

Hideg előételek

Kalte Vorspeisen, Cold appetizers

- 1. Tatárbeafsteak** **4.900 Ft**
Tartarenbeafsteak
Beef-Tartare
- 2. Feketeerdei sonka színes zöldség tatárral, házi brióssal, pesto mártással** -
Dry cured ham, vegetable tartar, brioche, pesto sauce
Hausgemachter Vorschmack
Schwartzwalder Schinken, Gemüse-Tartare, Brioche, Pesto Sosse

Meleg előételek

Warme Vorspeisen

- 3. Hortobágyi húsos palacsinta** **2.650 Ft**
Hortobágyer Fleischpalatschinken
Pancakes Hortobágy style
- 4. Juhtúróval töltött rántott gomba kapormártással** **2.300 Ft**
Panierte Pilzköpfe mit Schafskäse gefüllt, mit Dillsoße
Mushrooms stuffed with cottage cheese made from sheep's milk,
and pan-fried in breadcrumbs served with a dill sauce
- 5. Egészben sült libamáj szeletben tálalva, grillezett gyümölcsökkel, pirított kalács toastringal** -
Gänseleber im Ganzen gebraten, gegrillt Früchte, Kuchen
Whole fried goose-liver served in slices, grilled fruits, toast

Levesek

Suppen, Soups

- 6. Brokkoli krémleves sajttal** **1.000 Ft**
Brokkolicremesuppe mit Käse
Cream of broccoli soup with cheese
- 7. Zeller krémleves pirított zsemlekockával** **1.000 Ft**
Selleriecremesuppe mit gerösteten Brötchenwürfeln
Cream of celery soup with croutons
- 8. Tejfölös gombaleves** **1.200 Ft**
Pilzsuppe mit saurer Sahne
Mushroom soup with sour cream
- 9. Görög gyümölcsleves** **1.350 Ft**
Griechische Obstsuppe
Greek fruit soup
- 10. Erőleves tojással** **1.000 Ft**
Kraftbrühe mit Ei/Consommé with eggs
- 11. Csontleves cérnemetélttel** **1.200 Ft**
Knochenbrühe mit Fadennudeln
Broth with vermicelli

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 12. | Csontleves májgaluskával
Knochenbrühe mit Leberknödel
Broth with liver dumplings | 1.350 Ft |
| 13. | Tejfölös bableves
Bohnensuppe mit saurer Sahne
Beans soup with sour cream | 1.200 Ft |
| 14. | Tárkonyos csirkeragu leves
Hühnerragoutsuppe mit Estragon
Chicken ragout soup with tarragon | 1.550 Ft |
| 15. | Alföldi gulyásleves
Gulaschsuppe auf Tiefebener Art
Goulash soup Alföld style | 1.800 Ft |
| 16. | Jókai bableves
Bohnensuppe auf Jókai Art
Bean soup Jókai style | 1.550 Ft |
| 17. | Babgulyás
Bohnengulasch/Bean goulash | 1.800 Ft |

Halételek

Fischgerichte, Fish dishes

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 18. | Roston sült lazacfilé
Gegrillt Lachsfilet
Roasted fillet of salmon | 3.450 Ft |
| 19. | Pontyszelet rántva
Paniertes Karpfenfilet
Fillet of carp pan-fried in breadcrumbs | 2.650 Ft |
| 20. | Tengeri halfilé rántva
Paniertes Seefischfilet
Sea fish fillet pan-fried in breadcrumbs | 2.200 Ft |
| 21. | Fogas filé Kárpáti módra
Zanderfilet auf karpatische Art
Pike-perch fillet in „Kárpáti” style | 4.550 Ft |
| 22. | Bundázott harcsafilé füstös köntösben,
Gebratener Wels in Quark Mantel
Fried catfish in cottage cheese coat | 3.550 Ft |

Halételekhez választható mártások

Sosse für Fischgerichte, Sauce for fish dishes

- | | |
|------------|--|
| 23. | Fehérboros mártások
Weißwein Sosse, White wine sauce

- Kárpáti |
|------------|--|

karpatisch, Karpatien
- Citromos
Zitronen, Lemony
- Gombamártás
Fungus Sosse, Mushroom sauce
- Tejszínes parmezános
Rahmsoße mit Parmesan, Creamy sauce with parmesan

24. Paradicsomos mártások
Tomate Sosse, Tomato sauce
- Pestos paradicsomos
Pesto Sosse mit Tomate, Pesto sauce with tomato
- Chillis paradicsomos
Tomate Sosse mit chilli, Tomato sauce with chilli
- Fokhagymás paradicsomos
Tomate Sosse mit Knoblauch, Tomato sauce with garlic

Készételek

Fertiggerichte, Dishes prepared in advance

kis adag
kleine Portion
little portion

25. **Sertéspörkölt** **2.300 Ft**
Schweinspörkölt
Pork stew
40. **Vörösboros marhapörkölt** **2.800 Ft**
Rindspörkölt gekocht mit Rotwein
Beef stew
42. **Baranyai töltött szármák** **2.200 Ft**
(füstölt kolbász, főtt füstölt tarja)
Kraut mit geräuchertem Wurst und Kamm gefüllt
Stuffed cabbage with smoked sausage and spare ribs

Szárnyas frissensültek

Geflüger, Fresh Fries

kis adag
kleine Portion
little portion

- | | | | |
|-----|--|-----------------|-----------------|
| 43. | Grillezett libamáj érmék gyümölcsösös mártással
Gegrillte Gänselebermedallion mit Frucht Soße
Grilled gooseliver with fruit sauce | | |
| 44. | Szezámagos bundázott csirkemellfilé
Paniertes Hühnerbrustfilet mit Sesamen
Chicken breast fillet pan-fried in breadcrumbs and sesame seeds | 2.150 Ft | 1.600 Ft |
| 45. | Csirkemellfilé párizsian
Hühnerbrustfilet auf Pariser Art
Chicken breast fillet pan-fried Paris style | 2.150 Ft | 1.600 Ft |
| 46. | Rántott csirkemellfilé
Paniertes Hühnerbrustfilet
Chicken breast fillet pan-fried in breadcrumbs | 2.150 Ft | 1.600 Ft |
| 47. | Roston sült csirkemell filé
Hühnerbrustfilet vom Rost
Grilled chicken breast fillet | 2.150 Ft | 1.600 Ft |
| 48. | Párizsi pulykamell filé
Pariser Putenbrustfilet/Turkey breast fillet pan-fried Paris style | 2.350 Ft | 1.700 Ft |
| 49. | Rántott pulykamellfilé
Paniertes Putenbrustfilet
Turkey breast fillet pan-fried in breadcrumbs | 2.350 Ft | 1.700 Ft |
| 50. | Hannoveri pulykamell tekercs
Putenbrustroulade auf Hannover Art
Turkey breast rolls Hannover style | 2.550 Ft | |
| 51. | Aszalt szilvával töltött pulykamell tekercs
Putenbrustroulade mit Dörrpflaume gefüllt
Turkey breast rolls filled with prunes | 2.550 Ft | |
| 52. | Kijevi jércemell
Hühnerbrust auf Kijever Art/Pullet breast Kiev style | 2.550 Ft | |
| 53. | Farmer saláta grillezett csirkemell filével
(balzsamecet, capry bogyó)
Hühnerbrustfilet vom Rost und Farmer Salat
(mit Balsamessig und Kapernäpfel)
Grilled chickenbreast fillet and farmer salad | 2.800 Ft | |
| 54. | Kemencében sült kacsacomb
steak burgonyával, almás lilakáposztával
Im Ofen gebraten Entenkeule mit Rotkohl
Oven-baked duckleg with steak potatoes and violet colored cabbage with apple | 3.000 Ft | |
| 55. | Gesztenyével töltött pulykamell filé
szezámagos bundában vörösboros áfonyával | 3.000 Ft | |

Putenbrustfilet mit Kastanien gefüllt, gebacken mit Sesamen, Heidelbeere mit Rotwein
Turkey breast filled with chestnut with sesame seeds and blueberries with red wine

Sertésből készült frissensültek			kis adag
Vom Schwein, Pork dishes			kleine Portion
			little portion
56.	Rántott sertésszelet Paniertes Schweineschnitzel/Pork pan-fried in breadcrumbs	2.200 Ft	1.600 Ft
57.	Párizsi sertésszelet Pariser Schweineschnitzel/Pork pan-fried Paris style	2.200 Ft	1.600 Ft
58.	Parasztos sertéskaraj Schweinekotelett auf Bauer Art Pork chop peasant style	2.500 Ft	
59.	Zengővárkonyi sertéstekercs /Tájjellegű (Uborkával, sonkával, sajttal töltve, tekerve és rántva) Schweineroulade auf Zengővárkony Art (panierte Schweineroulade mit Käse, Schinken, Pilzen gefüllt) Pork roulade Zengővárkonyi style (filled with diced gherkin, ham, mushrooms, pan-fried in breadcrumbs)	2.550 Ft	
60.	Tarjával-füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva Paniertes Schweineschnitzel mit Kamm und geräuchertem Käse gefüllt Pork filled with shoulder ham and smoked cheese, pan-fried in breadcrumbs	2.650 Ft	
61.	Szűzermék Gulner módra (szalonnás lecsós szűz, korong burgonya, kakastaréj) Schweinmedaillons nach Gulner Art (mit Letscho, Speck, Kartoffel und Hahnenkamm) Medallions in Gulner style (bacon,onion pepper,tomato sauce)with potato and cockscomb	3.500 Ft	
Sertésből készült frissensültek			kis adag
Vom Schwein, Pork dishes			kleine Portion
			little portion
62.	Cordon Bleu (sonkával-sajttal töltött sertésszelet rántva) Cordon Bleu (paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt) Cordon Bleu (pork filled with ham and cheese, pan-fried in breadcrumbs)	2.550 Ft	
63.	Cigánypecsenye Ziegeunerbraten/Pork cutlet Gipsy style	2.650 Ft	
64.	Mustáros pikáns pecsenye Pikanter Braten mit Senf/Pork cutlet with mustard	2.650 Ft	
65.	Brassói aprópecsenye Schweinebraten nach Brassoer Art/Pork strips Brasso style	2.200 Ft	1.600 Ft
66.	Borzas szűzermék Schweinemedallions mit Kartoffelnraspel/Pork medaillons	3.250 Ft	

- 67. Erdélyi fatányéros** **4.250 Ft**
 (3 fajta hús, kakastaréj, körettel)
 Siebenbürger Holzplatte
 (3 verschiedene Fleischsorten, Speck und Beilage)
 Transylvanian mixed grill
 (three kinds of meat, rooster's comb and side dish)
- 68. Laterum tál /2 személyes** **7.500 Ft**
 (Füstölt tarjával, füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva,
 mustáros pikáns pecsenye, párizsi csirkemell,
 rántott sajt, virslirózsa, vegyes körettel)
 Laterumplatte für 2 Personen
 (panierte Schweinschnitzel mit geräuchertem Kamm und Käse gefüllt, pikante Schweinschnitzel mit Senf
 gebacken, Pariser Hühnerbrust,
 paniertes Käse, Würstchenrose und gemischte Beilage)
 Laterum plate for 2 persons
 (pork pan-fried in breadcrumbs, fried sausage
 and a mixed side dish)
- 69. Bakonyi sertésszelet** **2.200 Ft**
 Schweineschnitzel auf Bakony Art/
 Pork Bakony style
- 70. Szűzjava roston,** **3.500Ft**
erdei gombamártással vagy sült hagymás petrezselyem mártással
 Schweinefilet mit Waldpilze Sosse oder Petersilie Sosse mit Zwiebel
 Fillet mignon of pork with forest mushroom sauce or parsley sauce with onion
- 71. Mézes-gyömbéres sertéskaraj grillezett** **3.200 Ft**
barackkal, krokettel
 Schweinefilet mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten
 Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes
- 72. Sertésstarja zselici módra,** **3.000 Ft**
tükörtojással, lyoni hagymakarikákkal
 Schweinefleisch nach Zselic mit Spiegelei und Lauch nach Lyon Art
 Pork clod with egg sunny side up and onion Lyon style

Marhából készült frissensültek

(Vom Rind, Beef dishes)

kis adag
 kleine Portion
 little portion

- 73. Hátszíncsíkok grillezett zöldségekkel halmozva** **3.550 Ft**
ínyenc mártással
 Lendenstück mit gegrillten Gemüse und Gourmet Soße
 Sirloin stripes with grilled vegetables and gourmet sauce
- 74. Hagymás rostélyos** **3.650 Ft**
 Zwiebelrostbraten/Rib-steak with fried onion
- 75. Rumsteak vörösboros mártással** **4.000 Ft**
 Rumpsteak mit Rotweinsoße

Rumpsteak with a red wine sauce

- 76. Rossini bélszín hercegnő burgonyával** **5.200 Ft**
(pirított kacsamáj barnamártással és rostos sült gombával halmazva)
Rossini Lendenbraten mit Prinzessinkartoffeln
(geröstete Enteleber mit braunen Soße und Pilzen vom Rost
Rossini Beet with Duchess potatoes and grilled mushroom on top
- 77. Bélszín Holstein módra** **4.500 Ft**
Lendenbraten auf Holstein Art/Tournedos Holstein style
- 78. Chateaubriand** **7.500 Ft**
(fűszeres steak, vajban párolt zöldség halmok)
Chateaubriand/Chateaubriand
- 79. Bélszínérmék grillezett zöldségágyon** **4.500 Ft**
Lendenmedallion mit Gemüse vom Rost
Beef medallions with grilled vegetables

Vegetáriánus

Vegetarische Speisen, Other freshly prepared dishes

kis adag
kleine Portion
little portion

- 80. Rántott sajt** **2.000 Ft** **1.400 Ft**
Panierte Käse/Cheese pan-fried in breadcrumbs
- 81. Rántott gomba** **2.000 Ft** **1.400 Ft**
Panierte Pilzköpfe/Mushrooms pan-fried in breadcrumbs
- 82. Cukkíni érmék mandulás bundában** **2.000 Ft**
Zucchini mit Mandel gebraten
Zucchini with almond coat
- 83. Rántott Camambert sajt áfonya lekvárral** **2.500 Ft**
Gebakener Camembert mit Preiselbeeren Marmelade
Camembert pan-fried in breadcrumbs served with cranberry sauce

Vegán

Vegan, Vegan

kis adag
kleine Portion
little portion

- 84. Zöldséges köles fasírt, fokhagymás olívában pirítva padlizsán kockákkal, paradicsom mártással**
- 85. Pirított tofu szeletek, olívás kerti zöldségekkel** **2.500 Ft**
- 86. Hamis sólet (bab, zöldség, árpagyönggyel)**

Köreték

Beilagen, Garnishes, Side dishes

kis adag
kleine Portion
little portion

- 87. Párolt rizs** **750 Ft**
Gedünsteter Reis/Steamed rice
- 88. Zöldséges rizs** **750 Ft**

Reis mit Gemüse/Rice with vegetables

- | | | |
|-------------|--|-----------------|
| 89. | Kukoricás rizs
Gedünsteter Reis mit Mais
Rice with corn | 750 Ft |
| 90. | Rizi-bizi
Rizi-bizi (Reis mit Grünerbsen)
Rice with green peas | 750 Ft |
| 91. | Sós burgonya
Salzkartoffeln
Boiled potatoes | 750 Ft |
| 92. | Vajas petrezselymes burgonya
Petersiliekartoffeln mit Butter
Parsleyed potatoes with butter | 800 Ft |
| 93. | Burgonyapüré
Kartoffelpüree/Mashed potatoes | 850 Ft |
| 94. | Korong burgonya chips
Kartoffel Chips
Potato chips | 850 Ft |
| 95. | Pirított burgonya
Bratkartoffeln/Sautéed potatoes | 800 Ft |
| 96. | Hasáburgonya
Pommes Frites/French fries | 750 Ft |
| 97. | Steakburgonya
Steakkartoffeln/Steakpotatoes | 800 Ft |
| 98. | Krokett
Kroketten/Croquettes | 850 Ft |
| 99. | Hercegnőburgonya
Prinzessinkartoffeln
Duchess potatoes | 850 Ft |
| 100. | Spagetti
Spaghetti/Spaghetti | 850 Ft |
| 101. | Galuska
Nockerln/Dumplings | 850 Ft |
| 102. | Párolt zöldségek
Gedünstetes Gemüse/Steamed vegetables | 850 Ft |
| 103. | Grillezett wok zöldségek
Gemüsen vom Rost/Grilled vegetables | 1.100 Ft |

Saláták

Salate, Salads

- | | | |
|-------------|--|-----------------|
| 104. | Joghurtos vitamin saláta
Vitaminsalat mit Jogurt
Vitamin salad with yoghurt | 1.200 Ft |
| 105. | Farmer saláta
Farmer Salat/Farmer salad | 1.200 Ft |
| 106. | Szerb saláta (joghurtos)
Serbischer Salat (mit Jogurt)
Serb salad | 1.200 Ft |
| 107. | Görög saláta
Griechischer Salat
Greek salad | 1.200 Ft |
| 108. | Káposztasaláta
Krautsalat
Cabbage salad | 800 Ft |
| 109. | Hagymás-paradicsom saláta
Tomatensalat mit Zwiebeln
Onion and tomato salad | 1.100 Ft |
| 110. | Tejfölös uborkasaláta
Gurkensalat mit saurer Sahne
Cucumber salad with sour cream | 1.100 Ft |
| 111. | Csemege uborka
Saure Gurken/Pickles | 800 Ft |
| 112. | Vegyes saláta idénysalátákból
Gemischte Salat (je nach Sasion)
Mixed fresh salad | 1.100 Ft |
| 113. | Vegyes vágott
Mixed Pickles/Mixed pickles | 800 Ft |
| 114. | Cékla saláta
Rote Bete
Beetroot salad | 800 Ft |
| 115. | Ecetes paprika
Essigpaprika
Pickled paprika | 800 Ft |
| 116. | Cézár saláta | 2.500 Ft |
| 117. | Tartármártás
Sauce Tartare/Tartar souce | 600 Ft |

Tészták			kis adag kleine Portion little portion
Nudeln, Pasta dishes			
118.	Spagetti carbonara Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	2.000 Ft	1.400 Ft
119.	Túrós csusza szalonnával Topfenfleckerln mit Grammeln Cottage cheese noodles with fried bits of bacon	1.650 Ft	1.200 Ft
120.	Bolognai spagetti Spaghetti auf Bologneser Art Spaghetti Bolognese	2.200 Ft	1.550 Ft
121.	Milánói spagetti Spaghetti auf Mailander Art Spaghetti Milanese	2.400 Ft	1.680 Ft
122.	Sajtos spagetti Spaghetti mit Käse Spaghetti with cheese	1.650 Ft	1.200 Ft
123.	Paradicsomos pestos gnocchi,friss bazsalikommal, parmezánnal		
124.	Parajos-gorgonzolás gnocchi		
125.	Olívás-fokhagymás tagliatelle		
126.	Sonkával töltött ravioli paradicsom vagy sajt mártással		
Desszertek			
Nachspeisen, Desserts			
127.	Palacsinta (ízes vagy fahéjas vagy kakaós) Palatschinken (mit Marmelade, Zimt, oder Kakao gefüllt) Pancakes (filled with jam, cinnamon, cocoa)	850 Ft	
128.	Palacsinta (túrós vagy diós) Palatschinken mit Quark oder Nuß gefüllt Pancakes filled with cottage cheese powder or walnut	850 Ft	
129.	Palacsinta (nutellás) Palatschinken mit Nutella gefüllt Pancakes filled with Nutella	850 Ft	
130.	Nansen palacsinta (Fagylalttal töltve, csoki öntettel és tejszínhab rózsával) Palatschinken auf Nansen Art (mit Eis gefüllt, mit Schokoladensoße und mit Sahnehäubchen) Pancakes Nansen style (with ice cream, chocolate, whipped cream)	1.200 Ft	

- | | | |
|-------------|---|-----------------|
| 131. | Gundel palacsinta
Gundelpalatschinken
Pancakes Gundel style | 1.550 Ft |
| 132. | Gesztenyepüré
Kastanienpüree
Chestnuts puree with whipped cream | 1.000 Ft |
| 133. | Fagylaltkehely
Eisbecher
Ice-cream cup | 1.000 Ft |
| 134. | Gyümölcsös fagylaltkehely
Eisbecher mit Obst
Ice-cream with fruits | 1.000 Ft |
| 135. | Somlói galuska
Somlauer Nockerln (Biskotte mit Vanille Krem, Sultanine und Schoko Guß)
Sponge cake | 1.500 Ft |

Menü-összeállítások

Menüangebote
Menu offers

„A” menü-összeállítás/Menü „A” 4.200.-Ft

Csontleves cérnametélttel
(Knochenbrühe mit Fadennudeln)
(Bouillon with vermicelli)
Mézes gyömbéres sertés karaj grillezett barackkal, krokett
(Schweinefilet mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten)
(Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes)
Hubertus palacsinta eper öntettel
(Palatschinken mit Hubertus und Erdbeeren Guß)
(Pancakes with Hubertus and strawberry sauce)

„B” menü-összeállítás/Menü „B” 4.200.-Ft

Magyaros gombaleves házi galuskával
(Ungarische Pilzsuppe mit hausgemachte Nockerln)
(Hungarian mushroom soup with homemade noodles)
Hannoveri pulykamell tekercs, steak burgonya, párolt rizs, vegyes idény saláta
(Putenbrustrolade mit Käse und geräucherter Wurst gefüllt, gedünstete Reis, gemischte Salad)
(Turkey breast rolls filled with cheese and smoked sausage,steak potato,steamed rice,mixed salad)
Gesztenye püré
(Kastanienpuree)
(Chestnut puree)

„C” menü-összeállítás/Menü „C” 4.200.-Ft

Francia hagymaleves
(Französische Zwiebelsuppe)
(French onion soup)

Fogas filé Kárpáti módra, hercegnő burgonya
Zanderfilet auf karpatische Art mit Prinzessin Kartoffeln
(Perch fillet in Kárpáti style,princess potatoes)
Somlói galuska
(Somlauer Nockerln - Biskotte mit Vanille Krem, Sultanine und Schoko Guß)
(Sponge cake)

„D” menü-összeállítás /Menü „D”

4.200.-Ft

Brokkoli krémleves sajttal
(Brokkoli Cremesuppe mit Käse)
(Cauliflower cream soup with cheese)
Grillezett cukkíni póréhagymás sajtmártással, rösztike burgonya
(Gegrillte Zucchini, Käsesoße mit Porree, Kartoffel)
(Grilled zucchini with onion and cheese sauce, potato)
Tejszínes gyümölcs koktél
(Obstcocktail mit Sahne)
(Fruit cocktail with whipped cream)

Kímélő ételek

Levesek:

Suppen, Soups:

- | | |
|--|-----------------|
| 136. Csirkeragu leves | 1.200 Ft |
| Hühnerragout Suppe
Chicken ragout soup | |
| 137. Húsleves saját zöldségeivel | 1.000 Ft |
| Fleischsuppe mit Gemüse
Broth with vegetables | |
| 138. Gomba leves | 1.000 Ft |
| Pilzsuppe
Mushroom soup | |

Főételek:

Hauptgerichte, Main courses:

- | | |
|---|-----------------|
| 139. Roston sült pulykamell filé kerti zöldségekkel | 2.550 Ft |
| Putenbrust filet vom Rost mit Gemüse
Roasted turkey breast with vegetables | |
| 140. Pácolt sertés érmék, grillezett Spanyol lecsóval
(Ratatoulli) | 2.550 Ft |
| Schweinmedaillon mit gegrilltem Letscho
MARinated pork coins with ratatouille | |
| 141. Csirkemell csíkok paleo bundában,
grillezett zöldségekkel | 2.550 Ft |
| Hühnerbrust Streifen mit gegrillten Gemüse
Chicken breast stripes in paleo breadcrumbs with grilled vegetables | |

142. Vörösboros marhapörkölt, paleolit tészta
Rindgulasch mit Rotwein gekocht, paläolithisch Nudeln
Beef stew in red wine with paleo pasta

2.550 Ft

Kedves Vendégeink!

Panasz esetén az alábbi szervekhez fordulhat:

Liebe Gäste!

Mit Ihren Beschwerden können Sie sich an die folgende Dienststellen wenden:

Dear guests!

In case of complaints you can contact the following organizations

1.

Baranya Megyei Közigazgatási Hivatal
Fogyasztóvédelmi Felügyelőség

7621 Pécs, Bajcsi-Zsilinszky u. 14-16.

Telefon: 72 215 904

2.

Baranya Megyei Békéltető Testület

7625 Pécs, Majorossy Imre u. 36.

Telefon: 72 507 154

3.

Pécs M. J. Város Jegyzője

7621 Pécs, Széchenyi tér 9.

Telefon: 72 500 409

4.

Baranya Megyei Állategészségügyi és
Élelmiszer-ellenőrző Állomás

7623 Pécs, Megyeri u. 24.

Telefon: 72 520 200

Üzletvezető/Geschäftsführerin/Managing Director: Gyenis Lászlóné

Értesítési cím/Adresse/Address: 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39.

Konyhafőnök/Küchenchef/Chef: Kordé Zsolt

Értesítési cím/Adresse/Address: 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39