GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL IST FÜR ALLE DA!

130 Jahre Tradition, ungarische Aromen und legendäre Gastfreundschaft.

Gundel ist eine der Ikonen Budapests und ein lebendiger Teil des Stadtlebens. Hier entstehen, verfeinern und bewahren wir Rezepte, die zu Grundpfeilern der ungarischen Küche geworden sind. Generationen begegnen sich hier, ikonische Gerichte wurden geboren, und die ungarische Gastronomie erlangte weltweiten Ruhm.

Unsere Speisekarte präsentiert die besten ungarischen Aromen, basierend auf den Gerichten der Auswahl „National 11". Damit zeigen wir, was echte ungarische Küche für uns bedeutet. Für die Perfektion der Gerichte sorgen die Küchenchefs András Wolf und Róbert Vérten. Gäste aus aller Welt kommen, um berühmte ungarische Spezialitäten zu kosten: Palócsuppe, Paprikahuhn, Tokajer Gänseleberpastete, Somlauer NockerIn und die weltberühmte Gundel-Palatschinke.

Die hier entstandenen Gerichte wurden über Generationen hinweg zu prägenden Elementen der ungarischen Küche. Heute führen wir dieses Erbe in einer entspannteren Form weiter und bringen es näher an den Alltag heran. Das berühmteste Hungarikum-Restaurant Ungarns ist ein absolutes Muss und zählt zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten Budapests und der ungarischen Gastfreundschaft.

Das über 130 Jahre alte Gebäude im Rokoko-Stil am Eingang des Stadtparks ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch ein Veranstaltungsort für prestigeträchtige Events: Bälle, Hochzeiten, Firmen- und Privatveranstaltungen, Konferenzen sowie Schulungen finden hier den passenden Rahmen.

Im Sommer wird der Gundel-Garten zu einem der charmantesten Treffpunkte Budapests. Er ist die perfekte Wahl für ein leichtes Mittagessen, Kaffee, ein gemütliches Abendessen oder sogar eine Veranstaltung im Freien.

Gundel ist nicht nur ein Ort, den man besucht. Es ist ein Ort, an den man immer wieder zurückkehren möchte.

Denn wahrer Wert liegt nicht nur im Essen, sondern auch in dem, was wir gemeinsam erleben.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant

@gundel.restaurant

@gundel_restaurant

GUNDEL IS FOR EVERYONE!

130 years of tradition, Hungarian flavours, and legendary hospitality.

Gundel is one of Budapest's icons, a living part of the city's life. It is a place where we create, refine, and preserve recipes that have become the cornerstones of Hungarian cuisine. Here, generations have come together, iconic dishes have been born, and Hungarian gastronomy has gained worldwide fame.

Our menu showcases the best of Hungarian flavours, building on the dishes of the National 11 selection. Through this, we demonstrate what true Hungarian cuisine means to us. Chefs András Wolf and Róbert Vérten are responsible for the perfection of the dishes. Guests come from all over the world to taste the famous Hungarian flavours: Palóc soup, chicken paprikash, Tokaj goose liver pâté, Somlói sponge cake, and the world-famous Gundel pancake.

The dishes created here have become defining elements of Hungarian cuisine, spanning generations. Today, we carry on this legacy—in a more relaxed way, bringing it closer to everyday life. Hungary's most famous—and only—Hungarikum restaurant is a must-visit destination: one of the well-known, must-see spots in Budapest and Hungarian hospitality.

The Rococo-style palace, over 130 years old, standing at the entrance to City Park is not only a restaurant but also a venue for prestigious events: it serves as a fitting setting for balls, weddings, corporate and private events, conferences, and training sessions.

In the summer, the Gundel Garden becomes one of Budapest's most charming gathering places. It's the perfect
choice for a light lunch, coffee, a cozy dinner, or even an outdoor event.

Gundel is not just a place you arrive at. It is a place you yearn to return to.

Because true value lies not only in the food, but also in what we experience together.

DAS GASTRONOMISCHE ERBE VON GUNDEL

PROBIEREN SIE GUNDELS SPEZIALITÄTEN DER UNGARISCHEN KÜCHE

Dieses Symbol kennzeichnet die Spezialitäten der Gundel National 11.

Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel ist ein wahres gastronomisches Kulturgut Ungarns

Das Restaurant bewahrt die ungarische Küche authentisch, wobei die Gerichte der „National 11"-Auswahl die Essenz der heimischen Gastronomie verkörpern. Aus Gundels Rezepturerbe wurden über 140 geschmacksreiche ungarische Spezialitäten bewahrt, die Teil unserer Kultur und kulinarischen Tradition geworden sind.

Das Gundel Restaurant erinnert an die legendären Traditionen der ungarischen Küche und bietet jedem Gast die Möglichkeit, an dieser gastronomischen Reise teilzunehmen. Hier, wo Geschichte auf Gastronomie trifft, fühlt sich jeder zuhause. Gäste können die feinsten ungarischen Gerichte genießen, die nach den Traditionen des gastronomischen Erbes von Gundel zubereitet werden, und die Verbindung von Tradition und Innovation erleben.

Gundel ist weit mehr als nur ein Restaurant – es ist eine echte Legende, die seit Generationen verehrt und geliebt wird. Gundel ist Teil unseres kulturellen Erbes, und wir freuen uns, dieses Erlebnis mit allen zu teilen. Entdecken Sie das Gundel-Lebensgefühl und genießen Sie die schönsten Werte der ungarischen Gastronomie – im Restaurant oder bei unseren Veranstaltungen. Gundel ist eine wahre historische Ikone, eine Hochburg der Tradition und kulinarischen Schätze, und wir bewahren stolz die Traditionen und Legenden der ungarischen Küche.

Gundel gehört allen!

THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TRY GUNDEL'S SPECIALS FROM THE HUNGARIAN CUISINE

N11

This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

Paloc - 1892'

Kárpáti - 1876'

Paprikás - 1936'

Gundel - 1942'

Read the stories behind our dishes

Somlói - 1958'

Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfullypreserves Hungarian cuisine, wheredishes featuredinthe 'National 11' selection embody the essence of local gastronomy. From the legacy of Gundel's recipes, over 140 Hungarian delicacies rich in flavor have been preserved, each dish becoming an integral part of our culture, and thereby representing the culinary heritage of the entire world.

Gundel restaurant evokes the legendary traditions of Hungarian cuisine, offering every guest the opportunity to partake in this gastronomic journey. Because Gundel belongs to everyone! Here at Gundel, where history meets gastronomy, everyone can find a home. Guests can enjoy the finest Hungarian dishes prepared in the tradition of Gundel's gastronomic heritage and experience the fusion of tradition and innovation.

Gundel is more than just a restaurant; it's a true legend, revered and loved for generations! Gundel is part of our heritage, and we find joy in sharing it with everyone. Discover the Gundel experience and enjoy the finest values of Hungarian gastronomy, either in the restaurant or at our events. Gundel is a real historical icon, a bastion of tradition and culinary treasures, and we proudly preserve the traditions and legends of Hungarian cuisine.

Gundel is for everyone!

Die originale Gundel-Palatschinke /
The original Gundel pancake

ABENDMENÜ DINNER MENU

2-GANG-ABENDMENÜ
2 COURSE DINNER
15 750 Ft

ENTHÄLT / INCLUDES:

BEGRÜSSUNGSGETRÄNK /
WELCOME DRINK

GRUSS AUS DER KÜCHE /
WELCOME SET
Frisches Sauerteigbrot mit Hüttenkäsecreme.
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

SIE KÖNNEN EINE VORSPEISE ODER EINE SUPPE ODER EIN DESSERT ALS BEGLEITUNG ZU IHREM HAUPTGERICHT WÄHLEN.
YOU CAN CHOOSE AN APPETIZER OR A SOUP, OR A DESSERT TO ACCOMPANY YOUR MAIN COURSE.

HAUPTGERICHT NACH WAHL /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSZERT

WEINBEGLEITUNG /
WINE PAIRING
+ 7 000 FT

3-GANG-ABENDMENÜ
3 COURSE DINNER
20 650 Ft

ENTHÄLT / INCLUDES:

BEGRÜSSUNGSGETRÄNK /
WELCOME DRINK

GRUSS AUS DER KÜCHE /
WELCOME SET
Frisches Sauerteigbrot mit Hüttenkäsecreme.
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE ODER SUPPE NACH WAHL /
APPETIZER OR SOUP OF YOUR CHOICE

HAUPTGERICHT NACH WAHL /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT NACH WAHL /
DESSERT OF YOUR CHOICE

WEINBEGLEITUNG /
WINEPAIRING
+ 10 500 FT

4-GANG-ABENDMENÜ
4 COURSE DINNER
24 500 Ft

ENTHÄLT / INCLUDES:

BEGRÜSSUNGSGETRÄNK /
WELCOME DRINK

GRUSS AUS DER KÜCHE /
WELCOME SET
Frisches Sauerteigbrot mit Hüttenkäsecreme.
Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE NACH WAHL /
APPETIZER OF YOUR CHOICE

SUPPE NACH WAHL /
SOUP OF YOUR CHOICE

HAUPTGERICHT NACH WAHL /
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

PRE-DESSERT / PRE DESSERT

DESSERT NACH WAHL /
DESSERT OF YOUR CHOICE

WEINBEGLEITUNG /
WINE PAIRING
+ 14 000 FT

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gänseleberpastete in Tokaji Aszú mariniert mit Mohn-Barhes /
Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

VORSPEISEN APPETIZERS

Gundel-Salat
Wahlweise mit geräucherter Entenbrust, Lachs oder Fladenbrot mit gerösteter Paprika und Knoblauch

Gundel salad

Optional toppings: smoked duck breast, salmon or garlic-roasted red pepper flatbread

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 4, 8, 9, 10, 16, 18

Gänseleberpastete in Tokaji Aszú mariniert mit Mohn-Barhes

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish
2 800 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 8, 10, 12

Gundel-Kostplatte mit Grammelbrioche (Gänseleberpastete, Mangalica-Schinken und geräucherte Forelle)

Gundel tasting platter with crackling brioche (goose liver pâté, mangalica pork loin ham and smoked trout)

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish
2 800 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 4, 7, 10, 15

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

VORSPEISEN APPETIZERS

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

In Zitrusfrüchten marinierte Regenbogenforelle mit gelber Bete, Kaviar und Dillschaum

Rainbow trout marinated in citrus,
served with yellow beets, caviar, and dill foam

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 4, 7, 12

Beef Tatar mit confiertem Eigelb und hausgemachtem Sauerteigtoast

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

Aufpreis für das Gericht /
Extra charge for the dish
2 800 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 9, 10

Zucchini-Käsekroketten mit Sellerie-Remoulade und Trüffeln

Zucchini cheese croquettes with celery remoulade and truffles

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7, 9, 10, 12

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

VORSPEISEN APPETIZERS

Ziegenkäsesalat mit grünen Äpfeln, Kürbiskernen und Dill-Vinaigrette

Goat cheese salad with green apples, pumpkin seeds, and a dill vinaigrette

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 7, 8, 9, 12

Gegrillte Gänseleber mit Aprikosenragout, Fruchtessig-Glasur und karamellisierten Walnüssen

Grilled goose liver with apricot ragout, fruit vinegar glaze and caramelized walnuts

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish

2 800 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7, 8, 9, 12

Hausgemachte Schinkenauswahl mit Wachtelei, Meerrettichcreme und frischem schwarzem Rettich

House-made ham selection with quail egg, horseradish cream and fresh black radish

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 3, 7, 10, 15

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

„Újházi“ Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln /
Újházi chicken soup with homemade noodles

SUPPEN SOUPS

„Palóc“ Suppe mit Lamm

“Palóc” soup with lamb

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 7, 9

Gundel Fischsuppe mit Zander- und Karpfenfilets

Gundel fish soup with pike-perch and carp fillets

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 4, 12, 17

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SUPPEN SOUPS

“Újházi” Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln

Újházi chicken soup with homemade noodles

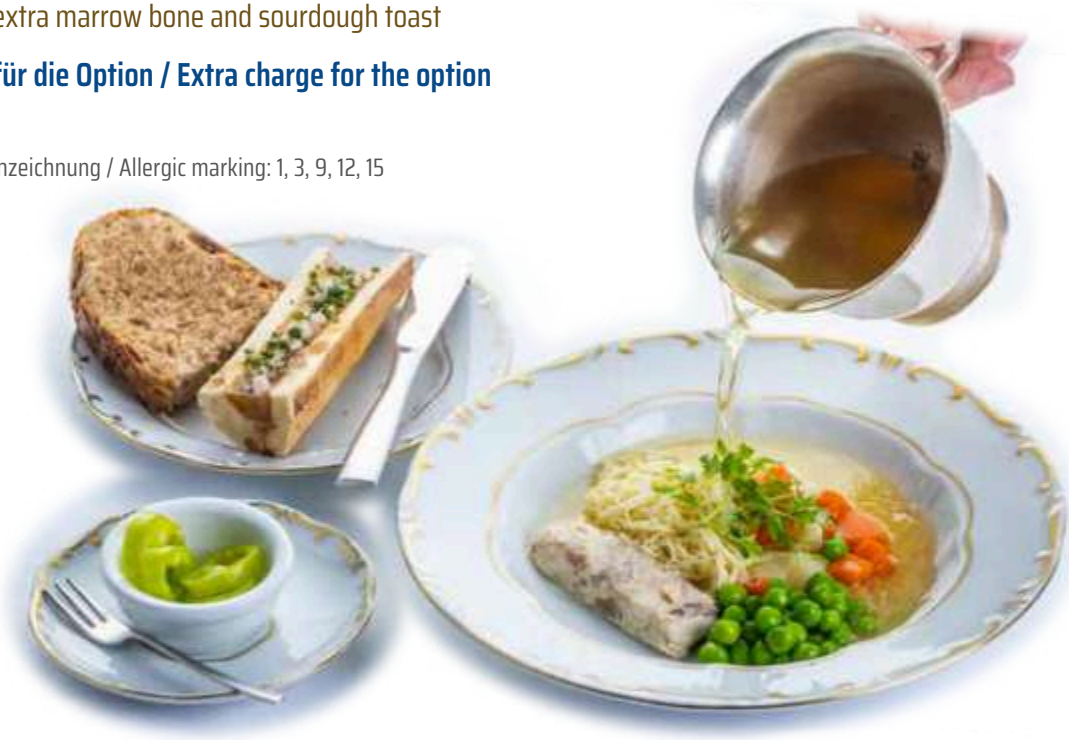
Optional: zusätzlich Markknochen und Sauerteigtoast

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

Aufpreis für die Option / Extra charge for the option

1 050 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 9, 12, 15



Gulaschsuppe mit hausgemachten Nudeln

Goulash soup with homemade noodles

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 9

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

SUPPEN SOUPS

Sellerie-Erbsen-Cremesuppe mit panierten Wachteleiern

Celery and green pea cream soup with breaded quail eggs

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 9, 16, 18

Kalte Sauerkirschsuppe mit eingelegten und getrockneten Sauerkirschen, serviert mit Joghurtschaum und Mohn-Knusperbrot

Cold sour cherry soup with pickled and dried sour cherries, served with yogurt foam and poppy seed crispbread

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7, 12, 16

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Ganze gebratene Entenbrust für zwei Personen mit confiertem Spitzkohl, Graupensalat und Kräuter-Sauerrahm

Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Hirschrücken mit gegrilltem Mais, Blumenkohl und Wacholder-Hirschkroketten

Venison loin with grilled corn, cauliflower and juniper-flavoured venison croquettes

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish

4 900 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 12

Dill-Kürbisgemüse mit Störfilet und Haselnüssen

Dill-flavoured pumpkin stew with sturgeon fillet and hazelnuts

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish

1 750 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 16

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Mangalica-Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Gemüse

Mangalica pork schnitzel with parsley potatoes and homemade pickles

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 12, 15

Rinderfilet nach Bakonyi-Art mit rauchigen Topfen-Nudeln

Bakony style filet of beef with smoky tasted cottage cheese pasta

Aufpreis für das Gericht /
Extra charge for the dish
4 900 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 7, 9, 15

Paprikahuhn mit Nockerln, Gurkensalat und Sauerrahm

Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7, 9

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Perlhuhnbrust mit eingelegten weißen Zwiebeln, Gemüse und Estragon-Buttersauce

Guinea fowl breast
with pickled white onions, vegetables, and tarragon butter sauce

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7, 12

Ganze gebratene Gänseleber mit Zucchini-Lecsó, Rösti und knusprigen Zwiebeln

Whole roasted goose liver with
zucchini hungarian lecsó, rösti,
and crispy onions

Aufpreis für das Gericht /
Extra charge for the dish
5 250 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 9, 12

Karpaten-Zanderfilet mit Pilzen und Garnelen

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish
1 750 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 2, 4, 7, 9, 12

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Ganze gebratene Entenbrust für zwei Personen mit confiertem Spitzkohl, Graupensalat und Kräuter-Sauerrahm

Whole roasted duck breast for two, served with confit pointed cabbage, barley salad and herb-flavoured sour cream

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish

6 300 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 6, 7, 8, 10, 12

Zubereitungszeit: mindestens 40 Minuten / Preparation time: at least 40 minutes

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Gereiftes Rib-Eye mit Pfeffersauce, Kartoffelpüree und mit würziger Aubergine gefüllter Zucchini

Aged rib eye with peppercorn sauce, mashed potatoes and stuffed zucchini with spiced aubergine

Aufpreis für das Gericht / Extra charge for the dish

6 300 Ft

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 7, 9, 12

Zitrus-aromatisches weiße-Bohnen-Ragout mit Grünkohl und Buchweizen-Laibchen

Citrus-flavoured white bean ragout with kale and buckwheat patties

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 12, 16, 18

Kräuter-Kartoffelknödel mit Spinatcreme, Salbei und würzigem Brokkoli

Potato dumplings withherbs, served with spinach cream, sage and piquant broccoli

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 8, 16

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Die originale Gundel-Palatschinke /
The original Gundel pancake

DESSERTS DESSERTS

Die originale Gundel-Palatschinke

Auch in glutenfreier Variante erhältlich

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

...zum Flambieren

...for flaming

Aufpreis für das Gericht /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Nü

Somlauer Nockerln

Somló sponge cake

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1 , 3, 5, 7, 8

Nü

Topfenpalatschinke mit Vanillecreme

Cottage cheese crêpe with vanilla custard

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Gundel-Schokoladentorte mit getrockneten Sauerkirschen

Gundel chocolate cake with dried sour cherries

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

"Rákóczi"-Topfenkuchen

Rákóczi cottage cheesecake

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 7

Himbeer-Pistazien-Torte

Raspberry-pistachio cake

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
3, 7, 8
(zuckerfrei, laktosefrei, glutenfrei)
(sugar-free, lactose-free, gluten-free)

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

DESSERTS DESSERTS

Dessertvariation 3 Stück

(Dobostorte, Esterházy-Torte, Mini-Rákóczi-Topfenkuchen, Somlauer Nockerln, Mini-Schokoladentorte)

Extra: 600 Ft / Stück

Dessert selection 3 pcs

(Dobos cake, Eszterházy cake, mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake, mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

Allergenkennzeichnung / Allergic marking:
1, 3, 5, 7, 8

Auswahl ungarischer Käsesorten mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse und würzigen Chips*

Selection of Hungarian cheeses with house-pickled vegetables and spiced crisps*

Aufpreis für das Gericht /
Extra charge for the dish
1 400 Ft

Allergenkennzeichnung /
Allergic marking: 1, 3, 7, 8

*Mit unserer sorgfältig zusammengestellten Käseauswahl haben Sie die Wahl. Sie können drei verschiedene Premium-Käsesorten von der Platte auswählen, sodass jeder Bissen Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.

* With our carefully curated selection of cheeses, the choice is yours. You can choose three different types of premium cheeses from the platter, so every bite can be tailored to your personal taste.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Veganes Erdbeerparfait
Vegan strawberry parfait

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Gebackenes Eis mit Minzschokolade und Himbeereis
Baked ice cream with mint chocolate and raspberry ice cream

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Eszterházy-Eisbecher

Eszterházy ice cream sundae

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Gundel-Eisbecher

Gundel ice cream cup

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

VEGANES MENÜ

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

VEGAN MENU

Gundel-Salat

Wahlweise mit knusprigem Fladenbrot mit gerösteter Paprika und Knoblauch

Gundel salad

Optional topping: garlic-roasted red pepper flatbread

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18

Sellerie-Erbsen-Cremesuppe

Celery and green pea cream soup

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 9, 16, 18

Zitrus-aromatisches weiße-Bohnen-Ragout mit Grünkohl und Buchweizen-Laibchen

Citrus-flavoured white bean ragout
with kale and buckwheat patties

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 12, 16, 18

Veganes Erdbeerparfait

Vegan strawberry parfait

Allergenkennzeichnung / Allergic marking: 5, 8, 16, 18

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavors of Gundel in Your Language

**"Our 130-year history tells not of the passing of time,
but rather the refinement of traditions to all who visit us."**

Every single dish on our menu is a chapter from the golden book of Hungarian gastronomy: here you can taste the world-famous Gundel pancakes and our finest national dishes, right where they were first created. Under the skilled hands of our chefs, tradition and modern culinary art come together in seamless harmony, paying respect to the past while offering a lasting experience for the present.

№11 This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

While the treasures of Hungarian cuisine line the menu, the melodies that fill the air and the charm of authentic Hungarian songs help you immerse yourself in Budapest's golden age, creating that unparalleled atmosphere that has captivated travelers from around the world for centuries. And if you long for the closeness of nature, our garden offers a unique oasis for your gastronomic journey, with the cooling shade of massive, century-old trees.

Thank you for joining us on this timeless adventure. Let the Gundel legend become your story as well.

Scan the QR code and explore our menu in your own language

Deutsch

Français

Italiano

Español

Polski

Svenska

Русский

한국어

中文

日本語

Schwarzwald Martini / Black Forest Martini

GETRÄNKE DRINKS

Gundel Gin&Tonic

Purple Rain

Monkey 47 Gin&Tonic

Martin Miller's Gin&Tonic

Hendrick's Gin&Tonic

Tanqueray Gin&Tonic

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
Tanqueray Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit)	3 850 Ft
Martin Miller's Gin & Tonic (Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Erdbeere, schwarzer Pfeffer / Martin Miller's Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Strawberry, Black Pepper)	4 200 Ft
Hendrick's Gin & Tonic (Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Gurke, rosa Pfeffer / Hendrick's Gin, Fever Tree Light Tonic, Cucumber, Pink Peppercorn)	4 200 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Himbeere / Agárdi Chameleon Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Monkey 47 Gin & Tonic (Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Limette, Rosmarin / Monkey 47 Gin, Fever Tree Indian Tonic, Lime, Rosemary)	5 600 Ft
Gundel Espresso Martini (Wodka, Kaffeelikör, Vanille, Espresso / Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla, Espresso)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vanille-Wodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfrucht, Limette, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, Minze, Limette, brauner Zucker / Rum, Mint, Lime, Brown sugar)	3 850 Ft
Aperol Spritz (Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange / Aperol, Villa Sandi Prosecco, Soda, Orange)	3 850 Ft
Mango Colada (Rum, Mangosaft, Kokosmilch, Vanille / Rum, Mango juice, Coconut milk, Vanilla)	3 850 Ft
1894 Smoky Night (Goldener Tequila, Zitrusfrüchte, rauchiger Whisky, Rosenrauch / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Hugo (Prosecco, Holunderblüte, Minze, Soda / Prosecco, Elderflower, Mint, Soda)	3 850 Ft
Hungarian Old Fashioned (Ungarischer Agárdi-Whisky, Árpád-Aprikosenpálinka, brauner Zucker, Angostura / Hungarian Agárdi Whisky, Árpád Apricot Pálinka, Brown sugar, Angostura)	4 550 Ft
Schwarzwald Martini / Black Forest Martini (Wodka, Sauerkirschpüree, Kaffeelikör, Schokoladenbitter / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Spicy Margarita (Tequila, Honigwasser, Chili, Limette / Tequila, Honeywater, Chili, Lime)	3 850 Ft
Ihr Lieblingscocktail / Your Favourite Cocktail	4 550 Ft

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Gundel-Limonade / Gundel lemonades

GETRÄNKE DRINKS

GUNDEL-LIMONADE MIT HAUSGEMACHTEM SIRUP 0,4 l / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Holunder-Minze-Limonade / Elderflower- Mint lemonade Quitte-Tonkabohne / Quince-tonka bean Erdbeeren mit frischem Basilikum / Strawberries with fresh basil Sauerkirsche mit frischer Zitronenmelisse / Sour cherry with fresh lemon balm	2 275 Ft
Klassische Limonade / Classic lemonade	2 100 Ft

ZUCKERFREIE LIMONADE 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L

Zuckerfreie Wassermelonen-Limonade / Sugarfree watermelon lemonade — 2 450 Ft

HAUSGEMACHTER FRUCHT-EISTEE / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L

2 450 Ft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Negroni (Bella Vermut Zero, BELLA Bitter Amaro, 0% Gin)	4 550 Ft
Apero Spritz 0% (Alkoholfreier Prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, Soda, Orange / Alcohol-free prosecco, BELLA Aperitiv Spritz, soda, orange)	4 550 Ft
Rosemary Grapefruit crash (Grapefruit, Rosmarin, Soda / Grapefruit, rosemary, soda)	2 800 Ft
Alkoholmentes Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Alkoholfreier Gin, Tonic, Himbeere / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	4 550 Ft
Virgin Mango Colada (Mangosaft, Kokosmilch, Vanille / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 800 Ft
Virgin Mojito (Brauner Zucker, Minze, Limette, Soda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 800 Ft

WASSER / WATERS

SanPellegrino	2 450 Ft
Acqua Panna	2 450 Ft
Gundel mit Kohlensäure / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel still / still 0,75 l	2 100 Ft
Bubis mit Kohlensäure / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Bubis still / still 0,5 l	1 575 Ft

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Getränke DRINKS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta Orange 0,25 l	1 400 Ft
Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l / Directly pressed orange juice 0,25 l	2 450 Ft
Cappy (Apfel, Pfirsich / Apple, Peach) 0,25 l	1 400 Ft
Rauch (Mango) 0,2 l	1 750 Ft
Fever Tree Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
Fever Tree Ingwerbier / Fever Tree Ginger Beer	1 925 Ft

FASSBIER / DRAFT BEER

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft
HB Weissbier 0,3 l	1 575 Ft
HB Weissbier 0,5 l	2 625 Ft

FLASCHENBIER / BOTTLE BEER

Heineken	1 750 Ft
Heineken alkoholfreie	1 925 Ft
“Szent András” Handwerkliche Brauerei / Szent András Handcrafted Beer (IPA, Sauerkirsche, alkoholfreie Sauerkirsche, Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

Kaffeespezialitäten / Coffee specialities

GETRÄNKE DRINKS

HEISSE UND KALTE KAFFEESPEZIALITÄTEN / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Eiskaffee mit Vanilleeis / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Gundel-Palatschinken-Kaffee Walnüsse, goldene Rosinen, Kaffee, Schokolade, Schlagobers, Palatschinken / Walnuts, golden raisins, coffee, chocolate, whipped cream, pancakes	2 450 Ft
Irish Coffee / Irish coffee	2 975 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Weiße und braune heiße Schokolade / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Gold Gundel	+ 350 Ft
Klassische heiße Schokolade mit Vanilleeis / Classic hot chocolate with vanilla ice cream	2 450 Ft
Mit pflanzlicher Milch / with plant-based milk	+350 Ft

Teespezialitäten / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, Grüntee, Kamille, Pfefferminze, Früchtetee, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

SCHAUMWEINE GLASWEISE 0,1 l / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

Sauska Brut	3 675 Ft
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 975 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 975 Ft
Garamvári Sentimental Sweet pezsgő	2 800 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft

WEIßWEINAUSWAHL GLASWEISE 0,15 l / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Chardonnay – Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Sauvignon Blanc – Balla Géza pincészet	2 975 Ft
Olaszrizling – Váli pincészet	2 975 Ft
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	3 150 Ft
Lőcse Furmint-Béres Pince (Magnum)	3 850 Ft
Sauvignon Blanc - Villa Maria (Új-Zéland)	3 850 Ft

ROSÉWEINAUSWAHL GLASWEISE 0,15 l / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rozé cuvée – Figula pincészet	2 800 Ft

ROTWEINAUSWAHL GLASWEISE / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon–Malatinszky pincészet	2 800 Ft
Bikavér – Gál Tibor pincészet	3 150 Ft
Pinot Noir – Haraszty Pincészet	3 150 Ft
Kadarka – Balla Géza pincészet	3 150 Ft
Merlot – Vylyan pincészet	3 150 Ft
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 325 Ft
Malbec Trez Vivante (Argentína)	3 850 Ft

DESSERTWEINAUSWAHL GLASWEISE / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji aszú 5 puttonyos - Grand Tokaj	3 850 Ft
Édes Szamorodni - Oremus pincészet	3 850 Ft
Late Harvest Cuvée - Sauska pincészet	3 850 Ft

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GETRÄNKE DRINKS

UNGARISCHE OBSTBRÄNDE 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház	3 500 Ft

RUM 0,04 L

Ron Zacapa 23'	5 600 Ft
Diplomatico	4 550 Ft
Plantation O.F.T.D. Overproof Rum	4 200 Ft

CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

Hennessy VS Cognac	6 650 Ft
Janneau VSOP Armagnac	3 850 Ft
Remy Martin XO	11 900 Ft
Calvados Papidoux VSOP	3 850 Ft

GIN 0,04 L

Monkey 47	4 550 Ft
Martin Miller's	3 150 Ft
Agárdi Chameleon Gin	3 150 Ft
Hendrick's	3 500 Ft
Tanqueray	2 800 Ft
Bombay Sapphire	2 800 Ft

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GETRÄNKE DRINKS

LIKÖRE 0,04 l / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 800 Ft
Zwack Unicum	2 100 Ft
Unicum Riserva	4 550 Ft
Unicum Szilva	2 275 Ft
Unicum Barista	2 275 Ft
Unicum Orange Bitter	2 275 Ft
Unicum Trezor	5 650 Ft
Pallini Limoncello	2 275 Ft
Disaronno Amaretto liköre	2 275 Ft
Chambord	3 500 Ft
Baileys Irish Cream	2 800 Ft

TEQUILA 0,04 L

Don Julio Anejo	5 650 Ft
Don Julio Blanco	4 550 Ft
El Jimador Blanco	2 100 Ft

VODKA 0,04 L

Grey Goose	4 550 Ft
Beluga	4 200 Ft
Finlandia	2 800 Ft

WHISKEY 0,04 L

Caolila 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 éves	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 éves	3 500 Ft
Johnnie Walker Black Label	3 850 Ft
Maker's Mark	3 850 Ft
Jameson Black Barrel	3 850 Ft
Agárdi Whisky	3 500 Ft

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.

GUNDEL 1894
A leghíresebb magyar
Étterem Kávéház

LIEBE GÄSTE!
UNSER TEAM ERFÜLLT GERNE BESONDERE WÜNSCHE!
RESTAURANT ERSTER KLASSE

DEAR GUESTS!
OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!
FIRSTCLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András
Executive Chef
Vérten Róbert
Pastry Chef
Dudok Györgyi
Restaurant Manager
Horváth Gábor
General Director
Magyary Jenő

Das Abendmenü ist täglich von 18:00 bis 21:00 Uhr erhältlich.
Dinner menu is available every day from 18:00-21:00.

Für den Komfort unserer Gäste akzeptieren wir auch Barzahlungen in Euro. Die in Euro angegebenen Preise wurden auf Basis eines Wechselkurses von 1 EUR = 330 HUF berechnet.
For the convenience of our guests, we also accept cash payments in EUR. Prices shown in EUR have been calculated using an exchange rate of 1 EUR = 330 HUF.

Lebensmittelallergien und Ernährungseinschränkungen
Food allergies and dietary restrictions

1. Glutenhaltiges Getreide **1. Cereals contain gluten**	2. Krebstiere **2. Crustaceans**	3. Eier **3. Eggs**	4. Fisch und Gerichte mit Fisch **4. Fish and dishes made of fish**	5.Erdnüsse und Gerichte mit Erdnüssen **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	6. Sojabohnen und Gerichte mit Sojabohnen **6. Soybean and dishes made with soybean**	7. Milchprodukte und Gerichte mit Milch **7. Dairy products and dishes made with milk**
8. Schalenfrüchte **8. Nuts**	9. Sellerie und Gerichte mit Sellerie **9. Celery and dishes cooked with celery**	10.Gerichte mit Senf **10. Mustard and dishes made with mustard**	11. Sesamsamen und Gerichte mit Sesam **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	12. Schwefeldioxid **12. Sulphur dioxide**	13. Lupinen und Gerichte mit Lupinen **13. Lupine and dishes made with lupine**	14. Weichtiere und Gerichte mit Weichtieren **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
15. Enthält Schweinefleisch **15. Contains pork**	16. Kann vegetarisch zubereitet werden **16. Can be made for vegetarians**	17. Scharfes Gericht **17. Hot food**	18. Für Veganer geeignet **18. Suitable for vegans**	N11 **Dieses Symbol kennzeichnet die besonderen Gerichte der Gundel National 11.**		

GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT
1146 Hungary
Budapest, Gundel Károly út 4.

ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

NEHMEN SIE EIN STÜCK DES GUNDEL-ERLEBNISSES MIT NACH HAUSE

Im Gundel zählt jedes Detail – die Aromen, die Atmosphäre und sogar die Art, wie die Speisen serviert werden. In unserem Restaurant und bei unseren Veranstaltungen servieren wir unsere Gerichte auf weltberühmtem Zsolnay-Porzellan, das nicht nur elegant ist, sondern auch ein ikonischer Vertreter ungarischer Handwerkskuns.

Jetzt können Sie diese besonderen Stücke mit nach Hause nehmen. Neben dem in unserem Shop erhältlichen Zsolnay-Porzellan sorgen unsere einzigartigen Produkte dafür, dass das Gundel-Erlebnis auch nach dem Essen weiterlebt.

Wählen Sie ein Souvenir, das nicht nur eine stilvolle Ergänzung für Ihr Zuhause ist, sondern auch ein Stück Geschichte. Ein Moment, ein Erlebnis, eine Feier ...

...und wenn Sie es zu Hause wieder ansehen, werden Sie nicht nur einen Gegenstand sehen – es wird Sie an ein Erlebnis erinnern. Das Gundel.

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detail matters—the flavours, the atmosphere, and even the way the dishes are presented. In our restaurant and at our events, we serve our dishes on world-famous Zsolnay porcelain plates, which are not only elegant but also iconic representatives of Hungarian craftsmanship.

Now you can take these special pieces home with you. In addition to the Zsolnay porcelain available in our shop, our unique products allow the Gundel experience to continue beyond the meal.

Choose a souvenir that is not only a stylish addition to your home but also a piece of history. A moment, an experience, a celebra- tion...

... and when you look at it again at home, you won't just see an object – it will remind you of an experience. The Gundel.

Entdecken Sie die gesamte Merchandise-Kollektion

Take a look at the entire merchandise collection

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL SHOP

4 900 Ft / 14 EUR

15 300 Ft / 44 EUR

6 000 Ft / 17 EUR

8 750 Ft / 25 EUR

10 500 Ft / 30 EUR

6 300 Ft / 18 EUR