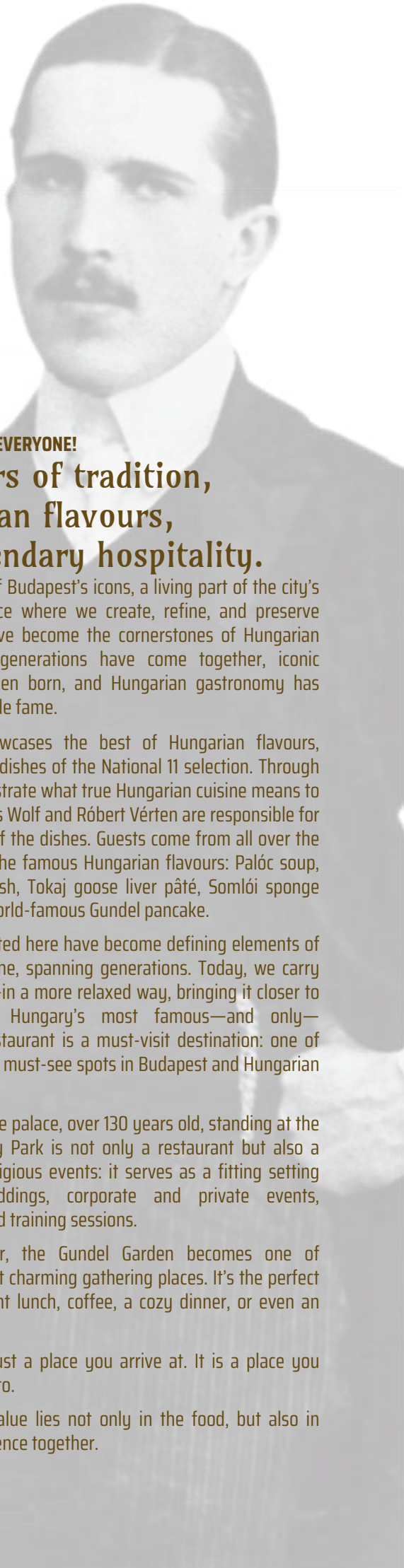
GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant



GUNDEL GEHÖRT ALLEN!

130 Jahre Tradition, ungarische Aromen und legendäre Gastfreundschaft.

Das Gundel ist eine der Ikonen Budapests und ein lebendiger Teil des Stadtlebens. Es ist ein Ort, an dem wir Rezepte kreieren, verfeinern und bewahren, die zu den Grundpfeilern der ungarischen Küche geworden sind. Hier kamen Generationen zusammen, ikonische Gerichte entstanden, und die ungarische Gastronomie erlangte weltweite Bekanntheit.

Unsere Speisekarte präsentiert das Beste der ungarischen Geschmackswelt und baut auf den Gerichten der National 11 Auswahl auf. Damit zeigen wir, was echte ungarische Küche für uns bedeutet. Die Küchenchefs András Wolf und Róbert Vérten stehen für die Perfektion unserer Gerichte. Gäste aus aller Welt kommen zu uns, um die berühmten ungarischen Spezialitäten zu probieren: Palóc-Suppe, Paprikahuhn, Tokaji-Gänseleberpastete, Somlói-Nockerln und den weltberühmten Gundel-Palatschinken.

Die hier entstandenen Gerichte sind über Generationen hinweg zu prägenden Elementen der ungarischen Küche geworden. Heute führen wir dieses Erbe weiter – entspannter und näher am Alltag. Ungarns berühmtestes und zugleich einziges Hungarikum-Restaurant ist ein absolutes Muss und zählt zu den bekanntesten und sehenswertesten Orten Budapests sowie der ungarischen Gastfreundschaft.

Der über 130 Jahre alte Palast im Rokoko-Stil am Eingang zum Stadtwäldchen ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch ein Veranstaltungsort für prestigeträchtige Anlässe. Er bietet den passenden Rahmen für Bälle, Hochzeiten, Firmen- und Privatveranstaltungen, Konferenzen und Schulungen.

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

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

Denn wahrer Wert liegt nicht nur im Essen, sondern auch in den gemeinsamen Erlebnissen.

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.

www.gundel.hu

@gundel.restaurant

@gundel.restaurant

@gundel_restaurant

PAKETANGEBOT

TÄGLICH VON 11:30 BIS 18:00 UHR VERFÜGBAR

PACKAGE OFFER

AVAILABLE EVERY DAY FROM 11:30 TO 18:00

Gundel-Angebot für 2 Personen
Gulaschsuppe mit hausgemachten Nudeln, traditioneller Gundel-Palatschinken, Heißgetränk nach Wahl und Gundel-Mineralwasser 0,75 l

Goulash soup with homemade noodles, Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,75 l

17 500 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 8, 9



Gundel-Palatschinken-Angebot
Traditioneller Gundel-Palatschinken, Heißgetränk nach Wahl und Gundel-Mineralwasser 0,3 l

Traditional Gundel pancake, selection of hot drinks and Gundel bottled water 0,3 l

5 950 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 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.

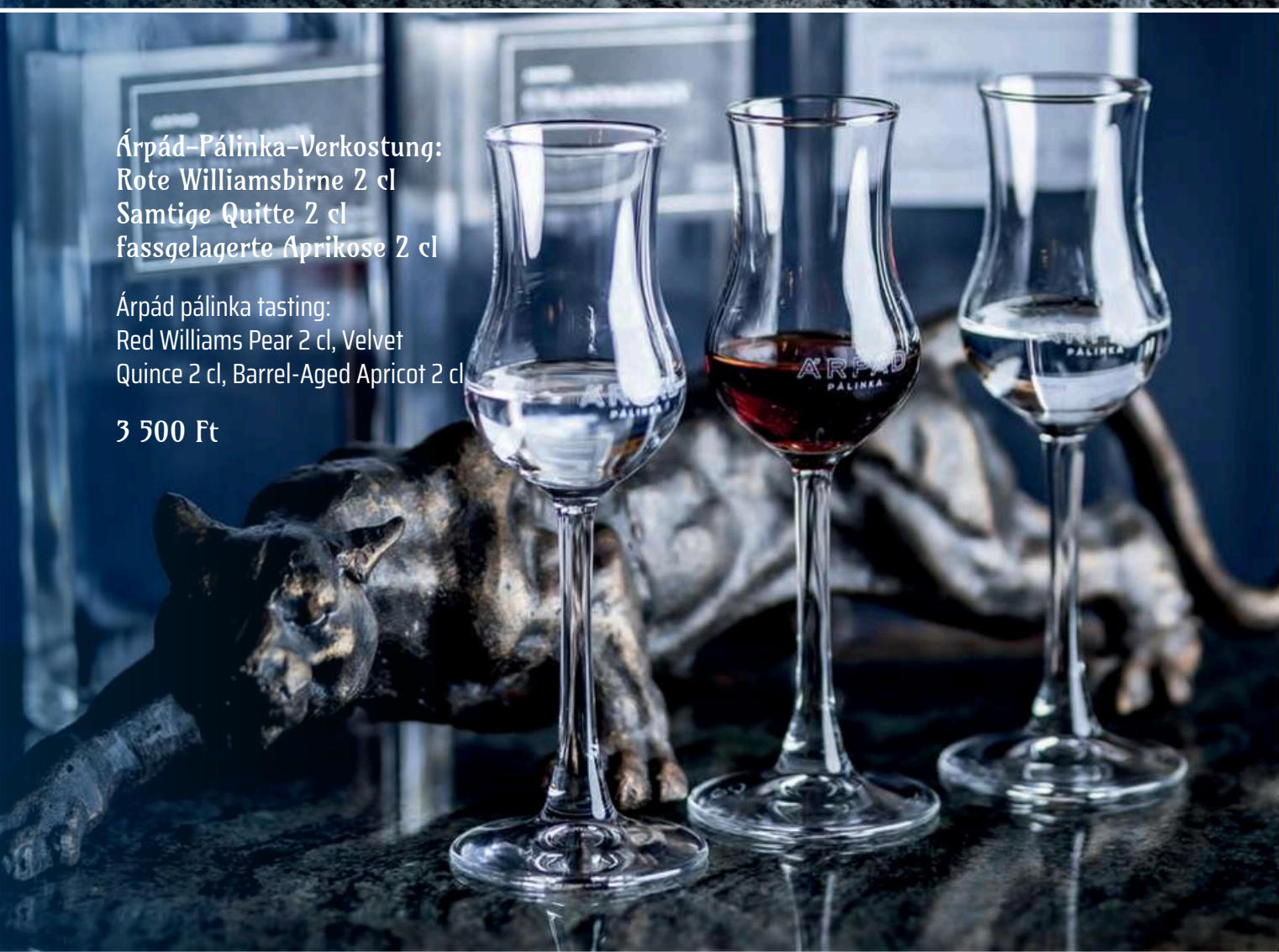


Unicum- oder Pálinka-Verkostung nach Wahl

Optional pálinka or Unicum tasting

Unicum-Verkostung:
Unicum 2 cl
Unicum Szilva 2 cl
Unicum Barista 2 cl

Unicum tasting: Unicum 2 cl, Unicum Plum 2 cl, Unicum Barista 2 cl
2 100 Ft



Árpád-Pálinka-Verkostung:
Rote Williamsbirne 2 cl
Samtige Quitte 2 cl
fassgelagerte Aprikose 2 cl

Árpád pálinka tasting:
Red Williams Pear 2 cl, Velvet Quince 2 cl, Barrel-Aged Apricot 2 cl

3 500 Ft

INTERNATIONAL MENUS

Explore the Flavours 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



SONNTÄGLICHES FAMILIENMITTAGESSEN

Sonntagsangebot (jeden Sonntag von 11:30 bis 16:00 Uhr)

Eine Suppe nach Wahl aus unserem Angebot, im Topf serviert.
Panierte Hähnchenteile mit Leber. Panierte Hähnchenteile (Keule, Leber, Flügel), paniertes Gemüse, Petersilienkartoffeln, gewürzter Petersilienreis, luftiges Kartoffelpüree, frischer Salat und Fruchtkompott.
Aranygaluska mit warmer Vanillesauce.

Allergenhinweis: 1, 3, 5, 7, 8

FÜR 2 PERSONEN 31 500 FT
FÜR 4 PERSONEN 59 500 FT

SUNDAY FAMILY LUNCH

Sunday lunch special (Only on Sundays 11:30 - 16:00)

One soup of your choice from our selection served in pot.
Chicken pieces (breast, wings, liver) with fried vegetables, parsley potatoes, seasoned parsley rice, fluffy mashed potatoes, fresh salad, and fruit compote.
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard.

Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

2 PERSONS 31 500 FT
4 PERSONS 59 500 FT

Weitere Informationen zur Geschichte des Sonntagsessens im „Gundel“

Further information on the history of Gundel's Sunday lunch

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

DAS GASTRONOMISCHE ERBE DES GUNDEL

ENTDECKEN SIE DIE AROMEN UNGARNS!

N11

Dieses Symbol kennzeichnet die Gerichte der Gundel National 11 Auswahl.



Tokaji – 1894'

Újházi – 1894'

Gulyás – 1910'

Bécsi – 1869'

Rákóczi – 1937'

Bakonyi – 1910'

Gundel ist ein wahrer gastronomischer Hungarikum-Schatz

Das Restaurant bewahrt die Tradition der ungarischen Küche, und in den Gerichten der National 11 Auswahl wird die Essenz der ungarischen Gastronomie lebendig. Aus dem Rezepturerbe des Gundel sind mehr als 140 geschmacksreiche ungarische Spezialitäten erhalten geblieben – Gerichte, die Teil unserer Kultur geworden sind und zugleich das kulinarische Erbe Ungarns in die Welt tragen.

Das Gundel Restaurant lässt die legendären Traditionen der ungarischen Küche lebendig werden und bietet jedem Gast die Möglichkeit, Teil dieser gastronomischen Reise zu sein. Denn Gundel ist für alle da!

Hier im Gundel, wo Geschichte und Gastronomie aufeinandertreffen, kann sich jeder zu Hause fühlen. Genießen Sie die feinsten ungarischen Gerichte, die nach dem gastronomischen Erbe des Gundel zubereitet werden, und erleben Sie das Zusammenspiel von Tradition und Innovation. Gundel ist weit mehr als nur ein Restaurant – es ist eine wahre Legende, die seit Generationen geschätzt und geliebt wird. Gundel ist Teil unseres Erbes, und es erfüllt uns mit Freude, dieses mit allen zu teilen. Entdecken Sie das besondere Gundel-Lebensgefühl und genießen Sie die feinsten Werte der ungarischen Gastronomie – in unserem Restaurant oder bei unseren Veranstaltungen. Gundel ist eine echte historische Ikone, eine Hochburg der Tradition und gastronomischer Schätze, und wir bewahren mit Stolz die Traditionen und Legenden der ungarischen Küche.

GUNDEL IST FÜR ALLE DA!

THE GASTRONOMIC HERITAGE OF GUNDEL

TASTE THE BEST OF HUNGARIAN CUISINE AT GUNDEL

N11

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



Paló́c – 1892'



Paprikás – 1936'



Kárpáti – 1876'



Gundel – 1942'

Read the stories behind our dishes



Somlói – 1958'

Gundel is a true gastronomic treasure of Hungary

The restaurant faithfully preserves Hungarian cuisine, wheredishes featured in the'National 11' selection embody the essence of local gastronomy. From the legacy of Gundel's recipes, over 140 Hungarian delicacies rich in flavour 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 GESCHICHTE DES GUNDEL WIRD MIT UNSEREN GÄSTEN FORTGESCHRIEBEN

Seit Generationen entstehen an unseren Tischen Begegnungen, Feiern und unvergessliche Momente.
Wenn auch Ihr heutiger Besuch zu einer schönen Gundel-Erinnerung wird, freuen wir uns, wenn Sie Ihre Erfahrungen mit uns teilen.

THE GUNDEL STORY CONTINUES WITH OUR GUESTS

For generations, our tables have been the setting for memorable encounters, celebrations and special moments.
If your visit has become part of your Budapest memories, we would be delighted to hear about your experience.

Teilen Sie Ihr Erlebnis mit uns
Share your experience

Teilen Sie Ihre Gundel-Momente mit uns in den sozialen Medien und markieren Sie uns:
@gundel.restaurant

Share your Gundel moments with us on social media and tag us:
@gundel.restaurant

LEGENDÄRES 11-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ
LEGENDARY 11 TASTING MENU

Täglich ab 18:00 Uhr erhältlich / Available every day from 18:00

8-GÄNGE-DEGUSTATIONSMENÜ
8 COURSE TASTING MENU
27 900 Ft/person

MIT WEINBEGLEITUNG
WINE PAIRING
+ 9 000 Ft/fő

ENTHÄLT: / INCLUDES:
WILLKOMMENSDRINK / WELCOME DRINK AMUSE BOUCHE

Sauerteigbrot mit ungarischer Frischkäsecreme

Fresh wild sourdough bread with cottage cheese cream.

VORSPEISE / APPETIZER

Gänseleberpastete mit Tokaji Aszú und Mohn-Barhes

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú with poppy seed barches

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 8, 10,12

2 SUPPEN ZUR AUSWAHL / 2 CHOICES OF SOUP

Újházi-Hühnersuppe
Újházi chicken soup
Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 9

Gulaschsuppe mit hausgemachten Nudeln
Goulash soup with homemade noodles
Allergenhinweis / Allergen information: 1, 9, 12

Palóc-Suppe mit Lammfleisch
"Palóc" soup with lamb
Allergenhinweis / Allergen information: 7, 9, 12

2 HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL / 2 CHOICES OF MAIN COURSE

Kárpáti-Zanderfilet mit Pilzen und Garnelen
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps
Allergenhinweis / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12

Rinderfilet nach Bakonyer Art mit geräucherten Speck-Topfennudeln
Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta
Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 15

Paprikahuhn mit Nockerln und Gurkensalat mit Sauerrahml
Paprika chicken, "nokedli" with cucumber salad and sour cream
Allergenhinweis / Allergen information 1, 3, 7, 9

PRE-DESSERT / PRE-DESSERT
DESSERTAUSWAHL / DESSERT SELECTION

Somlói-Nockerln
Somló sponge cake
Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Der originale Gundel-Palatschinken
The original Gundel pancake
Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Rákóczi-Topfenkuchen
Rákóczi cottage cheesecake
Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7

Unsere Preise sind in Forint angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer. Auf den Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % erhoben.
Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill.



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

VORSPEISEN APPETIZERS

Gegrillte Gänseleber mit Apfelstrudel und Fichtenknospen-Glace

Grilled goose liver with apple strudel
and pine bud glace

7 000 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 8, 9, 12



Rindertatar mit confiertem Eigelb und hausgemachtem Sauerteigtoast

Beef tartare with confit egg yolk
and homemade sourdough toast

7 350 Ft

Allergenhinweis /
Allergen information: 1, 3, 10



Gänseleberpastete mit Tokaji Aszú und Mohn-Barhes

Goose liver pate marinated in Tokaji Aszú
with poppy seed barches

7 000 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 12

Nii



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

Winterlicher Gemüsesalat mit Kräuterdressing und Topinambur, serviert mit gerösteten Haselnüssen

Wahlweise mit Entenbrust,
Blauschimmelkäse oder Räucherlachs



Winter vegetable salad
with a herb dressing
with Jerusalem artichoke,
served with roasted hazelnuts

Optional toppings: duck breast,
blue cheese, smoked salmon

4 200 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 4, 7, 8, 16, 18

Gundel-Auswahl hausgemachter Schinken

Gundel house-made ham selection



7 000 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 10, 15

Hortobágyi-Palatschinken mit Fleischfüllung

Hortobágy-style savoury meat pancakes



4 200 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 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.

VORSPEISEN APPETIZERS

Gundel-Vorratsplatte für 2 Personen

(Auswahl an hausgemachtem Schinken und Wurst, serviert mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse und Sauerteigbrot)



Gundel Pantry platter for 2

(Homemade ham and sausage selection with house pickles and sourdough bread

9 100 Ft

Allergenhinweis / Allergeninformation:
1, 3, 7, 12, 15

Gundel-Degustationsplatte mit hausgemachtem Schinken und zwei Sorten Gänseleberpastete

Gundel tasting platter with our house-made ham and two types of liver pâté

7 000 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1,3,7,10,12



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.



Újházi-Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln /
Újházi chickensoup with homemade noodles

SUPPEN SOUPS



Gulaschsuppe mit hausgemachten Nudeln
Goulash soup with homemade noodles

3 675 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 9, 12



Palóc-Suppe mit Lammfleisch
“Palóc” soup with lamb

3 500 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 7, 9, 12



Újházi-Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln
Újházi chicken soup with homemade noodles

4 200 Ft

Optional: Markknochen mit Sauerteigtoast

Optional: extra marrow bone and sourdough toast

1 850 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 9



Selleriecremesuppe mit Käse-Soufflé vom Balaton und confierter Roter Bete
Cream of celery soup
with Balaton cheese souffle and confit beetroot

3 500 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 10, 12, 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.



Kárpáti-Zanderfilet mit Pilzen und Garnelen /
Kárpáti pikeperch filletwith mushroomsandshrimps

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Schweinekotelett am Knochen nach Holsteiner Art für 2 Personen, mit Pommes Anna und Kapern-Jus

Holstein-style bone-in pork chop for two, with pommes Anna and caper jus

14 400 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 3, 4, 7, 9, 12, 15



Im Ganzen gebratene Entenbrust für 2 Personen, mit confiertem Spitzkohl, Gerstensalat und gewürztem Sauerrahm

Zubereitungszeit: mindestens 40 Minuten

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

Preparation time: at least 40 minutes

14 700 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 6, 7, 8, 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.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Kárpáti-Zanderfilet mit Pilzen und Garnelen
Kárpáti pike perch fillet with mushrooms and shrimps

8 750 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 2, 4, 7, 9, 12



Rinderfilet nach Bakonyer Art mit Topfennudeln und Speck
Bakony-style beef fillet with a smoky taste of cottage cheese pasta

14 700 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 15



Wiener Schnitzel vom Mangalica-Schwein mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem eingelegtem Gemüse
Mangalica pork schnitzel
with parsley potatoes and homemade pickles

9 500 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 10, 12, 15



Paprikahuhn mit Nockerln und Gurkensalat mit Sauerrahm
Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

6 650 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 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

Im Ganzen gebratene Gänseleber mit Rotkohl-Blätterteig und Petersilienwurzelpüree

Whole roasted goose liver,
served with red cabbage and puff pastry,
and parsley purée

15 400 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 12



Confierte Entenkeule mit cremigem Gemüse-Entenleber-Reis

Confit duck leg with vegetables
and creamy rice with duck liver

8 400 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 7, 9, 12



In Dunkelbier geschmorte Rinderbacke mit gerösteten Csusza-Nudeln und hausgemachtem Sauergemüse

Beef cheek braised in dark beer,
served with “csusza” noodles
and homemade pickles

8 925 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 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.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant



Herbstliche Teigtaschen mit Kürbis-Schafskäse-Füllung und Salbei-Kürbisvelouté

Autumn pasta parcels filled with pumpkin
and ewe's milk cheese,
served with sage pumpkin velouté

5 950 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 12



Gebratener Kohl mit Topinambur-Buchweizen-Ragout und veganer Jus

Roasted cabbage with Jerusalem artichoke
and buckwheat ragout, served with vegan jus

5 950 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 12, 16, 18



Kartoffel-„Főzelék" mit im Schweinenetz gebratenem Hackbällchen und Dillgurke

Potato 'főzelék', pork meatball
wrapped in caul fat, served with dill cucumber

6 650 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 9, 12, 15



Gundel Caesar-Salat

Wahlweise mit Hähnchenbrust oder Garnelen

Gundel caesar salad
Optional toppings: chicken breast, shrimp

Mit Hähnchenbrust
with chicken breast 5 250 Ft

Mit Garnelen
with shrimp 5 950 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 2, 3, 4, 10, 12, 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.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Hirschrücken in Vadas-Sauce mit Serviettenknödel

Venison loin with traditional Hungarian "Vadas" sauce and bread dumplings

14 700 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 10, 12



Gegrillter Stör auf Beluga-Linsen mit Grapefruitpüree und frischer Estragonsauce

Grilled sturgeon on a bed of beluga lentils, with grapefruit purée and fresh tarragon sauce

9 800 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 4, 7, 12



Gundel-Rostbraten mit Kartoffelauflauf und Röstzwiebeln

Gundel steak with crispy fried onions and layered potatoes

18 550 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 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.

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

Cordon Bleu mit hausgemachtem Schinken und gereiftem ungarischem Käse, mit Risi-Bisi und zarten Salatblättern

Cordon Bleu stuffed with homemade ham and Hungarian matured cheese, served with rice, peas and fresh salad leaves

6 825 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7, 9, 12, 15



Gerollte Hähnchenkeule nach Gödöllőer Art mit Gänseleber-Pilzragout und Hirse

Gödöllő-style chicken thigh ballotine with foie gras and mushroom ragout, served with millet

6 650 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 9, 12



Brassói-Pfanne vom Rinderfilet mit hausgemachtem Sauergemüse

"Brassói" sautéed beef tenderloin with homemade pickled vegetables

8 925 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 9, 10, 12, 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.

VEGANES MENÜ

VEGAN MENU

Winterlicher Gemüsesalat mit Kräuterdressing und Topinambur, serviert mit gerösteten Haselnüssen

Winter vegetable salad with a Jerusalem artichoke and herb dressing, served with roasted hazelnuts

4 200 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 8, 16, 18



Selleriecremesuppe mit confierter Roter Bete

Cream of celery soup with confit beetroot

3 500 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 9, 12, 16, 18



Gebratener Kohl mit Topinambur-Buchweizen-Ragout und veganer Jus

Roasted cabbage with Jerusalem artichoke and buckwheat ragout, served with vegan jus

5 950 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 12, 16, 18



Haselnuss-Apfelkuchen

Hazelnut apple cake

4 200 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 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.



Der originale Gundel-Palatschinken /
The original Gundel pancake

DESSERTS DESSERTS

Der originale Gundel-Palatschinken

Auch glutenfrei erhältlich

The original Gundel pancake

Also available in gluten-free version



3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

...zum Flambieren

...for flaming

1 400 Ft

Nü

Somlói-Nockerln

Somló sponge cake



3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8

Nü

Rákóczi-Topfenkuchen

Rákóczi cottage cheesecake



3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7

Nü

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

Haselnuss-Apfelkuchen
Hazelnut apple cake

4 200 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 5, 8, 16, 18



Gundel-Schokoladentorte mit getrockneten Sauerkirschen
Gundel chocolate cake with dried sour cherries

3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Aranygaluska mit warmer Vanillesauce
Traditional Hungarian Aranygaluska served with brioche coated in toasted walnuts served with warm custard

2 975 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 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.

DESSERTS DESSERTS

Topfenpalatschinken mit karamellisierten Feigen und Vanillesauce

Cottage cheese crêpe with caramelised figs and vanilla custard

2 975 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 7



Schokoladencreme mit gewürzten Pflaumen

Chocolatecream with spiced plums

3 500 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 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.

DESSERTS DESSERTS

Dessertauswahl (3 Stück)

(Dobos-Torte, Esterházy-Schnitte, Mini-Rákóczi-Topfenkuchen, Somlói-Nockerln, Mini-Schokoladentorte)

Extra: 600 Ft / Stück

Dessert selection 3 pcs

(Doboscake, Eszterházycake,
mini Rákóczi cottage cheesecake, somló sponge cake,
mini chocolate cake)

Extra: 600 HUF / piece

3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Käseauswahl mit Obst und Nüssen

Cheese platter with fruit and nuts

4 200 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 7, 8

Bei unserer sorgfältig zusammengestellten Käseauswahl haben Sie die Wahl: Von der Platte können Sie drei verschiedene Premium-Käsesorten wählen, sodass jeder Bissen ganz 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.

DESSERTS

DESSERTS

Gundel-Eisbecher
Gundel ice cream cup

3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 1, 3, 5, 7, 8



Apfelstrudel-Eisbecher
Apple strudel ice cream sundae

3 325 Ft

Allergenhinweis / Allergen information: 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.


Gundel Negroni


Purple Rain


Pxxx Star Martini


Gundel Gin&Tonic



Gundel Mule



Blueberry Noir



1894 Smoky Night



PEARfect Gin&Tonic



Schwarzwälder Martini / Black Forest Martini

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 900 Ft
PEARfect Gin&Tonic (Gin, tonic, Birnen-Pálinka, Apfel, Zitrone / Gin, tonic, pear "pálinka", apple, lemon)	4 550 Ft
Purple Rain (Agárdi Chameleon Gin, Mediterranean Tonic, Orange, Himbeere / Agárdi Chameleon Gin, Mediterranean Tonic, Orange, Raspberry)	4 550 Ft
Pxxx Star Martini (Vanille-Wodka, Maracujalikör, Maracuja, Limette, Prosecco / Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Lime, Prosecco)	4 900 Ft
Mojito (Rum, Minze, Limettensaft, brauner Zucker, Soda / 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 (Gold-Tequila, Zitrusfrüchte, rauchiger Whiskey, Rosenblütenrauch / Gold tequila, Citrus, Smoky whisky, Rose smoke)	4 900 Ft
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	4 550 Ft
Schwarzwälder Martini / Black Forest Martini (Wodka, Sauerkirschpüree, Kaffeelikör, Schokoladenbitter / Vodka, Sour cherry purée, Coffee Liqueur, Chocolate bitters)	4 200 Ft
Gundel Mule (Wodka, hausgemachte Mule-Infusion, Ginger Beer, Minze / Vodka, Homemade mule infusion, Ginger beer, Mint)	4 550 Ft
Blueberry Noir (Likör, Whiskey, Zitronensaft, Schokoladenbitter, Brombeeren / Liqueur, Whiskey, Lemon juice, Chocolate bitter, Blackberries)	4 200 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 MIT HAUSGEMACHTEM SIRUP 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4 L

Holunder-Minz-Limonade / Elderflower- Mint lemonade — 2 275Ft
Quitte-Tonkabohne / Quince-tonka bean
Erdbeere mit frischem Basilikum / Strawberries with fresh basil
Sauerkirsche mit frischer Zitronenmelisse / Sour cherry with fresh lemon balm

Klassische Limonade / Classic lemonade — 2 100 Ft

ZUCKERFREIE LIMONADE 0,4 L / SUGAR FREE LEMONADE 0,4 L — 2 450Ft

Zuckerfreie Heidelbeer-Limonade / Sugar free blueberry lemonade

HAUSGEMACHTER FRÜCHTE-EISTEE / HOME-MADE ICED FRUIT TEA 0,4 L — 2 450 Ft

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE COCKTAILS / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

WASSER / WATERS

San Pellegrino 0,75 l	2 450 Ft
Aqua Panna 0,75 l	2 450 Ft
Gundel mit Kohlensäure / sparkling 0,75 l	2 100 Ft
Gundel ohne Kohlensäure / still 0,75 l	2 100 Ft
Aqua Cristallo mit Kohlensäure / sparkling 0,5 l	1 575 Ft
Aqua Cristallo ohne Kohlensäure / still 0,5 l	1 575 Ft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger, Fanta Orange 0,25 l	1 400 Ft
Frisch gepresster Orangensaft / 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
San Graziano Tonic (Indian Tonic, Light Tonic, Mediterran Tonic)	1 925 Ft
San Graziano Ingwerbier / San Graziano Ginger Beer 0,2 l	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 & KALTE KAFFEESPEZIALITÄTEN / HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 575 Ft
Doppio	1 925 Ft
Americano	1 575 Ft
Cappuccino	2 100 Ft
Goldene Variante/Gold Gundel	350 Ft
Cortado	2 100 Ft
Latte macchiato	2 275 Ft
Goldene Variante/Gold Gundel	350 Ft
Eiskaffee mit Vanilleeis / Iced coffee with vanilla ice cream	2 450 Ft
Goldene Variante/Gold Gundel	350 Ft
Irish Coffee / Irish coffee	2 975 Ft
Goldene Variante/Gold Gundel	350 Ft
Weiße und dunkle heiße Schokolade / white and brown hot chocolate	2 275 Ft
Goldene Variante/Gold Gundel	350 Ft
Mit Pflanzenmilch / with plant-based milk	350 Ft

TEESPEZIALITÄTEN / TEA SPECIALITIES 1 925 Ft

English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Rooibos /
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos

MATCHA

Matcha cappucino	2 625 Ft
Matcha latte (Erdbeere, tropisch / strawberry, tropical)	2 625 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

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian
Cafe Patisserie Restaurant

SCHAUMWEINE IM GLAS / SPARKLING WINES BY GLASS 0,15 L

Gundel Garamvári Prestige Brut	3 725 Ft
Gundel Garamvári Evolution Rosé	3 725 Ft
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft
Villa Sandi Fresco alcohol-free	1 950 Ft

WEISSWEINE IM GLAS / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Szőke Paskomi Chardonnay	2 950 Ft
Sauvignon Blanc – Balla Géza Weingut	1 950 Ft
Olaszrizling – Váli Weingut	2 190 Ft
Juhfark - Fehérvári Birtok	3 150 Ft
Gundel-Vabrik Rajnai rizling	2 490 Ft
Royal Tokaj Mád furmint	2 490 Ft
Gróf Degenfeld Muscat Blanc	2 000 Ft

ROSÉWEINE IM GLAS / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Pastor Lolita rosé	1 850 Ft

ROTWEINE IM GLAS / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon – Malatinszky Weingut	2 050 Ft
Pinot Noir - Gál Tibor Weingut	2 890 Ft
Kadarka – Balla Géza Weingut	2 200 Ft
Merlot – Vylyan Weingut	2 350 Ft
Gundel-Mészáros Pince Grandiozus	3 000 Ft

DESSERTWEINE IM GLAS / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji Aszú 5 Puttonyos-GrandTokaj	4 850 Ft
Fortissimo - Gróf Degenfeld Weingut	2 300 Ft
Balla Géza Kadarisszima süßer Rotwein	3 900 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

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 / BOTTLED BEER

Heineken 0,33l	1 750 Ft
Heineken alkoholfrei 0,33 l	1 925 Ft
Szent András Craft-Brauerei / Szent András Handcrafted Beer 0,33 l (Indian Pale Ale, Sauerkirsche, Fast-Sauerkirsche (alkoholfrei), Raw Mango IPA / IPA, Sour Cherry, Non Alcoholic Sour Cherry, Raw Mango IPA)	1 925 Ft

PÁLINKA 0,04 L

Árpád Pálinka-Brennerei	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

HennessyVS 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 Likör	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

Caollla 12 Years Single Malt	10 850 Ft
Chivas Regal – 18 Jahre	5 950 Ft
Chivas Regal – 12 Jahre	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 IHNEN GERNE BESONDERE WÜNSCHE!

ERSTKLASSIGES RESTAURANT

DEAR GUESTS!
OUR STAFF WILL BE HAPPY TO ACCOMODATE SPECIAL REQUESTS!

FIRST CLASS RESTAURANT

Corporate Chef
Wolf András

Executive Chef
Vérten Róbert

Pastry Chef
Dudok Györgyi

Restaurant Manager
Horváth Gábor

General Director
Magyary Jenő

Unsere Speisekarte gilt von 11:30 bis 21:00 Uhr.
Our menu is available from 11:30 to 21:00.

Lebensmittelallergien und besondere Ernährungsbedürfnisse
Food allergies and dietary restrictions

 1. Glutenhaltiges Getreide **1. Cereals contain gluten**	 2. Krebstiere **2. Crustaceans**	 3. Eier **3. Eggs**	 4. Fisch und Fischgerichte **4. Fish and dishes made of fish**	 5. Erdnüsse und Erdnussgerichte **5. Peanuts and dishes made with peanuts**	 6. Sojabohnen und Sojagerichte **6. Soybean and dishes made with soybean**	 7. Milch und Milchgerichte einschl. Laktose **7. Dairy products and dishes made with milk**
 8. Schalenfrüchte **8. Nuts**	 9. Sellerie und Sellerie-gerichte **9. Celery and dishes cooked with celery**	 10. Senf und Senfgerichte **10. Mustard and dishes made with mustard**	 11. Sesam und Sesamgerichte **11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds**	 12. Schwefeldioxid (SO_2) **12. Sulphur dioxide**	 13. Lupinen und Lupinengerichte **13. Lupine and dishes made with lupine**	 14. Weichtiere und Gerichte daraus **14. Molluscs and dishes made with molluscs**
 15. Enthält Schweinefleisch **15. Contains pork**	 16. Auch vegetarisch erhältlich **16. Can be made for vegetarians**	 17. Scharfes Gericht **17. Spicy food**	 18. Für Veganer geeignet **18. Suitable for vegans**	 **Dieses Symbol kennzeichnet die Gerichte der Gundel National 11 Auswahl.**		

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


ZSOLNAY
LUXURY PORCELAIN
1853

NEHMEN SIE EIN STÜCK GUNDEL-ERLEBNIS MIT NACH HAUSE

Bei Gundel zählt jedes Detail – der Geschmack, die Atmosphäre und auch die Art, wie die Speisen auf den Tisch kommen. In unserem Restaurant und bei unseren Veranstaltungen servieren wir unsere Gerichte auf weltberühmten Zsolnay-Porzellantellern, die nicht nur für Eleganz stehen, sondern auch ikonische Vertreter der ungarischen Handwerkstradition sind.

Diese besonderen Stücke können Sie jetzt mit nach Hause nehmen. Neben dem Zsolnay-Porzellan in unserem Shop sorgen auch unsere einzigartigen Produkte dafür, dass das Gundel-Erlebnis nicht mit dem Essen endet.

Wählen Sie ein Andenken, das nicht nur ein stilvolles Accessoire ist, sondern auch eine Geschichte erzählt. Von einem Augenblick, einem Erlebnis, einem Fest...

... und wenn Sie es zu Hause wieder betrachten, sehen Sie nicht nur einen Gegenstand – sondern erinnern sich an ein Erlebnis. An Gundel.

TAKE A PIECE OF THE GUNDEL EXPERIENCE HOME WITH YOU

At Gundel, every detailmatters—the flavours, theatmosphere, 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 celebration...

... 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 Produktkollektion

Take a look at the entire merchandise collection

GUNDEL 1894
The most famous Hungarian Cafe Patisserie Restaurant

GUNDEL SHOP



4 900 Ft



15 300 Ft



6 000 Ft



8 750 Ft



10 500 Ft



6 300 Ft