

Kedves Vendégünk!

Szeretettel köszöntjük Önt az Aranybárány étteremben!

Az Arany Bárány éttermet, Budapest egyik leglátogatottabb helyén, történelmi belvárosának szívében, a Vörösmarty teret az Erzsébet térrel összekötő Harmincad utcában, közvetlenül Nagy-Britannia Nagykövetsége szomszédságában, 2003 augusztusában családi vállalkozás keretében újítottuk fel, illetve nyitottuk meg.

Egyedülálló bárányválasztékunk mellett a magyar konyha egyszerű és különleges ízeit, a honfoglalás kori ételektől a mai specialitásokig, válogatott boraink élvezetével kínáljuk.

Kívánjuk, érezze jól magát!

Liebe Gäste!

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Goldlamm. Das Restaurant Goldlamm wurde im August 2003 von unserem familiären Unternehmen neu gestaltet beziehungsweise eröffnet. Es befindet sich im Herzen der stark frequentierten Innenstadt, in der Harmincadstraße, die den Vörösmartyplatz mit Erzsébetplatz verbindet, direkt an der Botschaft von Großbritannien. Neben unserer einzigartigen Auswahl an Lammfleischspezialitäten bieten wir Ihnen die einfachen und besonderen Geschmäcke der ungarischen Küche an, Speisen aus der Zeit der Landnahme sowie Spezialitäten unserer Zeit und die berühmten Weinsorten aus ausgezeichneten Weinkellern.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß.

KÖNIG MÁTYÁS UND SEIN GOLDENES LAMM

Der Tatarenkönig besuchte einmal König Mátyás. Sie begrüßten sich kameradschaftlich. Der Tatarenkönig sagte:

„Ihr habt, wie ich höre, ein goldenes Lamm.“

„Ja“, erwiderte König Mátyás, „in meiner Schafherde ist ein Lamm mit goldenem Fell, und der Schäfer ist ein Mann, der noch nie gelogen hat.“

„Nun, ich werde Euch zeigen, daß er lügt“, versetzte der Tatarenkönig.

„Er lügt nicht“, sagte König Mátyás, „er lügt ganz gewiß nicht!“

„Ich wette aber, daß er lügt; ich stelle ihm eine Falle, und dann muß er lügen!“

„Und ich wette, daß er nicht lügt! Um mein halbes Königreich wette ich!“

„Die Wette gilt“, sagte der Tatarenkönig, „ich gebe mein halbes Königreich hin, wenn er nicht lügt!“

Sie gaben sich die Hand darauf, dann wünschte der Tatarenkönig gute Nacht und ging in sein Quartier. Dort verkleidete er sich als Bauer, und so ging er zum Pferch

hinaus. Er grüßte den Schäfer. Der erwiderte den Gruß:

„Willkommen, Herr König!“ „Woher weißt du, daß ich ein König bin?“

„Das erkenne ich an Eurer Stimme.“ Darauf sagte der Tatarenkönig:

„Ich schenke dir eine Menge Geld und sechs Pferde und eine Kutsche, wenn du mir das goldene Lamm gibst.“

„Oh“, sagte der Schäfer, „nicht um die Welt geb ich das hin, König Mátyás würde mich ja aufhängen lassen!“

Viel Geld versprach ihm der Tatarenkönig, aber umsonst – der Schäfer willigte nicht ein.

Betrübt ging der Tatarenkönig in sein Quartier zurück. Dort saß er nun und ließ den Kopf hängen. Seine Tochter war auch dort. Und sie sagte: „Laßt den Kopf nicht hängen, Vater; ich werde mit einem Haufen Gold hingehen und der Schäfer überlisten.“

Sie nahm ein Kistchen voll purem Gold und eine Flasche Wein mit, gut mit Honig gesüß, um den Schäfer in die Falle zu locken. Der aber sagte, ihm mangle es nicht an Geld, und König Mátyás würde ihn aufhängen lassen, wenn er ihm auf die Frage nach dem goldenen Lamm keine Antwort geben könnte. Das Mädchen redete so lange auf ihn ein, neckte sich so lange mit ihm herum, bis sie schließlich den Wein tranken; doch mußte sie zuerst davon trinken, denn er wollte sehen, ob sie nicht vielleicht Gift hineingetan habe. Am Ende wurde der Schäfer so gut gelaunt, daß er sagte: Gut, er wolle ihr das goldene Lamm geben, wenn sie mit ihm schlief, aber Geld brauche er nicht, denn Geld habe er genug.

Das Mädchen machte nicht viele Umstände; sie willigte ein, mit ihm zu schlafen. Danach sagte sie zu ihm: „Zieh dem Lamm das Fell ab. Das Fleisch kannst du essen, denn das brauche ich nicht, ich will nur das Fell.“

Voll Freude nahm sie das goldene Fell des Lammes mit und gab es ihrem Vater. Der freute sich nicht weniger als sie, daß es ihr gelungen war, den Schäfer zu überlisten.

Aber es kam der Morgen, und da grämte sich der Schäfer: was sollte er nun König Mátyás sagen, da das goldene Lamm nicht mehr da war?

Er machte sich auf, um es dem König zu sagen, und dachte nach, was er wohl lügen könnte. Unterwegs spießte er seinen Hirtenstock in ein Wurmloch und tat seinen Hut auf den Stock. Dann trat er ein paar Schritte zurück, ging wieder vor und redete den Stock mit dem Hut „mein König“ an, Und der König (nämlich der unter dem Hut) fragte: „Was gibt's Neues im Pferch?“ Darauf sagte der Schäfer:

„Nichts gibt's dort, bloß daß das goldene Lamm verloren ist, der Wolf hat's gefressen.“ Als er das gesagt hatte, erschrak er.

„Du lügst, denn der hätte ja auch die anderen gefressen!“ Da nahm der Schäfer seinen Stock aus dem Wurmloch und ging weiter, auf das Schloß zu. Er fand wieder ein Wurmloch, stellte auch in dieses seinen Stock, tat seinen

Hut obendrauf und begann:

„Mein König...“ „Was gibt's Neues im Pferch?“

„Nichts, bloß daß das goldene Lamm in den Brunnen gefallen ist.“

„Du lügst, denn dann wären ja auch die anderen in den Brunnen gefallen!“

Wieder zog er den Stock aus dem Loch und ging ein Stück weiter. Und wieder sah er ein Wurmloch, steckte den Stock hinein, tat den Hut obendrauf und sagte:

„Mein König...“ „Was gibt's Neues im Pferch?“

„Jemand hat das goldene Lamm gestohlen.“

„Du lügst, denn dann wären ja auch die anderen gestohlen worden!“

Er nahm Hut und Stock und ging weiter, ging zu König Mátyás ins Schloß. Und dort saßen auch der Tatarenkönig Und seine Tochter am Tisch. Der Schäfer grüßte also die beiden Könige und das Mädchen. Der Tatarenkönig hatte König Mátyás das Lammfell schon gegeben, und nun warteten sie gespannt, ob der Schäfer lügen würde, denn wenn er jetzt log, hatte König Mátyás sein halbes

Reich verloren. König Mátyás fragte:

„Was gibt's Neues im Pferch?“

„Nichts weiter, bloß daß ich das goldene Lamm gegen ein schönes schwarzes Lamm eingetauscht habe.“

Da war König Mátyás hocheifrig. Doch er sagte: „So bring das Lamm her!“

Und der Schäfer antwortete: „Es sitzt dort in der Mitte zwischen den beiden Königen.“

„Bravo!“ sagte König Mátyás zu ihm. „Da du nicht gelogen hast, bekommst du das halbe Reich des Tatarenkönigs, das ich in der Wette gewonnen habe.“

„Nun“, sagte der Tatarenkönig, „und ich gebe dir meine Tochter zur Frau, ihr habt einander ja sowieso schon gekostet.“

So wurde der Schäfer Tatarenkönig.

Honfoglalás kori ételkülönlegességek
(Kb. 1500 éves útmutatások alapján készített ételek)
Spezialitäten aus der Zeit der Landnahme
(Speisen die nach den Beschreibungen vor 1500 Jahren zubereitet
werden)

1. Álmos fia, Árpád magyar fejedelmi áldos

(Áldos: a hun-magyar áldozati ételek általános elnevezése, mely a hosszú lével készült, leveses áldozati ételekre vonatkoznak.)

Szürkemarha és rackabarány combjából készített, különlegesen fűszerezett és ízesített, zöldséges áldos (leves). ízek: magyar gyököt, tárkonyos, csomboros, enyhén édes, savanykás ízek.

„Sohn von Álmos, Árpád, ungarisches Fürstenáldos

(Áldos: Allgemeine Benennung von der Opferspeisen der Hunnen-Ungarn, man versteht darunter dünne, verlängerte Suppen.)

Áldos (Suppe) mit Gemüse, aus Keule von Rind und Lamm, speziell gewürzt und abgeschmeckt.

Geschmäcke: ungarisches gyököt, Bertram, csombor, milde, süße und säuerliche Geschmäcke

2. Bor Tengri áldos.

Fantasztikus fehérboros hideg gyümölcsleves, alma, sárgadinnye és szőlőszemek valamint különleges fűszerek felhasználásával. Jellemző ízek: sejtelmes, édes – savanykás íz háttér.

Bor Tengri áldos

Fantastische kalte Obstsuppe mit Weißwein, aus Apfel, aus Zuckermelone und Trauben, speziell gewürzt.

Charakteristische Geschmäcke: geheimnisvoller, süß-säuerlicher Geschmackshintergrund

3. Tavaszi napköszöntő keverény (friss saláta)

Keverény: Olyan tavaszi, nyári, őszi vagy éppen télen föllelhető zödelények vegyes keverékéről van szó, amit vagy önmagukban, vagy további ízesítéssel fogyasztunk..

Friss zöldségekből, madársalátából, hagymafűből, zöldhagymából készül, zsályás, bazsalikomos citromos öntettel, jércesüténnyel tálalva

Sonnenbegrüßendes Frühlingskeverény(frisher Salat)

Keverény: Es geht um eine Mischung von Frühlings-Sommer-Herbst- oder im Winter auffindbarem Gemüse, die man entweder ohne oder mit Abschmecken verzehrt.

Aus frischem Obst, aus Rapunzelsalat, aus Schnittlauch, aus jungen Zwiebeln, mit einer Soße mit Kerbel, Basalikum und Zitrone, mit Hühnchensütény serviert.

4. Borsvári zödelényszömörcsög

Gőzben párolt zöldséges szömörcsög juhsajttal.

(Szömörcsög: a gombóc régi elnevezése.)

Borsvárer zödelényszömörcsög

Im Dampf gedünstetes szömörcsög mit Gemüse und Schafkäse abgeschmeckt.

Szömörcsög: die alte Benennung der Klöße

5. Tabuzaba besenyő vaddisznóüstöny fejlevelús csücsörrel

Üstöny: mint az áldos, de rövid lével. (pörköltszerű)

Vaddisznó combból készülő, pörköltszerű étel, melyet káposztával töltött csücsörrel (raviólihoz hasonlít) tálalunk.

Uralkodó íz: édes – savanykás különleges ízkombináció.

Tabuzaba besenyő Wildschweinüstöny mit „fejlevelú csücsör”

Üstöny: ählich dem áldos, aber dicker (pörköltartig, gulaschartig)

Ein pörköltähnliches Gericht aus Wildschweinkeule, als Beilage: mit Kraut gefülltes csücsör (ähnlich dem Ravioli) Herrschender Geschmack: besondere süß-säuerliche Geschmackskombination.

6. Vasvári báránysütény fokhagymás padlizsánmártással és gyömbéres, párolt uborkával
Sütény: sült

Fokhagymával tűzdelt, borssal és sóval ízesített báránysült, melyhez fokhagymás, fehérboros mártást és gyömbéres párolt uborkát kínálunk.

Jellemző íz: a fokhagymás padlizsán harmóniája a bárányhússal.

Vasvárer Lammsütény, Eierfruchtsoße mit Knoblauch, gedünstete Gurken mit Ingwer.

Sütény: Braten

Lammbraten mit Knoblauch gespickt, abgeschmeckt mit Pfeffer und Salz. Dazu bieten wir Weißweinsauce mit Knoblauch und gedünstete Gurken mit Ingwer.

Charakteristischer Geschmack: die harmonisierenden Geschmäcke der Eierfrucht mit Knoblauch und des Lammfleisches.

7. Torbágy-erdei bogasütény párolt erdei gombával és szőlővel,
gombás bodzalekvárral

Vörösborban pácolt szarvasbéliszínszeletek párolt erdei gombával és szőlőszemekkel tálalva. Tejfölös, magyar áldosgyökettel ízesített erdei gombás bodzamártást adunk mellé.

Bogasütény aus Torbágywald, mit gedünsteten Waldpilzen und Trauben, Holundermarmelade mit Pilzen.

Im Rotwein gebeizte Hirschenlende mit gedünsteten Pilzen und Trauben serviert.

Wir geben dazu Holundersauce mit saurer Sahne, mit ungarischem Áldosgyökert, mit Waldpilzen abgeschmeckt

8. Gerécrevi kacsasütény feketeribizskés párolt almával

Vörösborban pácolt gyömbéres kacsasült, feketeribizskés párolt almával tálalva. Citromfüves mártásba kevert szőlőszemeket adunk hozzá.

Kellemes, gyömbéres, édes-savanykás ízhatás jellemzi.

Gerécrevi Entesütény mit gedünstetem Apfel abgeschmeckt, mit schwarzen Johannisbeeren.

Entebraten mit Ingwer, in Rotwein gebeizt, serviert mit gedünstetem Apfel abgeschmeckt mit schwarzen Johannisbeeren.

Wir geben dazu Trauben in Soße mit Melissa officinalis.

Das Gericht charakterisiert ein angenehmer süß-säuerlicher Geschmackseindruck mit Ingwer

9. Tündérmézes királynő töltött aranyalma

Mézes illatos sült alma, bodzalekváros és kókuszos ízháttérrel.

Aszúboros, bodzalekváros öntettel tálaljuk.

Feekönigin gefüllter Goldapfel

Duftender Bratapfel mit Honig, Geschmackshintergrund mit Holundermarmelade und Kokosnuss. Er wird mit Soße aus Holundermarmelade und aus Ausbruchwein serviert.

**A magyar konyha egyszerű és különleges ízei
Die einfachen und die besonderen Geschmäcke der
ungarischen Küche**

**Hideg előételek
Kalte Vorspeisen**

**10. Füstölt pisztráng kapros mártással, tormával
Geräucherte Forelle mit Dillsosse und Meerrettich**

**11. Gyömbérrel és szegfűszeggel párolt hideg libamáj)
Kalte geschmorte Gänseleber mit Ingwer und Nelken**

**12. Libamájpástétom almasalátaágyon
Gänseleberpastete in Apfelsalatbett**

**13. Nyers sonka sárgadinnyével
Zuckermelone mit Roher Schinken**

**14. Házi vegyes ízelítő – disznósajt, libamájpástétom ,
füstölt marhanyelv
Hausgemachte gemischte kostprobe – Schwartenmagenkäse,
Gänseleberpastete, gepökelte Rindszunge**

**Levesek
Suppen**

**15. Fácánhúsos erőleves fürjtojással
Doppelkraftbrühe aus Fasanfleisch mit Wachteleier**

**16. Krémleves friss zellerből, fűszeres piritóssal
Cremesuppe aus frischer Sellerie, Toast mit Knoblauch**

**17. Tárkonyos bárányraguleves
Lammragoutsuppe mit Estragon**

**18. Gulyásleves bográcsban
Kesselgulasch**

**19. Szegedi halászlé - bográcsban
csészében
Szegediner Fischsuppe in Kessel
in Tasse**

Meleg előételek Warme Vorspeisen

**20. Hortobágyi palacsinta /db
Hortobágyer Palatschinke/Stück**

**21. Káposztás gölödín – szalonnapörccel és reszelt sajttal
Krautgölödín (ungarische Krautkartoffelklöße) mit Speckgrieben und geriebenem Käse**

**22. Bárányhusos paprika falatok –
fokhagymás paradicsommártással
Paprikabissen mit Lammfleisch – Tomatensosse mit Knoblauch**

Szárnyasokból készült ételeink Geflügelgerichte

**23. Kisalföldi libamáj roston sütve – almás burgonyafánkkal
Kisalfölder Gänseleber vom Rost – mit Apple-Kartoffeln Krapfen**

**24. Tanyasi paprikás csirke - galuskával
Paprikahuhn auf dörfliche Art – mit Nockerln**

**25. Rántott pulykamellfilé – burgonyapürével
Gebackene Truthahnbrustfilets mit Kartoffelbrei**

**26. Rostonsült csirkemell filé - sajttal süttött zöldségekkel,
sült burgonyával
Hühnerbrustfilets vom Rost, mit Käse gebackenen Gemüse**

**27. Tokaji szamorodniban pácolt jércemell,
mézes kajsziбарackmártással, burgonyagombóccal
Hühnerbrustfilets im Tokaji Szamorodni gebeizt, mit Marillensosse
und Kartoffelklöße**

**28. Fokhagymás libacomb - párolt vöröskáposztával –
burgonyafánkkal
Gänsekeule mit Knoblauch, mit gedünstetem Rotkraut und
Kartoffeln Krapfen**

Báránhúsból ajánljuk Angebot aus Lammfleisch

**29. Bárányszűzpecsenye grillezve –rózsaborsos gyögyhagymamártással –
spárgával és zöldbabbal – burgonyafánkkal
Lammedallions vom Rost – Perlzwiebelsosse mit Rosenpfeffer –
und Kartoffeln Krapfen**

**30. Báránylapocka egészben, kemencében sütve
- káposztás gölödinnel tálalva
Lammschulter in Ofen gebraten – mit „Krautgölödin” garniert**

**31. Báránycsülök kemencében sütve, tepsis burgonyával
Lammstelze in Ofen gebraten - Kartoffeln in Backblech gebraten**

**32. Cigánynyárs – báránhús, csirkemell, sertés szűzpecsenye
– lapcsánkával
Zigeunerspieß – Lammfleisch, Hühnerbrust Jungfernbraten aus Schwein mit
„Lapcsánka”**

**33. Bárányból készült zöldséges húspogácsa – juhsajttal töltve – fokhagymás
olivabogyós paradicsomszósszal – rizzsel
Hackfleisch aus Lamm mit Gemüse gebraten – gefüllt mit Schafkäse –
Tomatensosse mit Knoblauch und Olive und Reis**

**34. Báránypörkölt – főtt burgonyával
Lampörkölt – Salzkartoffeln**

**35. Főszakács bárányos fatálja - 2 személyre
Lammholzplatte des Chefs für 2 Personen**

Sertéshúsból készült ételeink Speisen aus Schweinefleisch

**36. Erdélyi grill fatányéros
Siebenbürger Holzplatte mit gegrillten Fleischschnitzel**

**37. Sertésszűzpecsenye libamájjal töltve, bacon szalonnában sütve,
Hollandi mártással – tepsis burgonyával
Gebackene Jungfernbraten mit Gänseleber gefüllt, gebraten in Bacon, mit holländischer
Sauce –Bratkartoffeln**

**38. Magyaros szűzermék – karikaburgonyával
Jungfernmedaillons auf ungarische Art – mit Kartoffelscheiben**

**39. Paprikásan pácolt grill tarja – lapcsánkával
– sült paprikával
Schweinekamm vom Grill mit Paprika gebeizt – „Lapcsánka”- Bratpaprika**

Borjú és marhahúsból készült ételeink Speisen aus Kalb-und Rindfleisch

**40. Borjúgerinc pácolva (400 gr), grillen sütve – spárgával, gombával –
béarni mártással – héjábansült burgonyával
Kalbsrücken gebeizt, vom Grill – Spargels, Pilze – mit Béarner Sauce – Bratkartoffeln mit
der Schale**

**41. Rántott borjúszelet –
vajjas zöldségekkel, hasáb burgonyával
Kalbsschnitzel - in Butter geschmorte Gemüse und Pommes Frites**

**42. Bélszínszeletek Budapest módra – vegyes körettel
Lendenschnitten auf Budapest Art - gemischte Garnierung**

**43. Beefsteak libamájjal és gombával –
Bikavér mártással – részeseg körtével
Beefsteak mit Gänseleber und Pilzen – „Bikavér” Sauce – „trunksüchtig” Birne**

**44. Marhapörkölt– sós burgonyával
Rindspörkölt – mit Salzkartoffeln**

**45. Rablöhús nyárson – flambírozva
– zöldekkel és laponsült burgonyával
Räuberfleisch am Spieß, flambiert mit Gemüse und**

Vadételeink - Wildspeisen

**46. Fácán – kemencében sütve – párolt gyümölcsökkel – burgonyapürével
Fasan in Ofen gebraten mit geschmortem Obst und Kartoffelnbrei**

47. Fél tucat vadkacsacomb – fahéjas-narancsmártással - burgonyafánkkal

Ein halbes Dutzend Wildentekeulen, Orangensosse mit Zimt, Kartoffelnkrapfen

**48. Mézes pácban érlelt szarvasfertály „Aranybárány módra”– krokett
In Honig gebeizte Hirschkeule „Goldlamm” Art - Kartoffelkrusteln**

**49. Párolt vaddisznócomb –füstölt nyelves szegfűgombamártással – fánk
Geschmorte Wildschweinkeulen – Sosse aus Waldpilzen mit geräuchertem Rindszunge –
Kartoffelnkrapfen**

**50. Vörösboros vadpörkölt – burgonyafánkkal
Wildfleischpörkölt in Rotwein mit Kartoffelnkrapfen**

**51. Fővadásznő titkai – kettesben
Die Geheimnisse der Hauptjägersfrau unter vier Augen**

Halakból készült ételeink Fische

**52. Cserépedényben, burgonyán sült pontyfilé /
Karpfenfilets mit Kartoffeln im Topf gebraten**

**53. Fogassteak – vajás karottával és cukkinivel – citrommártással -
petrezselymes burgonyával
Fogaschsteak, in Butter geschmorten Karotten und Zucchini mit Zitronen Sosse und
Petersillenkartoffeln**

**54. Pisztráng Kárpáti módra – rizzsel és zöldségekkel
petrezselymes, vajás főtt burgonyával
Forelle nach „Kárpáti ” Art mit Gedünsteter Reis, Gemüse und Petersillenkartoffeln**

**55. Süllő roston – egészben sütve
pirított burgonyával
Zander im Ganzen vom Rost mit Schmorkartoffeln**

**56. Mandulás harcsafilé - vajás petrezselymes burgonyával
Welsfilet mit Mandeln mit Petersillenkartoffeln**

**57. Békacombok fokhagymás vajban sütve –sült zöldekkel
Froschchenkel in Knoblauchbutter mit gebratenes Gemüse**

Vecsési savanyúságok

Vecsésér Säure

58. Csalamádé, savanyú- és kovászos uborka, káposztával töltött paprika, savanyított dinnye, stb. kívánság szerint
Hausgemachter gemischter Salat, Sauerteiggurken, Essiggurken, Paprikaschoten mit Kraut gefüllt, Essigmelonen usw. nach Wahl

Saláták – Salate

59. Friss vegyes saláta – vinaigrette mártással
Gemischter Frühsalat mit Vinaigrette Sosse

60. Tejfölös uborkasaláta
Gurkensalat mit Ram

61. Paradicsomsaláta
Tomatensalat mit Zwiebeln

62. Almasaláta zöldfűszeres öntettel
Apfel salat mit Feiner Krätersosse

63. Saláta ahogy a konyfafőnök készíti libamájjal
Salat wie der Chef es macht mit Gänseleber

Sajtok - Käse

64. Sajtok fatálon – zöldekkel – választékunkból ízlés szerint
Gemischte Käseholzplatte mit Gemüse- aus unserem Angebot nach Ihrem Geschmack

Desszertek - Nachtisch

65. Almásrétes fahéjmártással
Apfelstrudel mit Zimtsosse

66. Vargabéles
Topfenpastete

67. Gundel palacsinta
Palatschinken nach Gundel Art

68. Friss gyümölcstál – királyok módjára
Frischem Fruchte

69. Fagylaltkehely variáció – friss gyümölcsökkel /
Eisbechervariationen mit frischem Fruchte

Vegetáriánusoknak ajánljuk Unser Angebot für Vegetarier

**70. Fűszeres juhtúróval töltött paprika
Paprikaschoten mit gewürztem Schafkäse gefüllt**

**71. Zellerkrémleves friss zellerből – fűszeres pirítóssal
Selleriepüreesuppe aus frischer Sellerie- mit gewürztem Rostbrot**

**72. Frissen süttött fokhagymás lapcsánka, juhtúróval
„Lapcsánka” (Ungarisches Kartoffelgericht) mit Knoblauch gewürzt, mit Schafkäse**

**73. Camembert sajt, pirítóson alapozva –
párolt gyümölcsökkel, áfonyaszósszal
Camembert auf Toast, mit geschmortem Obst, Preiselbeeresosse**

**74. Grillezett juhsajt – sült paprikával - burgonyafánkkal
Schafkäse vom Grill, gebratene Paprikaschoten - Kartoffelnkrapfen**

Köreték - Beilagen

**75. Párolt rizs
Gedünsteter Reis**

**76. Gombás rizs
Champignonreis**

**77. Vajas, petrezselymes burgonya
Petersilienkartoffeln**

**78. Hasábburgonya
Pommes Frites**

**79. Burgonyafánk
Kartoffelnkrapfen**

**80. Burgonyagombóc – füstölt sajttal, marhanyelvvél ízesítve
Kartoffelklösse mit geräuchertem Käse und mit Rindszunge**

**81. Káposztás gölödín
Gölödín mit Kraut**

**82. Grillezett zöldségek – padlizsán, cukkíni, paprika, zöldbab,
zöldborsó, hagyma, broccoli, gomba stb.
Gemüse vom Grill Aubergine, Zucchini, Paprikaschoten, grüne Bohnen, Erbsen, Zwiebeln,
Broccoli, Pilzen, usw.**

**Az ételeket körettel együtt áraztuk!
Die Preise enthalten die Beilagen!**

Speisenamen der Opfer- und Fürstencüche der Hunnen- Ungarn, ein kurzer Überblick über die Welt der Epoche von der Landnahme

Herr Doktor Cey-Bert Róbert Gyula, der Professor der ungarischen
Gastronomie hat die folgenden Gedanken aufgrund seiner
wissenschaftlichen Forschungen in seinen Büchern formuliert:

„Mit den Namen aller Gerichte verbinden sich symbolische emotionelle
Werte, Erinnerungen, Geschmäcke, Düfte. Die Fähigkeit der Name
Erinnerungen wachzurufen, sein symbolischer Inhalt, der Klang, die Melodie
seiner Aussprache, seine innere Stimmung, sein ungarischer Ursprung kann
uns positiv oder negativ beeinflussen.“

Während wir Ihnen die Opfer- und Fürstencüche vorstellen, versuchen wir
auf der Speisekarte solche Gerichte zu beschreiben, die für uns ein großes
Erlebnis bedeuteten. Die Erklärung er alten, teils in Vergessenheit geratenen
Wörter:

- **Áldos:** die allgemeine Benennung von der Opferspeisen der Hunnen-
Ungarn in unserem Buch versteht man darunter dünne, verlängerte Suppen
wie Gulaschsuppe und üstöny.
- **Baligány:** gedünsteter Hackfisch, verrührt mit anderen Zutaten, mit
Gewürzen, zusammengerollt in Kraut- Meerrettich- oder in
Weintraubenblätter.
- **Csipekény:** kleine Nockerln
- **Csücsür:** in maultascheartigen Teig gefüllte gekochtes Gericht (wie
italienisches ravioli)
- **Ékkarakány:** sehr dünn geschnittener Fisch oder Fleisch (wie
italienisches carpaccio)
- **Fejlevelű:** Kraut
- **Fonálgurány:** lange Nudeln aus geknetetem Teig (wie Spaghetti)
- **Füstölény:** geräuchertes Produkt
- **Ginzény:** Ginseng
- **Gönbögy:** Klöße, kloßartige gefüllte Mehlspeise
- **Gózölény:** im Dampf vom Wasser oder vom Wein gedünstete Speise
- **Gyöket:** eine Gewürzmischung ein Gewürzkonzentrat
- **Gyökfű:** Petresilien
- **Gyurány:** gekneteter Teig
- **Hagymafű:** Schnittlauch
- **Házás:** französisch cuvée
- **Hungyök:** Koriander
- **Ízlény:** Vorspeise, Kostprobe
- **Izogány:** kelény, abgeschmeckt mit Fleisch Gewürzen , Gemüse (wie
Pizza)
- **Karakány:** Speise, zubereitet aus rohem Fleisch und Fisch
- **Kelény:** flacher Flammkuchen (langallo)
- **Keverény:** frischer Salat
- **Kötöny:** gehacktes Produkt in Darm gefüllt (Wurstwaren)
- **Mézélény:** süßer Kuchen oder Torte mit Honig (Zucker)
- **Monyád:** Nockerln
- **Napkirályvirág:** Chrysantheme
- **Nyárád:** Saft aus frischem Gemüse
- **Örlény:**grob geschrotetes Mehl
- **Ötükény** Geschmecke: die gleichzeitige Anwesenheit der fünf
Geschmacksrichtungen (süß-sauer-salzig-bitter-scharf)

- **Párlány-parolány:** gedünstetes Produkt
 - **Sáfránygyömbér:** Kurkuma
 - **Savamány:** gesäuerter Fisch, gesäuertes Gemüse
 - **Siklóhal:** Aal
 - **Sütény:** Braten
 - **Süttöny:** in Öl gebackenes Hackfleisch oder Gemüseprodukt
 - **Szamsza:** Speise in Teig gefüllt, im Ofen gebacken
 - **Szögpaprika:** Chili
 - **Szömörcsög:** Klobartige Speise, gedünstet oder gebacken
 - **Telény:** dicke Palatschinken aus grob geschrotetem Mehl
 - **Tikmony:** der alte ungarische Name der Eier
 - **Tökörke:** Zucchini
 - **Tündény:** dicke Palatschinken aus grob geschrotetem Mehl
 - **Turfú:** Majoran
 - **Tündérfű:** Rosmarin
 - **Új hordós bor:** Wein in neuem Faß aus Eichenholz abgelagert.
- (barrique)
- **Üstöny:** eine dünne Art von áldos, wie pörkölt, gulasch
 - **Vízibúza:** Reis
 - **Zöldelény:** Gemüse

Die in der Küche der Hunnen-Ungarn gebräuchlichen Gewürze:

Bertram, *Melissa officinalis*, Kümmel, Kerbel, *Satureia montana*, Basilikum, Anis, Ysop, Rosmarin, Thymian, Wildmajoran, Dill, vasfű, Kerbel, mirhafű, lupulus, Hopfen, Rosenblatt, Beisfuss, fehér mustár, Preiselbeere, Veilchen, hungyök, Kümmel, *Delpinium oxyssepalum*, *Calendula officinalis*, bársonyvirág, Kapuzinerkresse, Chysantheme, schwarze Johannisbeere

Wildkräuter (Wildgewürzpflanzen) und Spezereien: vízitorma, *cardamine pratensis*, *sanguisorba muricata*, Klatschmohn, Klee, Hagedorn, *Tussilago farfara*, *Borago officinalis*, boldogasszony tenyere, őszi vérfű, *Achillea millefolium*, Minze, *Acorus calamus*, Klette, Brennessel, Kraut von Sankt László, *Veronica officinalis*, mezei katáng, Luzerne, *Pteridium aquilinum*, *Symphytum officinale*, tyúkhúr, kövén porcsin, *Barbarea vilgaris*, Kamille, Löwenzahn, *Tragopogon orientalis*, Galium, *Atriplex hastata*, Kresse, Raps, *Valerianella olitoria*, *Salicornia herbacea*, tarlórépa, *Polygonum bistorta*, *Allium ursinum*, acat, *Rumex acetosa*, *Alliaria officinalis*, *Alcea rosea*, *Angelica silvestris*

Tropengewürze: Pfeffer, Muskat, Kardamom, Safran, Ingwer, Nelken, Safraningwer, galanga, Zimt, Vanille, Kokosnuss, Sesamkörner, Lorbeer, Muskatblüte, Sternanis

Gyöketek: sie bildeten die Seele der Geschmackswelt der Küche von Altungarn. Sie könnten auch Geschmackskonzentraten heißen, die aus der Mischung verschiedener, Gemüswurzeln und – blätter, frischer oder getrockneter Gewürzpflanzen und Kräuter und Tropengewürze zubereitet wurden, und mit den Speisen zusammen gekocht wurden.

- **Hunnisches „Gyökét“**
Gelbe Farbenwelt, geheimnisvoll harmonisierende markante Geschmäcke

- Gyöket der Awaren
Rötliche Farbenwelt, angenehme süß-säuerliche Geschmackswelt mit duftenden egzotischen Gewürzen
- Ungarisches gyöket: lebhaft grüne Farben, markante Geschmäcke, es ist reich an frischen Kräutern

Áldos:

Áldos ist eine verlängerte Suppenartige Speise. Während der Zubereitung von áldos kocht man mehrere Fleischarten mit Gemüse, mit frischen Gewürzpflanzen mit Pilzen eventuell mit Früchten zusammen. Um diese Speise abzuschmecken, verwendet man das ausgewählte gyöket. Es gibt natürlich áldos ohne Fleisch, man kann auch aus Gemüse oder Obst áldos kochen. Fett oder Öl werden aber nie verwendet.

1. Árpád, Sohn von Álmos, Fürstenárdos

Symbolwert: Álmos und Árpád sind die Fürsten der Landnahme. Anonymus hat in seiner Chronik „Gesta Hungarorum“ über die Turul-Legende über die Geburt von Álmos berichtet. Die Fürstendynastie stammte von Attila. Die Legende beschreibt die Schamanenfähigkeiten der Nachfolger.

„819 hat Skitien einen mächtigen Fürsten bekommen, der aus der Sippe von dem machtvollen Magóg stammte. Diese angesehene Persönlichkeit hieß Ügyek, er heiratete Emese, die Tochter von Fürsten Onedbelia, weil er sie liebte. Sie bekamen einen Sohn, er hieß Álmos. Den Glanz der Namensgebung steigerte noch ein wunderbares Ereignis. Der Traum der schwangeren Mutter war eine göttliche Vision: in ihrem Traum flog ein Turul-Vogel auf sie hinunter, sie wurde von ihm schwanger, das war ein Zeichen! Ihr schien es so als ob aus ihrer Gebärmutter eine Quelle entspringen wäre und aus ihrer Lende eine Reihe der ruhmreichen Könige zur Welt kämen.“

Árpád war seines Vaters, der hervorragenden Persönlichkeit der Landnahme würdig. Álmos hat seinen Sohn in der Burg Hung zum Fürsten gemacht.

„Álmos und sein Volk sind in die Burg Hung hineingegangen, sie haben dem Gott ein Opfer dargebracht, es dauerte vier Tage, die Sonne ist inzwischen viermal untergegangen. Sie haben an festlichen Mählern teilgenommen.

Álmos beratete sich dort mit seinem Volk er ließ es einen Eid ablegen und machte Árpád zum Fürsten. Árpád hat die Erbe von Attila im Karpatenbecken zurückerobert, damit beendete er die Zurückerobertung der Heimat.

Zutaten: Rindskeule Lammkeule, ungarisches gyöket, Zwiebeln, Waldpilze, Gelbe Rübe, Gurken, Knoblauch, Bertram, csombor, Kefir, Tokajer Ausbruch, Honig, Zitronensaft, Zitronenschale, Spinat, Pfeffer, Weiße Blumen, Salz

2. Bor Tengri áldos

Symbolwert: das erste in den Chroniken erhalten gebliebene hunnische Wort aus dem 2. Jahrhundert n.u. Z. int „Tengri“ mit der bedeutung „Gott“. Die Silbe „ten“ des ersten aufgeschriebenen Wortes „isten“ stammt aus dem hunnischen „Tengri“

„Bor“ ist auch ein uraltes hunnische Wort. Es bedeutet die graue, silbrig-weiße Farbe, diese Farbe ist charakteristisch für die Morgendämmerung, für den Himmel am Frühmorgen, die Erde, und die Neugeburt. Nach dem chinesischen Chroniken war der heilige Ort der Hunnen und später der Türken der Berg Bor, Tengri. (Er befindet sich in Ost-Altai)

Hier wurde es Bor Tengri, der Göttin der Erde und der Neugeburt (der heiligen Jungfrau) ein Opfer dargebracht.

Das Wort „bor“ bekam die bedeutung „Wein“ erst dann, als die Hunnen den gärenden Traubensaft, den weißen, schaumigen Most so benannt hatten. Später hieß nur das gegorene Getränk so. Der symbolische Inhalt unseres alten Wortes „bor“ führt uns also zum wunderbaren Symbolsystem des uralten Gottesbegriffes der Ungarn, zum glauben an ewige Neugeburt und Erneuerung.

Zutaten: Tokajer Ausbruch, Tokajer Furmint, Apfel, Zuckermelone, tündérfű, Honig, Safran, Zitronenschale, gyöket von Awaren, Rosinen, Trauben, Zitronensaft, Kokusmilchpulver, Vanillestange, Salz.

3. Sonnenbegrüßendes Frühlingskeverény

Symbolwert: Der Frühling bei den Ungarn der Landnahme. Die Ungarn, wie andere Pferdevölker, lebten mit der Natur, mit den Jahreszeiten, mit den Tieren und Pflanzen der verschiedenen Jahreszeiten in Harmonie. Der Frühling bedeutete für sie die Erneuerung und die Wiedergeburt der Natur. Sie feierten den Frühlingssonne, die Wiedergeburt im Frühling mit der Führung von den Schamanen zeremoniell und sie hielten Festschmäuse. Danach gingen sie mit ihren Tieren den Fluss entlang, um ihre Sommerunterkunft zu besetzen.

Zutaten: Essbare Blumen und Gemüse, die man im Frühling vorfinden kann, Rapunzelsalat, Veilchen, Schnittlauch, junge Zwiebeln, Salz

Soße: Sonnenblumenöl, Zitronensaft, Kerbel, Basalikum

Zubereitung: Die Zutaten gründlich waschen, schneiden und mit der Keverénysoße verrühren.

4. Borsvárer zöldelényszömörösög

Symbolwert: Die Geschichte der Landnahme die Errichtung der Burg Bors. „Als unsere Ahnen an dem Fluss Garam ritten, lief ein Hirsch vor ihnen auf den Berg. Bors jagte ihm nach, und tötete ihn auf dem Gipfel. Er schaute sich um und hatte die Idee, hier eine Burg zu bauen. Das Volk der Burg sammelte sich, und auf einem hochem Berg wurde eine feste schöne Burg gebaut. Bors hat der Burg seinen eingenen Namen und Güter gegeben, so heißt die Burg Bors, wer heute lebt kann das bezeugen. Bors drang mit seinen Scharen in den Wald Zólyom ein, dort ließ er eine Burg aus Stein errichten, die heute als Borsséd-Zólyom bewohnt ist.“ (Anonymus: Gesta Hungarorum)

Zutaten: őrlény (Mehl), Gurken, gelbe Rübe, Petresilienwurzel, Sellereistängel, Bertram, tikmony (Ei), saure Sahne, Pfeffer, Salz

5. Tabuzaba besenyő Wildschweinüstöny mit fejlevelős csücsör

Symbolwert: Die Geschichte der Landnahme, der Besenyőfürst Tabuzaba. Es gibt viele falsche Ansichten im Zusammenhang mit dem Angriff des Volkes besenyő. Heutzutage wurde es schon klar, dass dieser Angriff nicht so ungeheuer war, wie es beschrieben wurde, sondern eher ein kleiner Krawall, in dem die Nachhuten der Ungarn gekämpft hatten. Die Nachhuten besiegten die besenyő Kämpfer. Zur Zeit der Landnahme schlossen sich viele Besenyőfürsten und Kämpfer an die Ungarn an, wie es auch Anonymus erwähnt hat. „Es kam aus dem Land von „Besenyő“ ein Krieger aus der Fürstensippe mit einem komischen Name. Er war der Vater von Örkönd, Tabuzaba, von dem die Sippe Tomaj stammt, also deren Ahn. Ihm gab Taksony Besitze und Brachen bis die Theiß. Es gab einen Liegeplatz deren kurzer Name Abád ist. Tabuzaba, der Enkelsohn von dem Fürsten Taksony lebte bis die Herrschung des Königs Heiliger Stephan, er wollte zum Christentum nicht übertreten. Aber König Stephan hat geprüdigt, er hat seine wilden Ungarn bekehrt. Tabuzaba wollte aber nicht das Christentum aufnehmen, und er ließ sich lieber mit seiner Frau an dem Liegeplatz Abád lebendig begraben. Sein Sohn Örkénd hat sich zum Christentum bekehrt, sein Name ist ein Omen, seine Bedeutung ist „Held“, der zusammen mit Jesus Christus in der Ewigkeit lebt. Amen.“ (Anonymus)

Zutaten: Wildschweinfleisch, Zwiebel, gyökert der Awaren, Ingwer, Zimt, Honig, őrlény (grob geschrotetes Mehl) fejlevelű (Kraut), tikmony (Ei), Thymian, Zitronensaft, Zitronenschale, gelbe Rübe, Petresilienwurzel, saure Sahne, Holundermarmelade, Pfeffer, Salz.

6. Vasvárer Lammsütény mit Eierfruchtsoße, abgeschmeckt mit Knoblauch, gedünstete Gurken mit Ingwer

Symbolwert: Die Geschichte der Landnahme, die Einnahme von Vasvár. „Ösbő, der Vater von Szalók und Öse, der Vater von Örkény und die Schar machten sich auf den Rückweg. Sie wurden zum Helden der Schlacht bei Vasvár. Sie nahmen nämlich Vasvár ein, die Söhne der Einwohner nahmen sie als Geisel und ritten sie weiter den Plattensee entlang. Sie erreichten die Halbinsel Tihany. Nachdem sie Tihany erobert hatten, kehren sie in die Burg Veszprém ein. An dem vierzehnten Tag schickten sie nach den Ratschlägen von Öse und Ösbő Gesandten in den Hof von Fürsten Árpád. Sie nahmen Geschenke und junge Männer als Bürgschaft mit, aber auch die Nachricht, wie sie im Kampf gesiegt hatten. Der Gott schenkte ihnen Siege, die Römer erlitten bei Veszprém eine Niederlage. Die Römer entflohen feig. Sie schwammen an der Grenze durch den Lapics. Das war das Wesentliche, der Kern dieser Geschichte.“ (Anonymus: Geste Hungarorum)

Zutaten: Lammkeule, Knoblauch, Sonnenblumenöl, Eierfrucht, Gurken, saure Sahne, Órlény (Mehl), Ingwer, Zitronensaft, Zitronenschale, Pfeffer, Salz.

7. Torbágy-erdei bogasütény mit gedünsteten Pilzen mit Trauben, Holundermarmelade mit Pilzen

Symbolwert: Die Geschichte der Landnahme, die Jagden von Árpád in dem Torbágyer Wald. Sie haben Árpád während des Jagdes im Torbágyer Wald gefunden, er bekam von Ösbó und Óse vielerlei Überraschungen. Unter anderen junge Männer, die sich ergeben hatten, Männer die sie als Bürgschaft bekommen hatten. Árpád erfreute sich daran sehr und nachdem er nach Ecilburg zurückgekehrt ist, gab ihnen ein Festmahl und nützliche Sachen zur Erinnerung.“ (Anonymus: Gesta Hungarorum)

Zutaten: Hirschenlende, Waldpilzen, Trauben, Holundermarmelade, ungarisches gyöket, Rotwein, saure Sahne, Zitronenschale, Salz.

8. Gerécrévi Entensütény, gedünsteter Apfel mit schwarzen Johannisbeeren

Symbolwert: Die Geschichte der Landnahme die Eroberungen von Bulcsú, Lél und Botond. Nachdem sie den Fluss übergegangen sind, erreichten sie den Fluss Száva, sie sind wieder übergegangen, und haben an der Burg Zággráb eine Spalte geschlagen. Sie haben damit die Burg erobert. Sie ritten weiter, jetzt waren die Burg Valkó und Pozsega an der Reihe, alle beiden wurden besiegt. Sie ließen die Donai an Gerécrév überschwimmen und sind im Hof von Fürsten Árpád angekommen. Als Lél, Bulcsú, Botond und die anderen zurückgekehrt sind haben sich alle gefreut – über die Freien und Besiegten. Alles ist unversehrt geschehen, mit großem Triumph, deshalb waren alle froh. Die Taten der Kämpfer sind wahr. Sie haben die Gäste zu einem Gastmahl eingeladen, die Ungarn und die Ausländer aßen und unterhielten sich jeden Tag zusammen. Als die Nachbarnvölker gehört hatten, was für Heldentaten sie vollbracht hatten, alle waren der Meinung, es wäre besonder! Sie kamen zu Árpád sie dienten ihn mit wahrer Treue, einige Gäste wurden zu Angehörigen seines Hofes. Sie erwarteten von ihm seine Sorgfalt.“ (Anonymus: Gesta Hungarorum)

Zutaten: Ente, Trauben, Rotwein, Ingwer, Melissa officinalis, Zitronensaft, Zitronenschale, Apfel (grün), Johannisbeerensaft, Sonnenblumenöl, Honig, saure Sahne, Pfeffer, Salz

9. „Feekönigin“ gefüllter Goldapfel

Symbolwert: Die Feewelt des ungarischen Volksmärchen kann zu den idealisierten weiblichen Werten unseres uralten Glaubens zurückgeführt werden. In den Volksmärchen von der Landnahme trifft man oft wunderschöne Feen, die in ewiger Glücklichkeit leben. Dem Protagonisten des Märchens hilft selbst die Feekönigin, die sich in ihn verliebt. Später heiraten sich die beiden.

Zutaten: Apfel, Honig aus Wildpflanzen, Zitronensaft, Eiweißschaum, gemahlene Nuss, Zitronenschale, Rosinen, Holundermarmelade, geriebene Kokosnuss, geschnittene Haselnuss und Nuss.

Mátyás király meg az igazmondó juhász Mese az aranyszőrű bárányról

Elment a burkus király Mátyás királyhoz. Mint pajtások köszöntötték egymást.

Mondja a burkus király:

- Azt hallottam, hogy magának aranyszőrű báránya van!
- Igaz - mondja Mátyás -, van nekem a juhaim közt egy aranyszőrű báránynom, meg van egy olyan juhászom, hogy az még sosem hazudott.

Mondja a burkus király:

- Én megmutatom, hogy fog hazudni!
- De - mondja Mátyás király - nem hazudik ez, olyan nincs!
- De én megmutatom, hogy hazudik, mert én megcsalom, de úgy hogy muszáj, hogy hazudjon.
- Fogadok akármibe, hogy nem hazudik - mondja Mátyás király. –

Fele országomat odaadom.

- Én is odaadom fele országomat, ha nem hazudik - mondja a burkus király.

Jó, kezét fognak. Avval jó éjszakát mond a burkus király, és megy haza, a szállására. Ott felöltözött a burkus király közönséges parasztgúnyába, és indult ki rögtön a tanyára, a juhászokhoz. Köszönti a juhászt.

Az visszaköszönti:

- Isten hozta, király uram!
- Honnét ismersz te engemet, hogy én király vagyok?
- Megismerem én a szaván, hogy maga király - mondja a juhász.

Azt mondja a burkus király:

- Adok én neked sok pénzt, ráadásul hat lovat meg hintót, csak add nekem az aranyszőrű bárányt.
- Jaj - mondja a juhász -, a világért se adnám, mert felakasztana Mátyás király.

Még több pénzt ígért neki a burkus király. De nem, a juhász nem állt kötélnek.

Hazamegy nagy búsán a burkus király a szállására, és csak búsul és búsul.

Ott volt a lánya is.

- Ne búsuljon - mondja az a lány -, mert elmegyek én ahhoz a juhászhoz egy csomó színarannyal: én majd megcsalom!

Vitt egy ládácska színaranyat a lány és egy üveg bort, jó mézesen, hogy a juhászt megcsalja. De azt mondja neki a juhász, hogy neki nem szükös a pénz!

Mátyás király meg felakasztja, ha megtudja, hogy hova lett az aranyszőrű bárány.

Addig-addig beszélt a lány, addig incselkedett, hogy végül megitták a bort is.

De a lánynak kellett előbb inni belőle. Látni akarta a juhász,

nem tett-e valami étőt beléje. Nem. A bortól olyan kedve kerekedett

aztán a juhásznak, hogy utoljára azt mondja: odaadja a bárányt, ha a lány

hozzámegy rögtön feleségül. Pénz néki nem kell, mert pénze van elég.

Sokat szabódott a leány, de végül mégis beleegyezett.

Azt mondja aztán a lány a juhásznak:

- Nyúzd meg a bárányt, a húst edd meg, mert nékem a húsa nem kell, csak a bőre!

Megnyúzta a juhász. Hazavitte a lány nagy örömmel az apjának az

Aranyszőrű báránynak a bőrét. No, örvendezett az apja, hogy a lánya meg tudta csalni a juhászt.

Eljött a reggel, búsult a juhász, hogy mit mondjon ő most Mátyás királynak,

hogy ne tudja meg, hogy az aranyszőrű bárány elveszett. Indult a kastélyba,

és útközben elpróbálta, hogyan is fog hazudni, ha a király elé kerül.

Beszúrta botját egy egérlyukba, a kalapját reátette a botra. Elhátrált

aztán tőle, meg feléje ment, köszöntötte király uramnak.

Mondta a király nevében saját magának:

- **Mi újság a tanyán?**

Mondta erre ő, a maga nevében:

- **Ott biz nincs más, csak az, hogy az aranyszőrű bárány elveszett; a farkas megette!**

Mikor kimondta, megjíedt.

- **Hazudsz, mert akkor a többit is megette volna!**

Avval kivette a botját, és ment tovább a király kastélya felé. Ismét talált egy egérlyukat, ismét beletette a pálcáját, reá a kalapját, és köszöntötte király uramnak a botot.

- **Mi hír a tanyán?**
- **Nincs egyéb, csak az aranyszőrű bárány bedöglött a kútba.**
- **Hazudsz - vélte hallani a király hangját -, mert a többi is bedöglött volna.**

Ismét kivette a pálcáját, és ment tovább, a kastély felé. Harmadszor is talált egy egérlyukat, belétette a pálcáját, reá a kalapját, és köszöntötte király uramnak a botot.

- **Mi újság a tanyán?**
- **Ellopták az aranyszőrű bárányt.**
- **Hazudsz - mondta a király -, mert a többit is ellopták volna.**

Kivette most is a kalapját meg a botját, és ment tovább, Mátyás király palotájába. A burkus király is ott ült az asztalnál a lányával. Bemegy a juhász, és köszönti a két királyt és a lányt is. A bőrt már odavitte volt. Mátyás királynak a burkus király, és most várták mind, hogy hazudik-e a juhász. Mert ha hazudott volna, Mátyás király a fogadással elvesztette volna a fele királyságát.

- **Mi újság a tanyán? - kérdi Mátyás király.**
- **Nincs semmi egyéb, mint hogy az aranyszőrű bárányt egy szép fekete báránnyal elcseréltem.**

Nagy volt Mátyás király öröme.

- **Hát hozd bé a bárányt! - mondja a juhásznak.**

De azt mondja a juhász:

- **Ott ül középhelyt, a két király közt.**
- **Éljen! - mondta Mátyás király a juhásznak. - Nem hazudtál! Ezért néked adom a burkus királynak a fél országát, amit tőle elnyertem.**
- **No - mondja a burkus király -, én is odaadom a lányom, úgysis megszerették egymást.**

És így lett a juhászból burkus király.