

KÁVÉK, TEÁK / KAFFEE, TEE / COFFEE, TEA

Dallmayr Espresso	450.-
Dallmayr Hosszú kávé / Cafe Creme	480.-
Dallmayr Cappuccino	480.-
Dallmayr Latte Macchiato	550.-
Dallmayr Bailey's Kávé	750.-
Forró kakaó / heiße Schokolade / hot chocolate	500.-
Tea / Tee / tea	300.-

SNACK'S

Chio Chips /sós,paprikás,sajtos/	600.-
Sósmogyoró (85 gr)	500.-
Ropi (100 gr)	500.-

SNACK'S

Chio Chips /Salz,Paprika,Käse/	600.-
Erdnüsse (85 gr)	500.-
Salzstangen(100 gr)	500.-

SNACKS

Chio Chips /salted, paprika, cheese/	600.-
Salted peanuts (85 gr)	500.-
Salted Sticks(100 gr)	500.-



HUBERTUS HOF

Landhotel

ÉTLAP

II. Kategória

Étlapunk különlegessége a Terra Pannonia Angus steak kínálatunk saját nevelésű marhánk húsából!
A nagyberekai mezőkön legelő Angus marha, amelyek vörös színe már messziről feltűnik, kiváló húsáról ismert, amely szépen márványozottságával igazi ínycséség a steak kedvelők körében. A húsok 21 napos száraz érlelés után kerülnek konyhánkra. Most mi is elhoztuk Önöknek a különböző steak húsokból készült ételeket, hogy Önök is megismerhessék ezeket a különlegességeket.

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

www.terra-pannonia.com
www.hubertushotel.hu
www.hubertus.hu

Jó étvágyat és jó felfedezést!


HUBERTUS
BT
Agriculture

Cser Zoltán
Konyhafőnök

Raskó Róbert
Szállodavezető

FŐÉTEL ÁRAINK A KÖRETEK ÁRÁT TARTALMAZZÁK.
ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁLTALÁNOS FORGALMI ADÓT.

FÉL ADAG ELKÉSZÍTÉSE ESETÉN AZ EREDETI ÁR 70%-ÁT SZÁMOLJUK FEL.

ELVITEL ESETÉN 100 FT / DOBOZ CSOMAGOLÁSI DÍJAT SZÁMÍTUNK FEL.

AZ ÉTLAPUNKON SZEREPLŐ ÉTELEKBEN TALÁLHATÓ ALLERGÉN ANYAGOKKAL KAPCSOLATBAN
KOLLÉGÁINK SZÍVESEN NYÚJTANAK SEGÍTSÉGET!

KÖSZÖNJÜK, HOGY VENDÉGÜL LÁTHATTUK!
AMENNYIBEN ELÉGEDETT VOLT SZOLGÁLTATÁSAINKKAL, KÉRJÜK, AJÁNLJON MINKET BARÁTAINAK,
ISMERŐSEINEK.

REMÉLJÜK, HAMAROSAN ÚJBÓL ÉTTERMÜNKBEN ÜDVÖZÖLHETJÜNK!



HUBERTUS HOF

Landhotel

SPEISEKARTE

II. Kategorie

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen die Terra Pannonia Rindfleischgerichte vom hofeigenen Angus - Rind.

Unsere Angus-Rinder weiden im Nagyberek und sind oft auch auf den Weideflächen rechts und links der Autobahnabfahrt Balatonfenyves zu sehen. Nach der Schlachtung lassen wir die Rinderhälften 21 Tage trocken reifen und zerlegen sie dann nach den Wünschen unseres Küchenchefs. Dies alles geschieht im eigenen Betrieb. Vom Angus Rind auf der Weide bis zum Steak auf dem Teller. Guten Appetit!

**TERRA
PANNONIA**
Nagyberek

www.terra-pannonia.com
www.hubertushotel.hu
www.hubertus.hu

**HUBERTUS
BT**
Agriculture

Cser Zoltán
Chefkoch

Raskó Róbert
Hoteldirektor

DIE BEILAGEN SIND IM PREIS INBEGRIFFEN. UNSERE PREISE SIND IN FORINT ANGEZEIGT UND ENTHALTEN DIE MEHRWERTSTEUER.

BEI EINER BESTELLUNG VON EINER HALBEN PORTION BERECHNEN WIR 70% DES GRUNDPREISES.

FÜR DIE VERPACKUNG BEI MITNAHME BERECHNEN WIR 100 HUF / BOX.

EINIGE SPEISEN VON UNSERER KARTE KÖNNEN VERSCHIEDENE ALLERGENE ENTHALTEN. FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN UNSERE KOLLEGEN GERNE ZU IHRER VERFÜGUNG!

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

WENN SIE SICH BEI UNS WOHLGEFÜHLT HABEN UND ES IHNEN GESCHMECKT HAT, EMPFEHLEN SIE UNS BITTE WEITER. WIR FREUEN UNS, SIE BALD WIEDER IN UNSEREM RESTAURANT BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!

ÜDÍTŐITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley gyömbér, Kinley Tonic	0,25 l	400.-
Spéci / Spezi	0,50 l	600.-
RAUCH üdítőitalok / Säfte / juices	0,10 l	200.-
100% Rostos őszibarack / Pfirsichsaft / peach juice		
100 % szűrt alma / Apfelsaft / apple juice		
100% Narancs / Orangensaft / orange juice		
100% Ananászlé / Ananas / Pineapple juice		
Kékkúti Ásványvíz / Mineralwasser / mineral water	0,33 l	400.-
Szentkirályi Ásványvíz / Mineralwasser / mineral water	0,75 l	800.-
Szóda / Sodawasser / Sparkling water	0,10 l	50.-

SÖRÖK / BIÈRE / BEER

Pilsner Urquell üveges / aus der Flasche / bottled	0,33 l	750.-
Dreher üveges / aus der Flasche / bottled	0,50 l	800.-
Dreher alkoholmentes / alkoholfreies / nonalcoholic	0,33 l	600.-
Erdinger üveges / aus der Flasche / bottled	0,50 l	1 200.-

BRANDYK, KONYAKOK / BRANDY'S, COGNAC'S

Napoleon Brandy Corsica	4 cl	650.-
Metaxa*****	4 cl	800.-
Remy Martin	4 cl	2 150.-

LIKÓRÖK / LIKÖRE / LIQUEUR

St. Hubertus	4 cl	700.-
Zwack Unicum	4 cl	800.-
Jägermeister	4 cl	800.-
Bailey's Irish Cream	4 cl	800.-
Campari	4 cl	700.-
Martini Bianco / Extra Dry	1 dl	700.-
Aperol Sritz	0,25 l	1 390.-

WHISKY

Ballantine's	4 cl	800.-
Johnnie Walker Red Label	4 cl	800.-
Jack Daniel's	4 cl	1 200.-
Chivas Regal 12 Years	4 cl	1 500.-
Jameson	4 cl	1 200.-

PÁRLATOK / BRANDE / DISTILLATE

Finnlandia Vodka	4 cl	800.-
Bombay Sapphire Gin	4 cl	1 200.-
Beefeater Gin	4 cl	1 400.-
Bacardi Rum	4 cl	900.-

PEZSGŐK / SEKTE / CHAMPAGNE

BB Száraz, Félszáraz, Édes (trocken, halbtrocken, lieblich / dry, semi dry, sweet)	0,75 l	2 300.-
Hungária Extra Dry	0,75 l	4 500.-
Garamvári Classic Brut	0,75 l	4 800.-
Kristinus Kresseco Gyöngyöző Bor	0,1 l	650.-

List of Allergens

1. **Gluten**, contains grain products
2. **Shellfish**
3. **Egg**
4. **Fish**
5. **Peanuts**
6. **Soyabeans** and soya beans products
7. **Milk** and milk products, lactose intolerance
8. **Nuts**, i.e. almond, peanut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachio, or macademia products
9. **Celery** and celeriac
10. **Mustard**
11. **Sesame seed** and sesame seed products
12. **Carbon dioxide** and sulphur dioxide processed products, e.g. dried fruits
13. **Snails**

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY. IF YOU HAVE ANY INTOLERANCES THEN PLEASE NOTE THAT ALL MEALS ARE PREPARED IN THE SAME KITCHEN SPACE.



HUBERTUS HOF Landhotel

Ala Carte Menu

II. category

The speciality of our menu is the Terra Pannonia Angus steak which comes straight from our own farm bred herd! Our meat supply comes from the pasture fields of Nagyberek where our herd grazes. It is known for its great flavour and in particular its deep red flesh and marbling and so is a true delicacy for meat lovers. After special care of 21 days dry-aging the meat is delivered to our kitchen. This summer we are bringing to you a variety of steaks so you can get to know our unique and special delicacies!

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

www.terra-pannonia.com
www.hubertushotel.hu
www.hubertus.hu


HUBERTUS
BT
Agriculture

Cser Zoltán
Head Chef

Raskó Róbert
Hotel director

OUR MAIN COURSE PRICES INCLUDE THE SIDE DISHES

OUR PRICES IN HUNGARIAN CURRENCY AND INCLUDES GOVERNMENT TAXES

HALF PORTIONS ARE AVAILABLE AT 70% OF THE FULL PRICE

TAKE-AWAY AVAILABLE WITH A CHARGE OF 100HUF/BOX FOR PACKAGING

IN CONNECTION WITH ALLERGENS IN MEALS PLEASE NOTE/ASK OUR WAITERS!

WE ARE GRATEFULL THAT YOU ARE DINING WITH US TODAY!

WE HOPE THAT YOU WILL BE SATISFIED WITH OUR RESTAURANT AND WE HOPE TO SEE YOU AGAIN !



Liste der 14 Allergene

1. **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. **Eier von Geflügel** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
4. **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer;
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitung verwendet wird.
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
7. **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. **Schalenfrüchte** und daraus gewonnenen Erzeugnisse, namentlich-
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
Ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
9. **Sellerie** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**
13. **Lupinen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
14. **Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische** und daraus gewonnenen Erzeugnisse

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSERER SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

Allergének:

1. **Glutént** tartalmazó gabonafélék
2. **Rákfélék** és belőlük készült termékek
3. **Tojás** és belőle készült termékek
4. **Hal** és belőlük készült termékek
5. **Földimogyoró** és belőle készült termékek
6. **Szójabab** és belőle készült termékek
7. **Tej** és abból készült termékek
8. **Diófélék**, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazildió, pisztácia makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. **Zeller** és a belőle készült termékek
10. **Mustár** és a belőle készült termékek
11. **Szezám** és a belőle készült termékek
12. **Szén-dioxid és a SO2**-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben;
13. **Csillagfűrt** és a belőle készült termékek
14. **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek

Az étlapunkon szereplő ételek mellett található rövidítések magyarázata:

LM = laktózmentes

GM = gluténmentes

ÉTELALLERGIÁJÁT KÉRJÜK JELEZZE RENDELÉS ELŐTT KOLLÉGÁNKNAK.

ÉTELINTOLERANCIA ESETÉN, KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY AZ

ÉTELEK AZONOS KONYHAI TÉRBEN KÉSZÜLNEK.

Angus steak kínálatunk

TERRA
PANNONIA

Nagyberek

saját nevelésű marhánk húsból

Jó étvágyat és jó felfedezést!

www.terra-pannonia.com

A nagyberek mezőkön legelő Angus marha, amelyek vörös színe már messziről feltűnik, kiváló húsról ismert, amely szépen márványozottságával igazi ínycsiklogató a steak kedvelők körében. A húsok 21 napos száraz érlelés után kerülnek konyhánkra. Most mi is elhoztuk Önöknek a különböző steak húsokból készült ételeket, hogy Önök is megismerhessék ezeket a különlegességeket.

Onglet / Nevetőizom steak (200 g) *	4 100.-
Koronahús / Rekeszizom steak (200 g) *	4 100.-
Nyak steak 200 g	4 100.-

* vaslapon, frissen sütve pirított burgonyával és vegyes joghurtos salátával.

DRY AGER szekrényünkben 35 napig érlelt tételek:

Rib Eye Steak (min.300g-tól / szelet) **	31 000 Ft / kg
Hátszín Steak (min. 250g-tól / szelet) **	31 000 Ft / kg

**Beef-ben frissen sütve, pirított burgonyával és vegyes joghurtos salátával

„Nagyberek” Angus Steak kóstoló tál 2 fő részére 800 g 15 000.-

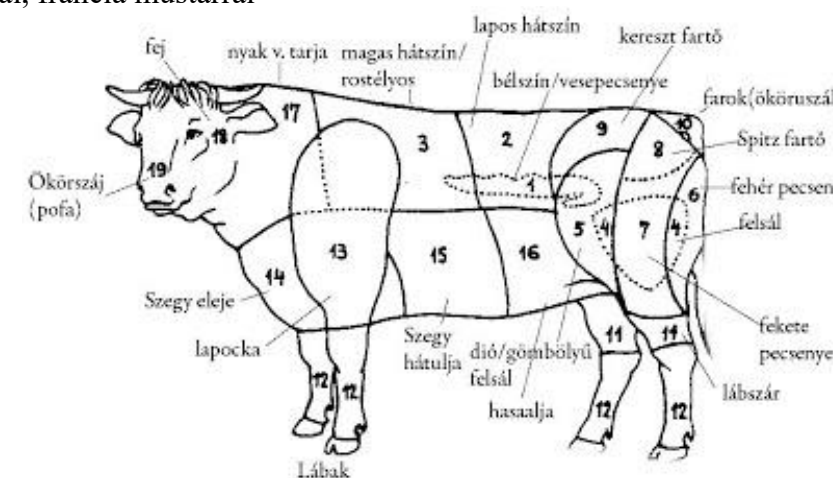
Koronahús, onglet, hátszín, nyak

Vegyes joghurtos salátával, grillezett zöldségekkel, steakburgonyával,

Jus, BBQ szósszal, fűszervajjal, francia mustárral

Minden steak természetesen mediumra sütve!

Ettől eltérő igényét kérjük, jelezze a megrendeléskor.



Steak Angebot

vom hofeigenen Angus Rind

Unsere Angus-Rinder weiden im Nagyberek und sind oft auch auf den Weideflächen rechts und links der Autobahnabfahrt Balatonfenyves zu sehen. Nach der Schlachtung lassen wir die Rinderhälften im eigenen Betrieb 21 Tage trocken reifen und zerlegen sie dann nach den Wünschen und Vorgaben unseres Küchenchefs. Von der Aufzucht der Rinder bis zum sorgfältig zubereiteten Steak im Hubertus Hof – alles aus einer Hand.

Onglet /Nierenzapfen Steak (200 g) vom Rost*	4 100.-
Kronenfleisch Steak (200 g) vom Rost*	4 100.-
Nackten Steak (200 g) vom Rost*	4 100.-

*inkl Beilage: geröstete Kartoffeln und frischer gemischter Salat mit Joghurtsoße

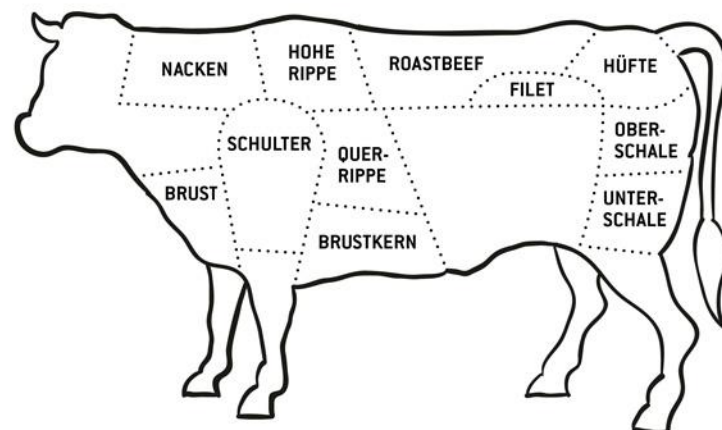
Unsere Empfehlung aus dem DRY AGER Schrank, 35 Tage gereift:

Rib Eye Steak ab 300 g / Stück **	31 000 Ft / kg
Rücken/Rump Steak ab 250 g / Stück **	31 000 Ft / kg
„Nagyberek“ Angus Steakplatte für 2 Pers. 800 g Fleisch	15 000.-

Onglet, Rumpsteak, Kronenfleisch, Nackensteak gemischter Salat mit Joghurtdressing, gegrilltes Gemüse, Steakkartoffeln, BBQ Soße, Kräuterbutter, französischer Senf

**frisch gebraten inkl. Beilage nach Ihrer Wahl.

Wir braten die Steaks normalerweise Medium, auf Wunsch können wir sie aber gerne auch in einer anderen Garstufe individuell für Sie zubereiten!



DESSZERTEK / DESSERTS

Bereki galuska
(piskótatcsipetek szederrel vagy málnával, vaníliamártással leöntve) 800.-

Bereki Nockerln
(heller Biskuit mit Brombeeren oder Himbeeren mit Vanillepudding)

Bereki Dumplings
(sponge cake-chunks in creamy vanilla sauce with raspberries)

Mogyorós csokoládé parfé
málna habbal 950.-

Schokoladenparfait
mit Haselnuss und Himbeerschaum

Nutty chocolate parfait
with raspberry mousse



SALÁTÁK / SALATE / SALADS

Friss vegyes saláta joghurtos öntettel, pirított magvakkal és croutonnal	850.-
Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing, dazu geröstete Kerne und Croutons	
Fresh mixed salad with yogurt dressing, toasted mixed nuts and croutons	
Tejfölös uborkasaláta	850.-
Gurkensalat mit saurer Sahne	
Typical Hungarian cucumber salad with sourcream and garlic	
Paradicsomsaláta hagymával	850.-
Tomatensalat mit Zwiebeln	
Tomato salad with onions	
Zöldsaláta repce vinaigrettel	850.-
Grüner Salat mit Rapsöl-Vinaigrette	
Green salad with rape-seed oil vinaigrette	
Káposztasaláta háziisan	550.-
Hausgemachter Krautsalat	
Home made cabbage salad	

Angus Steak offer

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

from our own farm

Discover & enjoy it!

www.terra-pannonia.com

Onglet / Hanger steak (200 g) * 4 100.-

Koronahús / Plate steak (200 g) * 4 100.-

Nyak / Chuck steak 200g 4 100.-

* with potato, fresh salad and yoghurt dressing

35 day dry aged peaces:

Rib Eye Steak (min.300g / peace) ** 31 000 Ft / kg

Entrecote Steak (min. 250g / peace) ** 31 000 Ft / kg

**from our XXL Beefer with potato, fresh salad and yoghurt dressing

„Nagyberek” Angus Steak tasting plate for two, 800 g 15 000.-

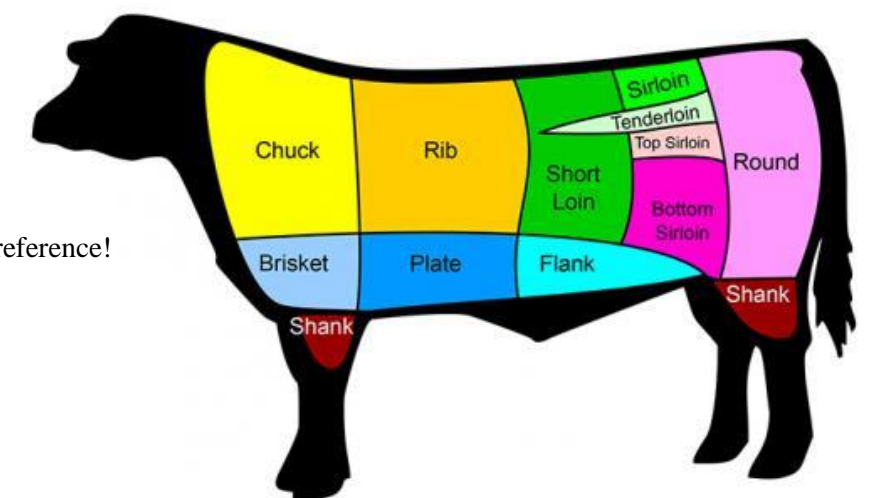
Variation of Angus plate, hanger, entrecote and chuck

Salad with yoghurt dressing, grilled vegetables and potato

Gravy, BBQ sauce, herb butter and french mustard

We make all the steaks medium!

Please let our staff know your cooking preference!



ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / APPERTISERS

Angus marha tatár (80 g)

salotta hagymával, vajjal és pirítóssal

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

1 900.-

Angus Tatar (80 g)

mit Schalottenzwiebeln, dazu Toast und Butter

Angus beef Tatar (80 g)

with shallots, toast and butter

Boronkai gomolyasajt rózsaborssal, dióval, bazsalikommal grillezve

(Kincses családi sajtmanufaktúra)

tépett salátával, idény zöldségekkel, olíva bogyóval,
repceolajos-citromos vinaigrettel keverve

3 300.-

Gegrillter Frischkäse (von der Käsemanufaktur Fam. Kincses)

mit grünem Salat, Saisongemüse, Oliven

in Rapsöl-Zitronenvinaigrette

Grilled fresh cheese from Boronka (from the Kincses family farm)

Served on fresh salad, olives, cold pressed rapeseed oil-lemon sparks



LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

Angus marha uszály húsleves
puha hátszín, házi tésztával, julien zöldséggel

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

1 300.-

Angus Ochsenschwanzsuppe
mit Fleisch, Gemüse und Nudeln

Angus Oxtail soup
with home made noodles and julien veggies

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Csirkemell roston / GM /
Spenotós papardellével

2 950.-

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Papardelle in Spinatsoße

Grilled Chicken breast
with creamy spinach papardelle

Angus onglet rántva
Hasábburgonyával, zöldséggel, citrussalátával, citrusos vinaigrettel

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

3 400.-

Panierte Angus Schnitzel
mit Pommes Frites und grünem Salat

Wienerschnitzel
Angus schnitzel with french fries and green salad



Angus lábszár brezirozva / LM /
vadas mártással és burgonyafánk

3 800.-

Angus-Onglet
auf Vadasch-Art, dazu hausgemachte Kartoffelkrapfen

Angus-Onglet
with game sauce and potato donuts

Szarvas fertály mangalica szalonnával tűzdelve
metélőhagymás burgonyagombóccal és almás káposztával

4 100.-

Hirschbraten mit Speck vom Mangalicaschwein
dazu Kartoffelknödel und gedünstetes Apfel-Kraut

Venison with mangalica pork bacon
with glazed onions and potato donuts and sauerkraut