



HUBERTUS HOF

Landhotel

Á la carte éttermünk nyitvatartása:

Vasárnap - Csütörtök: 12.00-21.30

Péntek - Szombat: 12.00-22.00

Á la carte Restaurant Öffnungszeiten:

Sonntag - Donnerstag: 12.00-21.30

Freitag - Samstag: 12.00-22.00

Á la carte konyhánk nyitvatartása:

Vasárnap - Csütörtök: 12.00-21.00

Péntek - Szombat: 12.00-21.30

Á la carte Küche Öffnungszeiten:

Sonntag - Donnerstag: 12.00-21.00

Freitag - Samstag: 12.00-21.30



ÉTLAP / SPEISEKARTE / A LA CARTE MENU

Étlapunk különlegessége a Terra Pannonia Angus steak kínálatunk saját nevelésű marhánk húsból. A nagyberek mezőkön legelő Angus marha, amelyek vörös és fekete színe már messziről feltűnik, kiváló húsról ismert, amely szép márványozottságával igazi finyencség a steak kedvelők körében. A húsok 21 napos száraz érlelés után kerülnek konyhánkra.

A saját tenyésztésű, szabad tartású, Angus marha specialitások egyedi ízvilágát az étterem házi fűszerkertje és saját burgonyája is gazdagítja. A sajt és a tojás a régió kistermelőitől származnak. Éttermünkben nagy hangsúlyt fektetünk a szakmai programokra is: évszakhoz, ünnepkörhöz kapcsolódó workshopokat szervezünk, karácsonykor beigli, húsvétkor kalács készítő programmal várjuk az érdeklődőket, házi cukrászaink közreműködésével. Tavasztól rendszeres grill estekkel készül éttermünk.

Megkérjük kedves vendégeinket, Nagyberek Steak tálat szeretnének fogyasztani, az asztalfoglalásnál, legkésőbb az érkezés előtti napon jelezzék kollegáinknak és így a lehető legfrissebb alapanyagokból tudjuk Önöknek elkészíteni a sokak által kedvelt fogást.

Besonders empfehlen wir Ihnen die Terra Pannonia Rindfleischgerichte vom hofeigenen Angusrind. Unsere Angusrinder weiden im Nagyberek und sind oft 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.

Unsere Angusrinder werden in Freilandhaltung gehalten. Unser Restaurant wird Sie mit Spezialitäten von unserem Angusrindfleisch in eine außergewöhnliche Geschmackswelt entführen. Kräuter aus unserem eigenen Kräutergarten sowie Kartoffeln aus Eigenanbau verfeinern unsere Gerichte. Unser Restaurant veranstaltet regelmäßig professionelle Workshops, rund um die Jahreszeiten und Feiertage: An Weihnachten können Interessierte das Backen eines traditionellen ungarischen Weihnachtskuchens „beigli“ erlernen, an Ostern zeigen Ihnen unsere Konditoren wie man einen Osterkuchen „kalács“ zubereitet. Ab Frühling begrüßt Sie unser Restaurant zu unseren Grillabenden.

Wir bitten unsere lieben Gäste, wenn Sie eine „Nagyberek“ Steak Platte bestellen möchten, dies bei der Tischreservierung, spätestens einen Tag vor dem Termin der Reservierung, unseren Kollegen mitzuteilen. So können wir gewährleisten, dass das beliebte Gericht aus frischen Zutaten für Sie zubereitet wird.

The specialty of our menu is the Terra Pannonia Angus steak which comes straight from our own farm! Our meat supply comes from the pasture fields of Nagyberek where our herd grazes. It is known for its great flavor and in particular its deep red and marbling flesh and so is a true delicacy for meat lovers. After special care of 21 days dry-aging the meat is delivered to our kitchen.

Our restaurant will take you into an extraordinary world of taste with our Angus beef specialities. Herbs from our own herb garden and home-grown potatoes refine our dishes. We regularly organize professional workshops around the seasons: At Christmas, interested persons can learn how to bake a traditional hungarian Christmas cake „beigli“, at Easter our pastry chefs will show you how to prepare an Easter cake „kalács“. From spring our restaurant welcomes you to our barbecue evenings.

Dear guests, we ask you, if you would like to eat a "Nagyberek" steak plate please tell this to our colleagues when reserving a table, at latest one day before your arrival. This way we can guarantee that the popular dish will be prepared from fresh ingredients.

DRY AGER szekrényünkben 31 napig érlelt tételek / Aus dem DRY AGER, 31 Tage gereift / 31 days dry-aged pieces

Rib Eye Steak (min. 250 g-tól/szelet) / ab 250 g/Stück / min. 250 g/piece) _____ 5 590 Ft/100 g
Beeférben sütve / Im Beefér zubereitet / Baked in beefér, Zöldbors szósz ^(7, 10) / Grüne Pfeffersoße ^(7, 10) / Green pepper sauce ^(7, 10)

Hátszín Steak (min. 200 g-tól/szelet) / Rump Steak (ab 200 g/Stück) / Sirloin Steak (min. 200 g/piece) _ 5 590 Ft/100 g
Beeférben sütve / Im Beefér zubereitet / Baked in beefér, Kéksajt labneh ⁽⁷⁾ / Blauschimmel-Labneh ⁽⁷⁾ / Blue cheese labneh ⁽⁷⁾

Bélszín steak (min. 180 g-tól/szelet) / Filet Steak (ab 180 g/ Stück) / Tenderloin steak (min 180 gr/piece) _ 6 590 Ft/100 g
Beeférben sütve / Im Beefér zubereitet / Baked in beefér, Angus jus ⁽¹⁰⁾ / Jus (Bratensaft) ⁽¹⁰⁾ / Jus ⁽¹⁰⁾

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK BEILAGEN ZU DEN STEAKS SIDE DISHES TO STEAKS

Serpenyős pirított burgonya, repceolajos kevert saláta ⁽¹⁰⁾
Bratkartoffeln, gemischter Salat mit Rapsölvinaigrette ⁽¹⁰⁾
Fried potatoes and mixed salad with canola oil-vinaigrette ⁽¹⁰⁾

Édesburgonya, joghurt, szarvasgomba ⁽⁷⁾
Süßkartoffeln mit Joghurt und Trüffel ⁽⁷⁾
Sweet potatoes with yogurt and truffle ⁽⁷⁾

Grillezett zöldségek, kecskesajt, spenót ^(6, 7, 9)
Gebratenes Gemüse mit Ziegenkäse und Spinat ^(6, 7, 9)
Grilled vegetables with goat cheese and spinach ^(6, 7, 9)

Házi sonkás burgonya gratin, konfitált fokhagyma ^(1, 3, 7)
Kartoffelgratin mit hausgemachtem
Schinken und confiertem Knoblauch ^(1, 3, 7)
Potato gratin with homemade ham and confit garlic ^(1, 3, 7)

SZÓSZOK _____ 490 Ft/db
SÖREN _____ 490 Ft/Stück
SAUCES _____ 490 Ft/piece

Angus jus ⁽¹⁰⁾
Jus (Bratensaft) ⁽¹⁰⁾
Jus ⁽¹⁰⁾

Kéksajt labneh ⁽⁷⁾
Blauschimmel-Labneh ⁽⁷⁾
Blue cheese labneh ⁽⁷⁾

Csípős harissa
Scharfe Harissa
Spicy harissa

Zöldbors szósz ^(7, 10)
Grüne Pfeffersoße ^(7, 10)
Green pepper sauce ^(7, 10)

Minden steak természetesen MEDIUMRA sütve! Ettől eltérő igényét kérjük, jelezze a megrendeléskor.

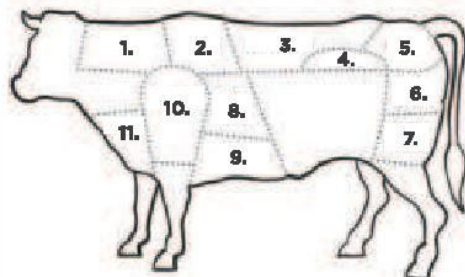
Wir braten die Steaks normalerweise MEDIUM. Auf Wunsch bereiten wir sie gerne in einer anderen Garstufe individuell für Sie zu!
We make all the steaks MEDIUM! Please let our staff know your cooking preference!

Konyhánk a „nose to tail” jegyében minden húsrészt felhasználunk és harmonikusan beillesztünk éttermi kínálatunkba. Az angus marha minden része értékes, prémium kategóriás húsmínőséget garانتál.

Angus steak kínálatunk ajet nevelési marhánk húsából. A nagyberék mezőin legelő Angus marha, amelyek vörös és fekete színe már messziről feltűnik, kiváló húsról ismert, amely szép márványozottságával igaz nyencség 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. Jó étvágyat és jó felkészítést!

Vom hofeigenen Angusrind. Unsere Angusrinder weiden im Nagyberék und sind oft auch auf den Weideflächen rechts und links der Autobahnabfahrt Belatonfenyes 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.

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



1. Nyak v. tarja / Nacken / Chuck
2. Magas hátszín v. rostélyos / Hohe Rippe / Rib Eye
3. Lapos hátszín / Roastbeef / Flat sirloin
4. Bélszín v. vesepecsenye / Filet / Loin
5. Farto / Hüfte / Rump
6. Felső / Oberschale / Inside Round
7. Fekete pecsenye / Unterschale / Outside Round
8. Borda / Querrippe / Rib
9. Szeg / Brustkern / Brisket
10. Lapocka / Schulter / Blade
11. Szegyele / Brust / Brisket

**TERRA
PANNONIA**
a természet íze

ANGUS STEAK

21 napig érlelt tételek / 21 Tage gereift / 21 day dry-aged

„Nagyberek” Angus steak tál 2 személyre (800 g) (hétfélt ajánlat) ^(6, 7, 9, 10) _____ 29 990 Ft

Koronahús, Onglet, Nyak, Stefánia, steak burgonya, grillezett zöldség, kevert saláta repceolajos vinaigrette
Öntet: Angus jus, kéksajt labneh, fűszeres harissa, zöldbors szósz

„Nagyberek” Angus Steakplatte für 2 Personen (800 g) (Wochenendangebot) ^(6, 7, 9, 10)

Kronenfleisch, Onglet, Nackensteak, Stefania Steak, Steakkartoffeln, gebratenes Gemüse, Gemischter Salat mit Rapsöl-Dressing, Soßen: Jus (Bratensaft), Blauschimmel-Labneh, Harissa, Grüne Pfeffersoße

„Nagyberek” Angus Steak tasting plate for two (800 g) (Weekend offer) ^(6, 7, 9, 10)

Skirt Steak, Onglet Steak, Chuck Steak, Flat Iron Steak, steak potatoes, grilled vegetables, Mixed salad with rapeseed oil vinaigrette, Sauces: jus, blue cheese labneh, harissa, Green pepper sauce

Tomahawk (előrendelés / Vorbestellung / pre-order) _____ 5 190 Ft / 200 g

T-Bone (előrendelés / Vorbestellung / pre-order) _____ 5 190 Ft / 200 g

VÁLASZTHATÓ KÖRETEK

BEILAGEN ZU DEN STEAKS

SIDE DISHES TO STEAKS

Serpenyős piritott burgonya, repceolajos kevert saláta ⁽¹⁰⁾
Bratkartoffeln, gemischter Salat mit Rapsölvinaigrette ⁽¹⁰⁾
Fried potatoes and mixed salad with canola oil-vinaigrette ⁽¹⁰⁾

Édesburgonya, joghurt, szarvasgomba ⁽⁷⁾
Süßkartoffeln mit Joghurt und Trüffel ⁽⁷⁾
Sweet potatoes with yogurt and truffle ⁽⁷⁾

Grillezett zöldségek, kecskesajt, spenót ^(6, 7, 9)
Gebratenes Gemüse mit Ziegenkäse und Spinat ^(6, 7, 9)
Grilled vegetables with goat cheese and spinach ^(6, 7, 9)

Házi sonkás burgonya gratin, konfitált fokhagyma ^(1, 3, 7)
Kartoffelgratin mit hausgemachtem
Schinken und confiertem Knoblauch ^(1, 3, 7)
Potato gratin with homemade ham and confit garlic ^(1, 3, 7)

SZÓSZOK _____ 490 Ft/db

SOßEN _____ 490 Ft/Stück

SAUCES _____ 490 Ft/piece

Angus jus ⁽¹⁰⁾

Jus (Bratensaft) ⁽¹⁰⁾

Jus ⁽¹⁰⁾

Kéksajt labneh ⁽⁷⁾

Blauschimmel-Labneh ⁽⁷⁾

Blue cheese labneh ⁽⁷⁾

Csípös harissa

Scharfe Harissa

Spicy harissa

Zöldbors szósz ^(7, 10)

Grüne Pfeffersoße ^(7, 10)

Green pepper sauce ^(7, 10)



21 napos érlelés

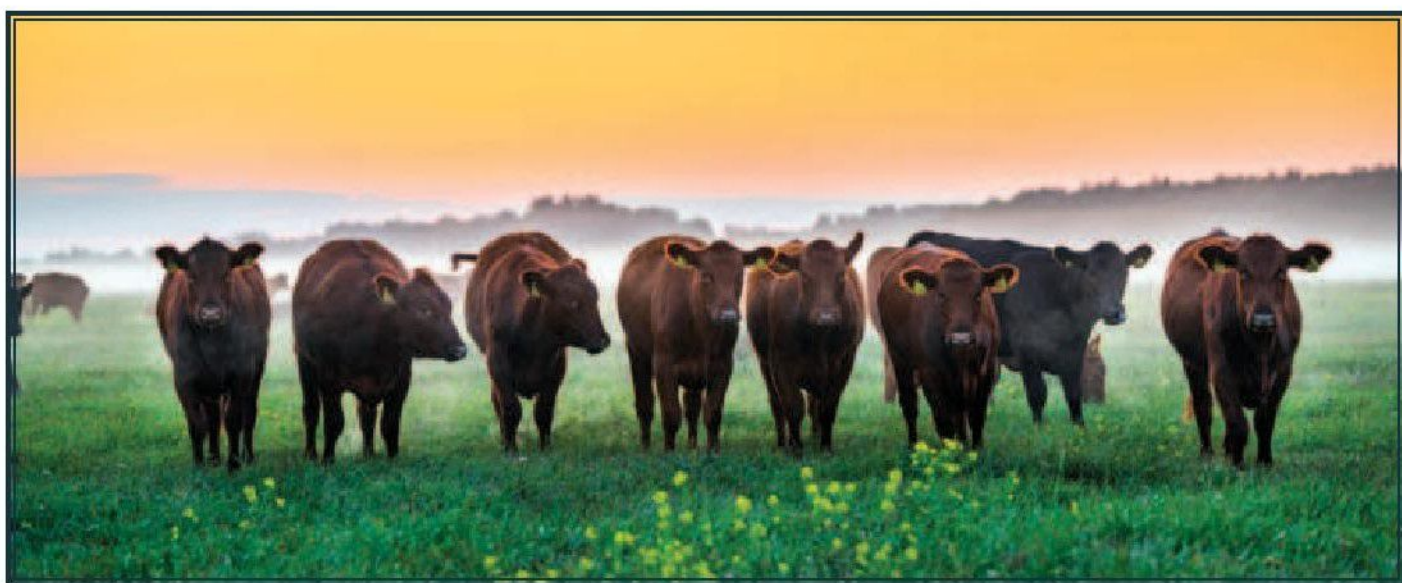
Steakjeink 21 napig szárazon érlelt angus marhahúsból készülnek.
Az eljárás garantálja az omlós, puha és zamatos húsminőséget.

ABERDEEN ANGUS

**A skóciai eredetű Aberdeen Angus széles körben ismert hús marha fajta.
A Hubertus saját nevelésű angusai a Balaton-Nagyberek legelőin élnek,
hízalásuk is az általunk megtermelt takarmánnyal történik.**

**Aberdeen Angus ist eine Rinderrasse schottischen Ursprungs.
Die Rinder aus eigener Zucht leben auf den Weiden vom Nagyberek.
Sie werden mit selbst angebautem Futter gemästet.**

**Aberdeen Angus is a well-known breed of cattle of Schottish origin.
The cows from our own breeding are living in the pastures of Nagyberek.
The feed they get is from our own cultivation.**



Angus vasárnapi ebéd menü 2 főre _____ 37 900 Ft
Angus Sonntags-Mittagsmenü für 2 Personen
Angus Sunday lunch for two people

Angus húsleves, csigatészta, zöldségek (1, 3, 7, 9)
Angus Fleischsuppe mit Suppennudeln und Gemüse (1, 3, 7, 9)
Angus beef soup with noodles and vegetables (1, 3, 7, 9)

Kostoló tál: párolt marhapofa, BBQ szeggy, rántott fartő, Picanha steak
Probierplatte: Gedämpfte Rinderbäckchen, BBQ Bruststück, panierte Rinderhüfte, Picanha Steak
Taster Platter: Stewed beef cheeks, BBQ brisket, breaded beef rump, Picanha steak

Burgonyapüré, grillzöldségek, jázminrizs (1, 3, 7)
Kartoffelpüree, Grillgemüse, Jasminreis (1, 3, 7)
Mashed potatoes, grilled vegetables, jasmine rice (1, 3, 7)

Tejfölös uborkasaláta (7)
Gurkensalat mit Sauerrahm (7)
Cucumber salad with sour cream (7)

Bereki galuska (1, 3, 7)
Bereki Nockerln (1, 3, 7)
Bereki Dumplings (1, 3, 7)

ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / APPETIZERS

Angus tatár (1, 3, 10) _____ 4 990 Ft
balkán lepény, koriander
Angus Tatar (1, 3, 10)
mit Balkan-Fladen und Koriander
Angus beef tatare (1, 3, 10)
with Balkan flatbread and coriander

Grillezett kecskesajt (3, 7) _____ 4 590 Ft
spenót, ropogós burgonya, Sous Vide tojás
Gegrillter Ziegenkäse (3, 7)
mit Spinat, knusprigen Kartoffeln und Sous-Vide-Ei
Grilled goat cheese (3, 7)
with spinach, crispy potatoes and sous vide egg



LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

Angus gulyásleves (9) _____ 2 890 Ft
lestyán
Angus Gulaschsuppe (9)
mit Liebstöckel
Angus goulash soup (9)
with lovage

Fácán erőleves (3, 9, 6) _____ 2 590 Ft
fácánfasírt, rizstészta, zöldségek
Fasanen-Kraftbrühe (3, 9, 6)
mit Fasanenfrikadelle, Reismudeln und Gemüse
Pheasant bouillon (3, 9, 6)
with pheasant meatball, rice noodles and vegetables



GYERMEKEK RÉSZÉRE / FÜR DIE KINDER / FOR KIDS

Hubi Husi (1, 3, 7) _____ 3 490 Ft
Rántott csirkemell hasáburgonyával és ketchuppal
Hubi Schnitzel (1, 3, 7)
Panierteres Hähnchenbrustfilet, Pommes Frites, Ketchup
Hubi Slice (1, 3, 7)
breaded chicken fillet with french fries, ketchup

Angus bolognai pappardelle (1, 3, 7) _____ 3 490 Ft
Angus Bolognese mit Pappardelle (1, 3, 7)
Angus bolognese with pappardelle (1, 3, 7)

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

- Zalacsányi tokhal** (3, 4, 7) _____ 7 590 Ft
burgonya, remoulade
Stör aus Zalacsány (3, 4, 7)
mit Kartoffeln und Remoulade
Sturgeon from Zalacsány (3, 4, 7)
with potatoes and remoulade
- Angus marhapofa** (1, 3, 7, 9, 10) _____ 6 790 Ft
vadasmártás, szalvétagombóc, gyökérzöldségek
Angus Rinderbäckchen (1, 3, 7, 9, 10)
mit ungarischer „Vadas“-Gemüsesoße, Serviettenknödeln und Wurzelgemüse
Angus beef cheeks (1, 3, 7, 9, 10)
with hungarian "vadas" vegetable sauce, bread dumplings and root vegetables
- Öreglaki tárkonyos vadragu** (1, 7) _____ 6 590 Ft
dödölle, laskagomba
Wildragout aus Öreglak (1, 7)
mit Estragon, ungarischen „Dödölle“ und Austern-Seitling
Game ragout from Öreglak (1, 7)
with tarragon, hungarian "dödölle" and oyster mushroom
- Berek Angus burger** (1, 3, 7, 10, 11) _____ 6 790 Ft
Angus húspogácsa 150 g, bacon, dupla cheddar, házi majonéz, házi szósz, saláta, sült hagyma, kovászos uborka, paradicsom, hasábburgonya
Berek Angus Burger (1, 3, 7, 10, 11)
mit 150 g Angus-Rindfleisch, Speck, doppelt Cheddar, hausgemachter Mayonnaise und BURGERSAUCE, Salat, Zwiebel, Gurken, Tomate und Pommes Frites
Berek Angus Burger (1, 3, 7, 10, 11)
with 150 g Angus beef, bacon, double cheddar, housemade mayonnaise and house sauce, salad, onion, cucumber, tomato and french fries



Éttermünkben 12% szervizdíjat számolunk fel.
In unserem Restaurant berechnen wir eine Servicegebühr von 12%.
In our restaurant, we charge 12% service fee.

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Konfitált tarja „Brassói” 4 790 Ft

Lyoni hagyma

Confiertes Schweinekamm „Brassói”

mit gerösteten Zwiebeln

Confit pork butt “Brassói”

with roasted onions

Angus marhafartő ropogós bundában (1, 3, 7) 6 590 Ft

szarvasgombás burgonyapüré petrezselymes salsza

Angus Rinderhüfte in knuspriger Panade (1, 3, 7)

Trüffel-Kartoffelpüree und Petersiliensalsa

Angus beef rump with crispy coating (1, 3, 7)

mashed potatoes with truffle and parsley salsa

Csirke supreme (7, 8) 4 590 Ft

medvehagyma rizottó, tavaszi zöldségek

Hähnchen Supreme (7, 8)

mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse

Chicken supreme (7, 8)

with wild garlic risotto and spring vegetables

Hubertus kézműves tál (1) 3 900 Ft

Angus sonka, Ország Gazda sonka, kecskesajt, kéksajt, camembert,

Hubertus „handgemachte” Platte (1)

Angus Schinken, Schinken von Bauer Ország, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Camembert

Hubertus handmade plate (1)

Angus ham, ham from farmer Ország, goat cheese, blue cheese, camembert



SALÁTÁK / SALATE / SALADS

Tejfölös uborkasaláta (7) 1 790 Ft

Gurkensalat mit Sauerrahm (7)

Hungaryan cucumber salad with sour creme (7)

Kevert saláta repceolajos vinaigrette (10) 1 990 Ft

Gemischter Salat mit Rapsöl-Dressing (10)

Mixed salad with rapeseed oil vinaigrette (10)

Római saláta, joghurt öntet, parmezán (7) 3 890 Ft

Römersalat mit Joghurtdressing und Parmesan (7)

Romaine lettuce with yogurt dressing and parmesan (7)

Bélszín csíkkal 4 590 Ft

mit Filetstreifen

with fillet strips

HÚSMENTES ÉTELEK / VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN MEALS

Vegetáriánus lasagne 4 390 Ft

házi paradicsomszós, spenót

Vegetarische Lasagne

mit hausgemachter Tomatensoße und Spinat

Vegetarian lasagne

with homemade tomato sauce and spinach

Karfiol curry 3 690 Ft

illatos jázminrizs, miso szós

Blumenkohl-Curry

mit duftendem Jasminreis und Miso-Soße

Cauliflower curry

with fragrant rice and Miso sauce



DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

Bereki galuska (1, 3, 7) _____ 1 990 Ft

piskótával, bogyós gyümölcsökkel és angolkrémmel

Bereki Nockerln (1, 3, 7)

heller Biskuit mit Beeren und Vanillesoße

Bereki Dumplings (1, 3, 7)

sponge cake chunks in creamy vanilla sauce with red berries

Csokoládé brownie (3, 7) _____ 2 490 Ft

tonkabab, málna

Schokoladenbrownie (3, 7)

mit Tonkabohne und Himbeere

Chocolate brownie (3, 7)

with tonka bean and raspberry



HUBERTUS CUKRÁSZDA / HUBERTUS KONDITOREI HUBERTUS CAKES

Vendégeinknek házi készítésű tortákat és süteményeket kínálunk.

Für unsere Gäste bieten wir hausgemachte Torten und Kuchen aus unserer Hubertus Konditorei an.

For our guests we offer homemade creamy cakes from our Hubertus pastry.

Desszertjeink a magunk által, vagy őstermelőktől vásárolt, helyi alapanyagokból készülnek, garantált minőségben és gazdag ízvilággal.



ITALLAP / GETRÄNKE / DRINKS

VODKA

Absolut	4 cl	1290 Ft
Belvedere	4 cl	2190 Ft

RUM

Bacardi Carta Blanca	4 cl	1390 Ft
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	2490 Ft
Don Papa	4 cl	3490 Ft

BRANDY/ COGNAC

Metaxa 5 csillagos	4 cl	1290 Ft
Hennessy V. S. O. P.	4 cl	3290 Ft

WHISKY

Jack Daniels	4 cl	1590 Ft
Chivas Regal 12 éves	4 cl	1690 Ft
Jameson	4 cl	1690 Ft
Makers Mark	4 cl	1690 Ft
Ballantines	4 cl	1290 Ft

KESERŰ / BITTER

Jägermeister	4 cl	1290 Ft
Unicum	4 cl	1290 Ft

LIKŐR / LIKEUR / LIQUEUR

Baileys	4 cl	1190 Ft
Limoncello	4 cl	990 Ft

VERMOUTH

Campari	8 cl	1790 Ft
Martini Bianco / Extra dry	8 cl	1190 Ft
Ramazzotti Amaro	4 cl	1190 Ft

KÁVÉK, TEÁK / KAFFEE, TEE / COFFEE, TEA

Espresso	700 Ft
Doppio	1400 Ft
Hosszúkávét/Americano	800 Ft
Cappuccino	950 Ft
Latte Macchiato	1100 Ft
Melange	1300 Ft
Jegeskávé/Eiskaffee/Iced coffee	1500 Ft
Alternatív tej/Pflanzliche Milch/Plant-based milk	+300 Ft
Koffeinmentes kávéból	+100 Ft
Dallmayr tea válogatás / Tee / Tea	900 Ft
Japan Sencha / Earl Grey / Kamilla / Waldbeere / Tulsi Relax / English Breakfast / Rooibos Vanilla / Pfefferminze	

Kávénk laktózmentes változatban is rendelhetőek kérjük jelezze rendelés előtt kollégáinknak

Unsere Kaffees sind auch mit laktosefreier Milch erhältlich. Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter vor der Bestellung.

Our coffees can be ordered lactose free please ask the server before the order.



ITALLAP / GETRÄNKE / DRINKS

ÜDÍTŐITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Hubertus limonádé / Hubertus Limonade / Hubertus lemonade	0,3 l	1300 Ft
Bodza, som / Holunder, Hornkirsch / elder, cornel cherry	0,5 l	1500 Ft

Hubertus szörp / Hubertus Sirup / Hubertus sirup	0,3 l	800 Ft
Bodza, som / Holunder, Hornkirsch / elder, cornel cherry	0,5 l	1200 Ft

Prémium Rauch üdítő / Rauch Säfte / Rauch juices

Alma, barack, narancs / Apfelsaft, Pfirsichsaft, Orangensaft / Apple juice, Peach juice, Orange juice		350 Ft/dl
---	--	-----------

Coca Cola, Sprite, Kinley gyömbér / Coca Cola, Sprite, Kinley ginger ale	0,25 l	700 Ft
--	--------	--------

Fuzetea barack hibiszkusz/citrom citromfű/ Eistee Pfirsich und Hibiskus/ Zitrone und Zitronengras/Ice tea Peach Hibiskus/ Lemon Lemon grass	0,25 l	700 Ft
--	--------	--------

Premium Franklin Indián tonic / Indian Tonic Water		990 Ft
--	--	--------

Prémium Franklin uborka-bodza tonic / Holunder & Gurke Tonic Water / Elderflower & cucumber Tonic Water		990 Ft
--	--	--------

Szentkirályi ásványvíz

Szénsavmentes/Szénsavas / ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure / without gas/with gas	0,33 l	650 Ft
---	--------	--------

Szénsavmentes/Szénsavas / ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure / without gas/with gas	0,75 l	1300 Ft
---	--------	---------

BWT Prémium szűrt víz / Premium gefiltertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure/

Premium filtered water with or without gas	0,1 l	90 Ft
--	-------	-------

SÖRÖK / BIERE / BEERS

Csapolt Dreher Classik	0,3 l	800 Ft
	0,5 l	1250 Ft

Dreher íveges		990 Ft
---------------	--	--------

Dreher alkoholmentes		790 Ft
----------------------	--	--------

Pilsner íveges		950 Ft
----------------	--	--------

Paulaner búza		1900 Ft
---------------	--	---------

Balatonszentgyörgyi Sörművek:

„Meggy” Cekker		1350 Ft
----------------	--	---------

„Malina” Málnás búza		1350 Ft
----------------------	--	---------

GIN & TONIC

Tanqueray Ten Franklin Tonic		3500 Ft
------------------------------	--	---------

Mrs Millicent Franklin Tonic		3700 Ft
------------------------------	--	---------

Búzavirág Franklin Tonic		3700 Ft
--------------------------	--	---------

Monkey 47 Franklin Tonic		4900 Ft
--------------------------	--	---------

SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, orange, soda)		2190 Ft
---	--	---------

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, lemon, mint, basil, soda)		2190 Ft
---	--	---------

Hugo Spritz (elderflower sirup, Prosecco, lime, mint, soda)		2190 Ft
--	--	---------

PÁLINKA

Zimék: Sárgabarack, Körte, Szeder / Aprikose, Birne, Schwarzbeere /Apricot, Pear, Blackberry	2 cl	1290 Ft
---	------	---------

Exclusive: Málna / Himbeere / Raspberry	2 cl	2790 Ft
---	------	---------

Birs, Irsal / Quitte, Traube / Quince, Grape	2 cl	1490 Ft
--	------	---------

Agárdi Fekete-cseresznye, Szilva, Vilmos	2 cl	1290 Ft
--	------	---------

SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ ÉS REGIONÁLIS TERMÉKEK WIR ERZEUGEN SELBST UND KAUFEN REGIONAL EIN

Terra Pannonia Angus Marhahús saját tenyésztés / Terra Pannonia Rindfleisch vom hofeigenen Angusrind

Repceolaj saját sajtolás / Rapsöl aus eigener Pressung

Öreglaki vadhús/ Wildfleisch aus Öreglak

Zalacsányi tokhal / Stör aus zalacsány

Balatonszentgyörgy Ország Gazda füstölt sertéshús / Geräuchertes Schweinefleisch aus Balatonszentgyörgy von Ország Gazda

Ordacsehi Nosza Porta Tojás / Ei aus Ordacsehi von Nosza Porta



Fenntarthatóság

Nagy hangsúlyt fektetünk a magunk és a helyi gazdák által előállított alapanyagokra, ételünk ízvilágát házi fűszerkertünk és zöldségeink is gazdagítják.



SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ TERMÉKEINK LEKVÁROK

Terra Pannonia házi lekvár sárgabarack (410 g) _____ **2 200 Ft**
Terra Pannonia hausgemachte Aprikosen Marmelade (410 g)

Terra Pannonia házi lekvár áfonya (410 g) _____ **2 200 Ft**
Terra Pannonia hausgemachte Heidelbeermarmelade (410 g)



Legelőtől az asztalig

**A Hubertus Bt. Somogy megye egyik legnagyobb mezőgazdasági vállalkozása.
Tevékenységünket a sokszínűség, az egymásra épülő ágazatok jellemzik,
melyek a teljes termék pályát lefedik, a szántóföldtől az asztalig.**



SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ TERMÉKEINK

REPCEOLAJ

Terra Pannonia hidegen sajtolt repceolaj 0,5 l _____ **2300 Ft**
Terra Pannonia kaltgepresstes Rapsöl 0,5 l



Így főz a Balaton _____ **9 900 Ft**
How to cook at lake Balaton



Saját márkás Terra Pannonia termékcsaládunk nem csak a prémium kategóriás angus húsokat takarja, hanem házi készítésű lekvárjainkat és saját, hidegen sajtolt repceolajunkat is lefedi.



ALLERGÉNEK / LISTE DER ALLERGENE / LIST OF ALLERGENS

1. **Glutén / Glutenhaltig / Gluten**
2. **Shellfish / Krebstiere / Shellfish**
3. **Tojás / Ei / Egg**
4. **Hal / Fisch / Fish**
5. **Mogyoró / Erdnüsse / Peanuts**
6. **Szójabab / Sojabohnen / Soyabeans**
7. **Tej / Milch / Milk**
8. **Diófélék / Schalenfrüchte / Nuts**
9. **Zeller / Sellerie / Celery**
10. **Mustár / Senf / Mustard**
11. **Szezámag / Sesamsamen / Sesame seed**
12. **Szén-dioxid és SO2 / Schwefeldioxid und Sulfite / Carbon dioxide and sulphur**
13. **Puhatestűek / Weichtiere wie Schnecken / Snails**

Termékek mogyorót tartalmazhatnak / Kann Spuren von Nüssen enthalten / Products may contain nuts

ÉTELALLERGIÁJÁT KÉRJÜK, JELEZZE RENDELÉS ELŐTT KOLLÉGÁNKNAK. ÉTELINTOLERANCIA ESETÉN, KÉRJÜK, VEGYE FIGYELEMBE, HOGY AZ ÉTELEK AZONOS KONYHAI TÉRBEN KÉSZÜLNEK.

BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER WENN SIE ODER IHR KIND EINE LEBENSMITTELALLERGIE HABEN! BEDENKEN SIE, DASS ALLE SPEISEN IN EINER KÜCHE ZUBEREITET WERDEN UND SPUREN VON ALLERGENEN IN DEN SPEISEN VORHANDEN SEIN KÖNNEN.

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 ENVIRONMENT.

**Éttermünkben 12% szervizdíjat számolunk fel.
In unserem Restaurant berechnen wir eine Servicegebühr von 12%.
In our restaurant, we charge 12% service fee.**

Főétel áraink a köreték árát tartalmazzák. Áraink forintban értendők és tartalmazzák az általános forgalmi adót. Fél adag elkészítése esetén az eredeti ár 70%-át számoljuk fel. Elvitel esetén 250 Ft/doboz csomagolási díjat számítunk fel. Az étlapunkon szereplő ételekben található **ALLERGÉN** anyagokkal kapcsolatban kollégáink szívesen nyújtanak segítséget!

Készünjük, hogy vendégül láthattuk! Amennyiben elégedett volt szolgáltatásainkkal, kérjük, ajánljon minket barátainak, ismerőseinek. Reméljük, hamarosan ismét éttermünkben üdvözölhetjük!

Die Beilagen sind im Preis inbegriffen, unsere Preise sind in Forint angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer. Bei einer Bestellung von einer halben Portion berechnen wir 70% des Grundpreises. Für die Verpackung bei Mitnahme berechnen wir 250 HUF/Box. Einige Speisen von unserer Karte können verschiedene **ALLERGENE** enthalten, für weitere Fragen stehen unsere Kollegen gerne zur Verfügung!

Vielen Dank für Ihren Besuch! Wenn Sie sich bei uns wohlfühlt haben und es Ihnen geschmeckt hat, empfehlen Sie uns bitte weiter. Wir freuen uns, Sie bald wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Our main courses served with a side dish. Our prices are in Hungarian currency and include VAT. Half portions are available at 70% of the full price. 250 Ft is charged for takeaway container. For those with special dietary requirements or **ALLERGIES** who may wish to know about the ingredients used, please ask to speak with one of our team members. If you are satisfied with our services, please refer us to your friends and family. **We hope we will be seeing you again soon!**

