



HUBERTUS HOF Landhotel



À la carte éttermünk nyitvatartása:

Vasárnap – Csütörtök: 12.00-21.30

Péntek – Szombat: 12.00-22.00

À la carte Restaurant Öffnungszeiten:

Sonntag – Donnerstag: 12.00-21.30

Freitag – Samstag: 12.00-22.00

À la carte konyhánk nyitvatartása:

Vasárnap – Csütörtök: 12.00-21.00

Péntek – Szombat: 12.00-21.30

À 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 ínycség 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 grillestekkel készül éttermünk.

Az ikonnal  jelölt ételeinket félpanziós vendégeink plusz költség nélkül választhatják, más ételek választása esetén felárat számolunk fel.

Félpanziós vendégeink 3 fogásos vacsorát tudnak választani az ikonnal jelölt ételek közül.



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.

Die mit einem Symbol  gekennzeichneten Speisen können von unseren Halbpensionsgästen ohne Aufpreis gewählt werden. Bei Auswahl anderer Gerichte wird ein Aufpreis berechnet.

Unsere Halbpensionsgäste können ein 3-Gänge-Abendessen aus den mit einem Symbol gekennzeichneten Speisen auswählen.



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.

Dishes marked with an icon  can be chosen by our half-board guests at no extra charge. Selecting other dishes will incur an additional cost.

Our half-board guests may choose a 3-course dinner from the dishes marked with an icon.

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) _____ **6 590 Ft/100 g**
 Angus jus ⁽¹⁰⁾ / Jus (Bratensaft) ⁽¹⁰⁾ / Jus ⁽¹⁰⁾

Hátszín Steak (min. 200 g-tól/szelet) / Rump Steak (ab 200 g/Stück) / Sirloin Steak (min. 200 g/piece) _____ **6 590 Ft/100 g**
 Angus jus ⁽¹⁰⁾ / Jus (Bratensaft) ⁽¹⁰⁾ / Jus ⁽¹⁰⁾

Bélszín steak (min. 180 g-tól/szelet) / Filet Steak (ab 180 g/Stück) / Tenderloin steak (min 180 g/piece) _____ **6 990 Ft/100 g**
 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 Rapsölvinagrette ⁽¹⁰⁾
 Fried potatoes and mixed salad with canola oil-vinagrette ⁽¹⁰⁾

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)

Mediterrán lecsó, parázs burgonya, chorizo
 Mediterranes Letscho mit Pfannenkartoffeln und Chorizo
 Mediterranean lecho with grilled potatoes and chorizo

Szarvasgombás burgonyapüré ⁽⁷⁾
 Cremiges Kartoffelpüree mit edlem Trüffel ⁽⁷⁾
 Velvety Mashed Potatoes with Fine Truffle ⁽⁷⁾

SZÓSZOK _____ **550 Ft/db**
SOŰEN _____ **550 Ft/Stück**
SAUCES _____ **550 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)

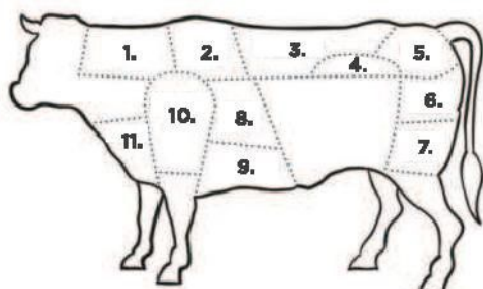
Minden steak természetesen MEDIUMRA sütve! Ettől eltérő igényét kérjük, jelezze a megrendeléskor.
 Wir braten die Steaks normalerweise MEDIUM. Auf Wunsch bereiten wir sie gerne in einer anderen Garstufe individuell für Sie zu!
 We make all the steaks MEDIUM! Please let our staff know your cooking preference!

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

Angus steak kínálatunk saját nevelési marhánk húsából. A nagyberek mezőin legelő Angus marha, amelyek vörse és fekete színe már messziről felhívja a figyelmet, kiváló húsról ismert, amely szép márványozottságával igazi nyelvacsi 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 felfedezést!

Vom hofeigenen Angusrind. Unsere Angusrinder weiden im Nagyberek und sind oft auch auf den Weideflächen rechts und links der Autobahnabfahrt Balatonkenyves 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 Nagyberek 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. Szeg eleje / 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) ^(6, 7, 9, 10) 35 990 Ft

Koronahús, puha hátszín, 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) ^(6, 7, 9, 10)

Kronenfleisch, Ongle-Flank, 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) ^(6, 7, 9, 10)

Skirt Steak, Ongle-Flank, 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 (előrendelésre / Vorbestellung / pre-order) 5 690 Ft / 200 g

T-Bone (előrendelésre / Vorbestellung / pre-order) 5 690 Ft / 200 g

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⁾

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)

Mediterrán lecsó, parázs burgonya, chorizo

Mediterranes Letscho mit Pfannkartoffeln und Chorizo

Mediterranean lecho with grilled potatoes and chorizo

Szarvasgombás burgonyapüré ⁽⁷⁾

Cremiges Kartoffelpüree mit edlem Trüffel ⁽⁷⁾

Velvety Mashed Potatoes with Fine Truffle ⁽⁷⁾

SZÓSZOK 550 Ft/db

SOŒEN 550 Ft/Stück

SAUCES 550 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)



21 napos érlelés

Steakjeink 21 napig szárazon érlelt angus marhahúsból készülnek.

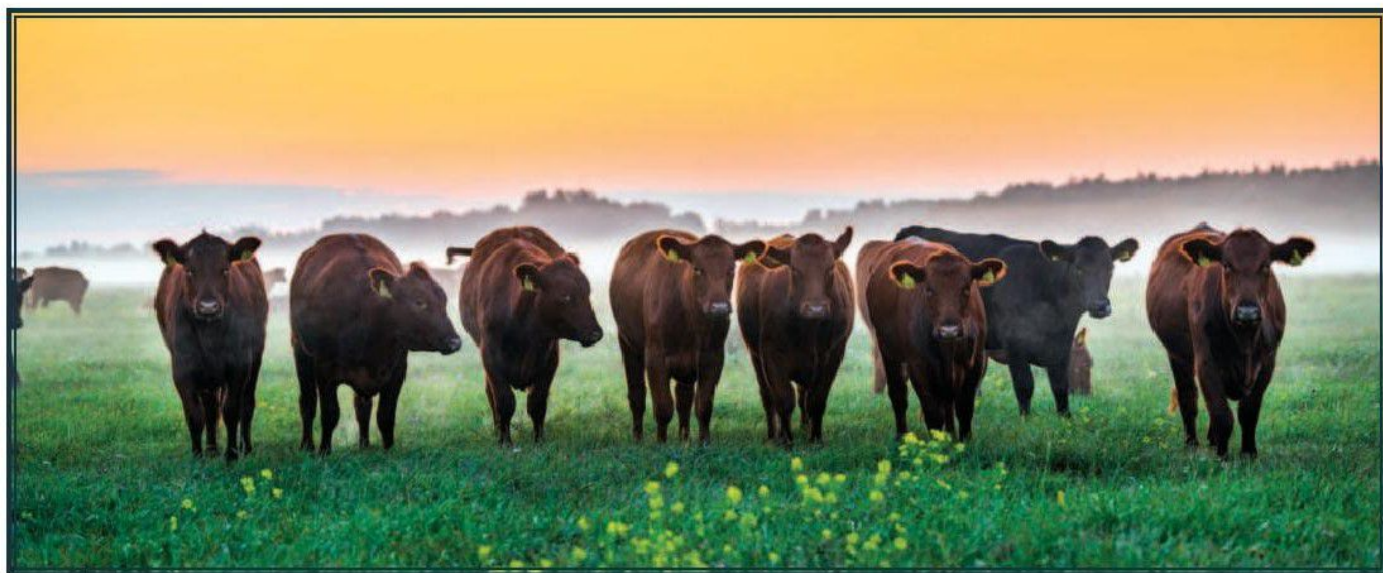
Az eljárás garantálja az omlós, puha és zamatos húsmínőséget.

ABERDEEN ANGUS

A skóciai eredetű Aberdeen Angus széles körben ismert húsmarha 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.



ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / APPETIZERS

◆ **Angus tatár** (1, 3, 4, 10) _____ **4 990 Ft**

sous-vide tojás, savanyított zöldségek, kovászos pirtós kenyér

Angus Tatar (1, 3, 4, 10)

mit Sous Vide Ei, sauer eingelegtes Gemüse und Sauerteigbrot

Angus beef tatar (1, 3, 4, 10)

with sous-vide egg, pickled vegetables and sourdough bread

Paradicsom caprese (1, 7) _____ **4 590 Ft**

pirtóssal

Tomaten-Caprese (1, 7)

mit geröstetem Brot

Tomato Caprese (1, 7)

with toasted bread

◆ **Grillezett camembert** (1, 7) _____ **3 690 Ft**

vörösfonyával, kuskusszal, frisée salátával

Gegrillter Camembert (1, 7)

mit Preiselbeeren, Couscous und Frisée-Salat

Grilled camembert (1, 7)

with cranberries, couscous, and frisée salad

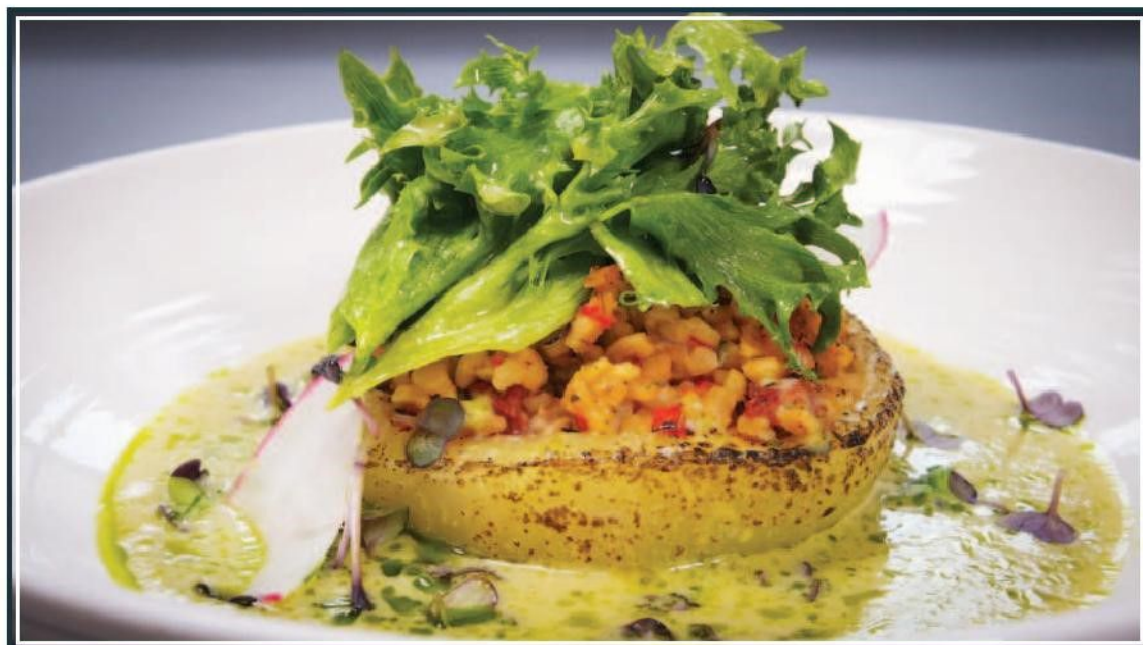
LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

- ◆ **Angus marhahúsleves** (1, 3, 6, 7, 9) 2 990 Ft
kézműves tészta, zöldségek, főtt angus marhaszegy
Angus-Rindfleischsuppe (1, 3, 6, 7, 9)
mit handgemachter Pasta, Gemüse und gekochter Rinderbrust
Angus beef consommé (1, 3, 6, 7, 9)
with artisanal noodles, vegetables and braised brisket
- ◆ **Angus gulyásleves** (9) 2 890 Ft
Angus-Gulaschsuppe (9)
Angus goulash soup (9)



HÚSMENTES ÉTELEK / VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN MEALS

- ◆ **Töltött karalábé** 4 790 Ft
sült zöldséges bulgur, karalábé főzelék
Gefüllter Kohlrabi
mit gebratenem Gemüsebulgur und Kohlrabi-Eintopf
Stuffed kohlrabi
with fried vegetable bulgur and kohlrabi stew
- ◆ **Tojásos galuska** (1, 3, 7) 3 390 Ft
lyoni hagyma, sült gomba
Eier-Nockerln (1, 3, 7)
mit gerösteten Zwiebeln und gebratenen Pilzen
Egg dumplings (1, 3, 7)
with roasted onions and fried mushrooms



GYERMEKEK RÉSZÉRE FÜR DIE KINDER / FOR KIDS

❖ **Angus bolognai** (1, 3, 7) _____ 3 690 Ft
pappardelle
Angus Bolognese (1, 3, 7)
mit Pappardelle
Angus bolognese (1, 3, 7)
with pappardelle

❖ **Hubi husi** (1, 3, 7) _____ 3 490 Ft
rántott csirkemell, hasáburgonya, ketchup vagy majonéz
Hubi Schnitzel (1, 3, 7)
Paniertes Hähnchenbrustfilet, Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise
Hubi slice (1, 3, 7)
Breaded chicken fillet with french fries, ketchup or mayonnaise



FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Egészben sült szentgyörgyvári pisztráng (1, 4, 5, 7) _____ 7 790 Ft
kapros joghurtos uborkával, mandulás barnavajjal
Im Ganzen gebratene Szentgyörgyvärer Forelle (1, 4, 5, 7)
mit Dill-Joghurt-Gurke und Mandelbutter
Whole roasted trout from Szentgyörgyvár (1, 4, 5, 7)
with dill yoghurt cucumber and almond brown butter

❖ **Kézműves sajttal, sonkával töltött csirkemell** (1, 3, 7, 9) _____ 5 590 Ft
bazsalikomos rizotto, idény zöldségek
Hähnchenbrust mit hausgemachtem Käse und Schinken gefüllt (1, 3, 7, 9)
Basilikum Risotto, saisonalem Gemüse
Chicken breast stuffed with homemade cheese and ham (1, 3, 7, 9)
basil Risotto, seasonal vegetables

❖ **Sous-vide rozmaringos kacsamell** (7) _____ 5 790 Ft
fondant burgonyával, cherrys meggyragúval, párolt káposztával
Sous-vide gergarte Entenbrust (7)
mit Rosmarin, Fondantkartoffeln, Kirschragout und gedünstetem Rotkohl
Sous-vide rosemary duck breast (7)
with fondant potatoes, cherry compote, and braised cabbage

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Deluxe Angus burger (200 g) (1, 3, 7, 10, 11) 6 990 Ft

hasábburgonya, házi majonéz

(bacon, konfitált hagyma, paradicsom,
római saláta, kovászos uborka, házi szósz)

Deluxe Angus Burger (200 g) (1, 3, 7, 10, 11)

mit Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise,

Speck, confitierte Zwiebeln, Tomate,

Römersalat, Gewürzgurke, hausgemachte Burgersoße

Deluxe Angus Burger (200 g) (1, 3, 7, 10, 11)

with french fries, homemade mayonnaise,

bacon, confit onions, tomato,

romaine lettuce, pickled gherkin, homemade burger sauce

◆ **Rántott Angus fartő** (1, 3, 7, 10) 5 890 Ft

bécsi burgonyasaláta

Paniertes Angus Steak von der Rinderhüfte (1, 3, 7, 10)

mit Wiener Kartoffelsalat

Breaded Angus shoulder cut (1, 3, 7, 10)

with Viennese-style potato salad

Smokerben készült tépett Angus marhaszegy (1, 3, 7, 10) 6 690 Ft

paccheri, jalapeno, cheddar szósz

Gezupfte Angus Rinderbrust aus dem Smoker (1, 3, 7, 10)

mit Paccheri, Jalapeno und Cheddarsoße

Smoked pulled Angus beef brisket (1, 3, 7, 10)

with Paccheri, jalapeno and cheddar cheese sauce



FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Angus marhapofa párolva (1, 3) _____ **6 790 Ft**

pásztortarhonyával, lyoni hagymával, házi kovászos uborkával

Geschmorte Angus-Rinderbacke (1, 3)

mit Bauernperlgrauen, Lyoner Zwiebeln und hausgemachten sauren Gurken

Braised Angus beef cheek (1, 3)

with shepherd-style barley, Lyon-style onions, and homemade pickles

◆ **Angus bélszíncsíkok, fajitas tortilla** (1, 7, 10) _____ **5 590 Ft**

mediterrán lecsó, zöld saláta, joghurt lime

Angus Filetstreifen mit Fajita-Tortilla (1, 7, 10)

mediterranem Letscho, grünem Salat, Joghurt und Limone

Angus fillet strips with fajita wrap (1, 7, 10)

mediterranean lecho, green salad, yogurt and lime

Szarvashátszín (1, 3, 7, 9, 10) _____ **6 790 Ft**

vadasmártás, zsemlegombóc, sült répa

Hirschrücken (1, 3, 7, 9, 10)

mit Wildrahmsauce, Semmelknödeln und gebratenen Karotten

Venison loin (1, 3, 7, 9, 10)

with hunter-style cream sauce, bread dumplings, and roasted carrots

Vargányás vadragu (1, 7) _____ **6 590 Ft**

dödölle, tejföl

Steinpilz Wildragout (1, 7)

mit Dödölle, Sauerrahm

Game ragout (1, 7)

with porcino, hungarian "Dödölle", sour cream



SALÁTÁK / SALATE / SALADS

Kevert saláta, joghurt öntet, parmezán (7, 10) _____ **1 990 Ft**

Gemischter Salat mit Joghurtdressing und Parmesan (7, 10)

Mixed salad with yogurt dressing and parmesan (7, 10)

Tejfölös uborkasaláta (7) _____ **1 790 Ft**

Gurkensalat mit Sauerrahm (7)

Hungarian cucumber salad with sour creme (7)

Paradicsomsaláta, petrezselyem aioli _____ **1 790 Ft**

Tomatensalat mit Petersilien-Aioli

Tomato salad with parsley aioli

◆ **Kevert saláta, repceolajos vinaigrette, pirított magvak, kecskesajt** (5, 7, 8, 10, 11) _____ **3 390 Ft**

Gemischter Salat mit Rapsöl-Dressing, gerösteten Kernen und Ziegenkäse (5, 7, 8, 10, 11)

Mixed salad with rapeseed oil vinaigrette, roasted seeds and goat cheese (5, 7, 8, 10, 11)

◆ **Vörösrák, zöldsaláta, joghurt öntet, parmezán** (2, 7, 10) _____ **3 690 Ft**

Rote Garnelen mit grünem Salat, Joghurtdressing und Parmesan (2, 7, 10)

Red shrimp with green salad, yogurt dressing and parmesan (2, 7, 10)

DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

- ◆ **Berekl galuska** (1, 3, 7) _____ 1 990 Ft
 piskótával, bogyós gyümölcsökkel és angolkrémmel
Berekl Nockerln (1, 3, 7)
 heller Biskuit mit Beeren und Vanillesoße
Berekl Dumplings (1, 3, 7)
 sponge cake chunks in creamy vanilia sauce with red berries
- ◆ **Crème brûlée erdei gyümölcsökkel** (1, 3, 7) _____ 2 790 Ft
Crème brûlée mit Waldbeeren (1, 3, 7)
Crème brûlée with wildberries (1, 3, 7)
- ◆ **Citrusos túrós palacsinta** (1, 3, 7) _____ 2 790 Ft
 édes tejjel, házi baracklekvárral, barack sorbettel
Zitronen-Topfenpalatschinken (1, 3, 7)
 mit süßer Sauerrahm, hausgemachter Marillenmarmelade und Pfirsichsorbet
Citrus-flavoured curd cheese crepes (1, 3, 7)
 with sweet sour cream, homemade apricot jam, and peach sorbet
- ◆ **Hubertus csokis mandulás tiramisu kávéhabbal** (5, 7) _____ 2 790 Ft
„Hubertus” - Tiramisu mit Schokolade, Mandeln und Kaffeeccreme (5, 7)
„Hubertus” chocolate-almond tiramisu with coffee mousse (5, 7)

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 ízzel.



ITALLAP / GETRÄNKE / DRINKS

ÜDÍTŐITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Hubertus limonádé / Hubertus Limonade / Hubertus lemonade	0,3 l	1390 Ft
Bodza, som, lila bazsalikom, levendula / Holunder, Hornkirsch, lila Basilikum, Lavendel/ elder, cornel cherry, purple basil, Lavender	0,5 l	1590 Ft
Hubertus szörp / Hubertus Sirup / Hubertus sirup	0,3 l	900 Ft
Bodza, som, lila bazsalikom, levendula / Holunder, Hornkirsch, lila Basilikum, Lavendel/ elder, cornel cherry, purple basil, Lavender	0,5 l	1290 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	750 Ft
Fuzetea barack hibiszkusz/citrom citromfű/ Eistee Pfirsich und Hibiskus/ Zitrone und Zitronengras/Ice tea Peach Hibiskus/ Lemon Lemon grass	0,25 l	750 Ft
Prémium Franklin Indián tonic / Indian Tonic Water		990 Ft
Prémium Franklin uborka-bodza tonic /		990 Ft
Holunder & Gurke Tonic Water / Elderflower & cucumber Tonic Water		

Szentkirályi ásványvíz

Szénsavmentes/Szénsavas / ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure / without gas/with gas	0,33 l	690 Ft
Szénsavmentes/Szénsavas / ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure / without gas/with gas	0,75 l	1350 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 Classic	0,3 l	990 Ft
	0,5 l	1490 Ft
Helka kézműves csapolt meggysör /	0,3 l	1290 Ft
Helka handwerklich gebrautes Kirschbier vom Fass / Helka craft draught cherry beer	0,5 l	1990 Ft
Dreher tőveg		990 Ft
Dreher alkoholmentes		790 Ft
Pilsner tőveg		950 Ft
Paulaner búza		1900 Ft
Balatonszentgyörgyi Sörművek:		
„Meggy” Cékler		1350 Ft
„Malina” Málnás búza		1350 Ft

GIN & TONIC

Tanqueray Ten Franklin Tonic		3790 Ft
Mrs Millicent Franklin Tonic		3890 Ft
Búzavirág Franklin Tonic		3890 Ft
Monkey 47 Franklin Tonic		4990 Ft

SPRITZ

Aperol Spritz		2490 Ft
(Aperol, Prosecco, orange, soda)		
Limoncello Spritz		2490 Ft
(Limoncello, Prosecco, lemon, mint, basil, soda)		
Hugo Spritz		2490 Ft
(elderflower sirup, Prosecco, lime, mint, soda)		

CSELES FELNŐTT SZÖRP

Áfonya - kardamom	0,3 l	1690 Ft
Meggy - szegfűszeg - fahéj	0,3 l	1690 Ft

ITALLAP / GETRÄNKE / DRINKS

PÁLINKA

Zimék: Sárgabarack, Körte, Szeder /		
Aprikose, Birne, Schwarzbeere / Apricot, Pear, Blackberry	2 cl	1490 Ft
Exclusive: Málna / Himbeere / Raspberry	2 cl	2790 Ft
Birs, Irsai / Quitte, Traube / Quince, Grape	2 cl	1590 Ft
Agárdi Feketecseresznye, Szilva, Vilmos	2 cl	1490 Ft

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 5csillagos	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		790 Ft
Espresso Macchiato		890 Ft
Doppio		1600 Ft
Hosszúkávét/Americano		850 Ft
Cappuccino		990 Ft
Latte Macchiato		1190 Ft
Melange		1390 Ft
Jegeskávé/Eiskaffee/Iced coffee		1690 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

Kávéink 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.

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

Som Liget Zselicszentpál: szörp, lekvár / Sirup und Marmelade aus Zselicszentpál

Mi kis kertünk Szőlád: szörp / Sirup aus Szőlád



Fenntarthatóság

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



SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ TERMÉKEINK

REPCEOLAJ

Terra Pannonia hidegen sajtolt repceolaj 0,5 l _____ **2 300 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.



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.**



ALLERGÉNEK / LISTE DER ALLERGENE / LIST OF ALLERGENS

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

Termékek magyorrót 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.



Főétel áraink a köretek árát tartalmazzák. Árunk forintban értendő és tartalmazzák az általános forgalmi adót. Fél adag elkészítése esetén az eredeti ár 70%-át számoljuk fel. Elvitel esetén 250 Ft/doboz csomagolási díjat számfunkt 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 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!**

