



HUBERTUS HOF Landhotel



À la carte éttermünk nyitvatartása:

Vasárnap – Csütörtök: 12.00-21.00

Péntek – Szombat: 12.00-21.30

À la carte Restaurant Öffnungszeiten:

Sonntag – Donnerstag: 12.00-21.00

Freitag – Samstag: 12.00-21.30

À la carte konyhánk nyitvatartása:

Vasárnap – Csütörtök: 12.00-20.30

Péntek – Szombat: 12.00-21.00

À la carte Küche Öffnungszeiten:

Sonntag – Donnerstag: 12.00-20.30

Freitag – Samstag: 12.00-21.00



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 ínycsengő 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 bejgli, 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 „bejgli“ 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 specialties. 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 „bejgli“, 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) _____ **6590/100 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) _____ **6590/100 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 gr/piece) _____ **6990/100 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 Rapsöl vinaigrette ⁽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)

Édesburgonya-püré, vajás vadbrokkoli ^(7, 9)
 Süßkartoffelpüree, wilder Brokkoli in Butter ^(7, 9)
 Sweet potato purée, buttered tenderstem broccoli ^(7, 9)

SZÓSZOK _____ **550/db**
SOßEN _____ **550/Stück**
SAUCES _____ **550/piece**

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

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

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



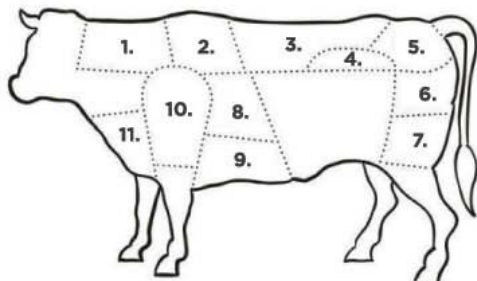
Minden steak természetesen MEDIUMRA sütve! Ettől eltérő igényét kérjük, jelezze a megrendeléskor.
 Wir braten die Steaks normalerweise MEDIUM. Auf Wunsch bereiten wir sie gerne in einer anderen Garstufe individuell für Sie zu!
 We make all the steaks MEDIUM! Please let our staff know your cooking preference!

Konyhánkban 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 nevelésű marhánk húrásból. A nagyberek mezőkön legelő Angus marha, amelyek vörös és fekete színe már messziről feltűnik, kiváló húsról ismert, amely szép márványozottságával igazi finyenség 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 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.

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. Szegyeleje / 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

Koronahús, puha hátszín, nyak, Stefánia, steak burgonya, grillezett zöldség, kevert saláta repceolajos vinaigrette
Öntet: Angus jus, kéksajt labneh, 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, 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, Green pepper sauce

Tomahawk (előrendelésre / Vorbestellung / pre-order) 5690 / 200 g

T-Bone (előrendelésre / Vorbestellung / pre-order) 5690 / 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)

Édesburgonya-püré, vajás vadbrokkoli (7, 9)
Süßkartoffelpüree, wilder Brokkoli in Butter (7, 9)
Sweet potato purée, buttered tenderstem broccoli (7, 9)

SZÓSZOK 550/db
SOŒEN 550/Stück
SAUCES 550/piece

Angus jus (10)
Jus (Bratensaft) (10)
Jus (10)
Kéksajt labneh (7)
Blauschimmel-Labneh (7)
Blue cheese labneh (7)
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 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, 4, 6, 10, 11 | 4990 |
| | uborka relish, zöldségek, kovászos pirítós kenyér | |
| | Angus Rindertatar 1, 4, 6, 10, 11 | |
| | Gurken-Relish, Gemüse und Sauerteigbrot | |
| | Angus Beef Tartare 1, 4, 6, 10, 11 | |
| | cucumber relish, vegetables and sourdough bread | |
| | | |
|  | Sült kacsamáj 1, 3, 7 | 4990 |
| | szelídgesztenye jus, narancsos körte, házi kalács | |
| | Gebratene Entenleber 1, 3, 7 | |
| | Kastanien-Jus, Orangen-Birnen, hausgemachter Hefezopf | |
| | Seared Duck Liver 1, 3, 7 | |
| | chestnut jus, orange-pear kumquat, homemade sweet bread | |

LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

- ❖ **Angus marhahúsleves** (1, 3, 6, 9) 2990
házi tészta, zöldségek, főtt puha hátszín
Angus-Rindfleischsuppe (1, 3, 6, 9)
mit hausgemachten Nudeln, Gemüse und gekochtem Rindfleisch
Angus beef consommé (1, 3, 6, 9)
with artisanal noodles, vegetables and tender boiled topside
- ❖ **Angus gulyásleves** (9) 2990
Angus-Gulaschsuppe (9)
Angus goulash soup (9)
- ❖ **Sütőtökrémleves** 2690
érlelt fehér Angus sonka, aszalt áfonya
Kürbiscremesuppe
mit Angus Schinken (nach Hausrezept mit Edelschimmel) und getrockneten Cranberries
Cream of Pumpkin Soup
house-cured Angus ham, dried cranberries



HÚSMENTES ÉTELEK / VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN MEALS

- ❖ **Édesburgonya főzelék** (9) 4290
fűszeres fehérbab fasírt
Süßkartoffelgemüse (9)
mit hausgemachtem Bratling aus weißen Bohnen
Sweet Potato Stew (9)
spiced white bean fritters
- ❖ **Hubertus gnocchi** (1, 3, 7) 3990
érlelt házi sajt, koktélpáradicsom, ördögszekérgomba
Hubertus Gnocchi (1, 3, 7)
gereifter Bauernkäse, Kirschtomaten, Kräuterseitlinge
Hubertus Gnocchi (1, 3, 7)
aged farmhouse cheese, cherry tomatoes, king oyster mushrooms



GYERMEKEK RÉSZÉRE FÜR DIE KINDER / FOR KIDS

 Angus bolognai (1, 3, 7)	3690
pappardelle	
Angus Bolognese (1, 3, 7)	
mit Pappardelle	
Angus bolognese (1, 3, 7)	
with pappardelle	

 Hubi husi (1, 3, 7)	3490
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

Farkassüger fokhagymás spenóttal töltve (4, 7, 9)	7790
petrezselymes burgonya, sabayon	
Wolfsbarsch gefüllt mit Spinat (4, 7, 9)	
Petersilienkartoffeln, Sabayon	
Sea Bass stuffed with garlic spinach (4, 7, 9)	
parsley potatoes, sabayon	

Kacsacomb, házi sült nudli (1, 3, 6, 7, 11)	7290
fehérkáposzta-püré, sült paszternák	
Entenkeule mit hausgemachten Schupfnudeln (1, 3, 6, 7, 11)	
Weißkohlpüree, gebackene Pastinaken	
Duck Leg (1, 3, 6, 7, 11)	
with homemade buttered noodles	



FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

❖ **Supreme csirkemell** (1, 7, 11) 6790
égetett édesburgonya-püré, vadbrokkoli, zöldség chips
Hähnchenbrust Supreme (1, 7, 11)
geflammtes Süßkartoffelpüree, wilder Brokkoli, Gemüsechips
Supreme Chicken Breast (1, 7, 11)
charred sweet potato purée, tenderstem broccoli, vegetable chips

Deluxe Angus Burger (1, 3, 7, 10, 11) 6990
steak burgonya, paradicsom, római saláta, kovászos uborka, sült hagymás majonéz, coleslaw
Deluxe Angus Burger (1, 3, 7, 10, 11)
Steakpommies, Tomate, Salat, Gewürzgurke, Zwiebel-Mayonnaise, Coleslaw
Deluxe Angus Burger (1, 3, 7, 10, 11)
steak fries, tomato, romaine lettuce, pickled cucumber, onion mayo, coleslaw

❖ **Rántott Angus fartő** (1, 3, 7) 6890
majonézes burgonyasaláta, bacon morzsa
Paniertes Angus Steak von der Rinderhüfte (1, 3, 7)
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Bacon-Crumble
Breaded Angus shoulder cut (1, 3, 7)
potato salad with mayonnaise, bacon crumble



FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

-  **Burgundi marharagu** (7, 9, 10) _____ 6890
rukkolás burgonyapüré
Rinderragout nach Burgunder Art (7, 9, 10)
Kartoffelpüree mit Rucola
Burgundy Beef Stew (7, 9, 10)
rocket potato purée
-  **Angus marhapofa párolva** (1, 3, 7, 9, 10) _____ 6890
vadásmártás, knédli
Geschmorte Rinderbäckchen vom Angusrind (1, 3, 7, 9, 10)
Wildrahmsauce und Serviettenknödel
Braised Angus Beef Cheek (1, 3, 7, 9, 10)
with hunter-style cream sauce, bread dumplings
-  **Vargányás vadragu** (1, 7, 9) _____ 6790
dödölle, tejföl
Wildragout mit Steinpilzen (1, 7, 9)
Dödölle (ungarische Kartoffelspezialität), Sauerrahm
Game Ragout with Porcini (1, 7, 9)
dödölle (potato dumplings), sour cream



SALÁTÁK / SALATE / SALADS

-  **Angus bélszín saláta** (7, 8, 11) _____ 3690
joghurt öntet, parmezán
Salat mit Filetstreifen vom Angusrind (7, 8, 11)
Joghurt-Dressing, Parmesan
Angus fillet Salad (7, 8, 11)
yogurt dressing, parmesan
-  **Kevert saláta, joghurt öntet, parmezán** (7, 8, 11) _____ 2590
Gemischter Salat mit Joghurt-Dressing und Parmesan (7, 8, 11)
Mixed Salad with yogurt dressing, parmesan (7, 8, 11)
-  **Kevert saláta** (7, 8, 11) _____ 3390
málnás balzsamecet, cékla, pirított magvak, kecskesajt
Gemischter Salat (7, 8, 11)
mit Himbeer-Balsamico-Dressing, roten Beten, gerösteten Kernen und Ziegenkäse
Mixed Salad (7, 8, 11)
raspberry balsamic, beetroot, toasted seeds, goat cheese
- Házi káposztasaláta** _____ 1790
Hausgemachter Krautsalat
Homemade Coleslaw
- Paradicsomsaláta** _____ 1790
Tomatensalat
Tomato Salad

DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

- ❖ **Bereki galuska** (1, 3, 7) _____ 1990
 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 vanilia sauce with red berries

- Crème brûlée erdei gyümölcsökkel** (1, 3, 7) _____ 2790
Crème brûlée mit Waldbeeren (1, 3, 7)
Crème brûlée with wildberries (1, 3, 7)

- ❖ **Duplacsokis Brownie** (3, 5, 7, 8) _____ 2590
 fehérsokoládé mousse
Schokoladenbrownie (3, 5, 7, 8)
 mit Weißschokoladenmousse
Brownie (3, 5, 7, 8)
 with white chocolate mousse



ITALLAP / GETRÄNKE / DRINKS

PÁLINKA

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

VODKA

Absolut	4 cl	1290
Belvedere	4 cl	2190

RUM

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

BRANDY/ COGNAC

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

WHISKY

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

KESERŰ / BITTER

Jägermeister	4 cl	1290
Unicum	4 cl	1290

LIKÖR / LIKEUR / LIQUEUR

Baileys	4 cl	1190
Limoncello	4 cl	990

VERMOUTH

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

KÁVÉK, TEÁK / KAFFEE, TEE / COFFEE, TEA

Espresso		790
Espresso Macchiato		890
Doppio		1600
Hosszúkávét/Americano		850
Cappuccino		990
Latte Macchiato		1190
Melange		1390
Forró csokoládé/Heiße Schokolade/Hot Chocolate		1590
Alternatív tej/Pflanzliche Milch/Plant-based milk		+300
Koffeinmentes kávéból		+100
Dallmayr tea válogatás / Tee / Tea		900

Forralt bor / Glühwein / mulled wine		1490
--------------------------------------	--	------

Kávénk laktózmentes változatban is rendelhetőek kérjük jelezze rendelés előtt kollégáknak.

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	1390
Classik/bodza, som, lila bazsalikom / Classik, Holunder, Hornkirsch, lila Basilikum /	0,5 l	1590
Classik, elder, cornel cherry, purple basil		

Prémium Rauch üdítő / Rauch Säfte / Rauch juices

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

Coca Cola, Sprite, Kinley gyömbér / Coca Cola, Sprite, Kinley ginger ale	0,25 l	750
Fuzetea barack hibiszkusz/citrom citromfű/ Eistee Pfirsich und Hibiskus/		
Zitrone und Zitronengras/Ice tea Peach Hibiskus/ Lemon Lemon grass	0,25 l	750
Premium Franklin Indián tonic / Indian Tonic Water		990
Prémium Franklin uborka-bodza tonic /		990
Holunder & Gurke Tonic Water / Elderflower & cucumber Tonic Water		

Szentkirályi ásványvíz

Szénsavmentes/Szénsavas / ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure / without gas/with gas	0,33 l	690
Szénsavmentes/Szénsavas / ohne Kohlensäure/mit Kohlensäure / without gas/with gas	0,75 l	1350

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

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

SÖRÖK / BIERE / BEERS

Csapolt Dreher Classic	0,3 l	990
	0,5 l	1490
Dreher üveges		990
Dreher alkoholmentes		790
Pilsner üveges		950
Paulaner búza		1900
Balatonszentgyörgyi Sörművek:		
„Meggy” Cekker		1350
„Malina” Málnás búza		1350

GIN & TONIC

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

SPRITZ

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

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

2300

Terra Pannonia kaltgepresstes Rapsöl 0,5 l



Így főz a Balaton

9900

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) 2200
Terra Pannonia hausgemachte Aprikosen Marmelade (410 g)

Terra Pannonia házi lekvár áfonya (410 g) 2200
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 / 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. **Szezám / Sesamsamen / Sesame seed**
12. **Szén-dioxid és SO₂ / Schwefeldioxid und Sulfite / Carbon dioxide and sulphur**
13. **Puhatestűek / Weichtiere wie Schnecken / Snails**

Termékek mogorót 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. 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!

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!**

