



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 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) _____ **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 180gr/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 Rapsölvinagrette ⁽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)

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

SZÓSZOK _____ **550/db**
SÖREN _____ **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)



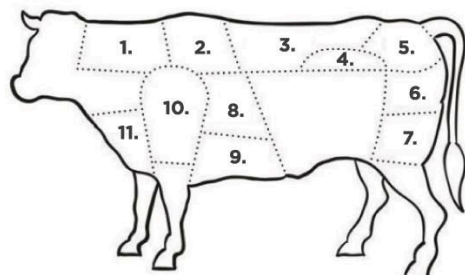
Minden steak természetesen MEDIUMRA sütve! Ettől eltérő igényét kérjük, jelezze a megrendeléskor.
Wir braten die Steaks normalerweise MEDIUM. Auf Wunsch bereiten wir sie gerne in einer anderen Garstufe individuell für Sie zu!
We make all the steaks MEDIUM! Please let our staff know your cooking preference!

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 nevelésű marhánk húsból. A nagyberek mezőkön legelő Angus marha, amelyek vörös és fekete színe már messziről feltűnik, kiváló húsról ismert, amely szép márványozottságával igazi finnyosság 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. Felsál / Oberschale / Inside Round
7. Fekete pecsenye / Unterschale / Outside Round
8. Borda / Querrippe / Rib
9. Szegy / Brustkern / Brisket
10. Lapocka / Schulter / Blade
11. Szegy eleje / Brust / Brisket

**TERRA
 PANNONIA®**
 a természet íze

Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!
 Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
 Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

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)

Szarvasgombás burgonyapüré ⁽⁷⁾

Cremiges Kartoffelpüree mit edlem Trüffel ⁽⁷⁾

Velvety Mashed Potatoes with Fine Truffle ⁽⁷⁾

SZÓSZOK 550/db

SOSEN 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 húsmínőséget.

Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!

Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

ABERDEEN ANGUS

A skóciai eredetű Aberdeen Angus széles körben ismert húsmarha fajta. A Hubertus saját nevelésű angusai a Balaton-Nagyberek legelőin élnek, hizlalásuk 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

Kóstoló a kamrából ^(1, 7)

3990

Angus bresaola, hosszan érlelt nemespenészes sonka, Pastrami, Angus húsos szalonna, kézműves sajtok, friss zöldségek, kovászos kenyér

Auswahl aus unserer Speisekammer ^(1, 7)

Angus-Bresaola, luftgetrockneter Edelschimmel-Schinken, Pastrami, herzhafter Angus-Speck, handwerklich hergestellte Käsesorten, frisches Gemüse, Sauerteigbrot

Selection from the Larder ^(1, 7)

Angus bresaola, long-aged noble mould ham, pastrami, Angus bacon, artisan cheeses, fresh vegetables, sourdough bread



Vegetáriánus tál ^(1, 7, 10, 11)

3590

zöldfűszeres ricotta, padlizsánkrém, currys humusz, aszalt paradicsomkrém

Vegetarische Vorspeisenplatte ^(1, 7, 10, 11)

Ricotta mit Gartenkräutern, Auberginencreme, Curry-Hummus, Creme von getrockneten Tomaten

Vegetarian Platter ^(1, 7, 10, 11)

Herbed ricotta, aubergine cream, curried hummus, sun-dried tomato spread

Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!

Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / APPETIZERS

Angus tatár (1, 7, 10)

savanyított zöldségek, mustárkaviár, sóban érlelt tojás, fűszervaj

Angus-Tatar (1, 7, 10)

eingelegtes Gemüse, Senfkaviar, in Salz gereiftes Ei, Kräuterbutter

Angus Beef Tartare (1, 7, 10)

pickled vegetables, mustard caviar, salt-cured egg yolk, herb butter

4990



Kacsamáj terrine (1, 7)

gyümölcs chutney, pirított kalács

Ententerrine (1, 7)

Fruchtchutney, gerösteter Hefezopf

Duck Liver Terrine (1, 7)

fruit chutney, toasted brioche

3990



LEVESEK / SUPPEN / SOUPS



Angus marhahúsleves (1)

kézműves tészta, zöldségek, főtt puha hátszín

Angus-Rindfleischsuppe (1)

mit hausgemachten Nudeln, Gemüse und gekochtem Rindfleisch

Angus Beef Consommé (1)

homemade pasta, root vegetables, tender boiled rump steak

2990

Angus gulyásleves (1)

kovászos kenyér

Angus-Gulaschsuppe (1)

mit Sauerteigbrot

Angus Goulash Soup (1)

served with sourdough bread

3190



Póréhagymás burgonyakrémleves (4, 7, 9)

házi füstölt pisztráng

Lauch-Kartoffelcremesuppe (4, 7, 9)

hausgeräucherte Forelle

Leek & Potato Cream Soup (4, 7, 9)

house-smoked trout

2790

Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!

Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Grillezett fogasfilé ⁽⁷⁾

karfiolrizottó, bébispenót, bazsalikom, parmezán chips

Gegrilltes Zanderfilet ⁽⁷⁾

Blumenkohl-Risotto, Babyspinat, Basilikum, Parmesanchips

Grilled Zander Fillet ⁽⁷⁾

cauliflower risotto, baby spinach, basil, Crispy Parmesan

7290

Supreme csirkemell ⁽⁷⁾

parmezánhab, zöldségek

Hähnchenbrust Supreme ⁽⁷⁾

Parmesanschaum, saisonales Gemüse

Chicken Supreme ⁽⁷⁾

Parmesan espuma, seasonal vegetables

6790

Lassan sült kacsacomb ⁽¹⁾

pirított káposztás gnocchi, gránátalma, paszternák chips, jus

Langsam geschmorte Entenkeule ⁽¹⁾

geröstete Gnocchi mit Kraut, Granatapfel, Pastinakenchips, Jus

Slow-Roasted Duck Leg ⁽¹⁾

toasted cabbage gnocchi, pomegranate, Crispy parsnip, rich jus

6990

Rántott Angus fartő ^(1, 10)

bajor burgonyasaláta, lelei tökmagolaj

Paniertes Angus Steak von der Angus Rinderhüfte ^(1, 10)

bayerischer Kartoffelsalat, regionales Kürbiskernöl aus Balatonlelle

Breaded Angus Rump Steak ^(1, 10)

Bavarian potato salad, pumpkin seed oil from Lelle

6890

Vörösboros marhapofa ⁽⁷⁾

kolozsvári szalonna, gomba, sárgarépa, gyöngyhagyma, burgonyapüré

In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen ⁽⁷⁾

Kolozsvár-Speck, Waldpilze, Karotten, Perlwiebeln, Kartoffelpüree

Red Wine Braised Beef Cheeks ⁽⁷⁾

smoked bacon, mushrooms, carrots, pearl onions, mashed potatoes

6990



Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!
Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Szarvashátszín (1, 9) 7890
málnás céklapüré, sült répa, zeller, burgonyafánk, áfonyás jus

Hirschrücken (1, 9)
Himbeer-Rote-Bete-Püree, Ofenkarotten, Sellerie, Kartoffelkrapfen, Preiselbeerjus

Roasted Venison Loin (1, 9)
raspberry beetroot purée, roasted carrots, celery, potato doughnuts, blueberry jus

 **Angus burger** (1, 7, 10) 6990

Angus húspogácsa, lilahagymalekvár, római saláta, csemege uborka, paradicsom, burger szósz, bisztró hasáb

Angus Burger (1, 7, 10)
Angus-Rindfleischpatty, rote Zwiebelmarmelade, Römersalat, Gewürzgurke, Tomate, Burgersauce, Bistro-Pommes

Angus Burger (1, 7, 10)
Angus beef patty, red onion jam, romaine lettuce, pickles, tomato, house burger sauce, bistro fries



SALÁTÁK / SALATE / SALADS

 **Kevert saláta** (7) 3790
cékla, karamellizált dió, grillezett kecskesajt, mézes dresszing

Gemischter Salat (7)
Rote Bete, karamellisierte Walnüsse, gegrillter Ziegenkäse, Honigdressing

Mixed Salad (7)
beetroot, caramelised walnuts, grilled goat cheese, honey dressing

Kevert saláta (7) 2790

joghurtos öntet, parmezán

Gemischter Salat (7)
Joghurtdressing, Parmesan

Mixed Salad (7)
yoghurt dressing, Parmesan

 **Házi káposztasaláta** 1490

Hausgemachter Krautsalat
Homemade Coleslaw

Tejfölös uborkasaláta (7) 1490

Gurkensalat mit Sauerrahm (7)
Cucumber Salad with Sour Cream (7)

TÉSZTAÉTELEK, VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK NUDELN UND VEGETARISCHE GERICHTE PASTA & VEGETARIAN DISHES

- ❖ **Zöldfűszeres gnocchi** ^(1, 7) _____ **4490**
gorgonzola, hosszan érlelt nemespenészes sonka
Kräuter-Gnocchi ^(1, 7)
Gorgonzola, luftgetrockneter Edelschimmel-Schinken
Herb Gnocchi ^(1, 7)
Gorgonzola, aged ham
- ❖ **Vargányás-aszalt paradicsomos tagliatelle** ^(1, 7) _____ **3690**
parmezán
Tagliatelle mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten ^(1, 7)
Parmesan
Tagliatelle with Porcini Mushrooms & Sun-Dried Tomatoes ^(1, 7)
Parmesan
- ❖ **Karfiolrizottó** ⁽⁷⁾ _____ **3490**
bébispenót, bazsalikomkrém, sült paprika, parmezán chips
Blumenkohl-Risotto ⁽⁷⁾
Babyspinat, Basilikumcreme, Ofenpaprika, Parmesanchips
Cauliflower Risotto ⁽⁷⁾
baby spinach, basil cream, roasted peppers, Crispy Parmesan



GYERMEKEK RÉSZÉRE / FÜR DIE KINDER / FOR KIDS

- ❖ **Angus bolognai** ^(1, 7) _____ **3690**
Angus Bolognese ^(1, 7)
Angus bolognese ^(1, 7)
- ❖ **Rántott csirkemell** ^(1, 7) _____ **3490**
hasáburgonya, ketchup vagy majonéz
Paniertes Hähnchenbrustfilet ^(1, 7)
Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise
Breaded Chicken Breast ^(1, 7)
French fries, ketchup or mayonnaise

Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!
Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS

Túrógombóc (1, 7) 2190
 tejföl, sós karamell, málna
Topfenknödel (1, 7)
 Sauerrahm, Salzkaramell, Himbeeren
Cottage Cheese Dumplings (1, 7)
 sour cream, salted caramel, raspberries

❖ **Bereki galuska** (7) 2190
Bereki Nockerln (7)
Bereki Dumplings (7)

❖ **Mákos rakott rizstészta** 1790
 meggy, vanília
Mohn-Reisnudelauf
 Sauerkirschen, Vanille
Poppy Seed Rice Noodle Bake
 sour cherries, vanilla

❖ **Kókuszos-gyömbéres chiapuding** 2190
 mangó, kókuszchips
Kokos-Ingwer-Chiapudding
 Mango, Kokoschips
Coconut & Ginger Chia Pudding
 mango, coconut chips



Több ételünket kérheti gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus változatban is. Kérjük érdeklődjön felszolgálóinknál!
 Viele unserer Gerichte sind auch in glutenfreier und vegetarischer Variante erhältlich. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an unser Servicepersonal.
 Guest Information: Many of our dishes are also available in gluten-free and vegetarian versions upon request. Please ask our service staff for further information.

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	2690
(Aperol, Prosecco, orange, soda)	
Limoncello Spritz	2690
(Limoncello, Prosecco, lemon, mint, basil, soda)	
Hugo Spritz	2690
(elderflower sirup, Prosecco, lime, mint, soda)	



ITALLAP / GETRÄNKE / DRINKS

PÁLINKA

Zimek: Sárgabarack, Körte, Szeder /		
Aprikose, Birne, Schwarzebeere / 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
Flat White		990
Cortado		990
Cappuccino		990
Latte Macchiato		1190
Melange		1390
Alternatív tej/Pflanzliche Milch/Plant-based milk		+300
Koffeinmentes kávéból		+100
Dallmayr tea válogatás / Tee / Tea		900

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

Mangalica Káptalantótiból / Mangalitza-Schweinefleisch aus Káptalantóti

Házi füstölt áru - Tapolcai Tibor Balatonfenyves / Hausgeräucherte Ware aus Balatonfenyves - Tapolcai Tibor

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, étелеink ízvilágát házi fűszerkertünk és zöldségeink is gazdagítják.



SAJÁT KÉSZÍTÉSŰ TERMÉKEINK

REPCEOLAJ

Terra Pannonia hidegen sajtolt repceolaj 0,5 l
Terra Pannonia kaltgepresstes Rapsöl 0,5 l

2300



Így főz a Balaton
How to cook at lake Balaton

9900



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 / Glutenthaltig / 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!**

