



VIRIDÁRIUM

SPEISEKARTE

Kalte Vorspeisen

Zander auf Rózsakő-Art – mariniertes Zanderfilet garniert mit gebackenem Tomatensalat

(lf, gf) 2590 Ft

Weinempfehlung: „Kéknyelű” ein charakteristischer Wein von Badacsony 2017 - Bio

Gutsteller – eine Auswahl von Landwirt-Spezialitäten 2250 Ft

Weinempfehlung: Welschriesling von Szent György Berg 2017 - Bio

Suppen

Borsch und Pino – eine cremige Borsch Suppe verfeinert mit Pinot Noir *(gf, lf) 1850 Ft*

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon von Badacsony – Pinot Noir Rosé 2018 - Bio

Petersilien Cremesuppe mit Senfrauke *(gf, lf) 1450 Ft*

Weinempfehlung: „Gyöngyös” (Pinot Gris-Muscat Ottonel) Perlwein 2018 - Bio

Hauptgerichte

Geräuchertes Filet vom Grauwels garniert mit gebackenem Paprika und Wurzelgemüse

(gf, lf) 4150 Ft

Weinempfehlung: „Kéknyelű” von Badacsony 2017 - Bio

Feines Schweinefilet mit Steinpilzcreme garniert mit Bärlauch-Kartoffeln *(gf, lf) 4550 Ft*

Weinempfehlung: Pinot Gris 2017 - Bio

Hühnerbrust mariniert im Most von Zenit-Trauben garniert mit Spinat-Süßkartoffeln (gf)

4150 Ft

Weinempfehlung: Zenit von Plattensee-Oberland 2018 - Bio

Gegrillte Camembert garniert mit Honig verfeinerte Rote Rüben

(v, gf) 2450 Ft

Weinempfehlung: Welschriesling „Kabócás” 2015 - Bio

Spezialitäten

Ein Schmaus aus Rindgerichte auf „Nádudvari”-Art dazu Salat und Rosmarin-Kartoffeln

(gf, lf) 5750 Ft

Weinempfehlung: Cabernet Franc von Plattensee-Oberland 2017 - Bio

Ein Reisgericht mit Nelkenschwindling und Schwefelporling (gf, v) 2450 Ft

Weinempfehlung: „Rózsakő” von Badacsony 2018 - Bio

Nachspeisen

Cabernet Schokoladencreme mit Brombeere 1750 Ft

Weinempfehlung: Cabernet Franc von Plattensee-Oberland 2017 - Bio

Zwetschken-Mandeltorte mit Rose-Mascarpone 1850 Ft

Weinempfehlung: „Csókaszőlő” 2018 – Bio

(lf) = laktosefrei, (gf) = glutenfrei, (v) = vegetarisch

Die Beilagen können wir leider nicht abändern. Wir servieren keine Halbportion. Die aufgezeichnete Preise sind in ungarischen Forint (HUF) zu verstehen und enthalten die Mehrwertsteuer auch!

Betreiber: Endre Szászi – Kossuth u. 124. H-8264 Szigliget

Chef – Zoltán Antal Vass



VIRIDÁRIUM

GETRÄNKEKARTE

Weine von dem Weingut Szászi	1,5 dl	Flasche
„Gyöngyös” (Pinot Gris – Muscat Ottonel) Perlwein 2018 Bio	950 Ft	2 800 Ft
Zenit 2018 Bio	950 Ft	2 500 Ft
Pinot Gris 2017 Bio	950 Ft	2 800 Ft
„Rózsakő” von Badacsony 2017 Bio	1 100 Ft	3 150 Ft
„Kéknyelű” von Badacsony 2017 Bio	1 100 Ft	3 150 Ft
Welschriesling von Szent György Berg 2017 Bio	1 300 Ft	3 750 Ft
Welschriesling „Kabócás” 2015 Bio	1 800 Ft	7 950 Ft
Rosé Cuvée 2018 Bio	950 Ft	2 800 Ft
„Csókaszó” 2018 Bio	950 Ft	2 800 Ft
Cabernet Franc 2017 Bio	1 200 Ft	4 000 Ft
Pinot Noir 2017 Bio	950 Ft	3 000 Ft
Zeus – Muscat Ottonel halbsüß 2018 Bio	950 Ft	2 800 Ft
Zeus Spätlese süß 2017 Bio	1 800 Ft	7 000 Ft

Weitere alkoholische Getränke	2 cl	4 cl
Weinbrand (Chardonnay) Szászi	650 Ft	1 250 Ft
Jägermeister	650 Ft	1 250 Ft
Unicum	650 Ft	1 250 Ft
Aperol Spritz	1 450 Ft / Glas	
ELIXBEER – Bright Light Lager (gefiltert Bio) 4,2%	0,33 Liter	950 Ft
ELIXBEER – Brown & White (Braunbier) 4,3%	0,33 Liter	950 Ft
ELIXBEER – IPA 6,6%	0,33 Liter	950 Ft

Erfrischungsgetränke

Sodawasser	1 Liter	700 Ft
Traubensaft Bio		200 Ft / dl
Hausgemachte Sirup (Hollunder, Lavendel, Ingwer, Ribisel)		200 Ft / dl
Espresso / Lange Kaffee / Ristretto		550 Ft
Espresso Macchiato		550 Ft
Doppelte Espresso		800 Ft
Cappuccino		650 Ft
Latte Macchiato		750 Ft
Theodora Mineralwasser – still/sprudelnd	0,75 Liter	900 Ft

Die Preise sind in Forint (HUF) und enthalten den MwSt!
Betreiber: Endre Szászi – Kossuth u. 124. H-8264 Szigliget