



Étterem II. kategória

A Hubertus-Hof szálloda étterme kitűnő választás a kulináris élményre vágyó, csendes, nyugodt környezetet kedvelő emberek számára.

Az étlapunk legnagyobb attrakciói a vadspecialitásaink. Az ételeket a saját vadászterületünkön lőtt fiatal vad húsából készítjük. Minden ételünket saját készítésű hidegen préselt repceolajjal és saját fűszeres kertünkben termesztett friss fűszerekkel alkotják szakácsaink. A felhasznált nyersanyagaink csak gondos válogatás után kerülnek a konyhára. A vadételek mellett azonban a hagyományos magyar konyha és a könnyedebb ételek kedvelői is találnak fogukra való ételeket. Terra Pannonia Manufaktúránkban készített natur lekvárjainkat megköstölhatják a reggeli büfé kínálatunkból és megvásárolható a recepciókon.

Webshop: www.terra-pannonia.com

Nyitva tartás minden nap 07:30-22:00 óráig.

Szakácsaink 12:00-21:30-ig állnak a tűzhelyeknél.

Jó étvágyat és kellemes időtöltést kívánunk!

Das Hubertus-Hof Restaurant bietet eine in der Umgebung einzigartige Küche. Neben feinen Wildspezialitäten und leichten ungarischen Gerichten, enthält unsere Speisekarte auch Meisterstücke der internationalen Küche. Viele Speisen des Hauses bereiten unsere Köche mit kalt gepresstem Rapsöl aus eigener Herstellung und frischen Gewürzen aus unserem Kräutergarten zu. Unsere Wildgerichte werden nur von Wildbrett aus unserem eigenen Jagdrevier zubereitet. Die verwendeten Marmeladen sind hausgemacht (Terra Pannonia Manufaktur) und u.a. erhältlich an der Rezeption.

Webshop: www.terra-pannonia.com

Geöffnet täglich ab 07:30 Uhr bis 22 Uhr.

Warme Küche täglich vom 12:00 bis 21:30 Uhr.

Zum Speisen und Genießen heißen wir Sie Herzlich Willkommen!

Cser Zoltán
Konyhafőnök
Küchenchef

Raskó Róbert
Szállodavezető
Hotelleiter



TERRA PANNONIA HIDEGEN SAJTOLT REPCEOLAJ

Miért érdemes repce olajat használni?

- lágy ízek
- 190°C-ig hevíthető
- 10 % Omega-3 zsírsavat tartalmaz
- maximum 6% telített zsírsav található benne
- sok vitamint és ásványi anyagot tartalmaz

A magas Omega-3 zsírsav tartalma miatt a repce olaj nagyon ideális. A repceolaj koleszterin mentes, ezenkívül koleszterincsökkentő hatású is. Elősegíti a véráramlást, erősíti az immunrendszert, megakadályozza a tumor képződést, és megelőzi a szívinfarktust.

Nemcsak salátákhoz kitűnő, hanem húsok pácolásához és sütéséhez is. Legyen szó akár grillezésről, vagy bő zsírban való sütésről. Süteményekhez is kiváló, remekül helyettesíti a vaját és a margarint.



TERRA PANNONIA KALT GEPRESSTES RAPSÖL

Warum lohnt es sich Rapsöl zu verwenden?

- mild im Geschmack
- erhitzbar bis 190 Grad
- 10 Prozent Omega-3-Fettsäuren
- nur max. 6 % gesättigte Fettsäuren
- viele Vitamine und Mineralstoffe

Wegen des hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren ist Rapsöl besonders in der kontinentalen Küche ideal, da hier der Verzehr von Meeresfrüchten eher selten ist. Rapsöl ist cholesterinfrei und wirkt ausserdem cholesterinsenkend. Es fördert die Durchblutung, stärkt das Immunsystem, hemmt die Tumorbildung und beugt Herzinfarkten vor.

Verwendung in der Küche:

Zubereitung von Rohkost und Salaten, insbesondere Kartoffelsalat.
Gesunde Alternative beim Backen als Ersatz für Butter und Margarine.



HUBERTUS-HOF
HOTEL & RESTAURANT

★★★
BALATONFENYVES



HÁZUNK SPECIALITÁSAI SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

Gyömbéres süttök krémleves pirított tökmaggal
Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und geröstete Kürbiskörner
650.-

**Szarvas hátszín médiumra sütve jázminrizzsel,
vágott zöldsaláta tökmagolajos vinegrett öntettel**
Medium gebratene Hirschrückenmedaillons mit Jasminreis und
grünem Salat dazu Kürbiskernölvinaigrette
3200.-

Kakukkfűves szarvasragu erdei gombával, házi dödöllével
Hirschragout mit Waldpilzen und Thymian, dazu
hausgemachte „Dödölle“
2450.-

**Ropogós kacsasült párolt káposztával és
pirított burgonyagerezdekkel**
Knusprig gebratene Ente mit gedünstetem Kraut
und Steakkartoffeln
2850.-

**Házi cseresznyekompót tejszínhab gyűrűben,
vanília fagylalttal és csokoládé öntettel**
Hausgemachte Kirschenkompott im Schlagsahnering
mit Vanilleeis und Schokoladenguss
650.-



HIDEG ÉS MELEG KEZDŐFOGÁSAINK KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rostonsült csirke falatok paradicsommal, zöldsalátával és balsamecettel

Hühnerbruststreifen vom Rost dazu Tomaten und frischer Salat mit Aceto Balsamico

850.-

Libamájtortácska sült almakarikákkal

Gänseleber-Törtchen mit gebratenen Apfelscheiben

1 850.-

LEVESEINK

UNSERE SUPPEN

Fácán erőleves tésztával és julienne zöldségekkel

Fasanenkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Nudeln

650.-

Tejszínes vadraguleves tárkonyal bolondítva

Rahmige Wildragoutsuppe, verfeinert mit Estragon

790.-

Gulyásleves bográcsban tálalva

Gulaschsuppe im Kessel serviert

950.-



FŐÉTELEK

Finom falatok: Hal, sertés, csirke, kacs, vad...

HAUPTGERICHTE

Feine Speisen: Fisch, Schwein, Huhn, Ente, Wild...

Balatoni fogas szeletek roston sűtve, burgonya korongokkal, salátakoszorúban Balatoner Zanderscheiben vom Rost auf Salatbett, dazu Kartoffelchips	2 450.-
Csirkemell szalonna köntösben, kerti rozmaringgal pácolva, friss salátával és hasáburgonyával Mit Rosmarin verfeinerte Hühnerbrust im Speckmantel, dazu frischer Salat und Pommes Frites	2 350.-
Rostonsűt libamáj (260 g) vajjas törtburgonyával és lilahagyma lekvárral Gänseleber (260 g) vom Rost, dazu Kartoffelmus mit Butter und Rote Zwiebel Marmelade	3 550.-
Vaslapon grillezett sertés szűzermék tehén-kecskesajt duóval, tökmagolajos friss paradicsommal és petrezselymes burgonyával Gegrillte Schweinemedailleurs mit Käseduett, dazu frische Tomaten mit Kürbiskernöl und Petersilienkartoffeln	2 450.-
Cigánypecsenye pirított burgonyával, sűlt szalonnával Zigeunerbraten mit Steakkartoffeln und gebratetem Speck	2 350.-
Sertés borda rántva hasáburgonyával Panierte Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	2 350.-
Bélszíncsíkok Hubertus módra, Cognac mártásban színes pennével Filetspitzen á la Hubertus: Rinderfilet in Cognacsoße mit bunter Penne	2 900.-



Red Angus marhabélszín (190 g) fűszervajjal, hagymás pirított burgonyával és grill zöldségekkel Red Angus Rinderlendenbraten (190 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln	3 550.-
Fenyvesi fácánmell pirított burgonyával és fenyő magvas salátával Fasanenbrust vom Grill mit Bratkartoffeln dazu grüner Salat mit Pinienkernen	2 850.-
Vaddisznósült vörösboros mártással, áfonyalekvárral és burgonyafánkkal Wildschweinbraten mit Rotweinsöße, dazu Preiselbeeremarmelade und Kartoffelkrapfen	2 850.-
Szarvassült, cabernet-ben marinált vörösáfonyával és medvehagymás burgonyagombóccal Hirschbraten, dazu im Cabernet marinierten Preiselbeeren und Kartoffelknödeln mit Bärlauch	2 850.-
Vadszeletek grillezve „Öregszakács” kedve szerint (vaddisznó-, szarvas- és fácánszeletek grill zöldségágyon, sültburgonyával és barnamártással) Gegrillte Wildbissen nach Art des „Alten Kochs” (Wildschwein-, Hirsch- und Fasanbissen mit gegrilltem Gemüse, Steakkartoffeln und braune Soße)	2 950.-
„Hubertus” vadtál 2 fő részére (szarvas-, vaddisznó-, fácánsült és fürj gazdagon körítve: burgonyafánkkal, fűszeres sült burgonyával, rösztiburgonyával, burgonyakrokettel, párolt káposztával, gyümölcscsel, áfonyával, barnamártással) Wildplatte „Hubertus” für 2 Personen (Hirsch-, Wildschwein-, Fasanen- und Wachtelbraten mit Kartoffelkrapfen, Steakkartoffeln, Röstikartoffeln, Kroketten, gedünstetem Kraut, Früchte, Preiselbeeren und braune Soße)	6 300.-



GYERMEKEK RÉSZÉRE FÜR KINDER

Batman kedvence sertésszelet hasáburgonyával és ketchuppal

Batman's Lieblingsgericht

(Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup)

1 350.-

Némo kapitány halrudacskái hercegnőburgonyával és majonézzel

Kapitän Nemo's Fischstäbchen mit Herzoginkartoffeln und Mayonnaise

1 350.-

VEGETÁRIÁNUS FOGÁSOK VEGETARISCHE GERICHTE

Cukkíni tócsni erdei gomba raguval

Zucchini rösti mit Waldpilzragout

1 950.-

Rántott zöldségek repceolajos majonézzel és petrezselymes burgonyával

Fritiertes Gemüse mit Rapsölmayonnaise und Petersilienkartoffeln

1 950.-

Rántott camembert áfonyával, lilahagyma karikákkal, rizzsel tálalva

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren aus unserer Terra Pannonia Manufaktur, Zwiebelringen und Reis

2 250.-



HUBERTUS-HOF
HOTEL & RESTAURANT

★★★
BALATONFENYVES



KÖRETEK BEILAGEN

Cukkíni tócsni Zucchinirosti	450.-
Dödölle „Dödölle“	450.-
Petrezselymes burgonya Petersilienkartoffeln	350.-
Zöldköret Gemüsebeilage	350.-
Párolt rizs Gedünsteter Reis	350.-

SALÁTÁK UNSERE SALATAUSWAHL

Zöldsaláták repce vinegrettel Grüner Salat mit Rapsvinaigrette	650.-
Paradicsomsaláta hagymával Tomatensalat mit Zwiebeln	650.-
Tejfölös uborkasaláta Gurkensalat mit saurer Sahne und Knoblauch	650.-
Friss vegyes saláta joghurtos öntettel Gemischter Salat mit Joghurtsoße	650.-
Káposztasaláta háziasan Hausgemachter Krautsalat	450.-



DESSZERTEK NACHSPEISEN

- „Bereki galuska”
(vaníliamártással leöntött piskótafalatkák szederrel
és tejszínhabbal)** **650.-**
Bereki Nockerln
(aus hellem Biskuit mit Vanillesoße, Brombeeren und Schlagsahne)
- Mákos-meggyes palacsinta vanília fagyival** **800.-**
Mohnpalatschinken mit Sauerkirschen und Vanilleeis
- Palacsinta kívánság szerint
(ízes, kakaós, fahéjas, csokis, diós)** **650.-**
Palatschinken nach Wunsch
(Kakao, Schoko, Marmelade, Zimt, Nuss)
- Áfonyás joghurthab házi körtekompóttal** **650.-**
Joghurtschaum mit Heidelbeere und hausgemachte Birnekompott



KEMENCÉBEN SÜLT ÉTELEINK UNSERE GERICHTE VOM STEINOFEN

Kemencében sült zsályás kacsá ropogósra sütvé (egész évben, min. 10 fő)

Im Ofen knusprig gebratene Ente mit Salbei gewürzt

2 900.-

Kemencében sült libacomb, almagerezdekkkel, pirított burgonyával (október 15.-november 25., min. 10 fő)

Gebratene Gänsekeule mit Apfelzehe und gerösteten Kartoffeln

2 800.-

Kemencés tanyasi csirkecomb, szalonnás-hagymás burgonyával (egész évben, min. 10 fő)

Gebratene Hähnchenkeule mit Speck und Zwiebelkartoffeln

2 400,-

Kemencés sertéscsülök (egész évben, min. 10 fő)

Schweinshaxe im Ofen gebraten

2 500.-

Kemencés töltött káposzta kolozsvári szalonnával, tejföllel locsolva (egész évben, min. 10 fő)

Krautwickel mit Speck und saurer Sahne

1 750.-

Kemencés oldalas mézes pácban érlelve (egész évben, min. 10 fő)

Gebratene Schweinerippen mit Honig gebeizt

2 750.-

Kemencés párolt vadmalac (egész évben, min. 20 fő)

Frischling im Ganzen gebraten

3 500.-

Kemencés ropogós házi malac (egész évben, min. 20 fő)

Spanferkel im Ganzen gebraten

3 300.-

Kemencés sertés rolád bacon-be csomagolva, sonkával, sajttal, gombával töltve (egész évben, min. 10 fő)

Schweinsroulade im Speckmantel, gefüllt mit Schinken, Käse und Pilzen

3 100.-

Kemencés pulykatekercs, gyulai kolbással töltve (egész évben, min. 10 fő)

Putenroulade, gefüllt mit Gyulaer Wurst

2 750.-

Kemencében sült ételeink elkészítési ideje 3 óra.
Rendelését kérjük, 2 nappal korábban jelezze!
Die Zubereitung der Gerichte benötigt 3 Stunden.
Reservieren Sie bitte 2 Tage im voraus!



ITALLAP / GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLMENTES ITALOK / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Szénsavas üdítőitalok / Erfrischungsgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley gyömbér / Ginger Ale Kinley Tonic)	0,20 l	300.-
Spéci / Spezi	0,50 l	500.-
Szénsavmentes üdítőitalok / Säfte (Rostos őszibarackital / Pfirsich, szűrt almaital / Apfelsaft, Narancslé / Orangensaft)	0,10 l	120.-
Kékkúti Ásványvíz / Mineralwasser	0,33 l	300.-
Jeges tea / Ice Tea	0,10 l	120.-

SÖRÖK / BIERE

Pilsner Urquell csapolt / vom Fass	0,50 l	550.-
Pilsner Urquell csapolt / vom Fass	0,30 l	330.-
Dreher üveges / aus der Flasche	0,50 l	400.-
Dreher alkoholmentes / Alkoholfrei	0,33 l	400.-
Erdinger Weissbier	0,50 l	800.-
Pilsner üveges / aus der Flasche	0,33 l	400.-
Radler	0,50 l	550.-

WHISKY

Ballantine's	5 cl	700.-
Johnnie Walker Red Label	5 cl	800.-
Chivas Regal 12 years	5 cl	1 500.-
Jack Daniel's	5 cl	1 000.-

BRANDYK, KONYAKOK / BRANDY'S, COGNAC'S

Napoleon Brandy Corsica	5 cl	300.-
Metaxa*****	5 cl	800.-
Remy Martin	5 cl	1 950.-

LIKŐRÖK / LIKÖRE

St. Hubertus	5 cl	450.-
Grand Marnier	5 cl	800.-
Zwack Unicum	4 cl	600.-
Jägermeister	/4 cl	560.-
Bailey's Irish Cream	6 cl	900.-



MINŐSÉGI PÁLINKÁK A BALATONPARTRÓL FEINE EDELBRÄNDE DER BALATONREGION

Zimek Vilmoskörte pálinka (Williamsbirne)	4 cl	1 400.-
Zimek Barackpálinka (Pfirsich)	4 cl	1 400.-
Zimek Törköly pálinka (Trester)	4 cl	1 200.-
Zimek Málna pálinka (Himbeere)	4 cl	1 400.-

VERMUTOK / WERMUTWEINE

Sademan Sherry (édes/süß, száraz/trocken)	0,10 l	900.-
Garrone Cherry	0,10 l	450.-
Martini Dry, Bianco	0,10 l	600.-
Campari	0,10 l	800.-

PÁRLATOK / BRANDE

Zwack Vilmoskörte / Williamsbirne	4 cl	600.-
Finlandia Vodka	4 cl	600.-
Bombay Sapphire Gin	4 cl	800.-
Bacardi Rum	4 cl	800.-
Tequila Sierra	4 cl	800.-

PEZSGŐK / SEKTE

BB Száraz, Félszáraz, Édes (trocken, halbtrocken, lieblich)	0,75 l	1 500.-
Hungária Extra Dry	0,75 l	3 500.-

KÁVÉK, TEÁK / KAFFEE, TEE

Espresso		350.-
Hosszú kávé / Café Creme		370.-
Cappuccino		400.-
Latte Macchiato		450.-
Bailey's Kávé / Bailey's Kaffee		650.-
Hubertus Kávé / Hubertus Kaffee		550.-
Jeges kávé / Eiskaffee		650.-
Tea / Tee		300.-
Forró kakaó / Heisser Kakao		300.-



HUBERTUS-HOF
HOTEL & RESTAURANT

★★★
BALATONFENYVES



ÁRAINK FORINTBAN ÉRTENDŐK ÉS TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁ-T.
UNSERE PREISE SIND IN FORINT ANGEGEBEN UND
ENTHALTEN DIE MEHRWERTSTEUER.

**FÉL ADAG ELKÉSZÍTÉSE ESETÉN AZ EREDETI ÁR
60%- ÁT SZÁMOLJUK FEL.**
BEI EINER BESTELLUNG VON EINER HALBEN PORTION
BERECHNEN WIR 60% DES PREISES.

ÁRAINK A KÖRETEK ÁRÁT TARTALMAZZÁK.
UNSERE PREISE ENTHALTEN DIE BEILAGEN.

KÖSZÖNJÜK, HOGY VENDÉGÜL LÁTHATTUK!
**AMENNYIBEN ELÉGEDETT VOLT SZOLGÁLTATÁSAINKKAL, KÉRJÜK
AJÁNLIJON MINKET BARÁTAINAK ISMERŐSEINEK.
REMÉLJÜK HAMAROSAN ÚJBÓL ÉTTERMÜNKBEN ÜDVÖZÖLHETJÜK!**
VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!
WENN SIE MIT UNSEREN DIENSTLEISTUNGEN ZUFRIEDEN WAREN, DÜRFEN SIE
UNS GERNE WEITEREMPFEHLEN.
WIR FREUEN UNS, SIE BALD WIEDER IN UNSEREM RESTAURANT BEGRÜSSEN
ZU DÜRFEN!