



HUBERTUS HOF

Landhotel

SPEISEKARTE

II. Kategorie

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen die Terra Pannonia Rindfleischgerichte vom hofeigenen Angus - Rind.

Unsere Angus-Rinder weiden im Nagyberék und sind oft auch 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. Dies alles geschieht im eigenen Betrieb.

Vom Angus Rind auf der Weide bis zum Steak auf dem Teller. Guten Appetit!

TERRA
PANNONIA

Nagyberék

www.terra-pannonia.com

www.hubertushotel.hu

www.hubertus.hu



HUBERTUS
BT

Agriculture

Cser Zoltán
Chefkoch

Raskó Róbert
Hoteldirektor

DIE BEILAGEN SIND IM PREIS INBEGRIFFEN. UNSERE PREISE SIND IN FORINT ANGEZEIGT UND ENTHALTEN DIE MEHRWERTSTEUER.

BEI EINER BESTELLUNG VON EINER HALBEN PORTION BERECHNEN WIR 70% DES GRUNDPREISES.

FÜR DIE VERPACKUNG BEI MITNAHME BERECHNEN WIR 100 HUF / BOX.

EINIGE SPEISEN VON UNSERER KARTE KÖNNEN VERSCHIEDENE ALLERGENE ENTHALTEN. FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN UNSERE KOLLEGEN GERNE ZU IHRER VERFÜGUNG!

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

WENN SIE SICH BEI UNS WOHLGEFÜHLT HABEN UND ES IHNEN GESCHMECKT HAT, EMPFEHLEN SIE UNS BITTE WEITER. WIR FREUEN UNS, SIE BALD WIEDER IN UNSEREM RESTAURANT BEGRÜßEN ZU DÜRFEN!

Steak Angebot

vom hofeigenen Angus Rind

Unsere Angus-Rinder 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.

Onglet /Nierenzapfen Steak (200 g) vom Rost*	4 100.-
Kronenfleisch Steak (200 g) vom Rost*	4 100.-
Nacken Steak (200 g) vom Rost*	4 100.-

*inkl Beilage: geröstete Kartoffeln und frischer gemischter Salat mit Joghurtsoße

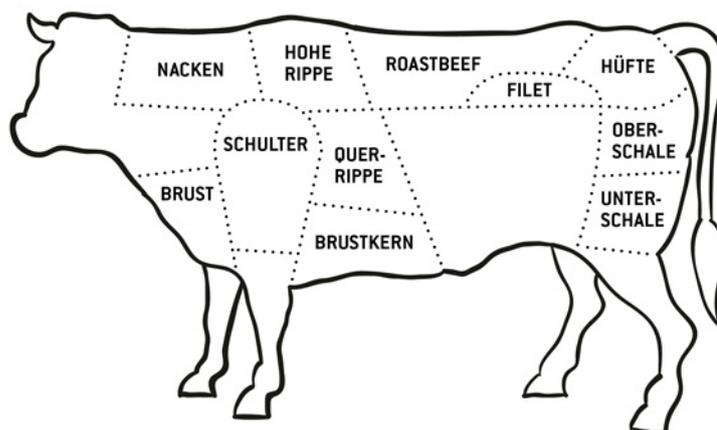
Unsere Empfehlung aus dem DRY AGER Schrank, 35 Tage gereift:

Rib Eye Steak ab 300 g / Stück **	31 000 Ft / kg
Rücken/Rump Steak ab 250 g / Stück **	31 000 Ft / kg
„Nagyberek“ Angus Steakplatte für 2 Pers. 800 g Fleisch	15 000.-

Onglet, Rumpsteak, Kronenfleisch, Nackensteak gemischter Salat mit Joghurtdressing, gegrilltes Gemüse, Steakkartoffeln, BBQ Soße, Kräuterbutter, französischer Senf

**frisch gebraten inkl. Beilage nach Ihrer Wahl.

Wir braten die Steaks normalerweise Medium, auf Wunsch können wir sie aber gerne auch in einer anderen Garstufe individuell für Sie zubereiten!



VORSPEISEN

Entenleberterrine mit Brioche und Roter Zwiebelmarmelade		2 900.-
Angus Tatar (80 g) mit Schalottenzwiebeln, dazu Toast und Butter		1 900.-
Ziegenkäse mit Basilikum pesto und Tomaten		1 750.-
Feige-Ricotta Salat mit Angus Rinderschinken		1 600.-
Wildentenbrust aus Edde mit Ruccola und Zitronenvinaigrette		1 900.-

SUPPEN

Angus Rindfleischsuppe mit hausgemachten Mezzaluna Ravioli		1 300.-
Somogyer Betyar Suppe mit Wildfleisch und Gemüse		1 400.-/Tasse 2 100.- /Kessel
Kalte Himbeercremesuppe mit frischen Himbeeren und gerösteten Mandelspalten, Sahne		1 300.-
Tagessuppe		1 200.-

FÜR DIE KINDER

Happy Hubi Burger vom Angus (125 g), dazu Pommes Frites		1 900.-
Batman's Lieblingsgericht Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup		1 600.-
Kapitän Nemo's Fischstäbchen mit Herzoginkartoffeln und Mayonnaise		1 600.-
Spiderman's Netz Spagetti Bolognese		1 600.-
Schneewittchen's Lieblingsgericht Natur gebratene Hähnchenbrust mit Jasminreis		1 600.-

VEGETARISCHE GERICHTE

Zitronen-Quinoa-Salat mit gebratene Ziegenkäse		3 200.-
Karottenrisotto mit Erbsenpüree und gebutterte grüne Blättern		2 100.-
Gegrillter Frischkäse (von der Käsemanufaktur Fam. Kincses) mit grünem Salat, Saisongemüse, Oliven in Rapsöl-Zitronenvinaigrette		3 300.-
Hausgemachte „Dödöle“ Ungarisches Kartoffelgericht mit saurer Sahne und gerösteten Zwiebeln		1 300.-
Papardelle Toscana mit Kirschtomatensauce, Rucola und Gorgonzola		2 600.-

HAUPTSPEISEN

Forellenfilet aus Keszthely mit Safranrisotto und Butterspinat	3 900.-
Zanderfilet aus Bikal in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat	4 500.-
Mediterran Hähnchenbrustfilet in Basilikum-Pesto gebraten, dazu Tomaten, Mozzarella und grüner Salat	3 100.-
Entenkeule konfitiert dazu Polenta und in Rotwein gedünstetes Apfelkraut	3 900.-
Mangalica Zigeunerbraten vom Schweinehals Steakkartoffeln, Speck, gegrillte Tomaten und Paprika	4 200.-
BBQ Schweinerippchen mit Coleslaw Salat und Kartoffelchips	3 900.-
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und grünem Salat	2 950.-
Angus Berek-Burger mit Pommes mit 2 Patties 125g. Speck, Cheddar Käse, grünem Salat, roten Zwiebeln und BBQ Sauce	3 600.-
Hausgemachte Angus Ravioli mit Tomatensoße und Parmesan	3 300.-
Hirschragout in Burgunder Soße mit Thymian und hausgemachten „Dödölle“	3 800.-
Angus Osso Bucco mit Papardelle, Tomatensauce und Gremolata	4 300.-
Wildplatte „Hubertus“ von Nagyberek (Hirsch-, Wildschwein- und Fasan, Wildentenbrust mit Pesto-Polenta, Kartoffelknödel, gedünstetem Apfelkraut, hausgemachter Preiselbeerenmarmelade und Wildjus)	9 800.- /2 före/ 4 900.- /1 före/

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

UNSERE BEILAGEN ZUR WAHL

Jasminreis, Pommes Frites, Petersilienkartoffeln, Polenta, Kartoffelknödel, Steakkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Rotkraut	700.-,
--	--------

SALATE

Hubertus Salatteller mit Zitronen-Vinaigrette, gerösteten Kernen und Parmesanpogatschen	2 100.-
Frischer gemischter Salat mit Joghurtdressing, dazu geröstete Kerne und Croutons	900.-
Gurkensalat mit saurer Sahne	850.-
Tomatensalat mit Zwiebeln	850.-
Grüner Salat mit Rapsöl-Vinaigrette	900.-
Hausgemachter Krautsalat	550.-

DESSERTS

Bereki Nockerln heller Biskuit mit Brombeeren oder Himbeeren mit Vanillepudding	950.-
Mandel – Schoko Brownie mit Bourbon-Vanilleeis	950.-
Palatschinken nach Wunsch (hausgemachte Aprikosen,- oder Erdbeermarmelade, Kakao, Zimt, Schokolade, - oder Nussfüllung)	800.-
Kugel Eis Schokolade, Vanille, Erdbeere	300.-
Crème Catalane mit Zimt-Sauerkirsch	950.-
Frisches Obst mit Vanilleeis	1 300.-

Liste der 14 Allergene

1. **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. **Eier von Geflügel** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
4. **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer;
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin-oder Karotinoidzubereitung verwendet wird.
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
7. **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. **Schalenfrüchte** und daraus gewonnenen Erzeugnisse, namentlich-Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-oder Queenslandnüsse
Ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
9. **Sellerie** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**
13. **Lupinen** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
14. **Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische** und daraus gewonnenen Erzeugnisse

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSERER SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley gyömbér, Kinley Tonic	0,25 l	450.-
Hubertus limonade	0,10 l	150.-
Spezi	0,50 l	700.-
RAUCH Säfte	0,10 l	250.-
100% Pfirsichsaft		
100% Apfelsaft		
100% Orangensaft		
100% Ananas		
Kékkúti Mineralwasser	0,33 l	450.-
Szentkirályi Mineralwasser	0,75 l	900.-
Sodawasser	0,10 l	60.-

BIERE

Dreher Gold vom Fass	0,30 l	750.-
	0,50 l	1 100.-
Pilsner Urquell aus der Flasche	0,33 l	750.-
Dreher aus der Flasche	0,50 l	950.-
Dreher alkoholfreies	0,33 l	650.-
Hofbrau Weiss aus der Flasche	0,50 l	1 200.-
Hajnali Fraktál aus der Flasche	0,33 l	1 100.-
Hajnali Porter aus der Flasche	0,33 l	1 100.-

BRANDY'S, COGNAC'S

Napoleon Brandy Corsica	4 cl	800.-
Metaxa*****	4 cl	1 100.-
Remy Martin	4 cl	2 400.-

LIKÖRE

St. Hubertus	4 cl	800.-
Zwack Unicum	4 cl	900.-
Jägermeister	4 cl	950.-
Bailey's Irish Cream	4 cl	1 100.-
Campari	4 cl	800.-
Martini Bianco / Extra Dry	1 dl	850.-
Aperol Sritz		1 800.-

WHISKY

Ballantine's	4 cl	950.-
Johnnie Walker Red Label	4 cl	950.-
Jack Daniel's	4 cl	1 200.-
Chivas Regal 12 Years	4 cl	1 500.-
Jameson	4 cl	1 200.-

BRANDE

Finnlandia Vodka	4 cl	900.-
Bombay Sapphire Gin	4 cl	1 400.-
Beefeater Gin	4 cl	1 200.-
Bacardi Rum	4 cl	900.-

SEKTE

BB Száraz, Félszáraz, Édes (trocken, halbtrocken, lieblich)	0,75 l	2 800.-
Hungária Extra Dry	0,75 l	4 900.-

KAFFEE, TEE

Dallmayr Espresso	490.-
Dallmayr Hosszú kávé / Cafe Creme	520.-
Dallmayr Cappuccino	550.-
Dallmayr Latte Macchiato	600.-
Dallmayr Melange	700.-
Heiße Schokolade	600.-
Dallmayr Tee	650.-
Zöld tea	
Erdei gyümölcs tea	
Borsmenta	
Earl Grey	
Assam	
Rooibos karamell	

SNACK'S

Chio Chips	600.-
/Salz, Paprika, Käse/	
Erdnüsse (85 gr)	500.-
Salzstangen (100 gr)	500.-