



HUBERTUS HOF

Landhotel

ÉTLAP

Étlapunk különlegessége a Terra Pannonia Angus steak kínálatunk saját nevelésű marhánk húsból!
A nagyberek mezőkön legelő Angus marha, amelyk vörös színe már messziről feltűnik, kiváló húsról ismert, amely szép márványozottságával igazi nyencség 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.

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

www.terra-pannonia.com
www.hubertushotel.hu
www.hubertus.hu

Jó étvágyat és jó felfedezést!

Cser Zoltán
Konyhafőnök


HUBERTUS
BT
Agriculture

Cseke Gabriella
Szállodavezető

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 100 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, AJÁNLIJON MINKET BARÁTAINAK,
ISMERŐSEINEK.

REMÉLJÜK, HAMAROSAN ÚJBÓL ÉTTERMÜNKBEN ÜDVÖZÖLHETJÜK!



HUBERTUS HOF

Landhotel

Ala Carte Menu

The speciality of our menu is the Terra Pannonia Angus steak which comes straight from our own farm bred herd! 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 flesh and marbeling and so is a true delicacy for meat lovers. After special care of 21days dry-aging the meat is delivered to our kitchen. This summer we are bringing to you a variety of steaks so you can get to know our unique and special delicacies!

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

www.terra-pannonia.com
www.hubertushotel.hu
www.hubertus.hu

HUBERTUS
BT
Agriculture

Zoltán Cser
Head Chef

Gabriella Cseke
Hotel director

OUR MAIN COURSE PRICES INCLUDE THE SIDE DISHES

OUR PRICES IN HUNGARIAN CURRENCY AND INCLUDES GOVERNMENT TAXES

HALF PORTIONS ARE AVAILABLE AT 70% OF THE FULL PRICE

TAKE-AWAY AVAILABLE WITH A CHARGE OF 100HUF/BOX FOR PACKAGING

IN CONNECTION WITH ALLERGENS IN MEALS PLEASE NOTE/ASK OUR WAITERS!

WE ARE GRATEFULL THAT YOU ARE DINING WITH US TODAY!

WE HOPE THAT YOU WILL BE SATISFIED WITH OUR RESTAURANT AND WE HOPE TO SEE YOU AGAIN !

PEZSGŐK / CHAMPAGNE

BB Száraz, Félszáraz, Édes (dry, semi dry, sweet)	0,75 l	2 800.-
Hungária Extra Dry	0,75 l	4 900.-

KÁVÉK, TEÁK / COFFEE, TEA

Dallmayr Espresso	490.-
Dallmayr Hosszú kávé / Cafe Creme	520.-
Dallmayr Cappuccino	550.-
Dallmayr Latte Macchiato	600.-
Dallmayr Melange	700.-
Forró kakaó / hot chocolate	600.-
Dallmayr Tea /Tea	650.-
Zöld tea	
Erdei gyümölcs tea	
Borsmenta	
Earl Grey	
Assam	
Rooibos karamell	

SNACK'S

Chio Chips /sós, paprikás, sajtos/	600.-
Sósmogyoró (85 gr)	500.-
Ropi (100 gr)	500.-

SNACKS

Chio Chips /salted, paprika, cheese/	600.-
Salted peanuts (85 gr)	500.-
Salted Sticks (100 gr)	500.-

ÜDÍTŐITALOK / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley gyömbér, Kinley Tonic	0,25 l	450.-
	0,10 l	150.-
Spéci / Spezi	0,50 l	700.-
RAUCH üdítőitalok / juices	0,10 l	250.-
100% Rostos őszibarack / peach juice		
100% szűrt alma / apple juice		
100% Narancs / orange juice		
100% Ananászlé / Pineapple juice		
Kékkúti Ásványvíz / mineral water	0,33 l	450.-
Szentkirályi Ásványvíz / mineral water	0,75 l	900.-
Szóda / Sparkling water	0,10 l	60.-

SÖRÖK / BEER

Dreher Gold csapolt / Draft	0,30 l	750.-
	0,50 l	1 100.-
Pilsner Urquell üveges / bottled	0,33 l	750.-
Dreher üveges / bottled	0,50 l	950.-
Dreher alkoholmentes / nonalcoholic	0,33 l	650.-
Hofbrau Weiss üveges / bottled	0,50 l	1 200.-
Hajnali Fraktál kézműves üveges / bottled artisan	0,33 l	1 100.-
Hajnali Porter kézműves üveges / bottled artisan	0,33 l	1 100.-

BRANDYK, KONYAKOK / BRANDY'S, COGNAC'S

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

LIKÓRÖK / LIQUEUR

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 Spritz

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.-

PÁRLATOK / DISTILLATE

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

TERRA
PANNONIA

Nagyberek

Angus steak kínálatunk

saját nevelésű marhánk húsból

Jó étvágyat és jó felfedezést!

www.terra-pannonia.com

A nagyberek mezőkön legelő Angus marha, amelyek vörös 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. Most mi is elhoztuk Önöknek a különböző steak húsokból készült ételeket, hogy Önök is megismerhessék ezeket a különlegességeket.

Koronahús / Rekeszizom steak (200 g) *	4 100.-
Nyak steak 200 g	4 100.-

* vaslapon, frissen sütve pirított burgonyával és vegyes joghurtos salátával.

DRY AGER szekrényünkben 35 napig érlelt tételek:

Rib Eye Steak (min.300g-tól / szelet) **	31 000 Ft / kg
Hátszín Steak (min. 250g-tól / szelet) **	31 000 Ft / kg

**Beef-ben frissen sütve, pirított burgonyával és vegyes joghurtos salátával

„Nagyberek” Angus Steak kóstoló tál 2 fő részére 800 g

15 000.-

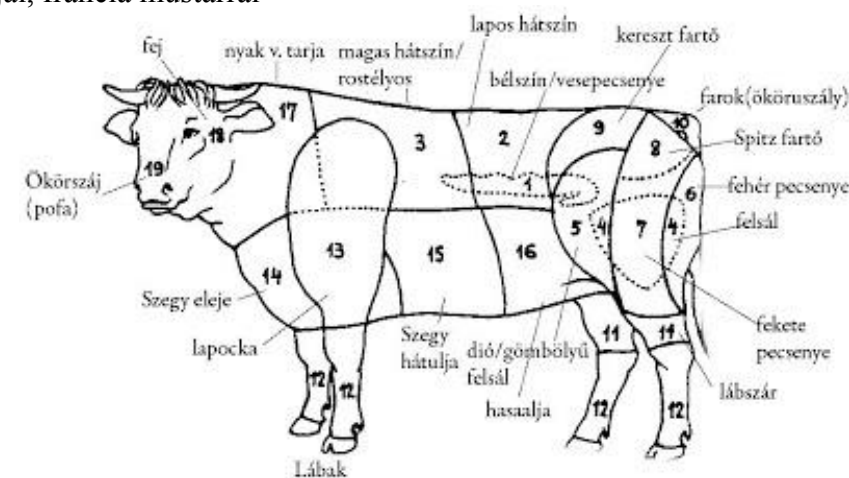
Koronahús, onklet, hátszín, nyak

Vegyes joghurtos salátával, grillezett zöldségekkel, steakburgonyával,

Jus, BBQ szósszal, fűszervajjal, francia mustárral

Minden steak természetesen mediumra sütve!

Ettől eltérő igényét kérjük, jelezze a megrendeléskor.



Angus Steak offer

from our own farm

Discover & enjoy it!

www.terra-pannonia.com

Koronahús / Plate steak (200 g) *	4 100.-
Nyak / Chuck steak 200g	4 100.-

* with potato, fresh salad and yoghurt dressing

35 day dry aged pieces:

Rib Eye Steak (min.300g / piece) **	31 000 Ft / kg
Sirloin Steak (min. 250g / piece) **	31 000 Ft / kg

**from our XXL Beefer with potato, fresh salad and yoghurt dressing

„Nagyberek” Angus Steak tasting plate for two, 800 g 15 000.-

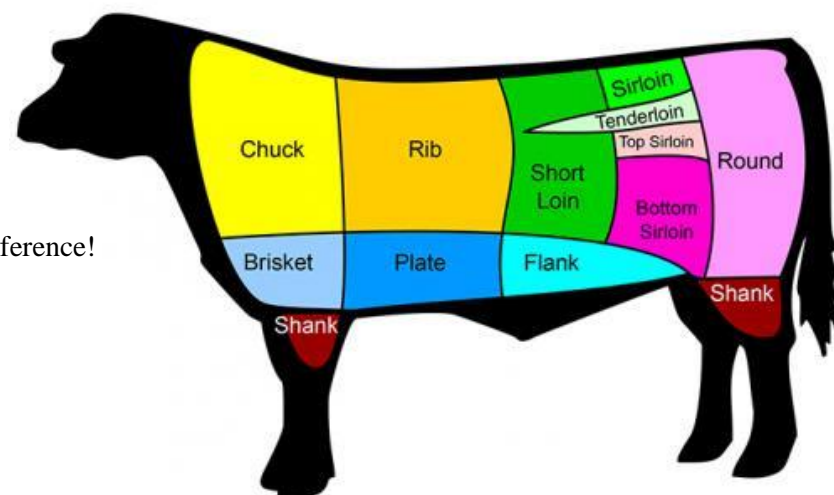
Variation of Angus plate, hanger, sirloin and chuck

Salad with yoghurt dressing, grilled vegetables and potato

Gravy, BBQ sauce, herb butter and french mustard

We make all the steaks medium!

Please let our staff know your cooking preference!



List of Allergens

1. **Gluten**, contains grain products
2. **Shellfish**
3. **Egg**
4. **Fish**
5. **Peanuts**
6. **Soyabeans** and soya beans products
7. **Milk** and milk products, lactose intolerance
8. **Nuts**, i.e. almond, peanut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachio, or macademia products
9. **Celery** and celeriac
10. **Mustard**
11. **Sesame seed** and sesame seed products
12. **Carbon dioxide** and sulphur dioxide processed products, e.g. dried fruits
13. **Snails**

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 SPACE.

Allergének:

1. **Glutént** tartalmazó gabonafélék
2. **Rákfélék** és belőlük készült termékek
3. **Tojás** és belőle készült termékek
4. **Hal** és belőlük készült termékek
5. **Földimogyoró** és belőle készült termékek
6. **Szójabab** és belőle készült termékek
7. **Tej** és abból készült termékek
8. **Diófélék**, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazildió, pisztácia makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. **Zeller** és a belőle készült termékek
10. **Mustár** és a belőle készült termékek
11. **Szezám** és a belőle készült termékek
12. **Szén-dioxid és a SO2**-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben;
13. **Csillagfűrt** és a belőle készült termékek
14. **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek

Az étlapunkon szereplő ételek mellett található rövidítések magyarázata:

LM = laktózmentes

GM = gluténmentes

ÉTELALLERGIÁJÁT KÉRJÜK JELEZZE RENDELÉS ELŐTT KOLLÉGÁNKNAK.

ÉTELINTOLERANCIA ESETÉN, KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY AZ

ÉTELEK AZONOS KONYHAI TÉRBEN KÉSZÜLNEK.

ELŐÉTELEK / APPETIZERS

Angus marha tatár (80 g) 1 900.-
salotta hagymával, vajjal és piritóssal
Angus beef Tatar (80 g)
with shallots, toast and butter

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

Grillezett kecskesajt 1 750.-
bazsalikom pestoval és paradicsommal / **LM-GM** /
Grilled Goat cheese
with basil tomato salad

Hubertus salátatál 2 100.-
friss vegyes saláta dresszingsel, parmezánnal és magvakkal
Hubertus Salad platter
mixed salad with dressing, parmesan and roasted seeds

LEVESEK / SOUPS

Angus marha húsleves 1 300.-
puha hátszín, házi tésztával, Julien zöldséggel
Angus Beef Soup
with home made noodles and julien veggies

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

Napi leves 1 200.-
Soup du Jour

GYERMEKEK RÉSZÉRE / FOR KIDS

Happy Hubi Hambi

Angus marhahúspogácsával (125 g), hasáburgonyával

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

1 900.-

Happy Hubi Burger

Angus beef (125 g), with french fries

Batman kedvence

rántott sertésszelet hasáburgonyával és házi ketchuppal / LM/

Batman's favorite

Breaded pork escalope with Fries and Ketchup

1 600.-

Némó kapitány halrudacskaí

hercegnőburgonyával és majonézzel

Captain Nemo's fried Fish

with Duchess Potatoes and Mayonnaise

1 600.-

Hófehérke kedvence / LM-GM/

Csirkemell szelet roston sütve, párolt jászmin rizzsel

Snow White's favorite:

pan seared Chicken breast with Jasmin ric

1 600.-

DESSZERTEK / DESSERTS

Bereki galuska

(piskótacsipetek bogyós gyümölcsökkel, vaníliamártással leöntve)

Bereki Dumplings

(sponge cake-chunks in creamy vanilla sauce with berries)

950.-

Mandulás csokoládé Brownie

Bourbon vanília fagyalattal

Almond – chocolate Brownie

with vanilla ice cream

1100.-

Gerbeaud parfé

sárgabarack coulis

Gerbeaud parfait

with apricot coulis

1100.-

SALÁTÁK / SALADS

Friss vegyes saláta joghurtos öntettel, pirított magvakkal és croutonnal Fresh mixed salad with yogurt dressing, toasted mixed nuts and croutons	900.-
Tejfölös uborkasaláta Typical Hungarian cucumber salad with sourcream and garlic	850.-
Paradicsomsaláta hagymával Tomato salad with onions	850.-
Zöldsaláta repce vinaigrettel Green salad with rape-seed oil vinaigrette	900.-
Káposztasaláta háziasan Home made cabbage salad	550.-

HÚSMENTES ÉTELEK / VEGETARIAN DISHES

Boronkai gomolyasajt rózsaborssal,dióval,bazsalikkal grillezve (Kincses családi sajtmanufaktúra) tépett salátával, idény zöldségekkel, olíva bogyóval, repceolajos-citromos vinaigrettel keverve Grilled fresh cheese from Boronka (from the Kincses family farm) Served on fresh salad,olives, cold pressed rapeseed oil-lemon sparks	3 300.-
Házi dödölle tejföllel és pirított hagymával Homemade „Dödölle” dumpling with sour-cream and roasted onion	1 300.-
Csicseriborsó tál válogatott kerti javakkal Chickpea pot with selected garden greens	2 300.-
Magyaros lencsepörkölt házi burgonyafánkkal Lentil stew with homemade Potato donuts	2 100.-

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

Keszthelyi pisztrángfilé roston

sáfrányos rizottóval, vajás spenótlevelekkel

Trout fillet from Keszthely

with saffron risotto and butter spinach

3 900.-

Grillezett csirkemell filé/ GM /

Hubertus salátával

Grilled chicken breast fillet

with Hubertus salad

3 100.-

Angus Vadas marhasült/ LM /

vadas mártással és burgonyafánk

Angus Vadas style

Braised Angus with piquant Vadas sauce and Potato donuts

3 800.-

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

Bécsi sertésszelet

hasáburgonyával, zöldlevél salátával, citrusos vinaigrettel

Breaded Pork Schnitzel Viennese style

Angus schnitzel with french fries and green salad

3 400.-

TERRA
PANNONIA
Nagyberek

Angus Berek-Burger 2 db 12,5dkg Angus húspogácsával

cheddar sajt, sült baconnal, zöld saláta levéllel, kovászos uborka ecetes lilahagymával és BBQ szósz

Double Angus BBQ burger

with cheddar cheese, fried bacon, lettuce, pickles, purple onion , BBQ sauce

3 600.-

Szarvasragu/ LM /

Kakukkfűves burgundi páccal, pirított házi dödöllével

Venison Ragout

with thyme burgundi marinade and home-made „Dödölle”

3 800.-

EGYÉB VÁLASZTHATÓ KÖRETEK

Jázmin rizs, hasáburgonya, petrezselymes burgonya, polenta, burgonyagombóc

burgonyafánk, steakburgonya, hercegnő burgonya pároltkáposzta

700.-

SIDE DISHES

Jasmin rice, french fries, parsley potato, polenta, potato donuts,

potato dumplings, steak potato, sauerkraut, bread dumpling

700.-