



## ÉTLAP · MENU · SPEISEKARTE

### Előételek – Appetizers – Vorspeisen

Szarvas sonka carpaccio mézes mustárral, roppanós zöldségekkel  
Venison ham carpaccio with honey mustard and crispy vegetables  
Hirschschinken-Carpaccio mit Honig-Senf und knusprigen Gemüsen

2500 Ft

Padlizsán „Médaillon” mozzarellával, paradicsommal rétegezve, aszalt paradicsomos köles rizottóval  
Aubergine “Medallion” with mozzarella and tomatoes, garnished with millet risotto and dried tomatoes  
Aubergine „Medaillon“ mit Mozzarella und Tomaten, garniert mit Hirse-Risotto und getrockneten Tomaten

2400 Ft

Camembert sajt magvas bundában grillezett gyümölcsökkel, áfonyával, jázminrizszel  
Seed crusted Camembert with grilled fruits, cranberries and jasmine rice  
Camembert im Körnermantel mit gegrillten Früchten, Heidelbeeren und Jasmin-Reis

1900 Ft

## Levesek – Soups – Suppen

Bakonyi szarvas gulyásleves 0,2l; 0,5l  
Bakony venison goulash soup 0.2l; 0.5l  
Bakonyer Hirschgulaschsuppe 0,2l; 0,5l

1100 Ft; 1500 Ft

Zöldborsó-krémleves grillezett koktélrákkal  
Cream of green pea soup with grilled shrimps  
Grünerbsencremesuppe mit gegrillten Garnelen

900 Ft

Királyi gyöngytyúk-erőleves javával, zöldfűszeres fridattóval  
Royal guinea-fowl consommé with boiled guinea-fowl meat and herb crepe  
Königliche Perlhuhn-Kraftbrühe mit darin gekochtem Perlhuhn-Fleisch und  
Kräuterfrittate

1050 Ft

Bársonyos gyümölcs-krémleves „FEST” csészében szezonális gyümölcsből,  
citromsorbet-val  
Smooth fruit cream soup in “FEST” cup with season fruits and lemon sorbet  
Zarte Frucht-Cremesuppe in Tasse „FEST“ mit Saisonfrüchten und Zitronensorbet

900 Ft

**Könnyű, kímélő és diétás ételeink**  
**Light and dietetic dishes**  
**Leichte und diätetische Gerichte**

Belvedere salátátál  
roppanós salátalevelekből és zöldségekből,  
mustáros dresszingsgel és balzsamecettel, pirított dióval és dióolajjal

Belvedere salad  
from crispy lettuce leaves and vegetables with mustard dressing, balsamic vinegar,  
roasted nut and nut oil

Belvedere-Salat  
aus knackigen Salatblättern und Gemüse, mit Senf-Dressing, Balsamessig, gerösteten  
Nüssen und Nussöl

1400 Ft

Zöldborsó-krémleves grillezett koktélrákkal  
Cream of green pea soup with grilled shrimps  
Grünerbsencremesuppe mit gegrillten Garnelen

900 Ft

Fogas filé zöldséges bulgur salátával művészeink inspirálására  
(tej-, tojás- és gluténmentes)  
Pike-perch fillet with vegetable bulgur salad inspired by our designers  
(dairy-, egg- and gluten-free)  
Zanderfilet mit Gemüse-Bulgur-Salat inspiriert von unseren Designern  
(milch-, ei- und glutenfrei)

2500 Ft

Esterházyak kedvence: grillezett pulykamell csíkok pirított tökmagba forgatva, friss  
salátával  
(tej-, tojás-, és gluténmentes)

Favourite dish of the Esterhazys:  
Grilled turkey breast strips with roasted pumpkin seeds and fresh salad  
(dairy-, egg- and gluten-free)

Lieblingsspeise der Esterhazys:  
Gegrillte Putenbruststreifen mit gerösteten Kürbiskernen und frischem Salat  
(milch-, ei- und glutenfrei)

2600 Ft

Gyümölcstál szezonális gyümölcsökből

(tej-, tojás- és gluténmentes)

Seasonal fruit variation

(dairy-, egg- and gluten-free)

Variation von Saisonfrüchten

(milch-, ei- und glutenfrei)

900 Ft

**Speciális diétaigényét kérjük, előre jelezze felszolgálóinknak.  
Please inform your waiter about your special dietary needs in advance.  
Bitte informieren Sie Ihren Kellner im Voraus über Ihre speziellen  
Diätbedürfnisse.**

## **Főételek – Main courses - Hauptgerichte**

### **APPONYI**

Mandulás pisztráng batáta pürével, grillezett céklával és fehérbor-sabayonnal  
Almond trout with mashed sweet potatoes, grilled beetroots and white wine sabayon  
Mandel-Forelle mit Süßkartoffel-Püree, gegrillten roten Beten und Weißwein-Sabayon

2800 Ft

### **VIKTÓRIA**

Viktória lazac filé grillezve,  
citrusos fekete tésztával és mentás vajmártással  
Grilled Victoria salmon fillet  
with citrus black noodles and mint butter sauce  
Gegrilltes Viktoria Lachsfilet  
mit Zitrus-Schwarznudeln und Minzen-Buttersauce

3500 Ft

### **MEDAILLON**

Cukkinis-kapros csirkemell ragu illatos „Milles fleurs” tésztakoszorúban, ahogy  
azt mesterfestőink tányérra álmodták  
Zucchini dill chicken breast ragout in fragrant “Milles fleurs” pastry wreath as our  
master painters devised it  
Zucchini-Dill-Hähnchenbrustragout in duftendem „Milles fleurs“ Teigkranz wie  
es unsere Meistermaler erdacht haben

2400 Ft

### **ROTHSCHILD**

Csirkemell filé mandulában sütve erdei gyümölcsökkel és jázminrizzsel  
Chicken breast fillet roasted with almonds, garnished with forest fruits and  
jasmine rice  
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Mandeln, garniert mit Waldfrüchten und  
Jasmin-Reis

2900 Ft

### LIECHTENSTEIN

Pulykamell csíkok szezámmagos bundában, friss salátával, fűszeres burgonyacikkével és chilis mártogatóssal

Sesame crusted turkey breast strips with fresh salad, spicy potato slices and chili dipping sauce

Putenbruststreifen im Sesammantel mit frischem Salat, würzigen Kartoffelscheiben und Chilisauce zum Tunken

2800 Ft

### GÖDÖLLŐ

Kacsacomb Sisi kedvenc fűszereivel ízesítve, gyömbéres narancsmártással, mandulás burgonyapürével és vörös áfonyás lilakáposztával

Duck leg flavoured with Sisi's favourite spices, garnished with ginger orange sauce, almond mashed potatoes and cranberry red cabbage

Entenkeule aromatisiert mit Sisis Lieblingsgewürzen, garniert mit Ingwer-Orangensauce, Mandeln-Kartoffelpüree und Preiselbeer-Rotkohl

3800 Ft

### TUPINI

Grillezett szűzpecsenye vargányás házi metélttel, koktélpáradicsommal, sajtmártással konyhafőnökünk ajánlásával

Chef's recommendation:

Grilled pork tenderloin with homemade porcini noodles, cocktail tomatoes and cheese sauce

Empfehlung des Chefkochs:

Gegrilltes Schweinefilet mit hausgemachten Steinpilznudeln, Cocktailtomaten und Käsesauce

2900 Ft

### BELVEDERE

Mangalicafilé Ferenc József módra egészben grillezve, lilahagymás szőlőraguval és burgonyaroláddal tálalva

Whole-grilled Mangalica pork fillet á la Franz Joseph with red onion grape ragout and potato roulade

Ganzgegrilltes Mangalica- (Wollschwein-) Filet nach Art von Franz Joseph mit roten-Zwiebeln-Traubenragout und Kartoffelroulade

3400 Ft

**BATTHYÁNY**

Borjúpaprikás snidlinges-túrós galuskával  
Veal paprika ragout with chive curd cheese dumplings  
Paprika-Kalbsragout mit Schnittlauch-Topfennudeln

3200 Ft

**MIRAMARE**

Túrós galuska tejszínes parajjal és parmezánnal  
Curd cheese dumplings with sauce spinach and parmesan  
Topfennudeln mit sahnigem Spinat und Parmesan

1800 Ft

**WALDSTEIN**

Rozmaringos bélszínragu á la Waldstein,  
szalonnás-tejfölös burgonyagombócokkal  
Rosemary beef tenderloin ragout á la Waldstein with bacon sour cream potato  
dumplings  
Rosmarin-Lendenragout á la Waldstein mit Speck-Sauerrahm-Kartoffelknödeln

3400 Ft

**Menüajánlatok apróságoknak:**

**Menu offers for children:**

**Menüangebote für Kinder:**

SzpongeBob kedvence: Rántott csirkemell sült burgonyával  
SpongeBob's favourite dish: Breaded chicken breast with roasted potatoes  
SpongeBobs Lieblingsgericht: Panierte Hähnchenbrust mit gerösteten Kartoffeln

1500 Ft

Miki egér csemegéje: Rántott sajt párolt rizzsel és majonézzel  
Mickey Mouse's favourite dish: Breaded cheese with steamed rice and mayonnaise  
Micky Maus' Lieblingsgericht: Panierter Käse mit gedünstetem Reis und Mayonnaise

1350 Ft

## Saláták – Salads – Salate

### Belvedere salátátál

roppanós salátalevelekből és zöldségekből, mustáros dresszingsel és balsamecettel,  
pirított dióval és dióolajjal

### Belvedere salad

from crispy lettuce leaves and vegetables with mustard dressing, balsamic vinegar,  
roasted nut and nut oil

### Belvedere-Salat

aus knackigen Salatblättern und Gemüse, mit Senf-Dressing, Balsamessig, gerösteten  
Nüssen und Nussöl

1400 Ft

Herendi saláta grillezett csirkemell csíkokkal, feta sajttal, tökmagolajjal és sherry ecettel  
ízesítve

Herend salad with grilled chicken breast strips and feta cheese, flavoured with pumpkin  
seed oil and sherry vinegar

Herend-Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Fetakäse, aromatisiert mit  
Kürbiskernöl und Sherry-Essig

1600 Ft

### Zsenge salátalevelek pirított lazaccsíkokkal, citrusos dresszingsel

Smooth lettuce leaves with roasted salmon strips and citrus dressing

Zarte Salatblätter mit gerösteten Lachsstreifen und Zitrus-Dressing

1800 Ft



## Savanyúságok – Pickles – Eingelegte Gemüsen

Paradicsomsaláta lilahagymával  
Tomato salad with red onions  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln

550 Ft

Uborkasaláta  
Cucumber salad  
Gurkensalat

500 Ft

Tejfölös uborkasaláta  
Cucumber salad with sour cream  
Gurkensalat mit Sauerrahm

550 Ft

Kovászos uborka  
Fermented cucumbers  
Gegorene Gurken

450 Ft

## Desszertek – Desserts – Süße Gaumenfreuden

Csokoládé vulkán mézes-Cointreau-s málnaraguval és vaníliafagyalattal  
Chocolate volcano with honey Cointreau raspberry ragout and vanilla ice  
Schokoladenvulkan mit Honig-Cointreau-Himbeerragout und Vanilleeis

1100 Ft

Imola palacsinta erdei gyümölcsökkel  
Imola pancake with forest fruits  
Imola Eierpfannkuchen mit Waldfrüchten

1000 Ft

Miramare gyümölcstál szezonális gyümölcsökből karamellfagyalattal  
Miramare seasonal fruit variation with caramel ice cream  
Miramare Variation von Saisonfrüchten mit Karamelleis

900 Ft

Fahéjas-szilvás rétes konyakos csokoládészósszal  
Cinnamon plum strudel with cognac chocolate sauce  
Zimt-Pflaumenstrudel mit Cognac-Schokoladenguss

1000 Ft

Tájékoztatjuk kedves vendégeinket, hogy az étlap választékából 70%-os áron kis adag rendelhető.

Áraink nem tartalmazzák a szervizdíjat és azt nem számoljuk fel.

Áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendők.

-----  
Ordering the small portion means paying 70% of the full price.

Service fee is not included and not charged in our prices.

All prices in HUF incl. VAT.  
-----

Wir bieten alle Gerichte als kleine Portion zu 70% Preis an.

In unseren Preisen ist keine Servicegebühr enthalten und sie wird nicht verrechnet.

Alle Preise in HUF inkl. MwSt.