



Határmenti Vigadó

Étlap
Speisekarte



Szeretettel köszöntünk minden betérő vendéget kis hajlékunkba, reméljük kellemesen telik majd a nálunk töltött pár óra. Mi szeretnénk megőrizni és feleleveníteni a régi magyar konyha ízeit és hangulatát.

Ha visszatekintünk a távoli múltba, rájövünk, hogy – bár megváltoztatva, finomítva – sok hagyományos receptünk ma is él a magyar konyhaművészetben. A halászlétől – amelyet hajdan még paprika nélkül, de bográcsban főztek őseink –, a füstölt, nyáron sült húsokig, tejföllel behabart savanykás levesektől a honfoglalás után háziasított vaddisznó húsából készített sonkáig, kolbászig az ősi magyar ételek, ízek sokfélesége, amely kedves a mai ízlelőbimbóknak is.

Nem is tagadhatnánk, hogy az ősi örökség egy évezredek történelme során számtalan, sokféle külső behatás által módosult. Mátyás király korában a 15. században az itáliai konyha hatása finomította, gazdagította a magyar étkezést – hiszen Aragóniai Beatrix, Mátyás király hitvese számos szakácsot, cukrászt hozott magával. Ez idő tájt csaknem mindent lében, mártásban tálaltak. Ezeket erősen fűszerezték. Valójában a mai magyar háziasszony is legszívesebben így készíti el az ételeket. A török hódítás kora keserves volt, konyhánk mégis új ízekkel gazdagodott. A legfontosabb változást a paprika megjelenése okozta, de a török időkben honosodott meg a paradicsom és a kukorica is.

A jó magyar konyha mindeközben nem csak fejedelmi udvarokban és nemesi kúriákban volt jelen; a nép kosztja is ízletes és változatos volt, már amennyire a körülmények lehetővé tették. Az egyszerűség sohasem jelentett egyhangúságot a magyar étkezésben. Anyáink, nagymamáink, dédmamáink értették hozzá, hogy sok munkával, törődéssel ízessé és változatosabbá tegyék konyhájuk főztjét.

Az ő példájukat szeretnénk mi is követni, figyelembe véve, hogy időközben a technika fejlődött, az idő felgyorsult, s e változások következtében étkezési szokásaink is módosultak. Azt nem állítjuk mi sem, hogy teljesen megváltoztunk volna, hiszen a magyar ízeket szeretjük ma is a legjobban. Akárhány esztendősek vagyunk, édesanyánk főztje esik a legjobban, arra emlékszünk a legszívesebben. És ezt szeretnénk mi is megőrizni s Önöknek „tovább adni“, amihez jó szórakozást és kellemes időtöltést kívánunk:

Toth Ernő, Toth Gábor



Wir heißen alle Gäste in unserem kleinen Heim herzlich willkommen und wir hoffen, daß Sie gemütliche Stunden bei uns verbringen werden. Wir möchten die Tradition der alten „Ungarischen Küche“ vorsezen und pflegen.

Wenn wir in die jüngste Vergangenheit schauen, erkennen wir, daß viele traditionelle Rezepte, zwar ein wenig abgewandelt und verfeinert, in der ungarischen Küche heutzutage immer noch präsent sind.

Angefangen von der Fischsuppe, die von unseren Vorfahren, damals ohne Paprika, im Kessel gekocht wurde. Weiters das geräucherte, auf dem Spieß gebratene Fleisch, mit Sauerrahm gebundenen säuerlichen Suppen, bis hin zum Schinken und der Hauswurst vom Wildschwein, das erst nach der Domesdizierung zum Haustier wurde. Alle diese „uralten“ ungarischen Speisen und die Vielfalt der Gerichte erfreuen heute noch unsere Geschmacksknospen. Nicht zu leugnen, daß das Erbe alter Zeiten im Laufe der Jahrhunderte durch äußere Einwirkungen verändert wurde.

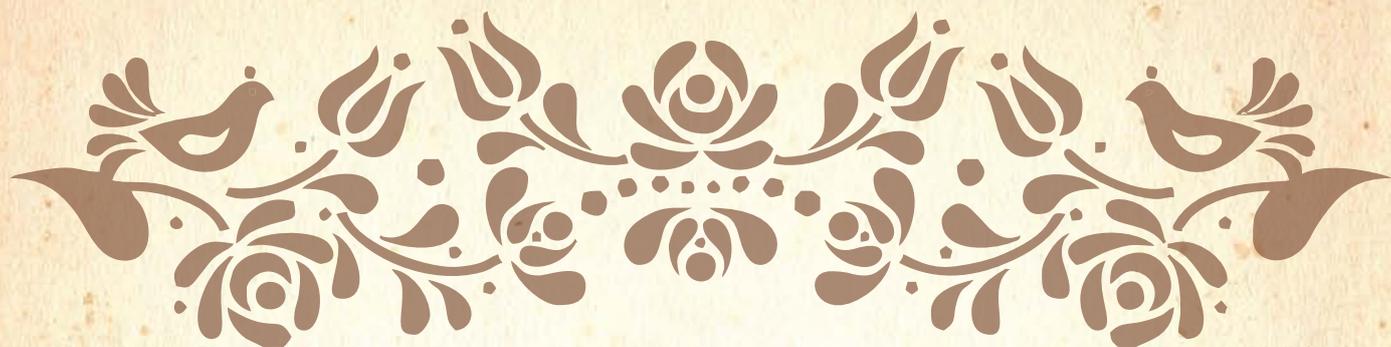
Während der Regentschaft von König Matthias im 15. Jahrhundert wurde die ungarische Küche durch italienische Einflüsse verfeinert und bereichert, da die Frau des Königs, Beatrix von Aragonien, zahlreiche Köche und Konditoren aus Ihrer Heimat mitgebracht hatte. Zu dieser Zeit sind fast alle Gerichte in Saft oder Soße serviert worden. Sie waren auch recht würzig. Auch heute noch bereitet die ungarische Hausfrau ihre Speisen gerne scharf zu. Die Zeit der Türkenbelagerung war für Ungarn bitter, jedoch wurde unsere Küche dadurch um neue Gerichte und Zutaten bereichert. Die wichtigste Errungenschaft war der Paprika, auch die Tomate und der Mais wurden während der Türkenzeit heimisch.

Die gute ungarische Küche war zu dieser Zeit aber nicht nur in dem Fürstenhöfen und in den Kurien verbreitet, die Speisen des Volkes waren auch köstlich und abwechslungsreich, sofern die Umstände dies zuließen. Die Schlichtheit in der ungarischen Bauernküche bedeutete aber nicht gleich Eintönigkeit. Unsere Mütter und Großmütter haben es immer verstanden, mit viel Arbeit und Aufmerksamkeit, schmackhafte und abwechslungsreiche Speisen zuzubereiten.

Diesem Motto folgend, jedoch unter Berücksichtigung, daß sich die Zubereitungstechniken verbessert und weiterentwickelt haben, unsere Zeit schnell-lebiger geworden ist und damit auch unsere Essgewohnheiten, wollen wir trotzdem die alten Traditionen weiter pflegen. Es ist egal wie alt man ist, Mama's Küche war und ist immer noch die beste, daran erinnern wir uns immer wieder gerne.

Das möchten wir bewahren und an Sie weitergeben. So wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Lokal:

Ernő Tóth, Gábor Tóth

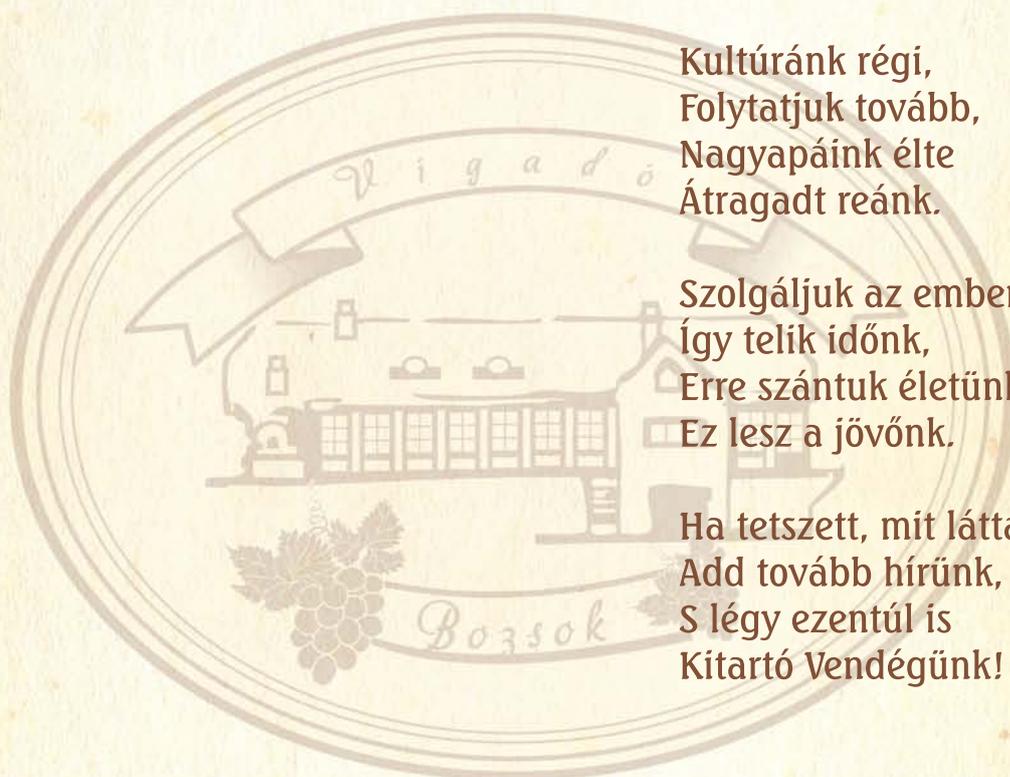


Térj be hozzánk vándor,
Köszöntünk téged:
Legyen áldott mindig
Italod és étked!

Kultúránk régi,
Folytatjuk tovább,
Nagyapáink élte
Átragadt reánk.

Szolgáljuk az embert,
Így telik időnk,
Erre szántuk életünk,
Ez lesz a jövőnk.

Ha tetszett, mit láttál,
Add tovább hírünk,
S légy ezentúl is
Kitartó Vendégünk!



Egyen nálunk, fogyókúrázzon otthon!



**Nyitvatartás:
Minden nap - Jeden Tag: 11.00 - 22.00**

Asztalfoglalás: 06-30/6376-518



„Az ebédről
Mikor orvos Doctor hozzád közel nintsen
Im ez három dolog néked orvos léssen:
Elnéd vidítsd; tested nyugalmat végyen;
Későn s idő előtt ebéded ne légyen.
Hogy ha ebédlettel, álly, ne üllly tsak helyben,
Vagy kitsint szellőzzél kivől a hívesben”
(Fekesházy György 1789-ben íródott könyvéből)

Ami a fazékból kikerül

Azt tartja a nép, nem is ebéd az, ha leves nincs.
Aki a levest szereti soká él.

Vas megyei Násznagyleves	1.790 Ft
...Jó ízű húisleves finom zöldségekkel, húsos karajcsonttal és házi finom metélttel.	
Újházy tyúkhúsleves	1.790 Ft
...Csirkének húásával, gazdagon zöldségekkel	
Házi májgombóclevés	1.390 Ft
Erőleves "Fridattó" módra	990 Ft
...Húsleves csészében metéltre vágott palacsintatésztával	
Fokhagyma krémleves cipóban	1.590 Ft
Csülkös bableves	2.490 Ft
...Bableves füstölt csülökkel és egy kis parasztkolbásszal megbolondítva.	
Bográcsgulyás	2.490 Ft
...Ahogy ükatyáink is csinálták	

Énnivalók melegen a magyar konyha remekeiből

Hortobágyi húsos palacsinta	2.490 Ft
... Pörköltet felaprítjuk és ezzel a palacsintákat megtöltjük, szépen összehajtogatjuk és paprikás-tejfölös szafttal leöntjük	
Hegyaljai töltött káposzta	3.390 Ft
... jó fűszeres, húsos rizses darálék káposztalevélben toros káposztával	
Disznótoros káposzta	2.990 Ft
Cigánypecsenye	3.690 Ft
... tarjából, jó fokhagymásan, burgonyával	
Bozsoki kanászpecsenye	3.690 Ft
... vaslapon sült tarjaszelet pirított csirkemájjal és tejfölös tócsnitekerccsel	
Szőlőhegyi szűzpecsenye	3.690 Ft
... roston sült szűzermék, tejfölös-gombás raguval, kapros nokedlivel	
Falusi szűzpecsenye	3.690 Ft
... baconszalonnába burkolt szűzermék fűszervajjal és krumplis rétesel	
Magyaros szűzermék	3.690 Ft
... szalonnás lecsós burgonyával, hagymakarikákkal	





Das Volk sagt,
es gibt kein Mittagessen ohne Suppe.

„Hat man Suppe gern, - so lebt man lange“

Was aus dem Suppentopf kommt

Suppe auf Zeremoniemeister Art von Komitat Vas	1.790 Ft
...Wohlschmeckende Fleischbrühe mit feinem Wurzelwerk, mit fleischigem Karreknochen, mit hausgemachtem Suppenudel	
Hühnersuppe auf „Újházy“ Art	1.790 Ft
...mit Hähnchenfleisch und reich an Gemüse	
Hausgemachte Leberknödelsuppe	1.390 Ft
Kraftbrühe auf „Fridatto“ Art	990 Ft
...Kraftbrühe in der Suppentasse mit Frittaten	
Knoblauchcrèmesuppe in Veckerl	1.590 Ft
Bohnensuppe mit Eisbein	2.490 Ft
...Bohnensuppe mit geräuchertes stelze und mit Bauernwurst verfeinert	
Kesselgulasch	2.490 Ft
...so wie unsere Urgroßmütter zubereitet haben	

Warme Speisen

Palatschinken auf „Hortobágyer Art“	2.490 Ft
... der Gulasch wird zerkleinert in Palatschinken gefüllt, schön zusammengefaltet und mit einer Paprikarahmsoße übergossen	
Gefülltes Kraut vom Bergfuß	3.390 Ft
...scharf-würzige Reis-Fleisch-Füllung in Krautblätter gefüllt mit Kraut vom Schweineschlacht	
Sautanzkraut	2.990 Ft
Zigeunerbraten	3.690 Ft
... mit viel Knoblauch, mit Kartoffel serviert	
Hirtenbraten von Bozsok	3.690 Ft
... Schnitzel vom Kamm von der Eisenplatte mit geröstetem Hähnchenleber und mit einer Röstirolle mit Sauerrahm	
Weinbergfilet	3.690 Ft
... in einer Pilzrahmsoße, mit Dillnockerln serviert	
Jungfernbraten vom Dorf	3.690 Ft
... Schweinemedallions in Schinkenspeck gehüllt mit Kräuterbutter und Kartoffelstrudel garniert	
Ungarische Schweinsmedallions	3.690 Ft
... mit Letschokartoffel, Speck und Zwiebelringe	



Marhapörkölt	3.690 Ft
... vörösborral megbolondítva, házi galuskával	
Bozsoki pincepörkölt	3.190 Ft
... tunkolnivaló pörkölt, kis lábasban, friss kenyérral	
Vadpörkölt	4.490 Ft
... a jó hagymás vasi dödöllével	
Hagymás rostélyos	4.990 Ft
... ropogós hagymakarikákkal és burgonyával	
Tanyasi rostélyos	4.990 Ft
... lecsóval és hagymás szalonnás krumplival	
Kirántotthús	3.590 Ft
... karajból petrezselymes burgonyával	
Pásztorok pecsenyéje	3.690 Ft
... roston sült karajszeletek pirított gombával és tejfölös tócsnitekerccsel	
Bozsoki batyu	3.690 Ft
... apróhús gombás paprikásmártással, tócsniban tálalva	
Füstölt csülök parasztosan	3.690 Ft
... főtt füstölt csülköt megpirítjuk és hagymás-szalonnás krumplival tálaljuk	
Tepsis csülök	3.890 Ft
... A füstölt csülökszeleteket karikára vágott kolbászos pirított burgonyára fektetjük, fokhagymás tejföllel bőven meglocsoljuk és sütőben összesütjük. Tepsiben szervírozzuk, sült szalonnával a tetején.	
Vigadótál 2 személyre	8.900 Ft
... minden jóval megpakolva	

Kemencében sült finomságok

Kapáslakoma	3.790 Ft
... sült csülök, köményes oldalas párolt káposztával és petrezselymes burgonyával a nagy étkűeknek	
Köményes sült oldalas	3.690 Ft
... kívánságra fokhagymásan, párolt káposztával, burgonyával	
Határmenti bicskás csülök	3.690 Ft
... sült csülök fokhagymásan, pirított szalonnával, párolt káposztával és krumplival	
Csőszök csülke	3.690 Ft
... sült csülök szalonnás-gombás raguval, petrezselymes burgonyával	
Csülök "Pékné" módra	3.690 Ft
... sült csülök hagymás-szalonnás pirított burgonyával	
Rozmaringos Báránycsülök	5.590 Ft
... a báránynak két első csülkét rozmaringgal fűszerezve kemencében megsütjük, párolt lilakáposztával és burgonyával tálaljuk	
Bozsoki csülök-fatányéros	5.590 Ft
... csülök kedvelőknek mindenből egy tálon: kemencés sült csülök, rozmaringos báránycsülök, és pirított füstölt csülök párolt lilakáposztával, forgatott burgonyával	



Rindgulasch	3.690 Ft
... mit Rotwein verfeinert mit hausgemachten Nockerln serviert	
Kellergulasch vom Bozsok	3.190 Ft
... Gulasch in einem kleinen Topf mit frischem Brot	
Wildgulasch	4.490 Ft
... mit einer speziellen Beilage vom Komitat Vas aus Kartoffel und Zwiebel	
Zwiebelrostbraten	4.990 Ft
... mit knusprigen Zwiebelringe und mit Kartoffel	
Rostbraten vom Bauernhof	4.990 Ft
... mit Letscho und mit Speck-Zwiebel-Kartoffel	
Wiener Schnitzel	3.590 Ft
... aus Schweinskaree mit Petersilienkartoffel	
Schäferbraten	3.690 Ft
... Schnitzel vom Karee vom Rost mit gerösteten Pilzen und Röstirolle mit Sauerrahm	
Das Bündel von Bozsok	3.690 Ft
... kleine Fleischstücke serviert in Rösti in Bratensaft	
Geräuchertes Stelze Bauern Art	3.690 Ft
... geräuchertes, gekochtes Eisbein wird geröstet und mit Zwiebelkartoffeln serviert	
Stelze auf dem Blech	3.890 Ft
... die geräucherte Stelzenscheiben werden auf blättrig geschnittene Bratkartoffel und Wurst gelegt und mit Sauerrahm-Knoblauchsoße reich begossen. Im Rohr gebacken, auf dem Blech serviert mit gebratenem Speck garniert.	
Hausplatte für 2 Personen	8.900 Ft
... reich belegt mit allem Guten vom Haus	

Leckereien aus dem Ofen

Hackerschmaus	3.790 Ft
... gebratenes Eisbein und gebratene Rippen mit gedünstetem Kraut und mit Petersilienkartoffel für den großen Hunger	
Rippen vom Ofen	3.690 Ft
... auf Wunsch mit Knoblauch, garniert mit gedünstetem Kraut und Kartoffel	
Stelze für den Taschenmesser in Grenznahe	3.690 Ft
... mit geröstetem Speck, mit Knoblauch, mit gedünstetem Kraut mit Kartoffel garniert	
Stelze auf Feldhüter Art	3.690 Ft
... mit einem Ragout aus Pilzen und Speck, mit Petersilienkartoffel garniert	
Stelze auf „Backerin“ Art	3.690 Ft
... Eisbein mit Röstzwiebel und Röstkartoffel mit Speck	
Lammstelze mit Rosmarin	5.590 Ft
... die beiden vorderen Stelzen vom Lamm werden mit Rosmarin gewürzt und im Ofen gebacken. Serviert mit gedünstetem Blaukraut und Kartoffeln	
Stelzen-Holzplatte von Bozsok	5.590 Ft
... für Stelzen-Gourmets alles an einer Platte: Stelze vom Ofen, Lammstelze mit Rosmarin und geröstete Räucherstelze mit gedünstetem Blaukraut und mit gewendeten Kartoffeln	



Ajándataink ingyencenek

Ropogós kacsasült	3.890 Ft
... párolt káposztával, burgonyával	
Makói libamáj	8.990 Ft
... roston sült libamajszeletek almaágyon, ropogósra sült hagymával, burgonyával	
Erdei gombás szarvassült	5.490 Ft
... erdőnk legfinomabb gombáiból készült raguval és burgonyafánkkal	
Áfonyás szarvassült	5.490 Ft
... feketeáfonya mártással és burgonyafánkkal	

Ami a hálónkba akadt

Fogasfilé roston sütvé	4.190 Ft
... fokhagymás levelesspenótos burgonyával	
Fogasfilé szezámragos bundában	4.190 Ft
... burgonyapürével	
Harcsapörkölt túrós csuszával	4.190 Ft
Kárpáti harcsafilé	4.190 Ft
... roston sült harcsafilé tejszínes kapos-gombás-koktélrákos raguval és krokettel	

„Kíméletőbb ételeink”

Fűszeres csirkemell	3.690 Ft
... vaslapon sütvé párolt kerti zöldségekkel igazán könnyű étel	
Erdészné csirkemelle	3.690 Ft
... tejszínes gombamártással és krokettel	
Baconnel grillezett csirkemell filé	3.790 Ft
... sajtmártással és krokettel	
Pulykamell a gyümölcsfa alól	3.690 Ft
... almával, körtével, barackkal, rizzsel	
Magdi néni pulykamelle	3.690 Ft
... szezámragos bundában, rizzsel	
Szűzermék a nagymamánk kertjéből	3.690 Ft
... roston sült szűzermék paradicsomkarikákkal, bazsalikommal, sajttal, párolt kerti zöldségekkel és karikaburgonyával	
Csárdagazda kedvence	3.790 Ft
... parasztkolbásszal, sajttal, póréhagymával, paprikával és paradicsommal töltött karajszeletek rántva fűszeres burgonyával	
Cordon Bleu	3.690 Ft
... sonkával-sajttal töltött karajszeletek, rizzsel	
Vígadosaláta grillezett pulykacsíkokkal	3.690 Ft
... kapos öntettel	



Für Feinschmecke

Knuspriger Entenbraten	3.890 Ft
... mit gedünstetem Kraut und Kartoffel	
Gänseleber von Makó	8.990 Ft
... gebratene Gänseleber vom Rost auf einem Apfelbett, mit knusprig gebratenem Zwiebel und mit Kartoffel	
Hirschbraten mit Waldpilzen	5.490 Ft
... mit einem Ragout von den feinsten Pilzen unseres Waldes und mit Kartoffelpuffer	
Hirschbraten mit Heidelbeeren	5.490 Ft
... mit Blaubeerensoße und Kartoffelpuffer	

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill	4.190 Ft
... mit Kartoffeln mit Knoblauch-Blattspinat	
Zander im Sesammantel	4.190 Ft
... mit Kartoffelpüree	
Welsgulasch mit Topfenfleckerl	4.190 Ft
Welsfilet auf „Kárpáti“ Art mit Kroketten	4.190 Ft
... Die gebratene Welsfilet bedecken wir mit einemrahmingen Dill und Pilzragout aus rosa Kräbbschen	

„Schonkost“

Würzige Hähnchenbrust	3.690 Ft
... auf Eisenplatte gegrillt mit gedünstetem Gartengemüse, ist sie ein wirklich leicht bekömmliches Gericht	
Hähnchenbrust Jägerin	3.690 Ft
... mit Pilzrahmsoße und Kroketten serviert	
Hähnchenbrust mit Bacon gegrillt	3.790 Ft
... mit Käsesoße und Kroketten	
Putenbrust vom Obstbaum	3.690 Ft
... mit Apfel, Birne, Pfirsich, mit Reis garniert	
Putenbrust von Tante Magda	3.690 Ft
... in Sesamkornmantel mit Reis	
Schweinemedallions von Oma's Garten	3.790 Ft
... Schweinemedallions vom Rost mit Tomatenringe, Basilikum, Käse, mit Gemüse und Bratkartoffeln	
Lieblingsgericht vom Tschardawirt	3.790 Ft
... Schweinskarre mit Bauerwurst, Käse, Porre, Tomaten und Paprika gefüllt mit Ofenkartoffeln	
Cordon Bleu	3.690 Ft
... Schweinskarre mit Schinken und Käse gefüllt, mit Reis garniert	
Salat nach Art des Hauses mit Putenstreifen	3.690 Ft
... mit Dilldressing	



Húsmentes ételek

Fokhagymás gombafejek roston sütve, sajttal pirítva.	3.490 Ft
...karikaburgonyával és párolt kerti zöldségekkel	
Rántott sajt	3.490 Ft
... rizzsel, tartármártással	
Rántott camambert	3.490 Ft
... rizzsel és áfonyával	
Serpenyőben pirított túrós csusza tejföllel	3.390 Ft
Rántott brokkolirózsák rizzsel és tartármártással	3.490 Ft
Hagymás vasi dödölle tejföllel	2.390 Ft

Kis vendégeinknek

Ludas Matyi kedvence	2.650 Ft
... rántott húsí hasáburgonyával, ketchuppal	
Paprika Jancsi kedvence	2.650 Ft
... pulykamellcsíkok paprikás szafttal, nokedlivel	
A Nagy Ho-Ho-Ho Horgász kedvence	2.650 Ft
... panírozott halrudacskák, rizzsel és tartármártással	

Uzsonnára valók, vagy csak egy kis baráti beszélgetéshez a friss levegőn

Parasztos hidegtál	3.290 Ft
... valami finom a kamrából: sajt, sonka, parasztkolbász	
Főtt, füstölt csülök hidegen	3.290 Ft
... tormával, mustárral házi kenyérrel	
Szalámitál	3.290 Ft
... a paprikás, a téli, a Szögedi	
Magyaros sajtál	3.290 Ft
... körözöttel tesszük igazán magyarossá	



Unsere Empfehlung ohne Fleisch

Pilzköpfe vom rost mit Knoblauch und Käse Überbacken	3.490 Ft
...mit gedünstetem Gartengemüse und Bratkartoffeln	
Gebackener Käse	3.490 Ft
... mit Reis und Soße Tartar	
Gebackenes Camambert	3.490 Ft
... mit Reis und Preiselbeeren	
Topfenfleckerl mit Sauerrahm	3.390 Ft
Gebackener Brokkoli mit Reis und Sosse Tartar	3.490 Ft
Kartoffelsterz mit Sauerrahm	2.390 Ft

Für unseren kleinene Gästen

Lieblingsgericht vom Hänsel und Gretel	2.650 Ft
... Schnitzelchen mit Pommes und Ketchup	
Lieblingsgerischt vom Hampelmann	2.650 Ft
... Putenbrust in einer Paprikarahmsosse mit Nockerln	
Lieblingsgericht von dem „Riesen Fischer“	2.650 Ft
... panierte Fischstäbchen mit Reis und Sosse Tartar	

Als Jause oder zu einem Gespräch unter Freunden auf der frischen Luft

Bauernplatte	3.290 Ft
... etwas Köstliches aus dem Speisekammer: Käse, Schinken, Bauernwurst	
Gekochtes, geräuchertes Stelze (kalt)	3.290 Ft
... mit Kren, Senf, hausgemachtem Brot	
Salamiplatte	3.290 Ft
... Paprika-, Pick-, Szegedinersalami	
Ungarische Käseplatte	3.290 Ft
... mit Liptauer machen wir typisch ungarisch daraus	



Édességeink

Gundel palacsinta	1.590 Ft
... dióval töltve, csokiöntettel	
Lekváros palacsinta	1.590 Ft
... nagymama lekvárjával	
Túrós palacsinta	1.590 Ft
... mazsolával	
Vegyeskompót	1.590 Ft
... alma, körte, barack	
Gesztenyepüré	1.590 Ft
Somlói galuska	1.590 Ft

Savanyók

Vígadósaláta	1.090 Ft
... idény jellegű vegyes saláta	
Ecetes almapaprika	900 Ft
Csemegeuborka	900 Ft
Káposztasaláta	900 Ft
Házi csalamádé	900 Ft
Uborkasaláta	900 Ft
Paradicsomsaláta	900 Ft
Kukoricasaláta	900 Ft
Kevert saláta olívás-balzsamecetes öntettel	1.090 Ft
Csomagolás	150 Ft/doboz
Tortaszervíz	2.000 Ft

Kérésére készítünk fél adag ételeket,
amelyet 70%-os áron számlázunk ki!



Süßspeisen

Gundelpalatschinken	1.590 Ft
... mit einer Nußfüllung, in Schokoladensoße	
Palatschinken mit Marmelade	1.590 Ft
... mit Oma's Marmelade	
Topfenpalatschinken	1.590 Ft
... mit Rosinen	
Gemischtes Kompott	1.590 Ft
... Apfel, Birne, Pfirsich	
Kastanien-Pürée	1.590 Ft
Somlauer Nockerl	1.590 Ft

Eingelegte saure Gemüsen

Salat nach Art des Hauses	1.090 Ft
... gemischter Salat der Saison	
Paprika in Essig	900 Ft
Essigurken	900 Ft
Krautsalat	900 Ft
Hausgemachte, geschnittene, gemischte Essiggemüse	900 Ft
Gurkensalat	900 Ft
Tomatensalat	900 Ft
Maissalat	900 Ft
Frischen Salatmix mit Olive-Balsamico Dressing	1.090 Ft
Verpackung	150 Ft/Box
Tortenservice	2.000 Ft

Bestellen Sie eine halbe Portion, verrechnen wir 70%
der angegebenen Preise auf der Speisekarte!





Itallap

Szomorúzők - Szeszesitalok

	2cl	4cl
Birkás Szilvapálinka	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Kajsziбарack pálinka	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Cigánymeggy pálinka	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Bodzapálinka	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Vilmoskörte pálinka	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Fahéjas mézes almalikőr	900 Ft	1.800 Ft
Unicum	900 Ft	1.800 Ft
Unicum next	900 Ft	1.800 Ft
Hubertus	900 Ft	1.800 Ft
Jägermeister	900 Ft	1.800 Ft
Johnnie Walker	900 Ft	1.800 Ft
Ballantines	900 Ft	1.800 Ft
Bacardi	900 Ft	1.800 Ft
Bailey's	900 Ft	1.800 Ft
Martini	1dl	1.990 Ft

Pezsgők

Törley Gala Sec (száraz)	0,75l	2.890 Ft
Törley Charmant Doux (édes)	0,75l	2.890 Ft

A hegy leve - Borok (1dl)

Badacsonyi Olaszrizling száraz	350 Ft
Nemesgulács-Rizapuszta	
Badacsonyi Szürkebarát félede	350 Ft
Nemesgulács-Rizapuszta	
Badacsonyi Muskotály édes	350 Ft
Soproni Kékfrankos száraz	350 Ft
Soproni Zweigelt félede	350 Ft
Soproni Cabernet Sauvignon száraz	350 Ft
Varga Bubis Rose	350 Ft
Helyi palackozott borok (0,75l)	2.990 Ft
(Aktuális kínálatunkról érdeklődjön a felszolgálónál)	

Kávék, Teák

Presszókávé	550 Ft
Cappuccino	650 Ft
Hosszúkávé	600 Ft
Melange	650 Ft
Fekete tea	700 Ft
Gyümölcs tea	700 Ft
Borsmenta tea	700 Ft
Zöldtea	700 Ft

Az árpa leve - Sörök

	pohár (3dl)	korsó (5dl)
Soproni csapolt	850 Ft	1.190 Ft
Heineken csapolt	850 Ft (2,5dl)	1.390 Ft

Üveges sörök

Soproni Démon	0,5l	1.100 Ft
Soproni	0,5l	1.100 Ft
Edelweiß búzasör	0,5l	1.300 Ft
Gösser	0,5l	1.200 Ft
Heineken	0,33l	900 Ft
Heineken alkoholmentes	0,33l	900 Ft
Soproni MAX alkoholmentes	0,5l	1.200 Ft
Citromos Gösser	0,33l	900 Ft
Soproni IPA	0,5l	1.100 Ft

Üdítők

Coca Cola	0,25l	690 Ft
Fanta	0,25l	690 Ft
Sprite	0,25l	690 Ft
Tonik	0,25l	690 Ft
Gyömbér	0,25l	690 Ft
Almdudler	0,25l	750 Ft
Almafröccs	0,3l	600 Ft
Almafröccs	0,5l	990 Ft
Bodza szörp	0,3l	600 Ft
Bodza szörp	0,5l	990 Ft
Limonádé	0,3l	600 Ft
Limonádé	0,5l	990 Ft

Rostos

Almaital	250 Ft/dl	
Narancslé 100%	250 Ft/dl	
Ószibarack	250 Ft/dl	
Cappy	0,25l	800 Ft
Eper, Ananász, Körte		
Icetea (Rauch) citrom, barack	0,33l	700 Ft
Rauch Prémium	0,2l	800 Ft
Feketeribizli, Meggy, Multivitamin		

Ásványvíz

Naturaqua-szénsavas	0,33l	650 Ft
Naturaqua-szénsavmentes	0,33l	650 Ft
Naturaqua savas-mentes	0,75l	1.200 Ft
Szódavíz		90 Ft/dl



Getränkekarte



Schnaps

	2cl	4cl
Birkás Pflaume	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Aprikose	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Zigeunerkersche	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Holunder	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Williamsbirne	900 Ft	1.800 Ft
Birkás Zimt-Honig-Apfellikör	900 Ft	1.800 Ft
Unicum	900 Ft	1.800 Ft
Unicum next	900 Ft	1.800 Ft
Hubertus	900 Ft	1.800 Ft
Jägermeister	900 Ft	1.800 Ft
Johnnie Walker	900 Ft	1.800 Ft
Ballantines	900 Ft	1.800 Ft
Bacardi	900 Ft	1.800 Ft
Bailey's	900 Ft	1.800 Ft
Martini	1dl	1.990 Ft

Sekt

Törley Gala Sec (trocken)	0,75l	2.890 Ft
Törley Charmant Doux (süß)	0,75l	2.890 Ft

Offene Wein (1dl)

Badacsonyi Welsriesling trocken	350 Ft
Nemesgulács-Rizapuszta	
Badacsonyi Grauer Mönch halbsüß	350 Ft
Nemesgulács-Rizapuszta	
Badacsonyi Muscateller süß	350 Ft
Soproni Blaufränkisch trocken	350 Ft
Soproni Zweigelt halbsüß	350 Ft
Soproni Cabernet Sauvignon trocken	350 Ft
Varga Bubis Rose	350 Ft
Flaschewein (0,75l)	2.990 Ft
(Unseres aktuelle Angebot fragen Sie beim Kellner nach.)	

Kaffe, Tee

Espresso	550 Ft
Cappuccino	650 Ft
Kaffe	600 Ft
Melange	650 Ft
Schwarze Tee	700 Ft
Früchte Tee	700 Ft
Pfeffermint Tee	700 Ft
Grüne Tee	700 Ft

Bier vom Fassl

	Kleines (3dl)	Grosses (5dl)
Soproni	850 Ft	1.190 Ft
Heineken	850 Ft (2,5dl)	1.390 Ft

Flaschebier

Soproni Démon	0,5l	1.100 Ft
Soproni	0,5l	1.100 Ft
Edelweiß Hefeweizen	0,5l	1.300 Ft
Gösser	0,5l	1.200 Ft
Heineken	0,33l	900 Ft
Heineken Alkoholfrei	0,33l	900 Ft
Soproni MAX Alkoholfrei	0,5l	1.200 Ft
Zitrone Gösser	0,33l	900 Ft
Soproni IPA	0,5l	1.100 Ft

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,25l	690 Ft
Fanta	0,25l	690 Ft
Sprite	0,25l	690 Ft
Tonik	0,25l	690 Ft
Ginger Ale	0,25l	690 Ft
Almdudler	0,25l	750 Ft
Apfelsaft gespritzt	0,3l	600 Ft
Apfelsaft gespritzt	0,5l	990 Ft
Holundersirup	0,3l	600 Ft
Holundersirup	0,5l	990 Ft
Limonade	0,3l	600 Ft
Limonade	0,5l	990 Ft

Säfte

Apfelsaft	250 Ft/dl	
Orangensaft 100%	250 Ft/dl	
Pfirsichsaft	250 Ft/dl	
Cappy	0,25l	800 Ft
Erdbeeren, Ananas, Birnen		
Icetea (Rauch) Zitrone, Pfirsich	0,33l	700 Ft
Rauch Premium	0,2l	800 Ft
Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Multivitamin		

Mineralwasser

Naturaqua mit Gas	0,33l	650 Ft
Naturaqua ohne Gas	0,33l	650 Ft
Naturaqua mit/ohne Gas	0,75l	1.200 Ft
Sodawasser		90 Ft/dl



**Jó étvágyat
és kellemes időtöltést kíván Önöknek
Wir wünschen Ihnen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt**

Tóth Ernő, Tóth Gábor
és az étterem összes dolgozója

III. Kat.

Az ételek allergén összetevőiről kérem érdeklődjön a pincérnél!
Für allergische Inhaltsstoffe kontaktieren Sie bitte den Kellner.

Munkánkkal azon fáradozunk, hogy a magyar vendéglátás
jó hírnevét öregbítsük, és hogy Ön jó érzéssel távozzon tőlünk.

Wir bemühen uns den guten Ruf der ungarischen Gastlichkeit
auszubauen und weiterhin zu pflegen, damit Sie uns in bester
Erinnerung behalten und gerne wiederkommen

Áraink érvényesek 2022. július 1-től
Unsere Preise sind gültig ab 1. Juli 2022.

Határmenti Vigadó

Pinceborozó BT.

Bozsok, Szőlőhegy
Tel.: + (36) 30 637 6518
E-mail: info@hatarmentivigado.hu
www.hatarmentivigado.hu

