



ACCENT HOTELS

Gotthard Therme
Hotel & Conference

★★★★

ÉTLAP Speisekarte / Menu

	Őrségi kecskesajt, chili-hibiszkusz-lime jam, saláta 	1350 Ft	Fogas filé, parajos metélt, vajas zöldségek 	2850 Ft
	Ziegenkäse aus dem Őrség, Chili-Hibiskus-Lime Jam, Salat Őrség goat cheese, chili-hibiscus-lime jam, salad Kozí sýr à la „Őrség”, chilli-ibišek-lime džem, salát		Zanderfilet, Bandnudeln mit Spinat, Buttergemüse Pike-perch fillet with spinach pasta, vegetables with butter Filé z candáta, špenátové nudle, zelenina dušená na másle	
	Érlelt sonka, pesto, körtemustár, lilahagyma chutney 	1390 Ft	Kevert saláta, tökmagolaj, fokhagymás dressing 	750 Ft
	Gereifter Schinken, Pesto, Birmensenf, rotes Zwiebelchutney Matured ham, pesto, pear mustard, red onion chutney Vyzrálá šunka, pesto, hrušková hořčice, chutney z červené cibule		Gemischter Salat, Kürbiskernöl, Knoblauchdressing Mixed salad, pumpkin seed oil, garlic dressing Mícháný salát, olej z dýňových semínek, česnekový dresink	
	Őrségi szarvasragu leves 	850 Ft	Cézár saláta, bacon, kenyér chips 	1350 Ft
	Hirschragoutsuppe aus dem Őrség Őrség style venison ragout soup Polévka s jelením ragú à la „Őrség”		Caesar Salat, Bacon, Brotchips Caesar salad, bacon, bread chips Césárův salát; slanina; chlebové chipsy	
	Marhahúsleves benne főttékkel 	790 Ft	Csirkés cézár saláta 	1850 Ft
	Rindfleischsuppe mit Gemüse Beef consommé with contents Bohatý hovézí vývar		Caesar Salat mit Hähnchen Chicken Caesar salad Césárův salát s kuřecím masem	
	Parajos fokhagyma krémleves, zöldfűszeres kruton 	790 Ft	Házi savanyúság (ecetes cékla, csemege uborka, alma paprika, vegyes vágott) 	590 Ft
	Spinat-Knoblauch-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons Spinach-garlic bisque with herb croutons Špenátový krém s česnekem, bylinkové krutony		Eingemachtes, hausgemacht (in Essig gelegte rote Bete, Gurke, Apfelpaprika, gemischtes Gemüse) Home-made pickles (beetroot in vinegar, gherkins, cherry-type peppers, mixed pickles) Domáci sterilovaná zelenina (červená řepa nakládaná v octu, kyselé okurky, nakládané jablčkové papriky, zeleninová směs)	
	Négysajtos gnocci, aszalt paradicsom, rucicola 	1750 Ft	Sütőtökös- mascarponés panna cotta 	790 Ft
	Vier-Käse-Gnocchi, getrocknete Tomaten, Rucola Four-cheese gnocchi, sun-dried tomatoes, rocket salad Těstoviny gnocci s omáčkou ze čtyř druhů sýra, sušená rajčata, rukola		Panna Cotta mit Kürbis und Mascarpone Pumpkin- mascarpone panna cotta Panna cotta s dýňovým mascarpone krémem	
	Őrségi burger, sült burgonya, cole slow saláta 	2490 Ft	Gesztenyés házi krémes, rumos meggyragu 	850 Ft
	Burger à la Őrség, Pommes frites, Cole Slow Salat Őrség style burger, fries and coleslaw Burger à la „Őrség”, smažené brambory, salát, „cole slow”		Cremeschnitte mit Kastanien und Rumkirschen Chestnut custard in phyllo pastry with rum-sour-cherry ragout Domáci řezy s kaštanovým krémem, ragú z rumových višní	
	Őrségi csirkecombfilé, zöldfűszeres karika burgonya, kevert saláta 	2390 Ft	Citrusos-túrókrémmel töltött palacsinta, fahéjas alma 	750 Ft
	Filetierte Hähnchenkeule à la Őrség, Kartoffelscheiben mit Kräutern, gemischter Salat Őrség style drumstick fillet, served with sliced potatoes seasoned with herbs and a mixed salad Vykostěná kuřecí stehna à la „Őrség”, bramborová kolečka s bylinkami, mícháný salát		Crêpe mit Quark und Zitrusfrüchten, Zimtapfel Pancake filled with citrus-curd filling, cinnamon apple Palačinky s tvarohovým a citrusovým krémem; jablka se skořicí	
	Sertés szűz, sonka, zsálya, tökmagolajos savanyú káposzta, dödölle, sült zöldség 	2550 Ft	Sajttál, aszalt gyümölcsök, zöldfűszeres olíva olaj, kenyér 	1590 Ft
	Schweinemedaillons, Schinken, Salbei, Sauerkraut mit Kürbiskernöl, gebratenes Gemüse Pork tenderloin, ham, sage, sauerkraut with pumpkin seed oil, Hungarian potato dumpling, roasted vegetables Vepřová panenka, šunka, šalvěj, kyselé zelí s olejem z dýňových semínek, bramborové taštičky, zapékaná zelenina		Käseplatte, getrocknetes Obst, Olivenöl mit Kräutern, Brot Cheese platter, dried fruits, olive oil with herbs, bread Sýrová mísa; sušené ovoce, olivový olej s bylinkami, chléb	
	Rosé kacsamell, paszternák püré, lilakáposzta lepény, konyakos jus 	2750 Ft		
	Entenbrust rosé, Pastinakpüree, Rotkohlfaden, Cognac Jus Rosé duck breast, parsnip purée, red cabbage pie, cognac jus Kachní prsa „Rosé”, pyré z pastináku, koláč s červeným zelím, koňakový jus			



Őrségi specialitás • Spezialität von Őrség • Őrség's speciality • Specialita od Őrség

Allergén anyagok:

Allergens:



GLUTÉN

GLUTENE



RAK

CRAB



TOJÁS

EGG



HAL

FISH



FÖLDIMOGYORÓ

PEANUT



SZÓJA

SOY



LAKTÓZ

LACTOSE



DIÓFELE

NUTS



ZELLER

CELERY



MUSTÁR

MOUTARD



SZEZÁMMAG

SESAM SEED



KÉN-DIOXID ÉS SZULFITOK

SULPHURE-DIOXIDE



PUHATESTŰEK

MOLLUSC



CSILAGFÜRT

LUPIN