

Reggeli ételek

01. Komplet (sonka, szalámi, vaj, méz, jam)	550,-
02. Körözött piritóssal	450,-
03. Tükör tojás	390,-
04. Tojásrántotta	390,-
05. Gombás rántotta	450,-
06. Szalonnás rántotta	450,-
07. Hagymás rántotta	450,-
08. Kolbászos rántotta	450,-
09. Ham and Eggs	550,-

Kávés

10. Eszpresszó	300,-
11. Hosszú kávé	300,-
12. Capuccino	350,-
13. Tejeskávé	350,-
14. Jeges kávé vanília fagyalalittal	580,-
15. Tea (fekete, zöld, gyümölcs)	300,-

Kedves vendégeink!

Felhívjuk figyelmüket, hogy az egyben sült halak kivételével az ételek árai a köretet tartalmazzák.

Az árak forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
A zóna ételeknél a teljes ár 70%-át számítjuk.

Frühstückskarte

01. Komplettes Frühstück (Schinken, Salami, Butter, Honig, Marmelade)
02. „Körözött“ mit Toast
03. Spiegelei
04. Rührei
05. Rührei mit Pilzen
06. Rührei mit Speck
07. Rührei mit Zwiebeln
08. Rührei mit Wurst
09. Rührei mit Schinken

Kaffee

10. Espresso
11. Schwarzer Kaffee
12. Cappuccino
13. Milchkaffee
14. Eiskaffee mit Vanille-Eis
15. Tee (Schwarz, Grün, Früchte)

Liebe Gäste!

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass die Beilagen in den Preisen der Speisen enthalten sind. Ausgenommen bei gebratenen Fischen.

Bei den Zona Portionen wird 70% der ganzen Portionen berechnet.

Breakfast

01. Complete Breakfast (ham, salami, butter, honey, jam)
02. „Körözött“ with Toast
03. Fried eggs
04. Scrambled eggs
05. Scrambled eggs with mushrooms
06. Scrambled eggs with bacon
07. Scrambled eggs with onions
08. Scrambled eggs with sausage
09. Ham and eggs

Coffee

10. Espresso
11. Black coffee
12. Cappuccino
13. Cafe au Lait
14. Iced coffee with vanilla ice cream
15. Tea (black, green, fruit)

Dear Guests!

Please note that main courses include the side dishes, except the items with fish fried in one piece.

In the case of half-serving meals entrees we charge only 70% of the regular price.

Előételek

- | | |
|--|---------|
| 16. Hideg halikrakerém piritóssal | 890,- |
| 17. Haltepertő | 1.290,- |
| 18. Füstölt harcsaszéletkék
fűszeres torma öntettel | 1.190,- |
| 19. Hortobágyi húspalacsinta | 750,- |

Levesek

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 20. Halbelsőség | 350,- |
| 21. Halászlé alap | 890,- |
| 22. Ponty halászlé | 1.250,- |
| 23. Harcsa halászlé | 1.590,- |
| 24. Vegyes halászlé | 1.450,- |
| 25. Korbély halászlé (vegyes) | 1.490,- |
| 26. Csontleves | 480,- |
| 27. Erőleves | 480,- |
| 28. Húsleves | 650,- |
| 29. Orjaleves | 650,- |
| 30. Palóc leves | 850,- |
| 31. Gulyásleves | 850,- |
| 32. Bableves | 650,- |
| 33. Babgulyás | 950,- |
| 34. Hideg gyümölcsleves (szezonális) | 650,- |

Tészták

- | | |
|--------------------------|-------|
| 35. Túrós csusza | 750,- |
| 36. Milánói spagetti | 890,- |
| 37. Juhtúrós sztrapacska | 850,- |
| 38. Hagymás sztrapacska | 750,- |

Vorspeisen

- | |
|--|
| 16. Kalte Fischrogencreme mit Toastbrot |
| 17. Frittierte Fischstückchen |
| 18. Geräucherte Welsstückchen mit einer
Meerrettich-Kräuter-Sauce |
| 19. „Hortobágyer“ Pfannkuchen mit
Fleisch |

Suppe

- | |
|--|
| 20. Fischinnereien |
| 21. Fischbrühe (ohne Fisch) |
| 22. Karpfensuppe |
| 23. Fischsuppe vom Wels |
| 24. Fischsuppe aus verschiedenen Fischen |
| 25. Saure Fischsuppe (gemischt) |
| 26. Knochensuppe |
| 27. Kraftbrühe |
| 28. Fleischbrühe |
| 29. Eintopfsuppe |
| 30. „Palóc“-Suppe |
| 31. Gulaschsuppe |
| 32. Bohnensuppe |
| 33. Bohnengulasch |
| 34. Kalte Obstsuppe |

Mehlspeisen

- | |
|------------------------------------|
| 35. Topfenfleckerl mit Grammeln |
| 36. Spaghetti Mailänderart |
| 37. Kartoffelnudeln mit Schäfskäse |
| 38. Kartoffelnudeln mit Zwiebeln |

Starters

- | |
|--|
| 16. Cold roecream with toast |
| 17. Fried fish parts |
| 18. Smoked wels catfish with a horse
radish sauce |
| 19. Pancakes „Hortobágy“ style
(filled with meat) |

Soup

- | |
|--|
| 20. Caviar, roe |
| 21. Fishsoup (without Fish) |
| 22. Carp soup |
| 23. Wels catfish soup |
| 24. Mixed fishsoup |
| 25. Rakish fishsoup (with sour cream
and lemon) |
| 26. Bone soup |
| 27. Clear soup |
| 28. Meat soup |
| 29. Orja soup |
| 30. Soup „Palóc“ style |
| 31. Gulasch soup |
| 32. Bean soup |
| 33. Bean gulasch |
| 34. Cold fruit soup |

Pasta

- | |
|---|
| 35. Noodles with cottage cheese |
| 36. Spaghetti Milano style |
| 37. Potatoe dumplings with cottage cheese |
| 38. Potatoe dumplings with onions |

Saláták

39. Csárdasaláta	780,-
40. Görögsaláta	750,-
41. Tejfölös uborkasaláta	490,-
42. Csemege uborka	390,-
43. Friss káposztasaláta	390,-
44. Paradicsom saláta	490,-
45. Cékla saláta	390,-
46. Almapaprika	390,-
47. Kovászos uborka (szezonális)	450,-
48. Fejes saláta	450,-
49. Friss vegyes primőr saláta	690,-
50. „Évi” saláta	780,-
51. Tartár	190,-
52. Ketchup	190,-

Köreték

53. Hasábburgonya	300,-
54. Pirított burgonya	300,-
55. Héjas burgonyagerezd	300,-
56. Hagymás törtburgonya	300,-
57. Petrezselymes burgonya	300,-
58. Burgonyapüré	300,-
59. Rizs	300,-
60. Rizsi-bizi	300,-
61. Burgonyakroket	300,-
62. Gombás rizs	300,-
63. Mexikói zöldségköret	300,-
64. Galuska	300,-

Salate

39. Tschardasalat
40. Griechischer Bauernsalat
41. Gurkensalat mit Rahm
42. Kleine Essiggurken
43. Frischer Krautsalat
44. Tomatensalat
45. Rote Beete Salat
46. Apfelpaprika
47. Salzgurke
48. Kopfsalat
49. Gemischter frischer Salat
50. „Évi“ Salat
51. Tartar
52. Ketchup

Beilagen

53. Pommes Frites
54. Bratkartoffeln
55. Kartoffel Wedges
56. Kartoffelpüree mit Zwiebeln
57. Petersilien-Kartoffeln
58. Kartoffelpüree
59. Reis
60. Risibisi
61. Kartoffelkroketten
62. Pilzreis
63. Mexikanische Gemüsegarnierung
64. Nockerl

Salad

39. Wayside salad
40. Greek salad
41. Cucumber salad with sour cream
42. Delicacy cucumber
43. Fresh cabbage salad
44. Tomato salad
45. Beetroot salad
46. Applepepper
47. Pickled gherkin
48. Lettuce
49. Fresh mixed salad
50. „Évi“ Salad
51. Tartar
52. Ketchup

Side Dishes

53. Chips
54. Roast potatoes
55. Potatoe wedges
56. Mashed potatoes with onions
57. Parsley potatoes
58. Mashed potatoes
59. Rice
60. Rice with peas
61. Potatoe croquettes
62. Rice with mushrooms
63. Vegetables „mexico“ style
64. Dumplings

Konyhafőnök ajánlata

<i>65. Magyaros bélszínérmék karikaburgonyával</i>	<i>3.890,-</i>
<i>66. Bélszín Budapest módra</i>	<i>3.890,-</i>
<i>67. Tatarbeefsteak</i>	<i>2.600,-</i>
<i>68. Rántott békacomb vajás burgonyával, zöldkörettel</i>	<i>2.690,-</i>
<i>69. Libamáj roston hasáburgonyával, lilahagymával</i>	<i>3.980,-</i>
<i>70. Zsebes csirkemell gombás rizsszel</i>	<i>1.850,-</i>
<i>71. Cigánypecsenye vegyes körettel</i>	<i>1.750,-</i>
<i>72. Brassói aprópecsenye</i>	<i>1.690,-</i>
<i>73. Velőrózsa rántva hasáburgonyával</i>	<i>1.590,-</i>
<i>74. Bakonyi sertésszelet galuskával</i>	<i>1.690,-</i>
<i>75. Csárdatál (2 személyes) vegyes körettel</i>	<i>4.290,-</i>
<i>76. Rablóbús lecsós burgonyával</i>	<i>1.690,-</i>
<i>77. Vegyes fatányéros vegyes körettel</i>	<i>2.190,-</i>

Húsmentes ételek

<i>78. Rántott sajt hasáburgonyával</i>	<i>1.650,-</i>
<i>79. Rántott camembert áfonyalekvárral</i>	<i>1.450,-</i>
<i>80. Gombafejek rántva mexikói körettel</i>	<i>1.450,-</i>
<i>81. Vegetáriánus tál mexikói körettel</i>	<i>1.650,-</i>
<i>82. Rántott karfiol rizi-bizivel</i>	<i>1.450,-</i>

Empfehlung des Küchenchefs

<i>65. Lendenmedaillons „Ungarische Art“</i>	<i>65. Hungarian tenderloin with potatoes</i>
<i>66. Lenden „Budapester Art“</i>	<i>66. Tenderloin „Budapest“ style</i>
<i>67. Tartarbeefsteak</i>	<i>67. Tartarbeefsteak</i>
<i>68. Gebackene Froschschenkel mit Butterkartoffeln und Salatbeilage</i>	<i>68. Froglegs fried in bread crumbs with buttered potatoes and salad</i>
<i>69. Gänseleber vom Rost mit Pommes Frites und roten Zwiebeln</i>	<i>69. Fried goose liver with chips and red onions</i>
<i>70. Hühnerbrust nach „Zsebes Art“ mit Pilzreis</i>	<i>70. Chicken breast „Zsebes“ style with mushroom rice</i>
<i>71. Zigeunerbraten mit gemischter Beilage</i>	<i>71. Spicy roast with rice and chips</i>
<i>72. Brassóer Pfefferfleisch</i>	<i>72. Roast „Brassó“ style</i>
<i>73. Gebackene Hirnrose mit Pommes Frites</i>	<i>73. Brain fried in breadcrumbs with chips</i>
<i>74. Schweineschnitzel „Bakonyer Art“ mit Nockerl</i>	<i>74. Pork chops „Bakony“ style with dumplings</i>
<i>75. Tschardaplatte mit gemischter Beilage (für 2 Personen)</i>	<i>75. Wayside plate for 2 with rice and chips</i>
<i>76. Räuberfleisch mit Kartoffeln und Letscho</i>	<i>76. Meat roasted on the spit with hungarian potatoes</i>
<i>77. Gemischte Fleischholzplatte mit gemischter Beilage</i>	<i>77. Mixed grilled meat on a wooden plate with rice and chips</i>

The Chef's Offers

Vegetarische Gerichte

<i>78. Gebackener Käse mit Pommes Frites</i>	<i>78. Cheese fried in bread crumbs with chips</i>
<i>79. Paniertes Camembert mit Preiselbeeren</i>	<i>79. Camembert fried in bread crumbs with cranberry marmalade</i>
<i>80. Panierte Pilze mit mexikanischer Beilage</i>	<i>80. Mushrooms fried in bread crumbs with mexican garnish</i>
<i>81. Vegetarische Platte mit mexikanischer Beilage</i>	<i>81. Vegetarian plate with mexican garnish</i>
<i>82. Paniertes Blumenkohl mit Risibisi</i>	<i>82. Fried cauliflower with rice and peas</i>

Vegetarian Dishes

Frissensültek

<i>83. Tejszínes gombás szűzermék burgonyakrokettel</i>	<i>1.980,-</i>
<i>84. Rántott sertésszelet hasáburgonyával</i>	<i>1.550,-</i>
<i>85. Nyitrai szelet rizi-bizivel</i>	<i>1.750,-</i>
<i>86. Milánói sertésborda</i>	<i>1.550,-</i>
<i>87. Sajttal töltött borda vegyes körettel</i>	<i>1.690,-</i>
<i>88. Kunsági sertésszelet vegyes körettel</i>	<i>1.790,-</i>
<i>89. Gombával-velővel töltött borda rizi-bizivel</i>	<i>1.790,-</i>
<i>90. Velővel töltött borda hasáburgonyával</i>	<i>1.690,-</i>
<i>91. Rántott csirkecomb petrezselymes burgonyával</i>	<i>1.480,-</i>
<i>92. Falusi göngyölt csirkemell vegyes körettel</i>	<i>1.690,-</i>
<i>93. Tejszínes gombás pulykamellcsíkok vegyes körettel</i>	<i>1.790,-</i>
<i>94. Ínyenc csirkemell zöldséges túrógombóccal</i>	<i>1.890,-</i>
<i>95. Mediterrán csirkemell roston</i>	<i>1.790,-</i>
<i>96. Pulykamell szezámagos bundában</i>	<i>1.790,-</i>
<i>97. Ananászos pulykamell sonkásrizzsel</i>	<i>1.790,-</i>
<i>98. Fokbagymás csirkecombfilé roston vegyes körettel</i>	<i>1.480,-</i>

Frisch zubereitete Gerichte

<i>83. Schweinemedallions mit Champignon-cremesauce und Kartoffelkroketten</i>
<i>84. Gebratenes Schweinefilet mit Pommes Frites</i>
<i>85. „Nyitrai“ Schnitzel mit Risibisi</i>
<i>86. Spare Ribs nach „Milanoer Art“</i>
<i>87. Schweinekotelette mit Käse gefüllt und gemischter Beilage</i>
<i>88. Schweineschnitzel mit gemischter Beilage nach „Kunsager Art“</i>
<i>89. Schweinekotelette mit Pilz und Hirn gefüllt, dazu Risibisi</i>
<i>90. Schweinekotelette mit Hirn gefüllt, dazu Pommes Frites</i>
<i>91. Gebratene Hühnerschenkel mit Petersilien-Kartoffeln</i>
<i>92. Hühnerbrustroulade mit gemischter Beilage nach „Dorfer Art“</i>
<i>93. Putenbruststreifen mit Champignon-cremesauce und gemischter Beilage</i>
<i>94. Hühnerbrust mit Gemüseknödeln</i>
<i>95. Hühnerbrust vom Rost nach „Mediterraner Art“</i>
<i>96. Putenbrust mit Sesammantel</i>
<i>97. Putenbrust mit Ananas und Schinkenreis</i>
<i>98. Hühnerschenkelfilets vom Rost mit Knoblauch und gemischter Beilage</i>

Freshly Prepared Dishes

<i>83. Pork tenderloins with a sour cream mushroom sauce and potato croquettes</i>
<i>84. Pork chops fried in bread crumbs with chips</i>
<i>85. Pork chops „Nyitrai“ style with rice and peas</i>
<i>86. Spare Ribs „Milano“ style</i>
<i>87. Pork chops filled with cheese, rice and chips</i>
<i>88. Pork cutlet „Kunsag“ style with rice and chips</i>
<i>89. Pork chops filled with mushrooms and brain, with rice and peas</i>
<i>90. Pork chops filled with brain, chips</i>
<i>91. Roast chicken with parsley potatoes</i>
<i>92. Chicken roulade „Falusi“ style with rice and chips</i>
<i>93. Turkey cuts with mushroom sour cream, rice and chips</i>
<i>94. Chicken breast with vegetable dumplings</i>
<i>95. Mediterranean chicken roasted on the spit</i>
<i>96. Turkey breast fried in sesame</i>
<i>97. Turkey breast with pineapple and ham rice</i>
<i>98. Garlic chicken roasted on the spit with rice and chips</i>

Készételek

<i>99. Sertéspörkölt galuskával</i>	<i>1.450,-</i>
<i>100. Borjúpaprikás túróscsuszával</i>	<i>1.980,-</i>
<i>101. Birkapörkölt juhtúrós sztrapacskával</i>	<i>1.980,-</i>
<i>102. Pacalpörkölt sósburgonyával</i>	<i>1.690,-</i>
<i>103. Velős pacalpörkölt sósburgonyával</i>	<i>1.750,-</i>

Desszertek

<i>104. Túrós palacsinta vanília öntettel</i>	<i>750,-</i>
<i>105. Lekváros palacsinta</i>	<i>480,-</i>
<i>106. Kakaós palacsinta</i>	<i>480,-</i>
<i>107. Mákos palacsinta</i>	<i>480,-</i>
<i>108. Diós palacsinta</i>	<i>480,-</i>
<i>109. Gundel palacsinta</i>	<i>790,-</i>
<i>110. Túrógombóc</i>	<i>890,-</i>
<i>111. Gesztenyepüree</i>	<i>490,-</i>
<i>112. Somlói galuska</i>	<i>850,-</i>
<i>113. Gyümölcs kebel (befőtt)</i>	<i>490,-</i>

Fertige Speisen

<i>99. Schweinegulasch mit Nockerl</i>
<i>100. Paprikakalb</i>
<i>101. Schafsgulasch</i>
<i>102. Kuttelgulasch</i>
<i>103. Kuttelgulasch mit Hirn</i>

Desserts

<i>104. Topfenpalatschinken mit Vanillesoße</i>
<i>105. Marmeladenpalatschinken</i>
<i>106. Kakaopalatschinken</i>
<i>107. Mohnpalatschinken</i>
<i>108. Walnusspalatschinken</i>
<i>109. Gundelpalatschinken</i>
<i>110. Topfenknödel</i>
<i>111. Kastanienpüree</i>
<i>112. Somloernockerln</i>
<i>113. Fruchtschale</i>

Ready to Eat

<i>99. Pork stew with dumplings</i>
<i>100. Hungarian pepper veal</i>
<i>101. Lamb stew</i>
<i>102. Tripe stew</i>
<i>103. Tripe stew with brain</i>

Desserts

<i>104. Pancakes filled with cottage cheese, with vanilla sauce</i>
<i>105. Pancakes filled with jam</i>
<i>106. Pancakes filled with chocolate</i>
<i>107. Pancakes filled with poppy seeds</i>
<i>108. Pancakes filled with walnuts</i>
<i>109. Pancakes „Gundel“ style</i>
<i>110. Cottage cheese dumplings</i>
<i>111. Chestnut puree</i>
<i>112. Dumplings „Somlói“ style</i>
<i>113. Fruit bowl</i>



Halból készült ételek

114. Rántott ponty burgonyapiürével	1.490,-
115. Roston ponty hasáburgonyával	1.490,-
116. Harsapaprikás túróscsuszával	2.190,-
117. Fokbagymás csuka petrezselymes burgonyával	1.590,-
118. Horgász fatányéros vegyes körettel	2.390,-
119. Tiszai haltál vegyes körettel (2 személyes)	4.990,-
120. Halászlegény kedvence túróscsuszával	1.890,-
121. Süllőfilé Orly módra vegyes körettel	2.490,-
122. Süllőfilé borgászi módra pirított burgonyával	2.490,-
123. Süllőfilé rántva karika burgonyával	2.490,-
124. Süllőfilé roston rizi-bizivel	2.490,-
125. Viktória tavi fogasfilé rántva karika burgonyával	2.190,-
126. Viktória tavi fogasfilé roston rizi-bizivel	2.190,-
127. Harsafilé rántva burgonyapiürével	2.290,-
128. Harsafilé roston petrezselymes burgonyával	2.290,-
129. Fűszeres harsafilé roston béjas burgonyagerezddel	2.290,-
130. Törpebarsa roston hasáburgonyával	1.650,-

Egészben sült halak

131. Süllő	65,- /dkg	6.500,-/kg
132. Heck	45,- /dkg	4.500,-/kg
133. Keszeg	30,- /dkg	3.000,-/kg

Fischgerichte

114. Panierter Karpfen mit Kartoffelpüree	114. Carp fried in bread crumbs with mashed potatoes
115. Karpfen vom Rost mit Pommes Frites	115. Roasted carp with chips
116. Welspaprikasch	116. Wels catfish in pepper
117. Hecht mit Knoblauch und Petersilien-Kartoffeln	117. Pike with garlic and parsley potatoes
118. Holzplatte nach „Angler Art“	118. Mixed fish grilled and served on a wooden plate „Angler“ style
119. Theisser Fischplatte (für 2 Personen)	119. Fishplate from the Tisza for 2
120. Leibspeise des Fischerjungen	120. Angler boys' favourite
121. Zanderfilets „Orly Art“	121. Zander „Orly“ style
122. Zander nach „Angler Art“ mit Bratkartoffeln	122. Zander „Angler“ style with roast potatoes
123. Gebackenes Zanderfilet	123. Zander fried in bread crumbs
124. Zanderfilet vom Rost mit Risibisi	124. Zander roasted on the spit with rice and peas
125. Gebackenes Zanderfilet vom Viktoria-See mit Kartoffelringen	125. Zander from the Viktoria Lake, fried in bread crumbs, with potatoe rings
126. Viktoria-Zanderfilet vom Rost mit Risibisi	126. Zander from the Viktoria Lake, roasted on the spit with rice and peas
127. Gebackenes Welsfilet mit Kartoffelpüree	127. Wels catfish fried in bread crumbs with mashed potatoes
128. Welsfilet vom Rost mit Petersilienkartoffeln	128. Wels catfish roasted on the spit with parsley potatoes
129. Kräuterwelsfilet vom Rost mit Kartoffel Wedges	129. Wels catfish roasted on the spit with herbs and potatoe wedges
130. Miniwels vom Rost mit Pommes Frites	130. Mini wels catfish roasted on the spit with chips

Ganze Fische

131. Zander	131. Zander
132. Heck	132. Heck
133. Weissfisch	133. Bream

Fish

Fish Fried in One Piece

Itallap

Szénsavas üdítők	2 dl
200. Coca-Cola, Cola light	250,-
201. Fanta narancs, citrom, vadmálna	250,-
202. Sprite	250,-
203. Kinley Tonic	250,-
204. Kinley gyömbér	250,-
205. Flakonos üdítők 0,5 l	500,-

Ásványvizek

206. Natur aqua (savas, mentes) 0,33l	250,-
207. Hargita gyöngye (savas, enyhe) 0,33l	250,-

Szénsavmentes Sió üdítők

1 dl	
208. 100% rostos orange juice	125,-
209. Rostos őszibarack nektár	125,-
210. Vilmoskörte nektár	125,-
211. Meggy nektár	125,-
212. Ananász	125,-
213. Szűrt almaital	125,-
214. Paradicsomital	125,-
215. Ice Tea (barackos, citromos)	125,-
216. Cappy multivitamin, eper	250,-
217. Energia ital	500,-

Sörök

218. Soproni 0,5l	450,-
219. Heineken 0,33l	390,-
220. Gösser(alkoholmentes)	490,-
221. Gösser Bock	490,-
222. Gösser Citrom	490,-
223. Edelweiss	550,-
224. Kaiser	490,-

Csapolt Sör	piccolo(0,2l)	pobár(0,3l)	korsó(0,5l)
225. Gösser	200,-	300,-	490,-
226. Soproni	180,-	290,-	450,-

Getränke

Erfrischungsgetränke:

200. Coca-Cola, Coca-Cola light
201. Fanta Orange, Zitrone, Wildhimbeere
202. Sprite
203. Kinley Tonic
204. Kinley Ginger Ale
205. Flaschengetränke 0,5l

Wasser:

206. Natur Aqua (mit oder ohne Koblenensäure) 0,33l
207. Hargita gyöngye 0,33l (mit oder mit wenig Koblenensäure)

„Sió“ Säfte:

208. 100% Orangensaft
209. Pfirsich
210. Birne
211. Weichsel
212. Ananas
213. Apfelsaft
214. Tomatensaft

215. Eistee (Pfirsich, Zitrone)
216. Cappy Multivitamin, Erdbeere
217. Energy Drink

Bier:

218. Soproni 0,5l
219. Heineken 0,33l
220. Gösser (alkoholfrei)
221. Gösser Bock
222. Gösser Zitrone
223. Kaiser
224. Edelweiss

Bier vom Fass (Piccolo, Glas, Krug):

225. Gösser
226. Soproni

Beverages

Soft Drinks:

200. Coca-Cola, Coca-Cola light
201. Fanta Orange, Lemon, Wild Raspberry
202. Sprite
203. Kinley Tonic
204. Kinley Ginger Ale
205. Bottled juices 0,5l

Water:

206. Natur Aqua (still or sparkling) 0,33l
207. Hargita gyöngye (still or sparkling) 0,33l

„Sió“ Juices:

208. 100% Orange Juice
209. Peach
210. Pear
211. Cherry
212. Pineapple
213. Apple
214. Tomato

215. Iced Tea (Peach, Lemon)
216. Cappy Multivitamin, Strawberry
217. Energy Drink

Beer:

218. Soproni 0,5l
219. Heineken 0,33l
220. Gösser (non-alcoholic)
221. Gösser Bock
222. Gösser Lemon
223. Kaiser
224. Edelweiss

Draught beer (Piccolo, Glass, Jug):

225. Gösser
226. Soproni

Palackozott borok

227. Eгри leányka	1 ǎl	150,-
228. Eгри Olaszrizling		150,-
229. Eгри muskotály		150,-
230. Eгри bikavér		150,-
231. Eгри kékfrankos		150,-
232. Eгри kékfrankos rosé		150,-
233. György villa		350,-

Égetett szeszesitalok

	3 cl	5 cl
234. Vilmoskörte (Zwack)	360,-	600,-
235. Mézes Vilmoskörte (Zwack)	360,-	600,-
236. Unicum, Unicum next	360,-	600,-
237. Napoleon brandy	360,-	600,-
238. Hubertus	360,-	600,-
239. Portorico Rum	240,-	400,-
240. Cherry Brandy	240,-	400,-
241. Barack	240,-	400,-
242. Szilva	240,-	400,-
243. Vegyes	240,-	400,-
244. Vodka	240,-	400,-

Minőségi szeszes italok

245. Jack Daniels		
246. Ballantines whisky	540,-	800,-
247. Johnie Walker	540,-	800,-
248. Jim Beam	540,-	800,-
249. Jägermeister	540,-	800,-
250. Metaxa	540,-	800,-
251. Smirnoff vodka	540,-	800,-
252. Finlandia vodka	540,-	800,-
253. Gordon gin	540,-	800,-
254. Kosher szilva, barack	540,-	800,-
255. Bailey's	540,-	800,-
256. Bacardi	540,-	800,-
257. Tequila	540,-	800,-
258. Rézangyal	540,-	800,-

Pezsgők

259. Törley Pezsgő	1.500,-
260. Hungária Extra Dry	2.500,-
261. Martini (bianco, dry) 1 ǎl	400,-

Flaschenweine

227. Eгри leányka
228. Eгри Olaszrizling
229. Eгри muskotály
230. Eгри bikavér
231. Eгри kékfrankos
232. Eгри kékfrankos rosé
233. György villa

Gebrannte Spirituosen

234. Williamsbirne (Zwack)
235. Honig Williamsbirne
236. Unicum, Unicum next
237. Napoleon Brandy
238. Hubertus
239. Portorico Rum
240. Cherry Brandy
241. Aprikosenschnaps
242. Pflaumenschnaps
243. Gemischter Schnaps
244. Vodka

Qualitäts Spirituosen

245. Jack Daniels
246. Ballantines Whisky
247. Johnnie Walker
248. Jim Beam
249. Jägermeister
250. Metaxa
251. Smirnoff Vodka
252. Finlandia Vodka
253. Gordon Gin
254. Kosher Pflaumen-, Aprikosenschnaps
255. Baileys
256. Bacardi
257. Tequila
258. Rézangyal

Sekt

259. Törley
260. Hungária Extra Dry
261. Martini (bianco, dry) 0,1l

Bottled Wine

227. Eгри leányka
228. Eгри Olaszrizling
229. Eгри muskotály
230. Eгри bikavér
231. Eгри kékfrankos
232. Eгри kékfrankos rosé
233. György villa

Spirits

234. Williams' pear brandy (Zwack)
235. Honey Williams' pear brandy
236. Unicum, Unicum next
237. Napoleon cognac
238. Hubertus
239. Portorico Rum
240. Cherry brandy
241. Peach brandy
242. Plum brandy
243. Mixed fruit brandy
244. Vodka

Quality Spirits

245. Jack Daniels
246. Ballantines Whisky
247. Johnnie Walker
248. Jim Beam
249. Jägermeister
250. Metaxa
251. Smirnoff Vodka
252. Finlandia Vodka
253. Gordon Gin
254. Kosher plum or peach brandy
255. Baileys
256. Bacardi
257. Tequila
258. Rézangyal

Sparkling Wine

259. Törley
260. Hungária Extra Dry
261. Martini (bianco, dry) 0,1l