



SARLÓPUSZTA
CLUB HOTEL

**I. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM
RESTAURANT I. RANGES
FIRST CLASS RESTAURANT
1 CATEGORIE**

**KEDVES VENDÉGÜNK!
SZERETETTEL ÜDVÖZÖLJÜK ÉTTERMÜNKBEN!**

RENDELKEZÉSÜNKRE ÁLLÓ NYERSANYAGAINKBÓL MINDEN KÍVÁNSÁGÁT TELJESÍTJÜK.

**LIEBER GAST!
WIR BEGRÜSSEN SIE HERZLICH IN UNSEREM RESTAURANT!
MIT DER VIELFALT DER BEI UNS VORHANDENEN ZUTATEN SIND WIR GERNE BEREIT, DIE
SPEISEN NACH IHREN WÜNSCHEN ZUZUBEREITEN.**

**DEAR GUEST!
WELCOME IN OUR RESTAURANT!
WE ARE READY TO PREPARE ALL KIND OF DISHES ACCORDING TO YOUR WISH, FROM THE
RAW MATERIALS AT OUR DISPOSAL.**

**CARI NOSTRI OSPITI!
VI SALUTAiamo CON AFFETTO NEL NOSTRO RISTORANTE!
CON I NOSTRI INGREDIENTI PREPARIAMO TUTTO SECONDO I VOSTRI DESIDER.**

AZ ÉTLAP ÉS ITALLAP ÁRAINK 10 % SZERVIZDÍJAT TARTALMAZNAK.

10 % SERVICE CHARGE IS INCLUDED

DIE PREISE ENTHALTEN 10% SERVICE BEITRAG.

10 % SERVIZIO A PAGAMENTO.



SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL

KEDVES VENDÉGEINK!

TÁJÉKOZTATJUK ÖNÖKET, HOGY AZ ÉTLAPON TALÁLHATÓ ÉTELEINKBEN AZ ALLERGÉN VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK TARTALMÁRÓL A FELSZOLGÁLÓTÓL KÉRHET SZÓBELI VAGY ÍRÁSBELI TÁJÉKOZTATÁST.

DEAR GUEST!

YOU ARE ABLE TO GET VERBAL OR WRITTEN INFORMATION FROM THE WAITERS, ABOUT THE ALLERGIC AND INTOLERANT MATERIALS CONTAINED IN THE DISHES ON OUR MENU.

LIEBER GAST!

MANN KANN INFORMATION BEKOMMEN, VON DIE KELLNER, AUF DIE ALLERGIESTOFFE UND INTOLERANT MATERIE BEINHALTET IN DER ESSEN AM UNSERER SPEISEKARTE.

HAJNAL JÁNOS
ÉTTERMI IGAZGATÓ

SARLÓSPUSZTA CLUB HOTEL
2375 TATÁRSZENTGYÖRGY
SARLÓSPUSZTA

TEL.: +36 29 319 118

E-MAIL: INFO@SARLOSPUSZTA.HU

Kalte Vorspeisen:

1. Geraucherte Lachs mit Meerreticschaum mit Preiselbeeren	3 000 HUF
2. Bauerplatte mit Salat	1 800 HUF
3. Casar Salate mit Hühnerbrust, oder mit Krebs	1 800 HUF
4. Tatarenbeefsteak	4 300 HUF

Suppen:

5. Gulaschsuppe nach „Alföld“ Art im Topf	1 600 HUF
800 HUF in der Tasse	800 HUF
6. Landliche Rindsuppe im Topf	1 600 HUF
800 HUF in der Tasse	800 HUF
7. Truthahnragoutsuppe nach Frau Sára Art im Topf	1 600 HUF
800 HUF in der Tasse	800 HUF
8. Französische Zwiebelnsuppe in der Tasse	800 HUF
9. Kalte Fruchtsuppe mit Cherry in der Tasse	800 HUF

Warme Vorspeise:

10. Geröstete Ganseliberfilets auf Salat Bett	3 700 HUF
11. Hortobagyer Fleischpalatschinken	800 HUF
12. Penne Teig mit Bacon, Spinat und Parmesankase	1 400 HUF
13. Bissen von Hühnerbrust auf Yoghurt-Salat Bett	2 000 HUF

Speisen aus Fischen:

14. Welspaprikasch mit Dill-Topfenfleckerln	3 200 HUF
15. Tilapie Filet am Rost auf Sahne-Spinat Bett, Kartoffel mit Dill	3 200 HUF
16. Zanderfilet am Rost, Krebsragout mit Dill	3 900 HUF
17. Lachs Steak mit Hofmeisterbutter mit Butterkartoffeln ,broccoli	4 900 HUF

Vegetarisches Angebot:

18. Fitness Salat	1 300 HUF
19. Gebackene Camembert mit gedünsteter Reis und Johannisbeer-Marmelade	1 800 HUF
20. Gratinierte Brokkoli mit Mandel	1 200 HUF
21. Gemüse am Rost mit Knoblauch Sosse	1 400 HUF
22. Kartoffel Pfannkuchen mit Carotten	1 300 HUF
23. Gnocchi mit Käsesauce	2 300 HUF

Ungarische Gerichte:

24. Entenkeule mit gedünsteter Apfel und Kraut, Kartoffelpüree mit Zwiebeln	3 900 HUF
25. Rindspörkölt mit Eiergraupen	2 500 HUF

Pfannengerichte:

26. Hühnerkeule gebacken (ausgelöst) knuspriger Petersilien, Kartoffelkugeln	2 500 HUF
27. Hühnerbrust mit Pfirsich, Käse, und mit Reis	2 800 HUF
28. Ländliche Truthahnbrust gefüllt mit Käse und Lauch mit Beilage, Salat, Steak Kartoffel	3 200 HUF
29. Gebackene Gänseleber mit Kartoffelpüree und gebratener Apfel	5 300 HUF
30. In corn flakes gebackene Hühner Brust ,indonesier wok Gemüse.ketchup mit curry	3 000 HUF
31. Schweinskotelett „Sarlós“ Art mit Steak Kartoffel, Salat mit Yoghurt	3 200 HUF
32. Jungfermedallionsroulade mit Bacon in Rotwein-Pilz-Sosse	3 600 HUF
33. Schweinsteak nach Zigeuner Art mit Beilage	2 900 HUF
34. Schweinskotelett mit Basalikum – Tomaten, Käse und Gemüse Rost, Reis, Steak Kartoffel	3 700 HUF
35. Lendenmedallions mit Grünpeffersosse	5 300 HUF
36. Lendenmedallions „Rossini“ Art	5 300 HUF
37. Gemischte Fleischplatte mit Beilage und Salat	7 100 HUF

Salaten:

38. Gemischter frischer Salat mit Yoghurt	850 HUF
39. Krautsalat	550 HUF
40. Salzgurke	700 HUF
41. Tomatensalat	850 HUF
42. Gurkensalat mit saure Sahne	850 HUF

Süssigkeiten, Hausgemachte Mehlspeisen:

43. Somlauer Nockerl	1 000 HUF
44. Frucht mit Sahne	1 400 HUF
45. Gundel Palatschinken	1 200 HUF
46. Traum Süssigkeit von „Sarlós“	1 400 HUF

Käse:

47. Gemischte Käseplatte mit Apfel und Nuss	2 000 HUF
---	-----------

János Hajnal
Geschäftsleiter

Attila Sárik
Chef