

# Kisfaludy Vendégház



II. kategória

Üzemeltető: Remete Kft.

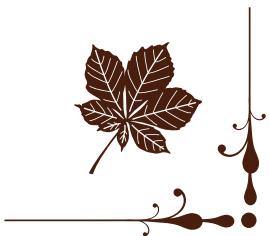
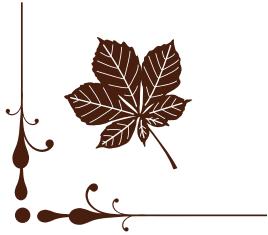
Üzletvezető: Remete Attila

Konyhafőnök: Éri Gáborné Erzsike

Áraink Forintban értendők és az  
ÁFA-t tartalmazzák.

Szervizdíjat nem számolunk fel.

Érvényes: 2022. 03.01-től





# A Vendégház ajánlata

Das Angebot des Hauses/The house's offer

## „Sümegi” töltött káposzta (bacon-nel)

Gefülltes Sauerkraut nach „Sümeger” Art (mit speck)  
Stuffed cabbage a la „Sümeg” (with bacon)

1.450.-Ft



## Töltött szűzpecsenye „Kisfaludy” Módra

(göngyölt sertéspescsenye zöldséges-májas töltelékkel)

Gefüllter „Jungfrau” Braten nach „Kisfaludy” Art  
Gerollte Medaillons mit Gemüse-Leber füllung)

2.650.-Ft



Stuffed fillet of pork a ' la „Kisfaludy”  
(rolled pork roast with different vegetables and liver stuffing)

## Bőrös südőkaraj hagymás tört burgonyával

2.650.-Ft

(párolt káposztával, különleges fűszerezéssel)  
Junges Schweinekotelett mit Zwiebel- Kartoffeln  
Special- Gewürzen und gedünstetes Kraut  
Pork chop with mashed potatoes with onions  
steamed cabbage with special seasoning

## Fokhagymás nyúlgerinc kapormártással és burgonyapürével

3.350.-Ft



Kaninchen-Rücken mit Knoblauch, Dillsauce und Kartoffel-Puree  
Saddle of hare with garlic flavour, dill sauce and mashed potatoes

## Báránygerinc „ Remete” módra

3.750.-Ft



Párolt báránygerinc rókagombával, fokhagymamártással és röszti körettel  
Lannrücken nach „Remete” Art

(Gedünsteter Lammrücken mit Pfifferlinge, Knoblauchsauce, Rösti

Saddle of Lamb a' la Remete

(Braised saddle of lamb chanterelles, garlic gravy, fried potatoes)

## Kisfaludy tállal 2 személyre

6.000.-Ft



(Halak, vadak összeállítása, köretekkal, saláták)

„Kisfaludy” teller für 2 Personen

(Fisch-Wild , Garnierung , Salate)

„Kisfaludy” dish for 2 persons

(a dish different kinds fish and game with garnishing and salads)

## Füstölt marhanyelv „Orly” módra

2.750.-Ft



(Rizzsel, zöldkörettel, tartármártással)

Geräucherte Rinderzunge nach „ Orly” Art

Reis,Gemüse, tartarsauce

Smoked ox-tongue a 'la Orly" Rice, Different vegetables, with tartar sauce

## Sertésfilék betyárosan

2.250.-Ft

(burgonya, szalonna, hagyma egybe sütve)

Schwemelreten auf Bauernart mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln

Fillets of Por kin a traditional Hungarian way (potato, bacon, onion fried together)



Kisfaludy Vendégház

## Levesek

Suppen/Soups



### Csontleves májgaluskával vagy metélittel

Fleischsuppe mit Leberknöckchen oder Nudeln

Bone soup with liver dumplings or noodles

650.-Ft



### Bakonyi Betyár leves

(Vargányagomba, zöldségek és galuska)

Steinpilze suppe mit Gemüse und Nudeln

Ceps (Porcini mushrooms) soup (boiled mushrooms,different vegetables, noodles)

750.-Ft



### Fokhagymakrém leves / Knoblauchcrem suppe / Garlic creamsoup

750.-Ft



### Tárkonyos vadragu leves / Wild-Ragout Estragonkraut Suppe

Game soup with tarragon

950.-Ft



### Fácánleves / Fasanensuppe / Pheasant soup

950.-Ft



### Babgulyás / Ungarische Bohnengulasch Suppe / Bean- goulash soup

1.450.-Ft



### Bogrács gulyás / Gulasch-Suppe / Goulash from stew-pot

1.450.-Ft



### Halászlé / Karpfenfish Suppe / Fish soup with Carp

1.650.-Ft



### Gyümölcsleves (szezonálisan)

Kalte Obstsuppe (nur Sommer Saison) / Cold fruit soup (Seasonal)

950.-Ft





## Főzelékek, Körtekek

Eintopf, garnierung/Vegetable sauces, garnishing

### Tejfölös burgonyafőzelék

Rahmkartoffeln Eintopf / Potatoes with sour cream sauce

950.-Ft



### Zöldborsó főzelék

Grüne-Bohnen- Eintopf / Green peas sauce

950.-Ft



### Zöldbab főzelék magyarosan

Grüne-Bohnen-Eintopf nach ungarische Art

950.-Ft

Traditional Hungarian green bean sauce



### Spenót-mártás főtt burgonyával

Spinat Eintopf mit Kartoffeln / Spinach sauce and boiled potatoes

950.-Ft



### Főzelék feltétek: virsli (1 db) vagy tükörtojás (1 db)

Eintopf Beilagen: 1 paar würstchen oder 2 stück spiegeleir



Sauce Topping: 1 pair sausage or 2 pieces of fried eggs

400.-Ft

### Párolt zöldség / Gedömpftes Gemüse / Steamed different vegetables

550.-Ft

### Krokett / Korketten / Croquettes

550.-Ft



### Hasábburgonya / Pommes Frites / French fries

550.-Ft

### Párolt rizs / Gedünsteter Reis / Steamed rice

550.-Ft

### Galuska / Nockerln / Noodles

550.-Ft



### Röszti / Rösti / Rösti (fried potatoes)

550.-Ft



## Mártások

Soße - Sauces



### Tartármártás / Tartarsauce / Tartar sauce

550.-Ft



### Kapormártás / Dillsauce / Dill sauce

550.-Ft



# Kisfaludy Vendégház

## Mártások

Sós - Sauces

**Sajtmártás / Käsesauce / Cheese sauce**

600.-Ft



**Paradicsommártás / Tomatensauce / Tomato sauce**

600.-Ft



**Gomba mártás / Pilzsauce / Mushroom sauce**

600.-Ft



**Pikáns mártás / Pikantesauce / Spicy sauce**

650.-Ft



**Erdei gyümölcsmártás / Waldfrüchtensauce / Forest fruit sauce**

650.-Ft



## Saláták

Salate - Salads



**Házi vegyes saláta / Gemischter Salat / Home-made mixed salad**

650.-Ft



**Görög saláta / Griechischer Salat / Greek salad**

1.100.-Ft



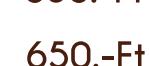
**Paradicsomsaláta / Tomatensalat / Tomato salad**

650.-Ft



**Uborkasaláta / Gurkensalat / Cucumber salad**

650.-Ft



**Káposzta saláta / Krautsalat / Coleslaw**

650.-Ft



**Ecetes paprika / Delikatess Paprika / Paprika in vinegar**

750.-Ft



**Csemege uborka / Delikatess Gurken / Sweet cucumber**

650.-Ft



**Saláta öntetek 1 dl/adag (joghurt, majonéz, kefir)**

600.-Ft

Salatósó: Joghurt, Mayonnaise, Kefir



Salad sauces: yoghurt, mayonnaise, kephir



# Jészták, desszertek

Nockerlinspeise, Nachspeise/Dishes of Noodles, Desserts



Válasszon a **Róza Cukrászda** bőséges sütemény kínálatából!

Az étterem kínálata:

## Túrócsusza

Topfenfleckerln mit Grammeln (Quark, Speck, Rahm, Nockerln alles gemischt)

Pasta with cottage cheese, sour cream and bacon mixed together

1.400.-Ft



## Bolognai spaghetti

Spaghetti Bolognese mit Käse / Spaghetti Bolognese with cheese

1.800.-Ft



## Túrópalacsinta

Topfenpalatschinken / Pancakes stuffed with cottage cheese

800.-Ft



## Áfonyás palacsinta

Preiselbeeren palatschinken / Pancakes stuffed with cranberry jam

700.-Ft



## Somlói galuska

Somlauer Nockerln / Dumpling a'la Somló

550.-Ft



# Kímélő ételek

Leichte Gerichte/ Light meals



## Rántott Eidami sajt párolt rizzsel, tartármártással

Gebackener Eidamer Käse mit Reis und Sauce

Fried Eidami cheese with steamed rice and tartar sauce

1.850.-Ft



## Camambert nuggets párolt zöldséggel, rizzsel és áfonya lekvárral

Camembert nuggets mit gedünstetem Gemüse, Reis und

Preiselbeeren Marmalade

Camembert nuggets with steamed vegetables, rice and cranberry jam

1.950.-Ft



# Kisfaludy Vendégház

## Kímélő ételek

Leichte Gerichte/ Light meals

### Rántott gomba fejek rizi-bizivel és tartármártással

Gebackene Champignons mit gemischter Reis und bohnen - tartar sauce

Fried Mushrooms with rice and pea mixed-tartar sauce

1.850.-Ft



### Csőben sült karfiol kukoricás rizzsel, sajtmártással

Gedünstetes Blumenkhol mit gemischter Reis und Mais -Käsesauce

Steamed cauliflower with rice and corn mixed- cheese sauce

1.850.-Ft



### Csőben sült sajtos brokkoli gombás rizzsel

Gedünstetes Käse-Brokkoli mit gembchter Reis und Pilz

Steamed Cheese broccoli with mushroom and rice mixed

1.850.-Ft



### Rántott vargánya Petrezselymes burgonyával, tartármártással

Panierte Steinpilze mit Petersil- Kartoffeln und tartarsauce

Baked Cep (Porcini mushrooms) with parceley potatoes, and tartarsauce

2.200.-Ft



## Szárnyasok

Geflügel/Poultry



### Libacomb párolt káposztával pirított burgonyával

2.950.-Ft

Gänsekeule mit brat Kartofelln und gedüstetes Kraut

Leg of goose with stewed cabbage and fried potato

### Hízott libamáj Makói módra párolt rizzsel és párolt zöldséggel

4.950.-Ft



Ganseleber nach „Makói“ Art (lila zwiebeln) mit Reis und gedünstetes Gemüse

Goose liver a'la „Makó“ (purple onion) with rice and steamed different vegetables

### Kacsaroston narancs öntettel és krokettel

2.950.-Ft



Gegrillte Freilekuile mit Kroketten und Orangen sauce

Roasted leg of duck with croquetts and orange dressing



Kisfaludy Vendégház

# Szárnyasok

Geflügel/Poultry



**Hízott kacsamáj bacon szalonnával, köményes burgonyával** 4.400.-Ft

Entelever mit Baconspeck und Kümmelkartoffeln

Duck liver with bacon and cumin potato

**Pulykamell tejszínes ananászos öntettel, párolt rizzsel** 2.650.-Ft

Gegrillte Putenbrust mit Ananas- Sahnesoße und Reis

Turkey breast with pineapple and cream dressing, rice



**Pulykamell Cordon hasábburgonyával** 2.650.-Ft

Gebackene Putenbrust Cordon bleu mit Pommes Frites

Fried Turkey Cordon bleu with french fries



**Pulykamell erdei gyümölcsökkel krokettel** 2.650.-Ft

Gegrillte Putenbrust mit Waldfrüchtensoße und Kroketten

Roasted turkey breast with forest fruit dressing and croquettes



**Töltött Kijevi csirkemell (fokhagyma, zöldfűszer) párolt rizzsel** 2.650.-Ft

Gefüllte Hächenbrust nach „Kijevi“ Art (Knoblauch, GrüneWürz, Brokkolicrem) mit Reis

Stuffed chicken breast „Kijevi Style“ (Garlic, Green season, Broccilicream) with steamed rice



**Csirkemell roston fűszerezve saláta ágyon fokhagymás öntettel vagy joghurtos öntettel** 2.650.-Ft

Gegrillte, würzige Hähnchenbrust auf Salatbett mit dill sauce oder Joghurt Sauce

Roasted, seasoned chicken breast on salad bed with garlic or yoghurt sauce

**Baconos hagymás pulykamellcsíkok rizzsel** 2.650.-Ft

Putengeschnetzeltes mit Schinkenspeck-Zwiebeln sauce mit Reis

Stripes of turkey breast with bacon and onion sauce , rice



*Kisfaludy Vendégház*

## Szárnyasok

Geflügel/Poultry



### Mézes mandulás csirkemell hasábburgonyával

2.650.-Ft



Hähnchenbrust mit Honig-Mandel überbacken und Pommes Frites  
Chicken breast in honey-almond „coat“ with french fries

### Tejszínes gombás csirkemell párolt rizzsel

2.650.-Ft



Hähnchenbrust mit Sahne-Pilzesoße und Reis  
Chicken breast with mushroom and cream sauce and steamed rice

### Őszibarackos csirkemell párolt rizzsel

2.650.-Ft



Pfirsich- Hähnchenbrust mit überbacken Käse und Reis  
Chicken breast with peach and cheese and steamed rice

### Mézes mustáros csirkemell krokettel

2.650.-Ft



Gegrillte Hähnchenbrust mit Honig- Senfsoße und Kroketten  
Roasted chicken breast with honey-mustard sauce and Croquettes



## Gyerek menük

Kinder menu/Dishes for Children



### Csontleves metélssel, csirke roston hasábburgonyával ketchupel vagy majonézzel, gyümölcs

1.300.-Ft



Bohnensuppe mit Nudeln, Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonaise ,Obst

Bonesoup with noodles grilled chicken breast with french fries and Ketchup or Mayonnaise, Fruit

### Májgombóc leves, rántott sertés szelet rizzsel, gyümölcs

1.300.-Ft



Lebernockerlnsuppe, Gebackenes Kotelett mit Reis, Obst

Liver dumplings soup, Fried cutlet with rice, Fruit



*Kisfaludy Vendégház*



## Halételek

Fish-Gerichte/Dishes of fish

**Süllő roston egybe sütve párolt zöldséggel és tartár mártással 1 dkg/120.-Ft**

Schill vom Rost mit Gemüse und tatar sauce

Roasted pike-perch in full with different vegetables and tartar sauce



**Fogas szelet Kisfaludy Módra párolt zöldséggel, rizzsel 3.300.-Ft  
és tartár mártással**

Zanderfilet auf „Kisfaludy“ Art mit Gemüse, Reis und tatar sauce

Walleye slices a 'la „Kisfaludy“ Style with different vegetables, rice and tartar sauce



**Pisztráng /30 dkg/ egybe sütve mandulás panírban petrezselymes burgonyával 2.950.-Ft**

Gegrillte Forelle /30 dkg/ im Mandelmantel und Petersil- Kartoffeln

Roasted trout /30dkg/in almond coat with parsley potatoes



**Rántott ponty hasábburgonyával tartármártással 2.650.-Ft**

Gebackener Karpfen mit Pommes frites und tatar sauce

Fried Carp in breadcrumbs, French fries and tatar sauce



**Harcsapaprikás túrócsuszával 2.950.-Ft**

Wels mit Paprika Soße mit Topfenfleckerln (Quark, Speck, Rahm, Nockerln alles gemischt)

Catfish in paprika sauce with pasta with cottage cheese, sour cream and bacon mixed together



**Sügérfilet roston pirított rókagombával párolt rizzsel és párolt zöldséggel 2.950.-Ft**

Flursbarsh Filet mit gerösteten Pfifferlingen, Reis und Gemüse

Perch filet with roasted chantarelles (mushrooms), rice and different vegetables



**Szürkeharcsa filé salátaágyon citrommártással 2.950.-Ft**

Wels filet mit frischem Salat und Zitronensoße

Catfish filet with fresh salad and lemon sauce





# Kisfaludy Vendégház

## Vadételek

Wild -Gerichte/Dishes of Game



### Szarvascomb Vadász módra (szalonna, gomba, máj hagyma) párolt zöldséggel

3.300.-Ft



Hirshkeule filet nach „Jäger“ Art (Speck,Pilz,Zwibeln, Leber)

Gemüse Leg of deer a'la Hunter"(bacons, mushrooms, onions, liver)

### Vadsertés csipkeízzel, krokettel

2.950.-Ft



Wildschwein mit Hagebuttenmus mit Kroketten

Wild hog with rose-hip jam and Croquettes

### Őzcomb filé vadon termett gyümölcsökkel, röszтивel

3.300.-Ft



Rehkeulen Filet mit Waldfrüchten und Rösti

Roe legfillet with forest fruit and rösti (fried potato)

### Vadpörkölt galuskával

2.200.-Ft



Wildgulasch mit Nockerln

Game stew with Noodles

### Tűzdelt fácán áfonya lekvárral párolt zöldséggel

2.950.-Ft



Geheftet Fasan(mit speck) mit Preiselbeeren und Gemüse

Larded pheasant (with bacon) with cranberry jam

and different vegetables

### Vadkacsba baconszalonnába tekerve, barna mártással, krokettel

2.950.-Ft



Freiland Ente im Baconmantel mit brauner sauce und Kroketten

Wildduck in Baconcoat with brown sauce and croquetten

# Kisfaludy Vendégház

## Borjúételek

Kalb-Gerichte/ Dishes of Veal

### Borjúbécsi hasábburgonyával

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Vienna Veal with French fries

2.950.-Ft



### Citromos vajas borjújava párolt zöldséggel

Kalbsmedaillons in Zitronenbutter mit Gemüse

The best part of veal with lemon

2.950.-Ft



### Borjúsűzérmék roston róka gombával röszтивel

Gegrillte Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und Rösti

Roasted veal chop with chanterelle and rösti

2.950.-Ft



### Borjújava Jóasszony módra,(szalonna,hagyma, gomba,zöldborsó) Krokettel

Kalbssteak nach „Hausfrauen“ Art(Speck,Zwiebeln,Pilz,Grünebohnen) mit kroketten

Best of veal a'la „Good housewife“ (bacons, onions, mushrooms, peas)

with Croquettes

2.950.-Ft



## Marhaételek

Rindfleish -Gerichte/Dishes of Beef



### Marhapörkölt galuskával

Rindergulasch mit Nockerln

Cattle stew with salt potatoes

2.150.-Ft



### Pacalpörkölt sós burgonyával

Kuttel gulasch mit Salzkartoffeln

Cattle tripe with salt potato

1.950.-Ft





Kisfaludy Vendégház



## Marhaételek

Rindfleish – Gerichte/Dishes of Beef

### Hagymás hátszín Hasábburgonyával

3.300.-Ft

Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites



Rumpsteak with fried onions and french fries

### Gombás hátszín krokettel

3.300.-Ft

Rostbraten mit Pilzen und Kroketten



Rumpsteak with mushrooms and croquettes

### Lecsós hátszín párolt rizzsel

3.300.-Ft

Rostbraten mit Letscho und Reis

Rumpsteak with letcho (ratatouille-like dish made of stewed onions, tomatoes and paprika)

### Bélszín Budapest Módra zöldkörettel (májas zöldborsós ragu)

3.950.-Ft

Lendenschnitte nach „Budapest Art“ (Leber und Grünebohnen Ragout) mit Gemüse



Sirloin a'la „Budapest“ (liver and peas stew) with different vegetables

### Bélszín magyarosan párolt rizzsel

3.950.-Ft

Lendenschnitte nach „Ungarische“ (Letscho) Art mit Reis



Sirloin steak a 'la „Hungarian“ (Letcho) with steamed rice

### Bélszín tükörtojással, krokettel

3.950.-Ft

Lendenschnitte mit Spiegeleier und Kroketten



Sirloin steak with fried eggs and croquettes

### Érlelt Rib Eye Steak, steak burgonyával, barbecue szósszal (250g)

4.950.-Ft

Rib Eye Steak mit steak kartoffeln und barbecue sauce

Rib Eye Steak with steak potato and barbecue sauce



*Kisfaludy Vendégház*

## Sertésételek

Schwein-Gerichte/ Dishes of Pork



### Bakonyi sertésborda galuskával

Kotelett nach "Bakonyi" Art mit Nockerln  
Bakony cutlet with Nockerln

2.650.-Ft



### Rántott sertésborda hasábburgonyával

Gebackenes Kotelett mit Pommes Frites  
Cutlet fried in breadcrumbs with French fries

2.300.-Ft



### Cigánypacsenye hasábburgonyával

Zigeuner-Braten mit Pommes Frites  
Roast in gypsy style (fried or spit roasted pork cutlets) with french fries

2.300.-Ft



### Brassói aprópacsenye pirított burgonyával

Brassoer Schweine-Ragout mit geröstete Kartoffeln  
Medallion stew a' la Brasow with fried potatoes

2.300.-Ft

### Magyaros szűzérmék pirított burgonyával

Jungfernmedaillon nach Ungarische Art mit geröstete Kartoffeln  
Hungarian fillet of pork with fried potatoes

2.650.-Ft



### Csülök Pékné módra hasábburgonyával

Schweineshaxe mit Zwiebeln und Pommes Frites  
Foreleg of pig a'la „Pékné“ with french fries

2.650.-Ft



### Töltött karaj (hagyma, uborka, szalonna) bundázva hasábburgonyával

Gebackenes Kotelett mit Zwiebeln, Speck und Gurken gefüllt  
mit Pommes Frites  
Chop fried in breadcrumbs filled with onions, cucumbers,  
bacons and french fries

2.650.-Ft



### Malac steak, sült káposztával és steak burgonyával

Schwein steak mit gedünstetes kraut und steak kartoffeln  
Pork steak with roasted cabbage and steak potato

2.850.-Ft





# Kisfaludy Vendégház

## Itallap

Getränkekarte/Drink list



### Röviditalok:

	1L	4 cl	2 cl
Jägermeister	18.000.-	720.-	350.-
Jack Daniel's, Jim Beam, Ballantines	18.000.-	720.-	350.-
Zwack Unicum és szilvás	18.000.-	720.-	350.-
Bacardi Rum	18.000.-	720.-	350.-
Bailey's	18.000.-	720.-	350.-
Finlandia vodka	18.000.-	720.-	350.-

### Sümegi Pálinka termékei:

Körte pálinka	20.000.-	800.-	400.-
Kajszibarack pálinka	20.000.-	800.-	400.-
Szilva pálinka	20.000.-	800.-	400.-
Kékszőlő pálinka	20.000.-	800.-	400.-
Birsalma pálinka	20.000.-	800.-	400.-
Cseresznye pálinka	20.000.-	800.-	400.-

### Palackozott borok:

1L      1 üveg      1 dl

### Sümegi Palota Pince borai:

P      0,75

Villa Rustica (2020 merlot)	6.000.-	4.500.-	600.-
Villa Rustica (2020-2021 - olaszrizling) (száraz, fehér)	6.000.-	4.500.-	600.-

### Badacsonyi Bor Szövetség borai:

Badacsonyi Kéknyelű (2018   száraz, fehér)	4.400.-	3.300.-	440.-
Badacsonyi Ottonel Muskotály (2021   édes, fehér)	4.400.-	3.300.-	440.-
Badacsonyi Szürkebarát (2021   félédes, fehér)	4.400.-	3.300.-	440.-
Balatoni Rozé (2021 - Pinot Noir)	4.400.-	3.300.-	440.-

### Lédig borok:

1L

Badacsonyi Olaszrizling (2020-21   száraz, fehér)	2.500.-	250.-
Szekszárdi Kékfrankos (2020   száraz és édes)	2.500.-	250.-
Balatoni Rozé (2021 - Pinot Noir   száraz)	2.500.-	250.-

### Pezsgők:

Törley (Gála, Muscateller, Talizmán, Charmant)	3.300.-	440.-
Martini, Cinzano (édes, száraz)	3.300.-	440.-



# Kisfaludy Vendégház



## Itallap

Getränkekarte/Drink list

### Csapolt sörök:

	1L	0,25 L	0,3 L	0,4 L	0,5 L
Stella Artois (világos)	1.900.-	475.-	570.-	660.-	950.-
Borsodi Világos	1.900.-	475.-	570.-	660.-	950.-
Hoegaarden Búza sör	2.200.-	550.-	660.-	880.-	1.100.-

### Palackos sörök (alk.mentesek)

Borsodi Zéro Citrom	0,33 L	0,5 L
Borsodi Zéro Grapefruit		700.-
Staropramen	600.-	700.-

### Palackos sörök (alkoholtartalmúak)

Borsodi Friss Citrom	700.-
Borsodi Friss Grapefruit	700.-
Borsodi Világos Mester (Hoppy)	700.-
Stella Artois	800.-
Staropramen Dark / Premium / Búza / Praha	800.-
Beck's (világos)	800.-

### Coca-Cola termékek:

Szénsavas:	0,25 L	0,5 L
Coca-Cola Zéro, Light és Zéro Citrom	550.-	660.-
Fanta	550.-	660.-
Sprite	550.-	660.-
Gyömbér, Tonic, Bitter	550.-	660.-

Fuzetea Citrom, Barack	550.-	660.-
	0,33 L	0,5 L

Ásványvíz: Natur Aqua (mentes, savas)	550.-	600.-
	0,7 L	700.-

Garai szikvíz	0,25 L	0,33 L
	570.-	

**Cappy-k:** narancs, multi, ananász, körte, eper, alma, feketeribizli

Piazza D'oro kávé:	450.-
presszókávé	550.-
cappuccino	650.-
latte	

Filteres tea	450.-
--------------	-------



*Kisfaludy Vendégház*

# *A Vendégház szoba árai*

Die Zimmerpreise der Pension



## Guesthouse's room prices

- 1 főre/Eine Person/one person 7.500 Ft
- 2 főre/ Zwei Personen/ two person 15.000 Ft
- 3 főre/Drei Personen/ three person 20.000 Ft
- 4 főre/Vier Personen/four person 25.000 Ft

490 Ft/fő/éj IFA  
 490Ft/person/nacht /Reisesteuer  
 490 Ft/person/night/ Tourism tax  
 Tel.: +36 70 6000 191

Az árak forintban értendőek és az áfát tartalmazzák!  
 Szervízdíjat nem számolunk fel!

Die Preise sind in HUF und inkl. MwSt.  
 Keine Servicegebühr wird berechnet!

Prices are in HUF and include VAT.  
 No service fee!

## Allergén táblázat

- |   |  |
|---|--|
| <b>Diófélék</b> , azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, písztácia, makadámia- vagy queenslandi dió | <b>Glutént tartalmazó gabonafélék</b> , azaz búza (tönkölybúza), rozs, árpa, zab |
| <b>Zeller</b> és a belőle készült termékek  | <b>Rákfélék</b> és a belőlük készült termékek                                    |
| <b>Mustár</b> és a belőle készült termékek  | <b>Tojás</b> és a belőle készült termékek  |
| <b>Szezámmag</b> és a belőle készült termékek   | <b>Hal</b> és a belőle készült termékek  |
| <b>Kén-dioxid</b> és az SO <sub>2</sub> -ben kifejezetten szulfítok   | <b>Földimogyoró</b> és a belőle készült termékek                                 |
| <b>Csillagfürdő</b> és a belőle készült termékek  | <b>Szójabab</b> és a belőle készült termékek                                     |
| <b>Puhatestűek</b> és a belőlük készült termékek  | <b>Tej</b> és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)                    |