

Kisfaludy Vendégház



II. kategória

Üzemeltető: Remete Kft.

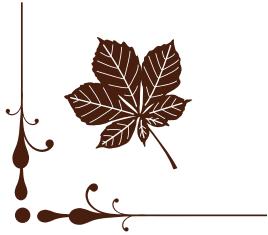
Üzletvezető: Remete Attila

Konyhafőnök: Éri Gáborné Erzsike

Áraink Forintban értendők és az
ÁFA-t tartalmazzák.

Szervizdíjat nem számolunk fel.

Érvényes: 2022. 08.01-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)

1.550.-Ft



Töltött szúzpecsenye „Kisfaludy” Módra

(göngyölt sertéspescsenye zöldséges-májas töltelékkel)

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

2.900.-Ft



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

Bőrös südőkaraj hagymás tört burgonyával

2.900.-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

3.900.-Ft

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



Báránygerinc „ Remete” módra

4.500.-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

7.000.-Ft

(Halak, vadak összeállítása, köretkekkel, 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

2.900.-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

2.900.-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

750.-Ft



Bakonyi Betyár leves

(Vargányagomba, zöldségek és galuska)

Steinpilze suppe mit Gemüse und Nudeln

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

900.-Ft



Fokhagymakrém leves / Knoblauchcrem suppe / Garlic creamsoup

900.-Ft



Tárkonyos vadragu leves / Wild-Ragout Estragonkraut Suppe

Game soup with tarragon

1.200.-Ft



Fácánleves / Fasanensuppe / Pheasant soup

1.200.-Ft



Babgulyás / Ungarische Bohnengulasch Suppe / Bean- goulash soup

1.800.-Ft



Bográcsgulyás / Gulasch-Suppe / Goulash from stew-pot

1.800.-Ft



Halászlé / Karpfenfish Suppe / Fish soup with Carp

2.200.-Ft



Gyümölcsleves (szezonálisan)

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

1.200.-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

600.-Ft

Krokett / Korketten / Croquettes

600.-Ft



Hasábburgonya / Pommes Frites / French fries

600.-Ft

Párolt rizs / Gedünsteter Reis / Steamed rice

600.-Ft

Galuska / Nockerln / Noodles

600.-Ft



Röszti / Rösti / Rösti (fried potatoes)

700.-Ft



Mártások

Soße - Sauces



Tartármártás / Tartarsauce / Tartar sauce

600.-Ft



Kapormártás / Dillsauce / Dill sauce

600.-Ft



Kisfaludy Vendégház

Mártások

Soße - Sauces

Sajtmártás / Käsesauce / Cheese sauce

800.-Ft



Paradicsommártás / Tomatensauce / Tomato sauce

800.-Ft



Gomba mártás / Pilzsauce / Mushroom sauce

800.-Ft



Pikáns mártás / Pikantesauce / Spicy sauce

800.-Ft



Erdei gyümölcs mártás / Waldfrüchtersauce / Forest fruit sauce

800.-Ft



Saláták

Salate - Salads



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

700.-Ft



Görög saláta / Griechischer Salat / Greek salad

1.200.-Ft



Paradicsomsaláta / Tomatensalat / Tomato salad

700.-Ft



Uborkasaláta / Gurkensalat / Cucumber salad

700.-Ft



Káposzta saláta / Krautsalat / Coleslaw

700.-Ft



Ecetes paprika / Delikatess Paprika / Paprika in vinegar

800.-Ft



Csemege uborka / Delikatess Gurken / Sweet cucumber

700.-Ft



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

700.-Ft

Salatsoße: Joghurt, Mayonnaise, Kefir



Salad sauces: yoghurt, mayonnaise, kephir





Kisfaludy Vendégház



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



Bolognai spaghetti

Spaghetti Bolognese mit Käse / Spaghetti Bolognese with cheese



Túrópalacsinta

Topfenpalatschinken / Pancakes stuffed with cottage cheese



Áfonyás palacsinta

Preiselbeeren palatschinken / Pancakes stuffed with cranberry jam



Somlói galuska

Somlauer Nockerln / Dumpling a'la Somló



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



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





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

2.200.-Ft



Csőben sült karfiol kukoricás rizzsel, sajtmártással

Gedünstetes Blumenkhol mit gemischter Reis und Mais -Käsesauce

Steamed cauliflower with rice and corn mixed- cheese sauce

2.200.-Ft



Csőben sült sajtos brokkoli gombás rizzsel

Gedünstetes Käse-Brokkoli mit gämschter Reis und Pilz

Steamed Cheese broccoli with mushroom and rice mixed

2.200.-Ft



Rántott vargánya Petrezselymes burgonyával, tartármártással

Panierte Steinpilze mit Petersil- Kartoffeln und tartarsauce

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



Szárnyasok

Geflügel/Poultry



Libacomb párolt káposztával pirított burgonyával

3.500.-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

6.500.-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

3.500.-Ft

Gegrillte Freiland Entekeule 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 6.500.-Ft

Entelever mit Baconspeck und Kümmelkartoffeln

Duck liver with bacon and cumin potato

Pulykamell tejszínes ananászos öntettel, párolt rizzsel 2.900.-Ft

Gegrillte Putenbrust mit Ananas- Sahnesoße und Reis

Turkey breast with pineapple and cream dressing, rice



Pulykamell Cordon hasábburgonyával 2.900.-Ft

Gebackene Putenbrust Cordon bleu mit Pommes Frites

Fried Turkey Cordon bleu with french fries



Pulykamell erdei gyümölcsökkel krokettel 2.900.-Ft

Gegrillte Putenbrust mit Waldfrüchtensoße und Kroketten

Roasted turkey breast with forest fruit dressing and croquettes



Töltött Kijevi csirkemell (fokhagyma, zöldfűszer) párolt rizzsel 2.900.-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 2.900.-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 2.900.-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

2.900.-Ft

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



Tejszínes gombás csirkemell párolt rizzsel

2.900.-Ft

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



Őszibarackos csirkemell párolt rizzsel

2.900.-Ft

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



Mézes mustáros csirkemell krokettel

2.900.-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

1.500.-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

1.500.-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/150.-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 3.600.-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 3.300.-Ft

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

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



Rántott ponty hasábburgonyával tartármártással 2.900.-Ft

Gebackener Karpfen mit Pommes frites und tatar sauce

Fried Carp in breadcrumbs, French fries and tatar sauce



Harcsapaprikás túrócsuszával 3.300.-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 3.300.-Ft

Flursbarsh Filet mit gerösteten Pfifferlingen, Reis und Gemüse

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



Szürkeharcsa filé salátaágyon citrommártással 3.300.-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) with different vegetables

Vadsertés csipkeízzel, krokettel

2.950.-Ft



Wildschwein mit Hagebuttenmus mit Krokettten

Wild hog with rose-hip jam and Croquettes

Őzcomb filé vadon termett gyümölcsökkel, rösztivel

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 Krokettten

Wildduck in Baconcoat with brown sauce and croquettes

Kisfaludy Vendégház

Borjúételek

Kalb-Gerichte/ Dishes of Veal

Borjúbécsi hasábburgonyával

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Vienna Veal with French fries

3.200.-Ft



Citromos vajas borjújava párolt zöldséggel

Kalbsmedaillons in Zitronenbutter mit Gemüse
The best part of veal with lemon

3.200.-Ft



Borjúsűzérmék roston róka gombával röszтивel

Gegrillte Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und Rösti
Roasted veal chop with chanterelle and rösti

3.200.-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

3.200.-Ft



Marhaételek

Rindfleish -Gerichte/Dishes of Beef



Marhapörkölt galuskával

Rindergulasch mit Nockerln
Cattle stew with salt potatoes

2.400.-Ft



Pacalpörkölt sós burgonyával

Kuttel gulasch mit Salzkartoffeln
Cattle tripe with salt potato

2.200.-Ft





Kisfaludy Vendégház

Marhaételek

Rindfleish -Gerichte/Dishes of Beef



Hagymás hátszín Hasábburgonyával

3.500.-Ft

Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites



Rumpsteak with fried onions and french fries

Gombás hátszín krokettel

3.500.-Ft

Rostbraten mit Pilzen und Krokettten



Rumpsteak with mushrooms and croquettes

Lecsós hátszín párolt rizzsel

3.500.-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)

4.500.-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

4.500.-Ft

Lendenschnitte nach „Ungarische” (Letscho) Art mit Reis



Sirloin steak a "la „Hungarian” (Letcho) with steamed rice

Bélszín tükörtojással, krokettel

4.500.-Ft

Lendenschnitte mit Spiegeleier und Krokettten



Sirloin steak with fried eggs and croquettes

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

5.500.-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

2.900.-Ft



Rántott sertésborda hasábburgonyával

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

2.600.-Ft



Cigánypacsenye hasábburgonyával

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

2.600.-Ft



Brassói aprópacsenye pirított burgonyával

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

2.600.-Ft

Magyaros szűzérmék pirított burgonyával

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

2.900.-Ft



Csülök Pékné módra hasábburgonyával

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

2.900.-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

2.950.-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.-
Kékszölő 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)	4.700.-	3.500.-	470.-
Badacsonyi Ottonel Muskotály (2021 édes, fehér)	4.700.-	3.500.-	470.-
Badacsonyi Szürkebarát (2021 félédes, fehér)	4.700.-	3.500.-	470.-
Balatoni Rozé (2021 - Pinot Noir)	4.700.-	3.500.-	470.-

Lédig borok:

Badacsonyi Olaszrizling (2020-21 száraz, fehér)	3.000.-	300.-
Szekszárdi Kékfrankos (2020 száraz és édes)	3.000.-	300.-
Balatoni Rozé (2021 - Pinot Noir száraz)	3.000.-	300.-

Pezsgők:

Törley (Gála, Muscateller, Talizmán, Charmant)	3.500.-	470.-
Martini, Cinzano (édes, száraz)	3.500.-	470.-



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.-	760.-	950.-
Borsodi Világos	1.900.-	475.-	570.-	760.-	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	590.-	690.-
Fanta	590.-	690.-
Sprite	590.-	690.-
Gyömbér, Tonic, Bitter	590.-	690.-

Fuzetea Citrom, Barack	590.-	690.-
------------------------	-------	-------

Ásványvíz: Natur Aqua (mentes, savas)	0,33 L	0,5 L
	590.-	650.-
		0,7 L

Garai szikvíz		850.-
---------------	--	-------

Cappy-k: narancs, multi, ananász, körte, eper, alma, feketeribizli	0,25 L	0,33 L
	600.-	

Piazza D'oro kávé:		
presszókávé	500.-	
cappuccino	650.-	
latte	750.-	

Filteres tea	550.-
--------------	-------



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

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