

ÉTLAP

Menu / Speisekarte

Előétel / Starter / Vorspeise



Tatár beefsteak, friss kerti zöldségek 4.690 Ft

Steak tartare with fresh vegetables
Beef Tatar mit frischem Gemüse

„Az erdő illata” – Fűszeres bakonyi gombaragu szarvasgomba-fúzióval, roppanós vajás tartletben (L,G,V) 3.890 Ft

„The Scent of the Forest” – Spiced Bakony-style mushroom ragout
with a truffle fusion, served in a crisp, buttery tartlet.

„Der Duft des Waldes” – Würziges Pilzragout nach Bakony-Art mit
Trüffel-Fusion, serviert in einem knusprigen Butter-Tartelett.

„Bakonyi lombok alatt” – Füstölt marhanyelv tormahabbal, fermentált gyökérzöldségekkel és kovászos pirítóssal (L,G) 2.790Ft

„Under the Bakony Canopy” – Smoked beef tongue with horseradish
foam, fermented root vegetables and sourdough toast

„Unter dem Blätterdach des Bakony” – Geräucherte Rinderzunge mit
Meerrettichschaum, fermentiertem Wurzelgemüse und Sauerteigtoast

Leves / Soup / Suppe



Tradicionális májgombócleves (G) 2.890 Ft

Traditional liver dumpling soup
Traditionelle Leberknödelsuppe

„Zöldellő vadon” – Gyöngytyúk consommé, zsenge zöldborsóval, és omlós gyöngytyúk duóval (G) 2.890 Ft

„Verdant Wilderness” – Guinea fowl consommé with tender green
peas and a delicate duo of guinea fowl

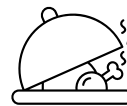
„Grüne Wildnis” – Perlhuhn-Consommé mit jungen grünen Erbsen
und einem zarten Duett vom Perlhuhn

„Bakonyi alkony” – Szilva Crème, hideg szilva redukció, mandula morzsába forgatott házi túrógombóccal (L,G,V) 2.790Ft

„Bakony Twilight” – Plum cream with chilled plum reduction and
homemade cottage cheese dumpling coated in almond crumble
„Bakonyer Abenddämmerung” – Pflaumencreme mit kalter
Pflaumenreduktion und hausgemachtem Topfenknödel in
Mandelstreuseln

(L) LAKTÓZ (G) GLUTÉN (V) VEGETÁRIÁNUS

Főétel / Main Course / Hauptgerichte



„Árnyas rengeteg” – Malaccsászár, vadgomba jus, vajon futtatott medvehagymás galuskával (L,G) 6.490 Ft

„Shaded Forest” – Pork belly with wild mushroom jus and butter-
tossed wild garlic dumplings

„Schattiger Wald” – Schweinebauch mit Wildpilz-Jus und in Butter
geschwenkten Bärlauch-Nockerln

„Balaton titka” – Harcsa steak paprikásan, kemencés csusza, tejfölhabbal és mikroöledekkel (L,G) 6.990Ft

„The Secret of Lake Balaton” – Catfish steak with paprika sauce,
oven-baked cottage cheese noodles, sour cream foam and
microgreens.

„Das Geheimnis des Balaton” – Welssteak mit Paprikasauce, im Ofen
gebackenen Quarknudeln, Sauerrahmschaum und Microgreens.

„Legelő ihletése” – Báránnyaguval töltött, roppanósra sült palacsinta, krémes paprikás redukcióval és friss zöldség szalmával (L,G) 9.490Ft

„Inspired by the Pastures” – Crispy pancake filled with lamb ragout,
served with a creamy paprika reduction and fresh vegetable straws

„Inspiration der Weiden” – Knusprig gebackene Palatschinken mit
Lammragout, cremiger Paprikareduktion und frischen Gemüsestreifen

„Évszakok nyomában” – Tagliatelle nero de seppia, sütőtök bársony, marinált sütőtök kockákkal és pirított magvakkal (G,V) 4.990Ft

„Following the Seasons” – Squid ink tagliatelle with velvety pumpkin
cream, marinated pumpkin cubes and toasted seeds

„Auf den Spuren der Jahreszeiten” – Tagliatelle mit Sepiatinte,
samtiger Kürbiscrème, marinierten Kürbiswürfeln und gerösteten
Kernen

Borjú bécsi, vajás mogoróburgonya, tejfölös uborkasaláta (L, G) 7.190 Ft

Veal Wiener Schnitzel with Buttered New Potatoes and Sour Cream
Cucumber Salad

Wiener Kalbsschnitzel mit Butter-Erdnusskartoffeln und Sauerrahm-
Gurkensalat

Hátszín lyoni módra, fűszeres steakburgonyával (G) 7.990 Ft

Sirloin Steak Lyonnaise Style with Seasoned Steak Fries

Rinderhüftsteak nach Lyoner Art mit würzigen Steakkartoffeln

Malomkert poutine ropogós bacon, BBQ pulled pork, karamellizált hagyma, jalapeño, cheddar szósz, sült burgonya (L) 5.790 Ft

Malomkert Poutine with Crispy Bacon, BBQ Pulled Pork, Caramelized
Onions, Jalapeño, Cheddar sauce and French fries

Malomkert Poutine knuspriger Speck, BBQ-Pulled-Pork,
karamellisierte Zwiebeln, Jalapeño, Cheddarsauce, Pommes

Kacsamájjal és karamellizált zöldsémmel sült csirkemell, burgonyapüré (L) 6.490 Ft

Roasted chicken breast with duck liver and caramelized green apple,
served with mashed potatoes

Gebratene Hähnchenbrust mit Entenleber und karamellisiertem
grünem Apfel, serviert mit Kartoffelpüree

Cheddarral és pármái sonkával töltött jércemell aranylő ropogós bundában, rizs (L, G) 5.590 Ft

Chicken breast stuffed with cheddar and Parma ham, in crispy
coating, served with rice

Hähnchenbrust gefüllt mit Cheddar und Parmaschinken, in knuspriger
Panade, mit Reis

(L) LAKTÓZ (G) GLUTÉN (V) VEGETÁRIÁNUS

Saláta / Salad / Salat



Grillezett camembert sajt málnás-citrusos salátaágyon (L, V) **6.990 Ft**
Grilled Camembert Cheese on a Raspberry-Citrus Salad
Gegrillter Camembert auf Himbeer-Zitrus-Salat

Káposztasaláta (V) **990 Ft**
Cabbage Salad
Krautsalat

Uborkasaláta / Tejfölös uborkasaláta (L, V) **1.290 Ft**
Cucumber Salad / Cucumber Salad with Sour Cream
Gurkensalat / Gurkensalat mit Sauerrahm

Coleslaw saláta (L, V) **1.290 Ft**
Coleslaw
Coleslaw

Gyerekeknek / For Kids / Für Kinder



Húsleves tésztával (G) **1.690 Ft**
Meat Broth with Noodles
Fleischsuppe mit hausgemachten Nudeln

„Peppa Malac” kedvence (L, G) **2.990 Ft**
Linguini Bolognai szósszal
„Peppa Pig’s” Favorite – Linguine al Bolognese
„Peppa Schweins” Lieblingsspeise – Linguine al Bolognese

„Mancs Örjárat” (L, G) **2.990 Ft**
Csirkemellcsíkok ropogós bundában, burgonyapüré
„Paw Patrol” Crispy chicken breast strips with mashed potatoes
„Die PAW Patrol” Knusprige Hähnchenbruststreifen mit Kartoffelpüree

„Cin-Cin lovag” (L, G, V) **2.990 Ft**
Rántott sajt, jázmin rizs, tartármártás
„The tales of Despereaux”
Fried Cheese with Jasmine Rice and Tartar Sauce
„Der Kleine Mäuseheld”
Gebratener Käse mit Jasminreis und Tartar Sauce

(L) LAKTÓZ (G) GLUTÉN (V) VEGETÁRIÁNUS

Desszert / Dessert / Nachspeise



„Vadgyümölcsös kincse” Lúdláb a megújulás jegyében, piskóta morzsa, savanykás meggykrém és csokoládé ropogóssal (L,G,V) **2.890Ft**

„Treasure of Wild Berries” – A modern take on the classic Lúdláb cake, with sponge crumble, tangy sour cherry cream and chocolate crisp

„Schatz der Waldfrüchte” – Neuinterpretation der klassischen Lúdláb-Torte mit Biskuitstreuseln, fein-säuerlicher Sauerkirschcreme und Schokoladen-Crunch

„Őszi avar”- Vaníliával és csillagánizzsal posírozott körte, csokoládéba mártva, rumos gesztenye cremeux-vel töltve, kandírott narancssal kíserve (V) **2.890Ft**

„Autumn Leaves” – Pear poached with vanilla and star anise, dipped in chocolate, filled with rum and chestnut crèmeux, served with candied orange

„Herbstlaub” – Mit Vanille und Sternanis pochierte Birne, in Schokolade getaucht, mit Rum-Kastanien-Crèmeux gefüllt und mit kandierter Orange serviert

Túrógombóc, pirított morzsa, tejföl (L, G, V) **2.690 Ft**
Cottage cheese dumplings in toasted breadcrumbs with sour cream
Topfenknödel in gerösteten Semmelbröseln mit Sauerrahm

(L) LAKTÓZ (G) GLUTÉN (V) VEGETÁRIÁNUS



www.hotelmalomkert.hu



[hotelhistoriamalomkert](https://www.instagram.com/hotelhistoriamalomkert)



[hotelhistoriamalomkert](https://www.facebook.com/hotelhistoriamalomkert)



+3688579230



etterem@hotelmalomkert.hu



Örömmel fogadjuk visszajelzését
We'd love your feedback



Az arany színnel jelölt ételek félpanziós vendégeink számára választhatók.

Áraink forintban értendők, tartalmazzák az ÁFA-t, azonban nem tartalmazzák a szervízdíjat. ÁFA-s számla igényét kérem, előre jelezze!
Utólagos számla kiállítására nincs lehetőség!

Our prices are in HUF, include VAT, but do not include service charge. Please indicate your request for a VAT invoice in advance.

It is not possible to issue an invoice at a later date.

Jó étvágyat kívánunk! / Enjoy your meal! / Guten Appetit!

Konyhafőnök / Chef: Molnár Richárd



MALOMKERT SÖRHÁZ
VESZPRÉM