

Allergének

Allergens – Allergene

1. Glutént tartalmazó gabonák (búza, rozs, árpa, zab, tönköly)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt)
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

2. Rákfélék és azokból készült termékek
Crustaceans and products thereof
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

3. Tojás és abból készült termékek
Eggs and products thereof
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

4. Halak és ebből készült termékek
Fish and products thereof
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

5. Földimogyoró és abból készült termékek
Peanuts and products thereof
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse

6. Szójabab és abból készült termékek
Soybeans and products thereof
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)
Milk and products thereof (including lactose)
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

8. Diófélék (mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
Schalenfrüchte/Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

9. Zeller és abból készült termékek
Celery and products thereof
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

10. Mustár és abból készült termékek
Mustard and products thereof
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

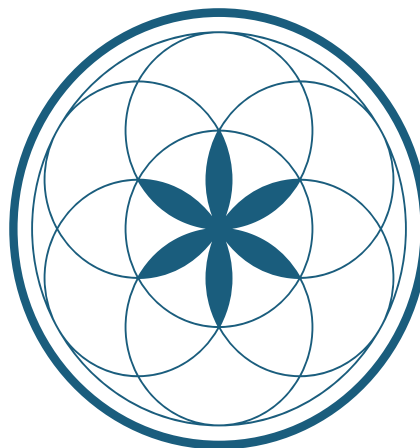
11. Szezámig és abból készült termékek
Sesame seeds and products thereof
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse

12. Kén-dioxid és szulfidok 10 mg/kg vagy 10 mg/l felett
Sulphur dioxide and sulphites above 10 mg/kg or 10 mg/l
Schwefeldioxid und Sulfite über 10 mg/kg oder 10 mg/l

13. Csillagfürt és abból készült termékek
Lupin and products thereof
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

14. Puhatestűek és abból készült termékek
Molluscs and products thereof
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az Áfát és 10% szervízdíjat.
Our prices are in Hungarian forints and include VAT and a 10% service charge.
Unsere Preise verstehen sich in ungarischen Forint und beinhalten die Mehrwertsteuer sowie eine 10% Servicegebühr.



AZ EHEŐ ALPOKALJA
À la carte

FLAVOURS OF THE ALPINE FOOTHILLS
GESCHMACK DES ALPENVORLANDS

ELŐÉTELEK STARTERS / VORSPEISEN

Erdei pisztráng carpaccio 3 200 Ft

vadon gyűjtött gyógynövényekkel és citrusos vinaigrette-tel⁴

Wild Trout Carpaccio

with foraged wild herbs and citrus vinaigrette

Forellen-Carpaccio (Wildfang)

mit Kräutern und Zitrus-Vinaigrette

Szarvas tatár 3 600 Ft

pirított kovászos kenyérral és erdei bogyós relishel^{1, 3, 10}

Venison Tartare

with toasted sourdough bread and forest berry relish

Hirsch-Tatar

mit geröstetem Brot und Waldbeeren-Relish

Friss kecskesajt 2 900 Ft

texturák mézes diós morzsával, zöldséggel és zsenge salátákkal^{7, 8}

Fresh Goat Cheese

with honey-walnut crumble, green apple, and baby salad leaves

rischer Ziegenkäse

mit Honig-Walnuss-Streuseln, grünem Apfel und zartem Salat

LEVESEK SOUP / SUPPE

Vargányakrémleves 3 200 Ft

pirított mogyoróval és zöldfűolajjal^{7, 8}

Cream of Porcini Soup

with toasted hazelnuts and herb oil

Steinpilz-Cremesuppe

mit gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl

Tisztított vadalaplé 3 600 Ft

erdei zöldségekkel és házi csipetkével^{1, 3}

Clear Game Broth

with forest vegetables and homemade pinched pasta

Geklärte Wildbrühe

mit Waldgemüse und hausgemachten Nudeln

Csicsókakrémleves 3 100 Ft

almachipszel és mogyoróolajjal⁸

Chickpea Cream Soup

with apple chips and hazelnut oil

Kichererbsen-Cremesuppe

mit Apfelchips und Haselnussöl

FŐÉTELEK MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Szuvidált szarvasgerinc 8 900 Ft

borókás jus-vel és gyökérezöldség-pürével⁹

Sous Vide Venison Loin

with juniper jus and root vegetable purée

Sous-vide gegarter Hirschrücken

mit Rotweinjus und Wurzelgemüsepurée

Konfitált kacsacomb 6 900 Ft

párolt lilakáposztával és burgonyafánkkal^{1, 3}

Confit Duck Leg

with braised red cabbage and potato fritters

Entenkeule (confiert)

mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelkrapfen

Roston sült fogasfilé 7 800 Ft

fehérboros vajmártással és zsenge spárgával^{3, 7}

Grilled Pike-Perch Fillet

with white wine butter sauce and young asparagus

Gegrilltes Zanderfilet

mit Weißwein-Buttersoße und grünem Spargel

Rozmaringos báránygerinc 9 200 Ft

padlizsánkrémrel és grillezett zöldségekkel

Rosemary Lamb Loin

with eggplant purée and grilled vegetables

Lammrücken mit Rosmarin

mit Auberginencreme und gegrilltem Gemüse

Lassan sült mangalica karaj 6 800 Ft

krémes zellerrel és savanyított hagymával⁹

Slow-Roasted Mangalica Pork Chop

with creamy celeriac and pickled onions

Langsam gebratener Mangalica-Schweinenacken

mit cremigem Sellerie und eingelegten Zwiebeln

Sült pisztráng 6 900 Ft

mandulavajjal petrezselymes újbungonyával és friss zöldsalátával^{3, 4, 7}

Roasted Trout

with almond butter, parsley new potatoes,

and fresh green salad

Gebratene Forelle

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln

und frischem Blattsalat

Pirított szarvasgombás tagliatelle 5 600 Ft

parmezánnal és friss kakukkfűvel^{1, 3, 7 (V)}

Sautéed Truffle Tagliatelle

with Parmesan and fresh thyme

Tagliatelle

mit gebratenen Hirschkäse mit Parmesan

und frischem Thymian

Erdei gombás árpagyöngy rizottó 5 200 Ft

érlelt hegyi sajttal és zöldségzöldségekkel^{1, 7 (V)}

Pearl Barley Risotto with Wild Mushrooms

with aged mountain cheese and fresh herbs

Gerstenrisotto mit Waldpilzen

mit gereiftem Bergkäse und Kräutern

DESSZERT ESSERT / NACHTISCH

Almás tarte tatin 2 900 Ft

fahéjas habbal^{1, 3, 7}

Apple Tarte Tatin

with cinnamon foam

Apfel-Tarte Tatin

mit Zimtschaum

Mézes parfé 2 800 Ft

erdei gyümölcs coulis-val^{3, 7}

Honey Parfait

with forest fruit coulis

Honigparfait

mit Waldfrucht-Coulis

Csokoládé fondant 3 200 Ft

meggyvelővel^{1, 3, 7}

Chocolate Fondant

with sour cherry purée

Schokoladen-Fondant

mit Sauerkirschen