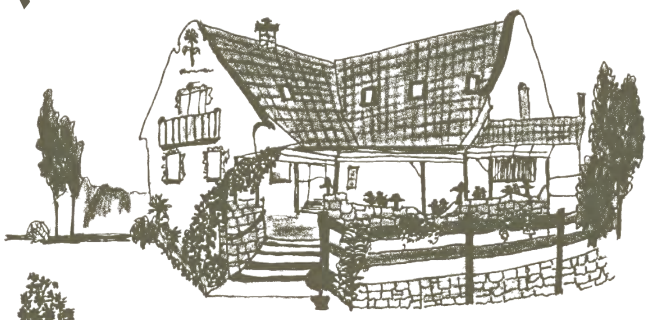
NAPRAFORGÓ VENDÉGLŐ



GASTHAUS ZUR SONNE

ÉTLAP

Speisekarte

Menu

Fél adag étel rendelése esetén a fenti árak 70 % -át számoljuk.
Wenn Sie kleine Portion bestellen, wir rechnen mit 70 % von der ganze Portion.
Half-portion of meal costs 70% of the total price.

Csomagolás / Verpackung / packing 100 Ft

Megrendelésre bármilyen ételt, bármilyen alkalomra szívesen megfőzünk!
Wir kochen sehr gerne Ihre Lieblingsspeise zu jeder Gelegenheit auf Bestellung!
We are happy to cook any food to order, for any occasion!

Jó étvágyat kívánunk!
Guten Appetit!
Bon Appetit!

Az üzlet besorolása: II. OSZTÁLY

Az árak forintban értendőek és tartalmazzák az Áfát.
Die Preise sind in HUF mit Mwst.
The prices are in HUF and include VAT.

Üzletvezető / Geschäftsführer / General manager: Eck Killian
Napraforgó Étterem Kft., H-8372 Cserszegtomaj, Sümegi u. 9.
Tel.: +36 83 310 554

A nem előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó kötelező tájékoztatás
Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztó részére történő értékesítése esetén az 1169/2011/EU rendelet 9. cikk (1) bekezdés c) pontja szerinti allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek (a továbbiakban: allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek) késztermékben való jelenlétéről a végső fogyasztót e §-ban és az 5–7. §-ban foglaltak szerint, a vásárlást megelőzően, kérésre az étterem dolgozói szóban tájékoztatják.

Levesek

Suppen

Soups

Májgombóc leves **1 200 Ft**

Hausgemachte Leberknödelsuppe

Homemade bouillon soup with liver dumplings

Húsleves gazdagon **1 100 Ft**

Fleischsuppe mit Nudeln, Gemüse und Fleisch

Homemade bouillon soup with chicken

Fokhagyma krémleves **1 090 Ft**

Knoblauchcremesuppe

Garlic cream soup

Gulyásleves **2 290 Ft**

Kesselgulasch (Suppe aus Rindfleisch)

Hungarian Goulash soup

Könnyű ételek és saláták

Leichte Gerichte und Salate

Light meals and salads

Rántott camambert sajt áfonyalekvárral és párolt rizzsel **2 690 Ft**

Panierter frittierter Camembert mit Preiselbeersauce und Reis

Breaded deep-fried Camembert cheese with cranberry sauce and rice

Rántott gombafejek tartármártással és párolt rizzsel **1 990 Ft**

Panierter Pilzen mit Tartarensosse und Reis

Fried mushrooms with tartar sauce and rice

Eredeti cézársaláta csirkével **2 190 Ft**

Original Caesar Salat mit Hähnchen

Original Caesar salad with chicken

Rostonsült pecsenye kacsamáj salátával **2 800 Ft**

Enteleber vom Rost, mit Salat

Roasted duck liver served with mixed salad

Sertés
Schweinefleisch
Pork

Rántott Bécsi szelet hasábburgonyával **3 490 Ft**

Schweineschnitzel „Wiener" Art mit Pommes Frites

Classic pork schnitzel with fries

Cordon bleu sertésből hasábburgonyával **3 990 Ft**

Cordon Bleu von Schweinefleisch mit Pommes Frites

Cordon bleu from pork with fries

Zalai pásztorpecsenye: sertéstarja, tükörtojás, kacsamáj, tejfölös-hagymás-szalonnás galuskával **4 390 Ft**

Leibspeise des Hirten: Schweinekamm, Spiegelei, Entenleber, Nockerln mit Rahm und Zwiebeln

Shepherd's favorite grilled pork, with fried egg, duck liver, gnocchi with sour cream and onion

Cigánypecsenye héjas fűszeres burgonyával és káposztasalátával **3 590 Ft**

Zigeunerbraten mit hausgemachte Kartoffelnspalten und Krautsalat

Roasted pork „gypsy-style" with homemade potatoes wedges and cabbage salad

Favágó steak (sertésszűz, rántott hagymakarika) zöldborsmártással, házi fűszeres burgonyával **4 490 Ft**

Holzfäller Steak: Jungfernsteak (Filet) mit panierten Zwiebelringe, grüner Pfeffersosse und hausgemachte Kartoffelnspalten

Pork steak „lumberjack-style" – sirloin of pork with deep-fried onions, green pepper sauce, and homemade potato wedges

Rostonsült sertésszelet bakonyi gombaszósszal és galuskával **3 450 Ft**

Gegrilltes Schweinekotelett mit Bakony-Pilzsauce und Nockerln

Bakony pork chop with gnocchi

Csirke
Huhn
Chicken

Cordon Blue csirkéből hasábburgonyával **4 150 Ft**

Cordon Bleu von Hähnchen mit Pommes Frites

Cordon Bleu from chicken with fries

Klasszikus görög gyros pitával és tzatziki szósszal **3 850 Ft**

Klassisches griechisches Gyros mit Pita und Tzatziki-Sauce

Classic greek gyros with pita and tzatziki sauce

Rostonsült csirkemell grillezett sajttal, olivabogyóval és pirítóssal **3850 Ft**

Hühnerbrustfilet vom Rost mit gegrillten Käse, Toastbrot, Oliven und Tomaten

Grilled Chicken breast with grilled cheese olives and tomatoes

Roppantúl roppanós csirkemell hasábburgonyával, párolt zöldségekkel és édes chilli szósszal **3 590 Ft**

Kolossal knackige, panierte Hühnerbrustfilet mit Pommes, warme Gemüse und chilli sauce

Cornflakes breaded chicken with fries, vegetables, and sweet chili sauce

Marha

Rind

Beef

Marhaszeletek pirított hagymával, héjas burgonyával és barnamártással **5 490 Ft**

Rindsschnitzel vom Rost mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelnspalten und braune Sosse

Grilled beef with onions, steak potatoes and brown sauce

Marha hátszín steak krokkettel **5 250 Ft**

Rumpsteak mit Crockets

Rump steak with crokkets

Marhapörkölt galuskával **3 690 Ft**

Rindfleischeintopf mit Nudeln

Beef stew with nokedli

Hal
Fisch
Fish

Rántott fogas petrezselymes burgonyával és párolt zöldségekkel **4 990 Ft**

Paniertes Zanderfilet mit warme Gemüsen, Petersilienkartoffeln

Fried pike-perch with parsley potatoes and steamed vegetables

Rostonsült fogas fűszervajjal, grillezett zöldséggel és petrezselymes burgonyával **4 990 Ft**

Zanderfilet vom Rost mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse und Petersilienkartoffeln

Roasted pike-perch with herbal butter, roasted vegetables, and parsley potatoes

Harcsapaprikás kapros túrós galuskával **4 300 Ft**

Wels-Paprikasch mit Dill-Topfenknödel

Catfish Papricash with dill nokedli and cottage cheese

Vegetáriánus
Vegetarisch
Vegetarian

Rántott gombafejek tartármártással és párolt rizzsel **1 990 Ft**

Panierter Pilzen mit Tartarensosse und Reis

Fried mushrooms with tartar sauce and rice

Rántott camambert sajt áfonyalekvárral és párolt rizzsel **2 690 Ft**

Panierter frittierter Camembert mit Preiselbeersauce und Reis

Breaded deep-fried Camembert cheese with cranberry sauce and rice

Rántott trappista sajt tartár szósszal és rizzsel **2 790 Ft**

Gebackene Käse (paniert) mit Tartarensosse und Reis

Breaded Hungarian-style fried cheese served in tartar sauce and rice

Grillezett zöldségek tükörtojással **3 050 Ft**

Gegrillte Gemüseplatte mit Spiegelei, in der Pfanne

Grilled vegetables with a fried egg

Gyerek menü

Kindermenü

Kids menu

Csirke nuggets hasábburgonyával és ketchuppal **2 390 Ft**

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup

Chicken nuggets with fries and ketchup

Rántott sertés szelet hasábburgonyával és ketchuppal **2 350 Ft**

Gebratenes Schweinekotelett mit Pommes Frites und Ketchup

Fried pork with fries and ketchup

Paradicsomos spagetti **1 990 Ft**

Tomatenspaghetti

Tomato spaghetti

Hasábburgonya ketchuppal és majonézzel **1 150 Ft**

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

Fries with ketchup and mayonnaise

Tálak

Platten

Platters

Napraforgó tál (2 személyes): Cigánypecsenye, rostonsült csirkemell, cordon blue csirkéből, rántott bécsi szelet, hasábburgonyával, rizzsel, hagymakarikával és vegyessalátával **8 990 Ft**

Sonnenblumen Platte (2 Personen): Zigeunersteak, gegrillte Hähnchenbrust, Cordon Bleu Hühnefleisch, gebratenes Wienersteak mit Pommes Frites, Reis, Zwiebelringen und gemischtem Salat

Sunflower platter (2 person): Gypsy roast, Grilled chicken breast, Cordon blue from chicken, Classic schnitzel, fries, rice, onion rings, mixed pickled salad

Ildikó tál (2 személyes): Rántott trappista sajt, rántott gombafejek, grillezett sajt és zöldségek, rizs, hasábburgonya, friss salátával **7 990 Ft**

Ildikó Platte (2 Personen): Gebratener Käse, gebratene Pilzköpfe, gegrillter Käse und Gemüse, Reis, Pommes frites, frischer Salat

Ildiko platter (2 person): Fried cheese, grilled cheese, fried mushrooms, grilled vegetables, rice, fries, fresh salad

Vegyes tál (2 személyes): Sertésszűz, rántott camembert sajt, rántott csirkemell, grillezett sajt, héjas fűszeres burgonyával és grillezett zöldségekkel **9 490 Ft**

Gemischter Platte (2 Personen): Schweinefleisch, gebratener Camembert, gebratene Hähnchenbrust, Grillkäse, Steakkartoffeln und Grillgemüse

Mixed platter (2 person): Pork medallions, fried camembert, fried chicken, grilled cheese, steak fries, grilled vegetables

Saláták
Salate
Salads

Káposztasaláta **750 Ft**
Krautsalat
Cabbage salad

Uborkasaláta **800 Ft**
Gurkensalat
Cucumber salad

Paradicsomsaláta **990 Ft**
Tomatensalat
Tomato salad

Vegyes saláta **1 300 Ft**
Gemischter Salat
Mixed salad

Köretek
Garnierung
Sides

Hasábburgonya **850 Ft**
Pommes
Fries

Héjas steakburgonya **900 Ft**
Steakkartoffeln
Steakfries

Krokett **800 Ft**
Krocket
Crockett

Petrezselymes burgonya **800 Ft**
Petersilienkartoffeln
Parsley Potatoes

Rizs **750 Ft**
Reis
Rice

Galuska **600 Ft**
Nockerln
Gnocchi

Tejfölös-szalonnás galuska **790 Ft**
Nockerln mit Rahm und Zwiebeln
Gnocchi with sour cream and onion

Párolt zöldség **750 Ft**
Gedünstetes Gemüse
Steamed vegetables

Grillezett zöldség **550 Ft**
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

Vegyes köret
(hasábburgonya, rizs) **800 Ft**
Gemischte Beilage (Pommes Frites, Reis)
Mixed side dish (fries, rice)

Desszertek
Desserts

Almatorta vaníliafagylalttal **1 090 Ft**
Apfelkuchen mit Vanilleeis
Apple cake with vanilla ice cream

Vanília fagylalt forró erdei gyümölcsökkel **1 250 Ft**
Vanilleeis mit heisse Früchte
Vanilla ice cream with hot wild berries

Sajttorta erdei gyümölcsökkel **1 090 Ft**
Käsekuchen mit Waldbeeren
Cheesecake with wild berries

Vanília fagylalt csokoládé öntettel és mandulával **1 300 Ft**
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Mandeln
Vanilla ice cream with chocolate sauce and almonds

Palacsinta: Lekváros / túrós / kakaós / Nutellás **990 Ft**
Pfannkuchen: Marmelade / Hüttenkäse / Kakao / Nutella
Crépe: Jam/Cottage cheese / cocoa / Nutella

Mártások
Soße
Sauce

Áfonyalekvár **300 Ft**
Blaubeermarmelade
Blueberry jam

Zöldbors mártás **350 Ft**
Grüne Pfeffersauce
Green pepper sauce

Tökmagolaj **200 Ft**
Kürbiskernöl
Pumpkin seed oil

Csokiöntet **200 Ft**
Schokoladensoße
Chocolate sauce

Karamell öntet **200 Ft**
Karamellsoße
Caramel sauce

Barnamártás **350 Ft**
Braune Soße
Brown sauce

Fokhagymás tejföl **350 Ft**
Knoblauch-Sauerrahm
Garlic sour cream

Reszelt trappista sajt **350 Ft**
Geriebener Käse
Grated cheese

Mustár **200 Ft**
Senf
Mustard

Majonéz **200 Ft**
Mayonnaise

Ketchup **200 Ft**

Tartármártás **350 Ft**
Tartarensosse
Tartar sauce

Tejföl **200 Ft**
Sauerrahm
Sour cream

Joghurtos öntet **200 Ft**
Joghurt-Dressing
Yogurt dressing

Toast kenyér (4 szelet) **400 Ft**
Toastbrot (4 Scheiben)
Toast bread (4 slices)

Fehér kenyér (4 szelet) **400 Ft**
Weißbrot (4 Scheiben)
White bread (4 slices)

Csomagolás • Verpackung • Packaging

Elviteles leveses / für Suppe / for soup **100 Ft**
Elviteles habdoboz / Schaumstoffbox / foam box **100 Ft**
Elviteles tálca / Tablett / tray **250 Ft**

Borok és pezsgők

Wines and champagne

Folyó borok · Glass wine — 1 dl

Fehér • White	
Romsics Olaszrizling 2021	600 Ft
Fischer Sauvignon Blanc 2019	600 Ft
Vörös • Red	
Romsics Cabernet Sauvignon 2019	700 Ft
Rosé • Rosé	
Romsics Rebeka Rosé	700 Ft

Légli Borászat — 0,75 l

Légli Sauvignon Blanc 2021	6900 Ft
Légli Olaszrizling 2020	7100 Ft
Légli Riesling 2020	7500 Ft

Romsics Borászat — 0,75 l

Olaszrizling 2021	5300 Ft
Cserszegi Fűszeres 2021	5600 Ft
Rebeca Rosé 2021	5700 Ft
Cabernet Sauvignon 2019	6000 Ft

Pezsgők · Champagne — 0,75 l

Törley Doux	3200 Ft
Törley Gála	3200 Ft
Garamvári Classic Brut	9000 Ft
Garamvári Blanc Fleur	9500 Ft
Légli Brut	9800 Ft
Gyerek pezsgő	2000 Ft

Garamvári Borászat — 0,75 l

Lellei Sauvignon blanc 2021	4800 Ft
Lellei Irsai Olivér 2021	4900 Ft
Lellei Pinot Gris 2021	4700 Ft
Garamvári Pinot Noir 2017	7000 Ft
Garamvári Merlot 2017	7200 Ft

Fischer Borászat — 0,75 l

Pinot Blanc 2019	5800 Ft
Olaszrizling 2019	5500 Ft
Sauvignon Blanc 2019	5700 Ft
Merlot 2017	6800 Ft
Cabernet Franc 2017	7100 Ft
Syrah 2019	6600 Ft

Italok

Getränke-Drinks

Soft drinks

Üdítők - Erfrischungsgetränke - Softdrinks

	1 dl / 200 Ft
Coca-Cola • Coca-Cola Light • Fanta • Sprite • Tonic • Ice Tea Lemon	
Narancslé / Orangesaft / Orange juice	
Almalé / Apfelsaft / Apple juice	
Őszibarack / Pfirsichsaft / Peach	
Ananászlé / Ananassaft / Pineapple	

Limonádék

	0,3 l	0,5 l
Citromos	550 Ft	950 Ft
Narancsos	580 Ft	980 Ft
Erdei gyümölcsös	580 Ft	980 Ft
Bodzás	580 Ft	980 Ft
Levendulás	600 Ft	1000 Ft

Víz - Mineralwasser

Szentkirályi szénsavas / mentes 0,33	550 Ft
Mineralwasser mit / ohne Kohlenseure, Still / Sparkling 0,33	550 Ft
Szentkirályi szénsavas / mentes 0,75	750 Ft
Mineralwasser mit / ohne Kohlenseure, Still / Sparkling 0,75	750 Ft

Kávék és teák

Espresso	480 Ft
Hosszú kávé / Tasse Kaffee / Cup of coffee	600 Ft
Cappuccino	680 Ft
Jegeskávé / Eiskaffee / Ice coffee	750 Ft
Latte	800 Ft
Teák / Tea / aktuális kínálatért kérdezze kollégánkat	550 Ft

Italok

Getränke-Drinks

Alcoholic drinks

Sörök

Üveges sörök

Pilsner Urquell	0,5 l	900 Ft
Soproni	0,5 l	900 Ft
Kozel dark	0,5 l	900 Ft
Edelweiss Búzasör	0,5 l	1050 Ft
Heineken	0,33 l	800 Ft
Heineken Alk.mentes	0,33 l	800 Ft

Röviditalok

Bacardi	0,04 l	1100 Ft
Smirnoff	0,04 l	1100 Ft
Jack Daniels	0,04 l	1100 Ft
Gordons Gin	0,04 l	1100 Ft
Baileys	0,04 l	1100 Ft
Amaretto	0,04 l	1100 Ft
Tequila	0,04 l	1100 Ft
Metaxa*****	0,04 l	1100 Ft
Vilmos mézes	0,04 l	1150 Ft

Keserűk

Jagermeister	0,04 l	1150 Ft
Unicum	0,04 l	1200 Ft

Pálinkák

	0,02 l	0,04 l
Vendégváró Szilva	750 Ft	1150 Ft
Vendégváró Alma	750 Ft	1150 Ft
Vendégváró Meggy	750 Ft	1150 Ft
Vendégváró Körte	800 Ft	1200 Ft
Vendégváró Cseresznye	800 Ft	1200 Ft
Etyeki alma	900 Ft	1600 Ft
Etyeki meggy	900 Ft	1600 Ft
Etyeki barack	900 Ft	1600 Ft
Cserszegi körte	950 Ft	1700 Ft
Cserszegi fűszeres	950 Ft	1700 Ft

Koktélok

Aperol Spritz 1890 Ft

Aperol, fehérbor, narancs, szóda

Hugo 1890 Ft

Fehérbor, bodza, szóda, menta

Mojitó 1990 Ft

Bacardi, cukor, lime, menta, szóda

Long Island Iced Tea 2390 Ft

Smirnoff, Tequila, Bacardi, citrom, kóla

Vermut

	0,04 l	0,08 l
Martini Bianco	650 Ft	1300 Ft
Martini Rosso	650 Ft	1300 Ft
Aperol	650 Ft	1300 Ft
Campari	650 Ft	1300 Ft