

# Étlap

## Speisekarte

 **Novákfalva**  
ÜDÜLŐFALU - VELEM  
[www.novakfalva.hu](http://www.novakfalva.hu)



**Ételeink allergén alapanyagokat tartalmazhatnak, ezért kérjük, ha bármilyen allergiás érzékenységről tud, azt jelezze nekünk! Készséggel állunk rendelkezésére!**

Unsere Speisen Können Allergene enthalten. Bitte sagen Sie uns Bescheid, wenn Sie allergische Empfindlichkeit haben. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung!

## Étvágygerjesztőink

### Vorspeisen

<b>Görög saláta</b> Griechischer Salat	<b>1150 Ft</b>
<b>Cézár saláta</b> Cesarsalat	<b>1400 Ft</b>
<b>Padlizsán krém pirítóssal, friss zöldségekkel</b> Aubergine Toast mit frische Gemüse	<b>1100 Ft</b>
<b>Paradicsomos rák ragu pirítóssal</b> Garnelen-Ragaut mit Tomaten	<b>1400 Ft</b>
<b>Paraszttál zöldségekkel</b> Bauernplatte mit Gemüse	<b>1590 Ft</b>
<b>Mártógatósók</b> Dips	<b>950 Ft</b>
<b>Sokmagos saláta</b> Grüne Salat mit viele Kerne	<b>890 Ft</b>
<b>Pikáns fokhagymás rákragu zöldsalátával</b> Krebs -Ragaut mit Knoblauch und grüner Salat	<b>1590 FT</b>
<b>Haltepertő tartárral kenyérral</b> Fischgribe mit Tartar Souse und Brot	<b>1590 Ft</b>



# Levesek Nagyi fazékjából

## Suppen

<b>Húsleves gazdagon (leveshús, zöldségek, burgonya)</b> Hühnersuppe (mit Hühnerkeule, mit Gemüse, mit Kartoffeln)	<b>950 Ft</b>
<b>Húsleves csészében</b> Suppenschüssel	<b>650 Ft</b>
<b>Májgaluska leves</b> Leberknödel suppe	<b>750 Ft</b>
<b>Fridatto (Húsleves palacsintametélttel)</b> Klaresuppe mit fritatten	<b>650 Ft</b>
<b>Vadragu leves</b> Wildsragoutsuppe	<b>1250 Ft</b>
<b>Gulyásleves</b> Gulaschsuppe	<b>950 Ft</b>
<b>Tejszínes hagymaleves csülökkel</b> Zwiebelsuppe mit Schweinhaxe	<b>1290 Ft</b>
<b>Fokhagyma krémleves</b> Knoblauchcremesuppe	<b>750 Ft</b>
<b>Gyümölcsleves leves szezonális gyümölcsökkel vanília fagyalattal</b> Obstsuppe mit Vanilleeis und saisonale Früchte	<b>950 Ft</b>
<b>Sajtkrémleves</b> Kassesuppe	<b>750 Ft</b>
<b>Leveseink cipóban is kérhetőek</b> Suppen können auch in Broten serviert	<b>+250 Ft</b> <b>+250 HUF</b>



# Főételek a baromfiudvarból

Gerichte vom Geflügel

- Szezámagos csirkemell salátaágyon, parmezános öntettel** **2190 Ft**  
Gebackene Hühnerbrustfilet mit Sesamkörner,  
Parmesan-Dressing und grünem Salat
- Vasalt csirkemell, ahogyan mi szeretjük** **2390 Ft**  
**(gombás, sonkás, póréhagymás, tejszínes mártással, vegyes körettel)**  
Gegrillte Hühnerbrustfilet mit Schinken-Lauch-Pilzensosse  
und gemischter Beilage
- Pulyka Cordon bleu vegyes körettel** **2190 Ft**  
Cordon Bleu von der Pute, mit gemischte Beilage
- Parmezános borzas friss salátával, steak burgonyával** **2490 Ft**  
**(pulykamell csíkok pikáns, szezámos bundában)**  
Stachliges mit Parmesan  
(pikante, gebackene Putenstreifen mit frischem Salat und Steakkartoffeln)
- Sült kacsacomb pároltkáposztával, törtburgonyával** **2490 Ft**  
Gebratene Entenkeule mit Rote Kraut und Kartoffelbrei
- Juhtúróval, póréval töltött pulykamell rántva,**  
**steak burgonyával, kapros kertli salátával** **2490 Ft**  
Gebraten Putten mit Schafskase mit hausgemacht Kartoffel und Garten Salad
- Szépasszony kedvence** **2490 Ft**  
**Sárgabaracakkal töltött csirkemell hercegnőburgonyával**  
Gegrillt Hühnerbrust mit Pfirsich gefüllt mit Krokett
- Négysajtos csirkekavalkád** **2390 Ft**  
**4 sajtos rostoncsirke rizzsel**  
Geröstet Hahnchen mit vier Käsen mit Reis
- Burkolt csirkecomb** **2390 Ft**  
**fetasajttal töltött baconbe tekert csirkecomb rizzsel**  
Eingewickelte Hühnerbeine gefüllt mit Feta - Käse in Speck mit Reis



# Ételek rofi húsból

Gerichte vom Schweinefleisch

- Velemi rolád, hagymás héjas burgonyával** **2390 Ft**  
(rántott sertéskaraj baconnel, füstölt sajttal, póréval töltve)  
Schweinsroulade nach „Velem“ Art, mit Ofenkartoffeln mit Zwiebel  
(gefüllt mit Bacon, Rächerkäse und Lauch)
- Rántott sertéskaraj hasábburgonyával** **1890 Ft**  
Gebackene Schweinekotlette mit Pommes frites
- Cigánypecsenye tarjából nagyevőknek sült szalonnával,  
sült hagymarózsa, házi steakburgonyával** **2790 Ft**  
Grosse Zigeunerbraten aus Spareribs mit gebratenen Speck,  
gebratenen Zwiebeln und hausgemacht Steakkartoffeln
- Rétegezett tarja héjas burgonyával** **2390 Ft**  
(pirított hagymával, paradicsommal, paprikával rétegezve,  
fokhagymás tejföllel locsolva, füstölt sajttal borítva)  
Gelegtes Kamm mit Ofenkartoffel  
(Kamm gelegt mit geröstet Zwiebeln, Tomaten, Paprika  
dazu Sauerrahm mit Knoblauch und Räucherkäse)
- Kemencés füstölt csülök** **2290 Ft**  
(sztrapacskával, tejföllel, füstölt sajttal, kemencében pirítva)  
Geräucherte Schweinhaxe aus dem Ofen mit Strapatschka  
(mit Räucherkäse und Sauerrahm)
- Serpenyős füstölt csülök tejfölös-gombás,  
ropogós karika burgonyával** **2290 Ft**  
Geräucherte Schweinhaxe aus der Pfanne mit Bratkartoffeln,  
Pilz und Sauerrahm
- Velemi mennydörgés** **2290 Ft**  
(csípős tarja ropogós hagymával borítva, steak burgonyával)  
Platte „Velem“ Art  
(spitzinger Kamm bedeckt mit knusprige Zwiebeln, dazu Steakkartoffeln)



<b>Rántott sertés szűz steak burgonyával</b> Paniertes Filet aus Schweinefleisch mit Steakkartoffeln	<b>2690 Ft</b>
<b>Szűzermék baconnel betakerve tejszínes baconos hagymás fehérboros raguval</b> Schweinemedallions mit Speck und Zwiebel-Weisswein-Ragaut	<b>2690 Ft</b>
<b>Magyaros szűzermék lecsós burgonyával</b> Ungarisches Schweinefilet mit Ratatouille dazu Kartoffeln	<b>2290 Ft</b>
<b>Egészben sült csülök hagymás burgonyával</b> Ganzer Schweinhaxe mit Zwiebeln und Kartoffeln	<b>2590 Ft</b>
<b>Grill szűzermék pikáns tejszínes gyöngyhagyma mártással karika burgonyával</b> Würzige Schweinemedallions mit Schalottensauce und Kartoffeln	<b>2590 Ft</b>
<b>Húsimádok kedvence tarja, kolbász, szalonna, bacon, egybesütve házi steak burgonya</b> Liebling der Fleisch-Liebhaber : Bratwurst mit Speck und Wurst gebraten dazu Steakkartoffeln	<b>2490 Ft</b>
<b>Favágó kedvence füstölt szalonnával füstölt sajttal töltött rántott karaj hasáburgonyával</b> Holzfaller Favorit: Schweinekotelett gefüllt mit Geraucherter und Käse Speck dazu Pommes Frites	<b>2490 Ft</b>
<b>Roston fatál rántott szűz, tarja, csülök, hagymás héjjasburgonyával</b> Grilltaller: Schweinmedallions, Schweinefleisch und Schweinettaxe mit Steakkartoffeln	<b>2790 Ft</b>
<b>Órlás bécsi majonézes burgonyával</b> Grosse Wiener Schnitzel mit Majonnaise Karoffeln	<b>2490Ft</b>



<b>Roston harcsafilé steak burgonyával és tartármártással</b> Gegrilltes Welsfilet mit Steakkartoffeln und Sauce Tatar	<b>2790Ft</b>
<b>Rántott harcsaszelet petrezselymes burgonyával tartár mártással</b> Gebratenes Welsfilet mit Petersilienkartoffeln	<b>2790Ft</b>
<b>Harcspaprikás túrós csuszával</b> Welseintopf mit Topfeln Nudeln	<b>2790Ft</b>
<b>Lazac steak grill zöldségekkel</b> Lachssteak mit Grill Gemüse	<b>3790Ft</b>

## Főételek a vadonból

Gerichte vom Hirsch

<b>Áfonyás Szarvas Szelet burgonyakrokettel</b> Hirschfilet mit Preiselbeersaße und Kartoffelkroketten	<b>2990 Ft</b>
<b>Szarvas Szelet erdei gombás raguval, röszt burgonyával</b> Hirschfilet mit Waldpilzragout und Röstkartoffeln	<b>2990 Ft</b>
<b>Vadpörkölt erdei gombás galuskával</b> Wildgulasch mit Waldpilznockerln	<b>2590 Ft</b>
<b>Velemi szarvas szelet</b> (Szarvasszelet barna mártással és rösztivel) Hirschfilet Velem-Art (Hirschfilet mit braune Sauce und Bratkartoffeln)	<b>2990 Ft</b>

## Tészták nagymama receptje szerint

Nudelgerichte

<b>Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel gazdagon</b> Strapatschka mit Schafkäse	<b>1290 Ft</b>
--	----------------



<b>Garnélás-tejszínes penne</b> Penne mit Garnelen und Sahne	<b>1890 Ft</b>
<b>Veleml penne</b> (kemencében sült tejszínes - sonkás - baconos penne, sajttal pirítva) Penne „Velem-Art“ (Penne Im Ofen gebacken mit Sahne-Speck-Schinken und mit Käse geröstet)	<b>1690 Ft</b>
<b>Lazacos parajos gnocci</b> Gnocchi mit Lachs und Spinat Sauce	<b>2590 Ft</b>
<b>Tejszínes csirke gnocci parmezánnal</b> Cremige Hühnergnocchi mit Parmesan	<b>1990 Ft</b>
<b>Bolognai spagetti</b> Spaghetti Bolognese	<b>1590 Ft</b>
<b>Carbonara spagetti</b> Spaghetti Carbonara	<b>1590 Ft</b>

Tésztáinkat frissen készítjük ezért az elkészítésének ideje minimum 15-20perc.  
Die Kuchen sind frisch zubereitet und die Wartezeit beträgt 15-20 minuten.  
Igeny esetén glutén- és tojásmentes tésztából is kérhető.

## Vegetáriánus ételek

Vegetarische Speise

<b>Rántott sajt hasáburgonyával, tartármártással</b> Gebratener Käse mit Tartarsauce und Pommes frites	<b>1500 Ft</b>
<b>Parmezános tejszínes gombás penne</b> Cremige Pilz Penne mit Parmesan	<b>1490 Ft</b>
<b>Grillezett gomolya grillezett zöldséggel</b> Gegrillter Ziegenkase mit Gemüse	<b>1990 Ft</b>
<b>Rántott camambert áfonyával sült almával</b> Gebackener Camambert mit Bratapfel	<b>1990 Ft</b>



# Ételeink marhából

## Gerichte vom Rindfleisch

<b>Hagymás rostélyos marha hátszínnel steak burgonyával</b> Roastbeef mit Zwiebeln und Steakkartoffeln	<b>2990 Ft</b>
<b>Magyaros hátszinsteak krokettel</b> Ungarische Roastbeef mit Kartoffelkrokette	<b>3490 Ft</b>
<b>Vörösboros marhapörkölt sztrapacskával</b> Rindergulasch in Rotwein mit Strapachka	<b>2190 Ft</b>
<b>Marhapörkölt galuskával</b> Rindergulasch mit Nudeln	<b>1990 Ft</b>
<b>Bika boka rántva steakburgonyával tartár mártással</b> Gebratener Kalbs mit Steakkartoffeln und Tartar Sauce	<b>2490 Ft</b>
<b>Stroganof bélszín</b> Stroganoff-Steak	<b>3490 Ft</b>
<b>Bélszín steak ahogy szeretnéd</b> (bármilyen mártással fűszerezéssel kérhető) Steak wie Sie möchten	<b>3990 Ft</b>

# Főételek a vízivilágból

## Fischgerichte

<b>Garadnai roston pisztráng petrezselymes burgonyával</b> Forelle gegrillt nach „Garadnai“ Art mit Petersilienkartoffeln	<b>2590 Ft</b>
<b>Garnéla nyárs saláta ágyon pikáns szósszal</b> Garneleaufsteakspinder mit Salat und pikante Sauce	<b>2990 Ft</b>
<b>Roston sült fogas filé rozmaringgal citromos salátaágyon, fehérboros mártással</b> Gegrillte Zanderfilet mit Rosmarin Weissweinsauce	<b>3890 Ft</b>



# Lurkók kedvence

Für unsere kleinen Gäste

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>„Nemo kapitány kedvence</b><br><b>(halrudacsák hasáb burgonyával)</b><br>Leibgericht von Capitain Iglo<br>(Fischstäbchen mit Pommes frites)                                    | <b>890 Ft</b>  |
| <b>„Aranyhaj” kedvence</b><br><b>(szezámagos csirkemell, kukoricás rizzsel)</b><br>Leibgericht von Goldenes haar<br>(Gebackene Hühnerbrustfilet in Sesammantel mit Mais-Reis)     | <b>890 Ft</b>  |
| <b>„Törpilla” kedvence</b><br><b>(roston csirke meggymártással, mazsolás rizzsel)</b><br>Leibgericht von Schlumpfinchen<br>(Hühnchenbrust mit Sauerkirchsoße und mit Rosinenreis) | <b>890 Ft</b>  |
| <b>„Matuka” kedvence</b><br><b>(rántott sajt hasáburgonyával, ketchuppal)</b><br>Leibgericht von „Matuka”<br>(Gebratener Käse mit Pommes frites und Ketchup)                      | <b>890 Ft</b>  |
| <b>Eperke kedvence</b><br><b>Bolognai spagetti</b><br>Bolognese Spaghetti   | <b>990 Ft</b>  |
| <b>Velemi Varázstészta Gyerekeknek</b><br><b>(bármilyen tészta a gyerekek kívánsága szerint)</b><br>Velemi Magic Pasta für Kinder<br>(jede Pasta nach den Wünschen der Kinder)    | <b>1190 Ft</b> |



## 2 személyes tálaink

Platte für 2

**„Pisztráng tál”, kétszemélyes 4990 Ft**  
(pisztráng, parmezános borzas, rántott szűz, rántott sajt, rizs, hasábburgonya, friss zöldsaláta, parmezános öntet)  
Platte „Forelle” Art für 2 Personen  
(Forelle, Stachliges mit Parmesan, Gebackene Medallions, Reis, Pommes frites, Käse, frischer grüner Salat mit Parmesansoße)

**Kétszemélyes csülöktál 4990 Ft**  
(kemencében sült csülök házi héjas burgonyával tormával házi vegyesvágottal)  
Schweinehaxe für 2 Personen

**Velemi fatál 4990 Ft**  
(Flecken, sült csülök, rántott karaj, borzas, rántott sajt, grill zöldség, rizs, hasáb)  
Holzplatte für 2 Personen  
(Grill Fleisch, Gebratenen Knöchel, Schweinekotelette, Gebraten Käse, Gegrillt Gemüse, Reis, Pommes Frites)

## Édesszjúaknak

Nachspeisen/Desserts

**Ízes palacsinta házi lekvárral 750 Ft**  
Palatschinken mit Marmelade

**Kakaós palacsinta 750 Ft**  
Palatschinken mit Kakao

**Nutellás palacsinta 850 Ft**  
Palatschinken mit Nutella

**Velemi gesztenyepüree 750 Ft**  
Kastanienpüree mit Schlagsahne



<b>Somlói galuska</b> Somlauer Nockerl	<b>850 Ft</b>
<b>Zserbós palacsinta</b> Palatschinken mit Walnuss	<b>850 Ft</b>
<b>Túrós palacsinta erdei gyümölcsös mártással</b> Topfenpalatschinken mit Obstsasse	<b>850 Ft</b>
<b>Mákhabos palacsinta vanília fagyival, gyümölcsvelővel</b> Monhpalatschinken mit Vanilien Eis und Obstsasse	<b>850 Ft</b>
<b>Gyümölcsös fagyikohely</b> (szezonális gyümölcsökből) Fruchtig gefrorener	<b>850 Ft</b>

## Mellévalók

### Beilagen

<b>Párolt rizs</b> Reis	<b>450 Ft</b>
<b>Hasábburgonya</b> Pommes Frites	<b>450 Ft</b>
<b>Steakburgonya</b> SteakKartoffeln	<b>600 Ft</b>
<b>Héjas burgonya</b> Ofenkartoffeln	<b>600 Ft</b>
<b>Karikaburgonya</b> Bratkartoffeln	<b>600 Ft</b>
<b>Röszt</b> Röstkartoffeln	<b>600 Ft</b>
<b>Krokett</b> Kartoffelkroketten	<b>600 Ft</b>



<b>Burgonyapüré</b> Kartoffelpüree	<b>600 Ft</b>
<b>Galuska</b> Nockerln	<b>450 Ft</b>
<b>Grill zöldség</b> Grill gemüse	<b>800 Ft</b>
<b>Friss saláta</b> Frischer salat	<b>650 Ft</b>

## *Kézműves házi savanyúságok*

Salate und Hausgemachte Pickles

<b>Vegyes savanyúság</b> Salatmischung	<b>450 Ft</b>
<b>Uborkasaláta</b> Gurkensalat	<b>450 Ft</b>
<b>Csemege uborka</b> Essig Gurken	<b>450 Ft</b>
<b>Paradicsomsaláta</b> Tomatensalat	<b>450 Ft</b>
<b>Alma paprika</b> Apfelpfeffer	<b>450 Ft</b>
<b>Cékla</b> Rote bete	<b>450 Ft</b>

*Jó étvágyat!*

Guten Appetit!

**Áraink az Áfát tartalmazzák!**  
**Unsere Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer!**



# Itallap

## Getranke karte

<b>Csapolt sör</b>	0.5l	0.3l
Bier vom Fass		
Dreher	550 Ft	390 Ft
Aranyászok	490 Ft	350 Ft
Pilsner Urquell	590 Ft	450 Ft

## Üveges sörök

### Glasbiere

Dreher 0.5l	590 Ft
Dreher Bakk 0.5l	590 Ft
Dreher 24 0.33l	450 Ft
Pilsner Urquell 0.5l	690 Ft
Aranyászok 0.5l	450 Ft
Aranyászok Frissen szűrt 0.5l	490 Ft
Kozel 0.5l	450 Ft
HB (buza sör) 0.5l	690 Ft
Kingswood 0.4l (cider)	800 Ft

## Folyó borok

### Fluss Weine

<b>Varga Pincészet borai</b>	200 Ft/dl
Olasz Rizling, Irsai Olivér, Muskotályos, Cabernet Sauvignon, Kékfrankos, Rosé	

## Égetett szeszek

### Spiritousen

	2cl	4cl		2cl	4cl
Panyolai Barackpálinka	440 Ft	880 Ft	Bacardi	440 Ft	880 Ft
Panyolai Szilvapálinka	440 Ft	880 Ft	St. Hubertus	400 Ft	800 Ft
Panyolai Meggypálinka	440 Ft	880 Ft	Royal Vodka	400 Ft	800 Ft
Jim Beam	450 Ft	900 Ft	Metaxa 7*	600 Ft	1200 Ft
Johnny Walker	450 Ft	900 Ft	St.Remy	500 Ft	1000 Ft
Jack Daniels	450 Ft	900 Ft	Vilmoskörte	450 Ft	900 Ft
Jagermeister	500 Ft	1000 Ft	Baileys	450 Ft	900 Ft
Zwack Unicum	450 Ft	900 Ft	Martini	300 Ft	600 Ft
Gin	440 Ft	880 Ft	Ballantines	440 Ft	880 Ft



# Hallap

## Getranke karte

### Üdítők/Ásványvizek

Kristályvíz (dús, mentes)	350 Ft
Pepsi (Black,Lime,Cherry,Light)	390 Ft
Schweppes (Tonik, Narancs, Grape Apple, Citrus Mix)	390 Ft
7UP	390 Ft
Canada Dry	390 Ft
Almdudler 0.33l	590 Ft

### Rostos üdítők

Toma	390 Ft
(Alma, Narancs ,Őszibarack, Körte, Eper, Multi, Feketeribizli)	

### Lipton Ice Tea

(Citrom Barack Zöldtea)	390 Ft
-------------------------	--------

### Kávék

Presszó	350 Ft
Hosszú	390 Ft
Capuchino	390 Ft
Latte	350 Ft
Latte Machiato	490 Ft
Melange	490 Ft

### Limonádék / Szörpök

Citrom, Lime, Bodza, Szamóca, Áfonya	0,5l 590 Ft	1,5l 1490 Ft
--------------------------------------	----------------	-----------------

### Szóda

1dl/50 Ft

### Almafröccs

0,3l	390 Ft
0,5l	490 Ft

