

Speisekarte

*Als eigenständiges Hotel kann man nur ein ausgezeichnetes
Restaurant haben.*

*Die Auswahl der Küche von Hotel Silver umfasst Gerichte der
gesunden Ernährung, Spezialitäten der ungarischen Küche und
Delikatessen der ausländischen Gastronomie.*

*Für die Zubereitung unserer Speisen bevorzugen wir frischen
und hochwertigen Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Käse aus
unserer Region. Saisonalität und moderne Küchentechnik mit
Tradition stehen ganz oben auf der Speisekarte.*

*Attila Gonda, der Goldmedaillen-Weltmeister - Meisterkoch und
sein Team bieten somit eine einmalige Gelegenheit mit der
Gastronomie treffen.*

Wir wünschen Guten Appetit!

*„Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man
nicht gut gegessen hat.“*

- Virginia Woolf

Vorspeisen:

401. In Butter gebratene Gänseleber mit Süßkartoffelgratin und Rote-Bete-Sauerkirschen

5.990.-Ft



102. Garnelenschwänze mit Knoblauch und Petersilie, mit gesalzener Zitrone, knusprigen Feta-Chips und Baby-Pak-Choi

5.490.-Ft



Suppen:

103. Gemischte Fischsuppe aus der Tisza mit grätenfreiem Karpfen- und Welsfilet sowie Fischinnereien

4.190.-Ft



104. Fasanensuppe mit Schneckennudeln, in der Suppe gekochtem Gemüse

2.690.-Ft



105. Scharfer Gulasch aus Rinderbacken aus der Tiefebene mit kleinen, mit Petersilie gewürzten Klößchen

3.690.-Ft



408. Steinpilzcremesuppe mit Pulled Pork und Knusperkruste

3.290.-Ft



409. Wildragout mit Sahne und Estragon, serviert mit Waldpilzen und Gemüse

3.290.-Ft



Street food:

108. Pulled-Pork-Sandwich (zarte BBQ-Schweinefleischstreifen, hausgemachte BBQ-Sauce, gebratene Zwiebeln, Tomaten, Römersalat, Gurkenragout), Mayonnaise-Dip, Steak-Kartoffeln

4.590.-Ft



109. Handgemachter Käseburger, Black-Angus-Rindfleisch (18 dkg), Süßkartoffel-Stäbchen, Mayonnaise

4.990.-Ft



110. Wrap mit Tempura aus Wels und Gemüse, mit Avocado-Salsa und Kartoffelchips

4.590.-Ft



Hauptgerichte:

111. Hähnchenbruststreifen mit Parmesan, serviert mit einem frischen Salat aus gebratenen Baby-Rote-Bete-Stückchen, gerösteten Walnüssen und Gorgonzola-Dressing

4.990.-Ft



112. Würzige, süß-scharfe Hähnchenflügel mit Chili, Wok-Gemüse und Panko-Kartoffeln

4.690.-Ft



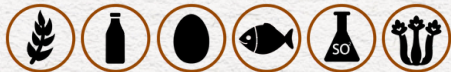
113. Panierte, grätenfreie Karpfenfilets mit Mayonnaise-Dip, gebackenen Süßkartoffeln und buntem Sommersalat

5.490.-Ft



114. Gegrillter Wels mit frischen Papardelle mit Steinpilzen und Frischkäse, konfierten Tomaten und Zuckererbsen

6.290.-Ft



115. Afrikanischer Wels „Gyros“ mit frischem Salat, Pommes frites und einer Dressing aus griechischem Joghurt mit Dill

4.990.-Ft



116. Langsam im Ofen gebratene Entenkeule mit in Thymian angebratenen Glutkartoffeln, „Unicum-Pflaumen“ und knusprigem Weißkohl

5.190.-Ft



117. Gebratene Hähnchenbrust „Supreme“, gewürztes Blumenkohlsteak, Cheddar-Käse-Soße, Spinatblätter, Arancini, knusprig gebratene Zwiebeln

5.190.-Ft



118. Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, dazu Petersilien-Ofenkartoffeln und „Gurkensalat“ mit Knoblauch und Joghurt

7.190.-Ft



120. Gebratener Camembert mit Walnüssen, in Weißwein geschmorten Äpfeln, Preiselbeeren und Süßkartoffeln

4.990.-Ft



121. Original, über Rauch gegrillte BBQ-Schweinerippchen mit gebratenen Paprikaschoten, Mais und Mac&Cheese

6.490.-Ft



122. „Retro“-Zigeunerbraten (saftig) mit Hahnenkamm und Bratkartoffeln

5.290.-Ft

Pasta:

123. Strapačka mit Quark und hausgemachtem geräuchertem Speck

3.490.-Ft



124. Nudeln mit Quark und hausgemachtem geräuchertem Speck

3.490.-Ft



125. Spaghetti in Tomaten-Basilikum-Soße mit Parmesansplittern

3.490.-Ft



126. Mac&Cheese (amerikanische Nudeln mit Käse)

3.490.-Ft



127. Frische Papardelle mit Garnelen und Frischkäse, getrockneten Tomaten und knackigem Gemüse

5.190.-Ft



Salate:

428. Gurkensalat

990.-Ft

429. Hausgemachte Wurstmischung

990.-Ft

430. Bunter Sommersalat

990.-Ft

431. Winter-Essiggurken (in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Gurken, Rote Bete, Paprika, kleine Melonen)

990.-Ft



Desserts:

433. Kaiserkuchen mit hausgemachter Aprikosenkonfitüre und Zitronen-Quark-Mousse

2.990.-Ft



134. Schokoladen-Lava-Kuchen mit salzigem Karamell, Kardamom und Haselnuss-Babybirnen

2.990.-Ft



Liebe Gäste!

Für unser Hotel ist es wichtig, dass sich unsere Gäste mit Lebensmittelallergien entscheiden können ob alle von uns angebotenen Lebensmittel in die tägliche Ernährung aufgenommen werden können. Dabei wollen wir Ihnen helfen.

Auf unserer Speisekarte haben wir mit Piktogrammen angegeben, ob ein bestimmtes Lebensmittel ein Allergen enthält oder enthalten kann.



Glutenhaltiges Getreide (dh Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridsorten) und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Nüsse, sowie Mandeln, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Brasilnüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandia Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid und Sulphite SO₂ mit mehr als 10mg/kg, oder 10mg/Liter.



Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose).



Sesamsamen und Erzeugnisse daraus.



Krebstiere und daraus hergestellte Produkte.



Sellerie und Erzeugnisse daraus



Senf und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Sojabohnen und Erzeugnisse daraus



Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier und Erzeugnisse daraus



Fische und Erzeugnisse daraus.

® — Er ist typisch für unsere Region und in unserer Region erhältlich – Angabe von Lebensmitteln aus Rohstoffen

Bei einer halben Dosis werden 70 % der Gesamtdosis in Rechnung gestellt.

Wir berechnen 10 % Servicegebühr auf den Verkaufspreis der Speisen!

Unsere Preise sind in HUF, sie beinhalten die Mehrwertsteuer!

Gültig ab 16.09.2026