

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 Wolf

Vorspeisen:

101. Geröstete Camembert Käse mit Nüsse, Weisswein-Apfel, Wildkirsche-Sauerkirsche, süsse Kartoffel **2.990.-Ft**



102. Würzige Curry-Garnelenschwanz mit Ruccola-Tomaten-Salate **4.490.-Ft**



Suppen:

103. Gemischte Fischsuppe vom Theiss mit filettierte Karpfen- und Welschfilet und Fisch-Innereien **3.590.-Ft**



104. Hühnerfleischsuppe mit Schneckenudeln, im Suppe gekochte Gemüse und Muskeln **1.890.-Ft**



105. Feuerige, Rindergoulasch mit kleine Petersilien-Nockerln **2.990.-Ft**



408. Cremige Frühlings-Schalottensuppe mit Ricotta-gefüllten Nudeln und hausgeräucherter Entenbrust **2.190.-Ft**



409. Cremige Estragon-Wilddragoutsuppe mit Waldpilzen und Gemüse **2.290.-Ft**



Extra Sandwiche:

108. Pulled Pork Sandwich / BBQ Schweinefleischstücke mit hausgemachten BBQ-Sosse, gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Römersalat, Gurkenragout / Mayo-Dip, Steak-Kartoffeln **3.590.-Ft**



109. Hausgemachte Cheeseburger, Black Angus Rindfleisch (18dkg), Süsskartoffelstreifen, Mayonnaise **3.990.-Ft**



110. Vegetarische Burger / Vegan-Burgerfleisch, Camambert-Käse, süsse Chili, Gemüseragout, Rucola, gebratenen Süsskartoffeln, Mayo **3.990.-Ft**



Extra salaten, Nachmittag Snack:

111. Cesar Salat, würzige Hähnchenbruststreifen, gekochtes Ei **3.290.-Ft**



112. Knusprige Nachos mit Cheddar-Käse und scharfes Dip **2.590.-Ft**



Hauptspeisen:

Ⓡ 113. Panierten, filletierten Karpfenscheiben mit Mayonnaise-Dip, mit gebratenen Süßkartoffeln und buntem Sommersalat **4.490.-Ft**



Ⓡ 114. Karpfenpaprikasch mit Sauerrahm, Quark-Speck Nudeln **4.990.-Ft**



115. Afrikanische Barach-„Gyros“ mit frischem Salat, pommes frites und Dill-Griechische Yogurt-Sosse **4.290.-Ft**



116. Langsam gebratene, knusprige Entenkeule, Süßkartoffel, Rotwein-Lavandel-Pflaumen **4.290.-Ft**



117. Im Gewürzbutter gebratene Hähnchenbrust supreme, sauer Rahm-Gemüse-Kartoffeln und Waldpilzen **4.290.-Ft**



118. Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, Pommes frites, Yogurt-Kloblauch-Gurkensalat **5.990.-Ft**



119. Gebratene Schaftskäse mit Basilikum gewürzt, gebratene Gemüse, Tomaten-Kohlkraut-Bulgur **4.290.-Ft**



120. Ungarische Grauenrind Steak mit Stopfgänseleber, Rotwein-Waldpilzen, Schnittlauch-Kartoffeln-Strudel und mit Birnen **9.990.-Ft**



121. BBQ-Schweinsrippen im Walddampf gebraten mit gebratenem Paprika, Mais und Mac&Cheese/ amerikanische Käse-Nudeln/ **4.990.-Ft**



Ⓡ 122. „Retró“ Zigeunerbraten (saftig), mit „Hahnerkamm“ und Pommes frites **4.090.-Ft**



Nudeln:

123. Schafquark-Nockerln „Sztrapacska“ mit hausgedämpften Speck **2.990.-Ft**



® 124. Quark-Nudeln „Túrós csusza“ mit hausgemachten Speck **2.990.-Ft**



125. Spaghetti im Basilikum-Tomaten-Ragout mit Parmesanspänne **2.990.-Ft**



126. Mac&Cheese/amerikanische Käse-Nudeln **2.990.-Ft**



Salaten:

428. Gurken-Salat **850.-Ft**

429. Hausgemachte fein geschnittene, gemischte Salzgemüse **850.-Ft**

430. Bunte Sommer-Salat **850.-Ft**

431. Winterliche Eingelegtes (in optionalen Geschmacksrichtungen: Gurken, Rote Rüben, Apfelpaprika) **850.-Ft**



Dessert:

433. Kaiserschmarren mit hausgemachten Aprikosenmarmelade, Zitronen-Quarkmousse **2.190.-Ft**



434. Nuss-Quark Dessert mit Wildkirsche-Sauerkirsche „Augen“ **2.190.-Ft**



® 435. Hausgemachte Apfelkuchen mit Vanille-Eis und Salzkaramell **2.190.-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.



Unsere Speisen werden jedoch aus glutenfreien Zutaten hergestellt und unsere Küche und Konditorei ist nicht komplett glutenfrei, daher können Speisen und Kuchen Spuren von Gluten enthalten!



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 02.10.2023