

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:

401. Gänseleber in Butter gebraten, mit Süßkartoffeln, Äpfeln, Walnüssen, Wildkirsche-Sauerkirschkörner **5.990.-Ft**



® 402. Hausgemachte „Zakuszka“ (Gemüseaufstrich), gebratene „Gomolya“-Käse von Gelej, frische Gemüse und Toast **2.990.-Ft**



Suppen:

405. Fasanenbrühe mit gekochtem Gemüse, Fasanenfleisch und Schneckenudeln **1.690.-Ft**



® 406. Gemischte Fischsuppe vom Theiss mit filetierten Karpfen- und Welschfilet und Fisch-Innereien **2.890.-Ft**



® 407. Feueriges Rindergoulasch mit kleinen Petersilien-Klößen **2.690.-Ft**



408. Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernkuchen, Entenbrust-„Schinken“ **1.690.-Ft**



409. Cremige Estragon-Wildragoutsuppe mit Waldpilzen und Gemüse **1.790.-Ft**



Leichte Nachmittags-Salat:

410. Caesar Salat mit würzigen Hühnerbruststreifen, gekochtem Ei **2.990.-Ft**



Extra Sandwiche / belegte Brötchen:

413. Würzige Hähnchenbrust-Sandwich (Salatblatt, gebratene Baconspeck, Caesar-Sosse, getrocknete Tomaten, Ciabatta Brot) **2.990.-Ft**



414. Hausgemachte Cheeseburger, Black Angus Rindfleisch (18dkg), Süßkartoffelstreifen, Mayonnaise **3.690.-Ft**



Hauptspeisen:

- 415.** Im Butter gebratenes Welsfilet mit knusprigen Krabbenschanz, Wachteleiern, **4.990.-Ft**
Blattspinat, Ingwer-Karotten, cremige Knoblauch-Gnocchi

- 416.** Panierten, filletierten Karpfenscheiben mit Mayonnaise-Dip, **3.990.-Ft**
mit gebratenen Süßkartoffeln und buntem Sommersalat

- 417.** Im Gewürzbutter gebratene Hähnchenbrust supreme, sauer Rahm-Gemüse- **3.990.-Ft**
Kartoffeln und Waldpilzen

- 418.** Gänseleber-Trio mit passenden Beilagen (Panierte Gänseleber mit Mandeln **9.990.-Ft**
mit Kartoffelpüree, im Butter gebratene Gänseleber mit im Weisswein karamellisierte
Apfel, Knoblauch-Gänseleber mit gebratenen Zwiebelringe auf Toast)

- 419.** Langsam gebratene, knusprige Entenkeule, Süßkartoffel, **3.790.-Ft**
Rotwein-Lavandel-Pflaumen

- 420.** „Retró“ Zigeunerbraten (saftig), mit „Hahnerkamm“ und Pommes frites **3.790.-Ft**

- 421.** Im Ofen gebackene Schweinshaxe bewässert mit würzigem Braunbier, **3.990.-Ft**
Kartoffelpüree mit Bratensaft, mit bayrischen gedünsteten Fasskraut,
und mit langsam gebratenen Zwiebeln

- 422.** Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, Pommes frites, **4.590.-Ft**
Yogurt-Knoblauch-Gurkensalat

- 423.** Zur Krume gedämpfte Rindermaulkorb mit Rotweinsauce, mit duftend **4.590.-Ft**
gerösteten Champignons, Schnittlauch-Kartoffelstrudel, Glühwein-Birnen

- 424.** Gebratene Schaftkäse mit Basilikum gewürzt, gebratene Gemüse, **3.390.-Ft**
Tomaten-Kohlkraut-Bulgur


Nudeln:

425. Schafquark-Nockerln „Sztrapacska“ mit hausgedämpften Speck

1.990.-Ft



Ⓜ 426. Quark-Nudeln mit hausgedämpften Speck

1.990.-Ft



427. Spaghetti im Basilikum-Tomaten-Ragout mit Parmesanspäne

2.990.-Ft



Salaten:

428. Gurken-Salat

750.-Ft

429. Hausgemachte fein geschnittene, gemischte Salzgemüse

750.-Ft

430. Bunte Sommer-Salat

750.-Ft

431. Winterliche Eingelegtes (in optionalen Geschmacksrichtungen: Gurken, Rote Rüben, Apfelpaprika)

750.-Ft



Dessert:

433. Kaiserschmarren mit hausgemachten Aprikosenmarmelade, Zitronen-Quarkmousse

1.590.-Ft



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

1.690.-Ft



Ⓜ 435. Hausgemachte Apfelkuchen mit Vanille-Eis und Salzkaramell

1.690.-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 1. März 2022