

Vorspeize

SAUTIERTE ENTENLEBER
MIT SAUERKIRSCHRAGOUT MIT LAVENDEL,
CREMEPOLENTA UND MANDELN 2
5490 FT



WILDSCHWEINTERRINE
MIT JOHANNISBEEREN,
MARINIERTEM GEMÜSE
UND GERÖSTETEM SAUERTEIGBROT 2,3,8
3490 FT

FRANZÖSISCHES RINDERTATAR
MIT GESÄUERTER Roter ZWIEBEL,
PETERSILIENBUTTER UND SAUERTEIGBROT 2,3
5690 FT

Suppe

RINDFLEISCHSUPPE
MIT GERÄUCHERTER RINDERZUNGE,
FADENUDELN UND GEMÜSE 3,8,12
3190 FT

APFELCREMESUPPE MIT SALZKARAMELL,
MANDELKEKS UND CALVADOS-MOUSSE 2,3
2390 FT

Hauptspeize

CAESARSALAT, PARMESAN, HÄHNCHEN VOM BAUERNHOF 2,3,5,12,14
4890 FT

CAESARSALAT, PARMESAN, GARNELE 2,3,5,6,12,14
5490 FT

GEBACKENER BLUMENKOHL MIT ZITRUS-BLUMENKOHL-CREME UND BASMATIREIS MIT KICHERERBSEN 1
3990 FT

GEBACKENER LACHS MIT HAUT,
BROKKOLI UND TAGLIATELLE MIT PESTO, GEDÖRRTER TOMATE UND PINIENKERNEN 2,3,8,14
6990 FT

HÄHNCHENBRUST VOM BAUERNHOF
MIT SÜSSKARTOFFELCREME MIT ORANGEN, ARANCINI MIT SPEISEKÜRBIS UND GEFLÜGEL-VELOUTÉ
4990 FT

WILDSCHWEINRÜCKEN MIT „SEMMEKNÖDEL“, WALDPILZCREME UND ROTWEINSAUCE 2,3,5,8
6590 FT

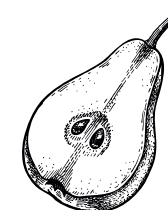
„WIENER SCHNITZEL“ VOM SCHWEINEFILET
MIT KARTOFFELPÜREE MIT KREN UND GERÖSTETEM ROTEM BETENSALAT MIT JOGHURT 2,5
5990 FT

VIENNESE SCHNITZEL“ MADE FROM PORK TENDERLOIN WITH HORSERADISH, MASHED POTATOES
AND YOGURT ROASTED BEETROOT SALAD 2,3,8
5990 FT

ARGENTINISCHES RIB EYE STEAK MIT GREMOLATA, PATATAS BRAVAS UND GERÖSTETEM PAPRIKASALAT 8
10990 FT

Dessert

QUARKKNÖDEL, SAURE SAHNE-MOUSSE
MIT ZITRONE UND HONIG,
HAGEBUTTENMARMELADE 2,3,8
2590 FT



WEISSE SCHOKOLADE,
KASTANIE, BIRNE 2,3,8
2590 FT

GERBEAUD-SCHNITTE
/TELLERDESSERT/ 2,3,8,9
2590 FT

Für Kindern

FLEISCHSUPPE IN TASSE 3,8,12
1590 FT

SPAGHETTI BOLOGNESE 2,3,8,12
2990 FT

PANIERTES/VOM ROST GEBRATENES HÄHNCHEN
MIT KARTOFFELPÜREE L 2,3,8
2990 FT

PALATSCHINKEN 2,3,8
890 FT/Stück

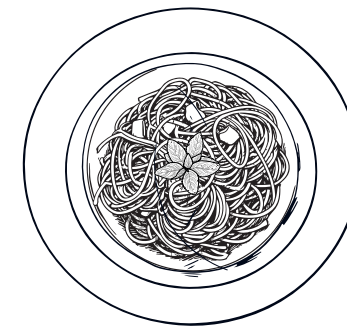
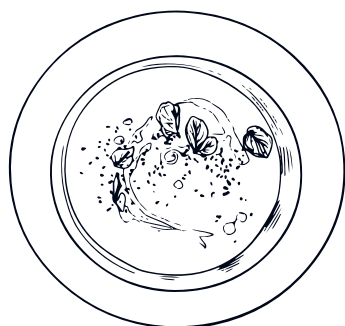
Aromen der Region

SZARVASER FISCHSUPPE 14 4690 FT

DÖRFLICHE KARTOFFELSUPPE 2,3,12 2990 FT

GRAUER WELSPAPRIKASCH, QUARKNOCKERLN, SAURE SAHNE-MOUSSE MIT DILL 2,3,8,14 6590 FT

CONFIERTE ENTENKEULE MIT GEBACKENEN SCHUPFNUDELN,
APFELCREME MIT CHILI UND BRATENSAUCE MIT ORANGEN UND AHORNSIRUP 2,3,8 5990 FT





Liget

WELLNESS ÉS KONFERENCIA

HOTEL SZARVAS

F&B: NAGY ZOLTÁN



CHEF: DARVASI SÁNDOR

ÖFFNÜNGSZEITEN DES RESTAURANTS JEDEN TAG:

07:30 - 10:30 12:00 - 17:00 18:00 - 22:00

ZIMMERSERVICE: 06:00 - 22:00



1. VEGAN / 2. LAKTOSE / 3. GLUTEN / 4. SOJA / 5. SENF / 6. KRABBFLEISCH / 7. SULFITE / 8. EI / 9. WALNUSS / 10. ERDNUSS / 11. LUPINE / 12. SELLERIE / 13. SESAM / 14. FISCH / 15. WEICHTIERE