



MUTTERTAGSMENÜ

3. Mai 2026

Salate und kalte Vorspeisen:

Frische Frühlingsalate mit Erdbeeren, gerösteten Kernen und Zitrus-Vinaigrette
Entenleberpastete mit Rotzwiebelmarmelade und hausgemachtem Brioche
Liptauer-Aufstrich mit frischem Gemüse und Toast
Geräucherte Lachs-Frischkäse-Häppchen mit Dill

Suppen:

Hausgemachte Bauernhühnersuppe mit Gemüse und Fadennudeln
Cremige Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln

Hauptgerichte:

Bauernstil-Hähnchenroulade mit Süßkartoffeln und gedünstetem Frühlingsgemüse
„Die legendäre Wiener Tafelspitz“ (gekochtes Rinder-Kreuzbein, Gemüse, Rahmspinat,
Bratkartoffeln, Schnittlauchsoße, Apfelkren)
BBQ-Schweinerippen mit buntem Coleslaw
Zitronen-Lachsfilet mit Gemüse-Couscous
Spinat-Ricotta-Ravioli in Bärlauchsauce

Desserts:

„Das grüne Gold des Örség“ Schichtdessert im Glas
Himbeer-Erdbeer-Panna Cotta mit Granola
Auswahl hausgemachter Kuchen und Gebäck

Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich persönlich an der Rezeption des Sirius Hotels, telefonisch unter +36 20 474 2940 oder per E-Mail an reception@siriushotel.hu

Preis für das Mittagessen: 12.990 HUF/Erwachsene, 6000 HUF/Kinder (3–14 Jahre).

Das Menü ist unverbindlich, Änderungen vorbehalten. Die Preise sind Bruttopreise inkl. Servicegebühr.