



Nagyapám Barozója Weinkeller meines Großvaters Měha Dědečka Vinárna



Kedves Vendégeink!

Nagyon sok szeretettel köszöntjük Zalakaroson. Kötőn öröm számunkra, hogy vendégként a Nagyapám Fogadjában üdvözölhetjük Önteket. Reméljük, hogy az udvarias kiszolgálás, ételünk íze, boraink zamata énlényi feltészésüket és visszatérőket, hogy ismét vendégül láthatassuk Önöket.

Ujvat Gyula Üstetese

Liebe Gäste!

Wir begrüßen Sie aufs Herzlichste in Zalakaros. Eine besondere Freude ist es, Sie im Gasthaus meines Großvaters begrüßen zu können. Wir hoffen, dass die freundliche Bedienung, der Geschmack der Speisen und das Aroma der Wiene ihren Geschmack getroffen hat und wir Sie demnächst wieder als unseren Gast begrüßen dürfen.

Gyula Ujvat Gastwirt

Vážení hosté!

Srdcečně Vás vítáme v Zalakaros. Je nám velkým potěšením Vás přivítat v penzionu mého dědečka. Doufáme, že s přijemným personálem, výborným jídlem také skvělou chuť a vůni vína se setříme do Vašeho vkusu. A budeme Vás moc brzy opět přivítat jako své hosty.

Gyula Ujvat Hostinský



Árunk Fortéban értendők és a törvényen áfát tartalmazják. Sie Preise sind in EUR und enthalten den gesetzlichen MwSt. Ceny jsou uvedeny ve Fortéech (EUR) včetně DPH.

Felt ádag esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel. Bei höher Person wird 70% des vollen Preises berechnet. U polovních porcí si účtujeme 70% z celkové ceny.

Ar árok tartalmazták, a kőreték árát is. Die Preise beinhalten, den Preis der Beilagen. Ceny jsou uvedeny včetně příloh.

15 éven alulakát szeszest itallal nem szolgálunk ki. Jugendliche unter 15 Jahre bedienen wir mit alkoholfreie Getränken nicht. Osobám mladším 15-ti let ne poskydme žádnú alkoholickú nápoj, ako tabákové výrobky.

Amanyaniban valamilyen életfelszer alapanyaga allergias, kérjük Önt jelezze a felszolgáto kollégánk felé! Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittelbestandteile allergisch sein, wenden Sie sich bitte an die Bedienung! Pokud jste alergický na některé složky potravin, rádi byste se obrátil na operátora!

Jó étvágyat kívánunk!
Guten Appetit!
Dobrou chuť!



ÉTELEK – SPEISEN – JIDLA

Levesek – Suppen – Polévky

Bográcsgyúás marhahússal

Im Kessel gekochte Gulaschkuppe mit Korkikový guláš z hovzieho masa

Ponty Halászlé

Karpfen Suppe Rybí polévka

Hidegen tállalt ételek – Kalte Speisen – Studená Jidla

Sajtnál Hazai sajtokból

Käseplatte aus heimischen Käse Sýrový tanál z domácich syrú

Salátálál sajttal

(Dressing: paradics, paprika, olaj) Salatplatte mit Käse (Öfen, Tomate, Gurk, Zwiebel mit Dressing) Salátová miska (Dáh, paprika, olaj, citrú i domákem)

Parasztlé

(Vias, sóssza, kórsák, sár, kenyér, paprika, paradicsom, hagyma, olaj) Bauernplatte (Schinken, Speck, Wurst, Käse, Leberwurst, Paprika, Tomate, Zwiebel, Gurke) Selský tanál (párá, írók, kenyér, sár, kenyér, paprika, paradicsom, olaj)

Fölt füstölt marhanyelv, kecské sajttal és tormával

Gelochte gerucherte Rindzunge mit Ziegenkäse und Meerrettich Váhény zaurený hovzie jazyk s kozím syrém a křenem



Melegen tállalt ételek – Warme Speisen – Teplá Jidla

Sült sertés oldalas fokhagymával, petrezselymes burgonyával és tökmalgajjas savanyú káposztával

Gebratene Schweinerripchen mit Knoblauch, Petersilienkartoffeln und mit Sauerkrautsalat mit Kürbiskerne

Pečenú veprové ábrá s cesnekem, petrzelovým brambory a kysanyím zelim s dýhovým olajem

Sült sertés nyelv fokhagymával, petrezselymes burgonyával és ecetes lilahagymával

Gebratene Schweinezunge mit Knoblauch, Petersilienkartoffeln und lila Zwiebeln in Essig Pečenú veprové jazyk s cesnakem, petrzelovými brambory a z kyským ferzenou cibulú

Sült császarszalonna fokhagymával, petrezselymes burgonyával és ecetes lilahagymával

Gebratene Schweinespeck mit Knoblauch, Petersilienkartoffeln und lila Zwiebeln in Essig Pečenú slanina s cesnakem, petrzelovými brambory a

Serpényös lecsó salátával csirkemel csokival

Pfannenbapen Letzcho mit Hähnchenbruststreifen Letú podáváme na pávní s kufecim nudlikami

Sült császarszalonna kénésben, fűszeres burgonyával és tejzsíves erdei gombával

Schwinnmedallion im Speckmantel, mit Kräuterkartoffeln und Waldspize in Sahnesofe Veprové medailony z ábráné do slaniny s bylinkovými brambory a hubovo-smetanovou omáčkou



Rablóhús Nagyapám Módjára, fokhagymával (szilveszter, esküvés, születés, paprika, hagyma, sült burgonyával és párolt rókaképpel)

Saslyk nach meizer Großvaters Art mit Knoblauch

(Schwinnmedallion, Hähnchen, Speck, Paprika, Zwiebeln mit Bauernöl und getoetem Gemüse)

Masový špiz podľa mého dedka s cesnekem (vaporú paprika, kufec pro, írók, paprika, olaj, párolt kenyérrel a dýhóval zássza)

Vadpörköt dodóival

Wildgulasch mit Kartoffelstern Zvěřinový guláš se SPECIAL

Rostályos borsmártással és fűszeres burgonyával

Rindschnitzel mit Pfeffersoße und Kräuterkartoffeln Hovzie piteák s paprovou omáčkou s bylinkovými brambory

Lecsó rostályos petrezselymes burgonyával

Rindschnitzel mit Letzcho und Petersilienkartoffeln Hovzie piteák s letó a petrzelovými brambory

Fogas file vajas-fokhagymás öntettel, petrezselymes burgonyával és joghurtos-kapros salátával

Zanderfile mit Butter-Knoblauchsoße, und Petersilienkartoffeln und Joghurt-Dill Salat Filet z candás s másszó-csnekovou omáčkou a petrzelovými brambory a jogurt-kop salát

Pisztráng faszán parázsban készíttve, vajas-fokhagymás öntettel és petrezselymes burgonyával

Auf dem Rost gegrillte Forelle, mit Butter-Knoblauchsoße und Petersilienkartoffeln Páruh grilováni s másszó-csnekovou omáčkou a petrzelovými brambory



ITALOK – GETRANKE – NÁPOJ

Borék kímérve – Offene Weine – 0,3l

Beczkowe Wina

Zweigelt féldes vörösbőr

Cabernet Sauvignon (Nagyarda) száraz vörösbőr Cabernet Sauvignon (Nagyarda) trockenere Rotwein Cabernet Sauvignon (Nagyarda) suché červené vno

Olaszribling száraz fehérbor

Chardonnay trockenere Weißwein Chardonnay suché bílé vno

Szürkebarát féldes fehérbor

Grauer Mönch halbfüßer Weißwein Szürkebarát polosladké bílé vno

Muskotály édes fehérbor

Muskateller süßer Weißwein Mútkút sladké bílé vno

Rosé (Nagyarda) száraz bor

Rosé trockenere (Nagyarda) Wein Rosé (Nagyarda) suché vno

Zalai Cuvée (Nagyarda) száraz fehérbor

Zalai Cuvée (Nagyarda) trockenere Weißwein Zalai Cuvée (Nagyarda) suché bílé vno



Sör – Bier – Pivo 0,5l

Aranyások csapolt

Krigel vom Fass Ungarische Helles Cepovány madrské zsvéts

Aranyások felarna (palackozott)

Aranyások halfunkles Bier (Flaschenbier) Aranyások polotnávó pivo (ábrón)

Dreher (palackozott)

Dreher (Flaschenbier) Dreher (ábrón)

Pezsgó – Sekt – šampanské (toLEY)

Kölnöleges Magyar pállinkák – Von den besonderen Ungarischen Schnaps – Te nejlepší z maďarských destilátú

O-Barak pállinka 3 éves 40% 4d

Aprikosen Schnaps Meruhkovic

O-Szilva pállinka 3 éves 40% 4d

Flaschen Schnaps Svetka

O-Ceeresznye pállinka 3 éves 40% 4d

Kirsch Schnaps Tréshovic

Tiszazugl Asszonyborszantú Veggyegyműltcs pállinka 3 éves 40% 4d

Gemisch / Obstler Michaná ovoná pálerka

Premium Erelit Törköl pállinka 40% 4d

Premium Trester Schnaps Premium hrozová pálerka

ízessítet szeszestál 30% 4d

Alkoholhaltiges Getränk Ochucenú livony

Mézes Barak, Mézes Szilva, Mézes Málna

Aprikosen Schnaps mit Honig, Pfirsichen Schnaps mit Honig, Himbeere Schnaps mit Honig Meruhka s medem, Svetka s medem, Malina s medem



Grill specialitásaink – Spezialitäten vom Grill – Grilováno Jidla

Pácolt sertés tarja faszán parázsban készíttve fokhagymával és vegyes idényzsalátával

Gebeizte Schweinefleisch auf dem Rost gegrillt, mit Knoblauch und gemischtem Salatzsalat Marinováno veprové s cesnekem a kufeci bylinkovými másszó grilováno die sezónni salátom

Pácolt csirkemell faszán parázsban készíttve fűszervajjal és vegyes idényzsalátával

Gebeizte Hähnchenbrust auf dem Rost gegrillt, mit Kräuterbutter und gemischtem Salatzsalat Marinováno kufeci bylinkovými másszó grilováno die sezónni salátom

Pácolt sertés tarja fokhagymával csirkemell fűszervajjal (vegyes) faszán parázsban készíttve és vegyes idényzsalátával

Gebeizte Schweinefleisch mit Knoblauch Hähnchenbrust mit Kräuterbutter (gemischt) auf dem Rost gegrillt und gemischtem Salatzsalat Marinováno veprové s cesnekem a kufeci bylinkovými (pomalily) másszó grilováno die sezónni salátom

Lakoma tal 2 féro fokhagymával, petrezselymes burgonyával és házi savanyúsággal

(Csikmósi, tapu, sálsós, olajkú, zássza, sára sár) Schmausteller für 2 Personen mit Knoblauch, Petersilienkartoffeln und hausgemachtem, gemischtem Saucerröppf

(Rádkonban, Káros, Saslyk, Páparók, Speck, Schweinmáj)

Svíkové pokrm pro 2 osoby s cesnekem petrzelové brambory a domákú náladánú zássza

(Bácsi, veprové másszó, másszó írók, sósa, dássza, paprika)



Dessert – Dessert – Dezert

Palacsinta Gundel módra

Palacsintken nach Gundel Art Gundel palacsintky

Étes palacsinta

Palacsintken mit Marmelade Palacsintky s marmeládou

Meggyes – áfonyás palacsinta

Palacsintken mit Sauerkirschen und Heidelbeeren Palacsintky s kyselyim tőssénim a borókámm

Kakao Palacsinta

Palacsintken mit Kakao Palacsintky s kókoládou

Mákos Palacsinta

Palacsintken mit Mohn Palacsintky s másszó

Ha iszélit mondja el mindenkinek, Ha nem akkor csak nekünk!

Wenn es Ihnen geschmeckt hat, Sagen Sie es allen, wenn nicht, dann nur uns!

Pokud se vám to líbilo utem riel, Pokud tomu tak není jan pro nás!

Bence László

Konyhalónk – Küchenchef – Sillkuchal



Kölnöleges Magyar pállinkák – Von den besonderen Ungarischen Schnaps – Te nejlepší z maďarských destilátú

O-Barak pállinka 3 éves 40% 4d

Aprikosen Schnaps Meruhkovic

O-Szilva pállinka 3 éves 40% 4d

Flaschen Schnaps Svetka

O-Ceeresznye pállinka 3 éves 40% 4d

Kirsch Schnaps Tréshovic

Tiszazugl Asszonyborszantú Veggyegyműltcs pállinka 3 éves 40% 4d

Gemisch / Obstler Michaná ovoná pálerka

Premium Erelit Törköl pállinka 40% 4d

Premium Trester Schnaps Premium hrozová pálerka

ízessítet szeszestál 30% 4d

Alkoholhaltiges Getränk Ochucenú livony

Mézes Barak, Mézes Szilva, Mézes Málna

Aprikosen Schnaps mit Honig, Pfirsichen Schnaps mit Honig, Himbeere Schnaps mit Honig Meruhka s medem, Svetka s medem, Malina s medem

Nagy örömmel várjuk kedves vendégeinket
Wir erwarten unsere liebe Gäste mit großer Freude
Čekáme naše hosty s velkou radostí



Libacom kemencében készíttve párolt káposztával és parasztburgonyával
Günstelichken im Ofen gebackten mit gedunstetem Rotkraut und Kartoffeln nach Bauernart
Kachna pečené (supl) v peci dúsenú zeli rolnické brambory

Kaca (főbőví) kemencében készíttve párolt káposztával és parasztburgonyával
Ente (halbe) im Ofen gebackten mit gedunstetem Rotkraut und Kartoffeln nach Bauernart
Kachna pečené (supl) v peci dúsenú zeli rolnické brambory

Csirke (főbőví) kemencében készíttve párolt káposztával és parasztburgonyával
Hendel (halbe) im Ofen gebackten mit gedunstetem Rotkraut und Kartoffeln nach Bauernart
Kufé pečené (supl) v peci dúsenú zeli rolnické brambory

Pulykacom kemencében készíttve párolt káposztával és parasztburgonyával
Putenschmel im Ofen gebackten mit gedunstetem Rotkraut und Kartoffeln nach Bauernart
Kufé pečené (supl) v peci dúsenú zeli rolnické brambory

Fogas egészben süttve párolt zöldségekkel és petrezselymes burgonyával
Zander ganze gebackten, mit gedunstetem Gemüse und mit Petersilienkartoffeln
Celú pečenú candás s dússzó zellennou a petrzelovými brambory

