



**ÉTLAP**  
**SPEISEKARTE**  
**MENU**

# Előételek

## Vorspeisen / Starters

### **Tökmagolajos céklasaláta** <sup>8</sup>

Rote Rüben Salat mit Kürbiskernöl

*Beetroot salad with pumpkin seed oil*

2490 HUF

### **Tökmagolajos céklasaláta kecskesajttal** <sup>7,8</sup>

Rote Rüben Salat mit Kürbiskernöl mit Ziegenkäse

*Beetroot salad with pumpkin seed oil with goat cheese*

3490 HUF

### **Tökmagolajos céklasaláta csirkemell csíkokkal** <sup>8</sup>

Rote Rüben Salat mit Kürbiskernöl mit Hähnchenbruststreifen

*Beetroot salad with pumpkin seed oil with chicken breast strips*

3290 HUF

### **Tökmagolajos céklasaláta garnélával** <sup>2,8</sup>

Rote-Rüben-Salat mit Kürbiskernöl mit Garnelen

*Beetroot salad with pumpkin seed oil with shrimp*

3990 HUF

### **Olivapüré édesburgonyával, mangóval és gránátalmával (vegán)**

Olivenpüree mit Süßkartoffeln, Mango und Granatapfel (vegan)

*Olive puree with sweet potatoes, mango and pomegranate (vegan)*

3390 HUF

### **Medvehagymás zakuska lazaccal és pirítóssal** <sup>1, 4</sup>

Bärlauch-Zakuska mit Lachs und Toast

*Wild Garlic Zakuska with Salmon and Toast*

3990 HUF

### **Libamájpástétom süllőhagymakrémmel és házi brióssal** <sup>1,3,7,8</sup>

Gänseleberpastete mit gebratener Zwiebelcreme und hausgemachter Brioche

*Foie gras pâté with fried onion cream and homemade brioche*

7990 HUF

### **Angus tatár sós vajjal, savanyított zöldségekkel és kovászos kenyérral** <sup>1,4,7,10</sup>

Angus Tartar mit gesalzener Butter, eingelegtem Gemüse und Sauerteigbrot

*Angus tartare with salted butter, pickled vegetables and sourdough bread*

7990 HUF

# Levesek

## Suppen /Soups

### **Magyaros karfiolleves magvas kölesgombóccal** <sup>3,7,9</sup>

Ungarisch Blumenkohlsuppe mit Gemüse und Hirseknödel in Kern  
*Hungarian Vegetable soup with cauliflower and millet dumplings in seed*

2690 HUF

### **Csicseriborsóleves Beluga lencsével** <sup>9</sup>

Kichererbsensuppe mit Beluga-Linsen

*Chickpea soup with Beluga lentils*

2690 HUF

### **Medvehagyma krémleves morzsában sült gombával és lágy tojással** <sup>1, 3, 7</sup>

Bärlauchcremesuppe mit in Bröseln gebackenen Pilzen und weichem Ei  
*Wild Garlic Cream Soup with Breadcrumb-Coated Mushrooms and Soft Egg*

2990 HUF

### **Falusi tyúkhúsleves daragaluskával** <sup>1,3,7,9</sup>

Hühnersuppe mit Grießnockerl

*Chicken soup with semolina dumplings*

2990 HUF

### **Marhapofa gulyásleves** <sup>1,3,9</sup>

Rinderbäckchen Gulaschsuppe

*Beef cheek goulash soup*

3790 HUF

# Főételek

## Hauptgerichte /Main Courses

### **Csípős zöldségcurry fekete rizzsel és marinált ananással (vegán) <sup>9</sup>**

Scharfes Gemüsecurry mit schwarzem Reis und mariniertes Ananas (vegan)

*Spicy vegetable curry with black rice and marinated pineapple (vegan)*

4990 HUF

### **Vegán csilis bab tofuval kölessel <sup>6,9</sup>**

Vegane Chili-Bohnen mit Tofu und Hirse

*Vegan chilli beans with tofu and millet*

4990 HUF

### **Szidónia carbonara mangalica szalonnával és kézműves „Répcse” comte sajttal**

1,3,7

Szidónia Carbonara mit Mangalicaspeck und handwerklich hergestelltem

„Répcse” Comte-Käse

*Szidónia carbonara with mangalica bacon and artisan „Répcse” comte cheese*

4990 HUF

### **Serrano sonkás-gombás harcsa vajas tésztában paprikás mártással <sup>1,3,4,7,9</sup>**

Wels mit Serrano Schinken und Champignons in gebutterten Nudeln mit

Paprikasauce

*Catfish with Serrano ham and mushroom in buttered pasta with paprika sauce*

6490 HUF

### **Tanyasi csirkemell vadaspürével, szalvétagombóccal, brokkolival és áfonyával**

1,3,7,9

Hühnerbrust mit Wildpüree, Serviettenknödeln, Brokkoli und Heidelbeeren

*Chicken breast with wildpuree, napkin dumplings, broccoli and blueberries*

4990 HUF

**Kacsamell mogyorós gyökérzöldségekkel és sült almapürével** <sup>1,5,9</sup>

Entenbrust, Wurzelgemüse mit Haselnuss und Bratapfelpüree  
*Duck breast with hazelnut root vegetables and baked apple puree*  
7490 HUF

**Szűzpecsenye pankó morzsában gombaraguval és ecetes sült burgonyával** <sup>1,3</sup>

Jungfernbraten in Panko-Bröseln mit Pilzragout und Essig-Bratkartoffeln  
*Pork tenderloin in panko crumbs with mushroom ragout and vinegared fried potatoes*  
6290 HUF

**Hátszín medvehagymás gnocchival és retekkel** <sup>1, 3, 7, 8, 9</sup>

Rinderlende mit Bärlauch-Gnocchi und Radieschen  
*Sirloin Steak with Wild Garlic Gnocchi and Radish*  
7990 HUF

**Marhapofa pörkölt bulgurral és karottás lilakáposzta salátával** <sup>1</sup>

Rinderbackengulasch mit Bulgur und Lila Kohl mit Karotten  
*Beef cheek goulash with bulgur and red cabbage with carrots*  
6590 HUF

**Angus bélszín zellerkrémmel, sült céklával és szalmaburgonyával** <sup>7,9</sup>

Angus Filet Steak mit Selleriecreme, gebratener Roter Bete und Strohkartoffeln  
*Angus steak with celery cream, roasted beetroot and potato straws*  
18990 HUF

# Desszertek

## Nachtsch / Desserts

### **Túrógombóc fahéjas tejföllel** <sup>1,3,7</sup>

Topfenknödel und Sauerrahm mit Zimt  
*Cottage cheese dumplings with cinnamon sour cream*  
2590 HUF

### **Vörösáfonyás vegán desszert mogyorós keksszel** <sup>5</sup>

Veganes Heidelbeerdessert mit Haselnusskeksen  
*Blueberry vegan dessert with hazelnut biscuit*  
2590 HUF

### **Marlenka körtekompóttal és sós karamellel** <sup>1,3,7,8</sup>

Marlenka mit Birnenkompott und gesalzenem Karamell  
*Marlenka with pear compote and salted caramel*  
3290 HUF

### **Menta-citrom pohárdesszert eperrel és pisztáciával** <sup>1, 3, 7, 8</sup>

Minz-Zitronen-Dessert im Glas mit Erdbeeren und Pistazien / Mint-Lemon Dessert in  
*a Glass with Strawberries and Pistachios*  
2990 HUF

### **Pekándiós tart** <sup>1,3,7,8</sup>

Pekannuss Tart  
*Pecan tart*  
3290 HUF

### **Sajtválogatás magyar és nemzetközi sajtokból** <sup>7</sup>

Auswahl von ungarischen und internationalen Käsesorten  
*Selection of Hungarian and international cheeses*  
4890 HUF

# Allergének

## Allergene / Allergens

- |  |  |
|--|--|
| 1. <b>Glutént tartalmazó gabonafélék</b><br>Glutenhaltiges Getreide<br>Cereals containing gluten | 8. <b>Diófélék</b><br>Schalenfrüchte<br>Nuts   |
| 2. <b>Ráktfélék</b><br>Krebstiere<br>Crustaceans   | 9. <b>Zeller</b><br>Sellerie<br>Celery   |
| 3. <b>Tojás</b><br>Eier von Geflügel<br>Eggs   | 10. <b>Mustár</b><br>Senf<br>Mustard   |
| 4. <b>Hal</b><br>Fisch<br>Fish   | 11. <b>Szezám-mag</b><br>Sesamsamen<br>Sesame seeds  |
| 5. <b>Földimogyoró</b><br>Erdnüsse<br>Peanuts  | 12. <b>Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfidok</b><br>Schwefeldioxid und Sulfite<br>Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. <b>Szójabab</b><br>Sojabohnen<br>Soybeans   | 13. <b>Csillagfürt</b><br>Lupinen<br>Lupin   |
| 7. <b>Tej</b><br>Milch<br>Milk   | 14. <b>Puhatestűek</b><br>Weichtiere<br>Molluscs   |

**Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!**  
Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen!  
*For more details please, ask Our colleagues!*

**Szeretnénk felhívni Vendégeink figyelmét, hogy Kastélyszállodánkban az ételek elkészítésénél a keresztszennyeződés kizárása teljes mértékben nem lehetséges.**

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass Kreuzkontaminationen bei der Zubereitung von Speisen in unserem Schlosshotel nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

*We would like to draw our guests' attention to the fact that cross-contamination when preparing food in our castle hotel cannot be completely ruled out.*

Váradí Károly  
Chef

[www.szidonia.hu](http://www.szidonia.hu)