

Gottwald

*Étlap
Speisekarte
Menu*

A SZÁMLA VÉGÖSSZEGE 12% SZERVIZDÍJAT TARTALMAZ.

Der Endbetrag beinhaltet 12% Service.

The total includes a 12% service fee.

Előételek - Vorspeisen - Starters

Bivaly mozzarella bazsalikommal (8) Buffalo mozzarella with basil Büffelmozzarella mit Basilikum	2.490,-
Kacsamáj pástétom friss zöldségekkel Duck liver pastes with fresh vegetables Entenleberpasten mit frischem Gemüse	4.200,-
Finomságok saját farmunkról (7) Delicassses from our farm Feine Köstlichkeiten von eigenem Anbau	3.290,-
Kosár Házi kenyér (1,7) A basket of home made bread Körbchem mit Hausgemachten Brot	600,-

Levesek - Suppen - Soups

Májgombóc leves (1,3,9)

Liver dumpling soup
Leberknödelsuppe

Csésze

Tál

1.590,-

2.190,-

Marhahúsleves házi metélttel (1,3,9)

Beef broth with handmade noodles
Rindsuppe mit handgemachte Nudeln

1.590,-

2.190,-

Kakukkfűves vadragu leves (1,3,7,9,10)

Thyme wild rago soup
Thymian wild rago Suppe

1.790,-

2.790,-

Marhagulyás csipetkével (1,3,9)

Beef Goulash Soup
Rindsgulasch Suppe

1.790,-

2.790,-

Könnyű főételek
Light Main Courses
Leichte Hauptgerichte

Csirkemell bőrével Julienne zöldség, jázmin rizs (6,9) **3.990,-**
Skinned Chicken Breast with Julienne vegetables and Jasmin Rice
Hühnerbrust mit Haut gebraten mit Julienne Gemüse und Jasminreis garniert

Cézár saláta csirkével (3,7) **3.290,-**
Cesar Salad with Chicken Breast
Cesar Salat mit Hühnerbrust

Cézár saláta rákkal (2,3,7) **4.290,-**
Cesar Salad with Prawns
Cesar Salat mit Garnelen

Ázsiai Zöldséges tészta pirított tofuval (6,9) **3.290,-**
Noodle Asian Style with fried tofu
Asiatische Nudeln mit Tofu

Főételek - Main Courses - Hauptgerichte

Ropogós kacsacomb almás párolt káposztával, sváb burgonyagombóccal (1,3,7) Crispy roasted duck leg with steamed apple-cabbage and potato dumplings Gebackene Entenkeule mit gedünstetem Apfel-Kraut und schwäbischen Kartoffelknödeln	5.290,-
Dámszarvas gerinc ropogós burgonyafánkkal, erdei gombával, áfonyával (1,3,7) Deer spine with crispy potato doughnut, forest mushrooms and blueberries Hirschrücken mit knusprigem Kartoffeldonut, Waldpilzen und Heidelbeeren	6.490,-
Borjú bécsi petrezselymes burgonyával (1,3,7,9) Veal Schnitzel and Parsley Potatoes Kalbschnitzel wiener Art mit Petresilienkartoffeln	4.890,-
Borjúpaprikás tanyasi galuskával (1,3,7) Veal Stew „Paprikash” and Farm Noodles Kalbspaprikasch mit Bauernnudeln	4.290,-
Mangalica tarja fokhagymásan (9) Spare Ribs of Mangalica Pork with Garlic Schweinekamm vom „Mangalica” mit Knoblauch	3.990,-

Főételek - Main Courses - Hauptgerichte

Bolognai spagetti (1,3,9)

Spaghetti bolognese

2.990,-

Harcsapörkölt tepertős túrós csuszával (1,3,4,7)

Catfish Stew and Cottage Cheese Pasta with Bacon Cracklings

Welsgulasch mit Gammeln-Quarknudeln

5.690,-

Roston sült lazac spenóttal, burgonyapürén (1,3,7)

Grilled salmon with spinach, potato puree

Gegrillter Lachs mit Spinat, Kartoffel püree

5.790,-

Charolais bélszín érlelt (10)

Well-hung Charolais Beefsteak

Gereifter Rinderfilet vom Charolais

7.290,- / 200g

10.900,- / 300g

Marha RIB-EYE steak

Beef RIB-EYE steak

Rindfleisch RIB-EYE Steak

6.690,- / 200g

8.900,- / 300g

Saláták - Salads - Salaten

Uborkasaláta - kérésre tejföllel is(7)

Cucumber Salad
Gurkensalat

1.190,-

Paradicsomsaláta

Tomato Salad
Tomatensalat

1.190,-

Házi csalamádé (10,12)

„Csalamádé” Home Made Mixed Salad
Marinierter gemischter Salat

1.190,-

Fejes saláta

Lettuce
Kopfsalat

1.190,-

Friss kevert saláta ecet-olaj öntettel

Fresh Mixed Salad
Bunter frischer Salat

1.890,-

Sajtok - Cheese - Käse

Kézműves sajtválogatás (7,8)

Hungarian Cheese Variation
Ungarische Käsevariationen

2.890,-

Desszertek - Desserts

Somlói galuska (1,3,7,8)

„Somlói galuska” Hungarian Trifle
Somloer Nockerln

1.990,-

Házi baracklekváros palacsinta (1,3,7)

Homemade Pancakes with Apricot Jam
Palatschiken mit Aprikosenmarmelade

1.690,-

Házi vegyes rétes (1,3,7)

Home made Strudel Variation
Hausgemachte Strudelvariationen

1.990,-

Gundel palacsinta (1,3,7,8)

Gundel pancake
Gundel Pfannkuchen

1.990,-

Túrógombóc háziasan (1,3,7)

Homemade cottage cheese dumplings
Hüttenkäseknödel hausgemacht

1.990,-

Házi főzött fagylaltkehely (1,3,7)

Home-Brewed Ice Cream
Eiscreme

2.290,-

**Gyermekek vendégeink részére a kisebb adagok árát 60 %-kal
számítjuk fel!**

Alkoholmentes italok

Non Alcoholic Drinks

	0,3l	0,5l
Házi Limonádék, Szörpök	900,-	1.500,-
Lemonade/ Homemade Syrup	kancsó 1,5l	3.500,-
Rostos üdítő / Juice	800,-	1.200,-
Szénsavas üdítő	0,25l	700,-
Refreshings		
Szénsavas üdítő	0,5l	1.200,-
Refreshings		
Red Bull	0,25l	1.500,-

Prémium Tonic

Premium Tonic Water

Fever Tree Indián	0,2l	1.490,-
Fever Tree Mediterrán	0,2l	1.490,-

Ásványvizek / Mineral waters

Szentkirályi	0,33l	600,-
szénsavas, szénsavmentes		
Szentkirályi	0,75l	990,-
szénsavas, szénsavmentes		
Thoreau	0,375l	600,-
szénsavas, szénsavmentes		
Thoreau	0,75l	990,-
szénsavas, szénsavmentes		

Kávék / Coffes

Espresso	900,-
Ristretto	900,-
Hosszú kávé	900,-
Cappuccino	1.000,-
Machiato	1.000,-
Jeges Kávé	1.490,-
Baileys Mokka	1.690,-
Baileys Cappuccino	1.690,-
Növényi tejeskávé készítmények	+200,-
Méz	+100,-
Tea	890,-

Sörök / Beer

Krusovice- csapolt	0,3l	800,-
	0,5l	1.200,-
Edelweiss - csapolt	0,3l	900,-
	0,5l	1.300,-
Heineken	0,3l	1.000,-
0.0% alkoholmentes		
Gösser Zitrone	0,3l	1.100,-
0.0% alkoholmentes		
Heineken	0,5l	1.200,-
Gösser	0,5l	1.200,-
Radeberger	0,33l	1.200,-
Birra Moretti	0,33l	1.200,-
Köstritzer fekete sör	0,33l	1.300,-
Mort Subite	0,25l	1.500,-
Belga meggysör		

Aperitifek és Gin&Tonicok

Martini	8 cl	1.300,-
Pernod	4 cl	1.400,-
Aperol Spritz		2.490,-
aperol, prosecco, szóda, narancs		
Campari Spritz		2.490,-
campari, prosecco, szóda, narancs		
Hugo Spritz		2.190,-
prosecco, menta, bodzaszörp, lime		
Lemon Spritz		2.190,-
limoncello, prosecco, szóda, citrom		
Gin&Tonic		2.090,-
gordon's gin, schweppes tonic		

Lezsgők / Champagne

Franczi habzóbor	0,15l	1.500,-
	0,75l	7.000,-
Gottwald Brut	0,15l	2.300,-
	0,75l	11.500,-
Garamvári	0,75l	12.000,-
Moet Chandon	0,75l	34.900,-

Vodka

	2 cl	4 cl
Finlandia vodka	800,-	1.400,-
Stolichnaya vodka	800,-	1.400,-
Russian Standard	800,-	1.400,-
Beluga Noble	1.100,-	2.000,-

Gin

Gordon's Gin	800,-	1.500,-
Beefeater Gin	800,-	1.500,-
Bombay Sapphire Gin	900,-	1.600,-
Agárdi Chameleon	900,-	1.600,-
Tenqueray Gin	1.000,-	1.900,-
Hendrick's Gin	1.000,-	1.900,-

Tequila

Tequila Olmeca Silver	800,-	1.500,-
Tequila Olmeca Gold	800,-	1.500,-

Borpárlatok / Wine Spirits

Hennessy V.S.	1.500,-	3.000,-
Hennessy X.O Cognac	3.900,-	7.900,-
Remy Martin	1.500,-	3.000,-
Courvoiser V.S.	1.200,-	2.400,-
Metaxa	800,-	1.500,-
Napoleon St. Remy	800,-	1.500,-

Gyomorkeserűk / Bitters

Zwack Unicum Reserva	900,-	1.800,-
Zwack Unicum	650,-	1.300,-
Unicum Szilva	650,-	1.300,-
Jägermeister	650,-	1.300,-

Rum

Captain Morgan Rum	600,-	1.200,-
Bacardi Rum Carta Blanca	600,-	1.200,-
Havanna Club 3 y	600,-	1.200,-
Matusalem Rum 7 y	600,-	1.200,-
Matusalem Rum 15 y	800,-	1.500,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	1.100,-	2.100,-
Zacapa Centenario No.23	1.500,-	3.000,-

Whisky

	2 cl	4 cl
Johnie Walker Red Label	700,-	1.400,-
Johnie Walker Black Label	900,-	1.600,-
Johnie Walker Gold Label	1.200,-	2.200,-
Ballantines	700,-	1.400,-
Chivas Regal 12 y	900,-	1.800,-
Jim Beam	700,-	1.400,-
Jack Daniels	700,-	1.400,-
Jameson	700,-	1.400,-
Jameson 1780 12 y	1.200,-	2.400,-
Glenmorangie Malt 10 y	1.200,-	2.400,-
Glenfiddich 12 y	1.200,-	2.400,-

Pálinkák / Booze

Agárdi Pálinkák	1.200,-	2.200,-
Nobilis Pálinkák	1.200,-	2.200,-

Likőrök / Liqueur

Bailey's Irish Cream	6 cl	1.300,-
Disaronno Amaretto	4 cl	1.300,-
Cointreau	4 cl	1.300,-
Grand Marnier	4 cl	1.300,-
Malibu	4 cl	1.000,-
Ramazotti	4 cl	1.300,-
Becherovka	4 cl	1.300,-
Drambui	4 cl	1.600,-

HOTEL GOTTWALD

Restaurant



Wellness

Jó étvágyat kívánunk!
Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!
Bon appétit!

Allergens, Allergének, Allergene



GLUTEN

1 GLUTÉN
GLUTEN



SHELLFISH

2 RÁK
KREBS



EGGS

3 TOJÁS
EIER



FISH

4 HALAK
FISCH



PEANUTS

5 FÖLDIMOGYORÓ
ERDNÜSSE



SOYBEANS

6 SZÓJABAB
SOJA



MILK

7 TEJ- ÉS TEJTERMÉKEK
MILCH



TREE NUTS

8 DIÓFÉLÉK
NÜSSE



CELERY

9 ZELLER
SELLERIE



MUSTARD

10 MUSTÁR
SENF



SESAME

11 SZEZÁMMAG
SESAM



SULFUR
DIOXIDE

12 KÉN-DIOXID
SCHWEFELDIOXID



LUPINE

13 CSILLAGFÜRT
LUPINE



MOLLUS

14 PUHATESTŰEK
MOLLUSKEN

Szilárd Gottwald
Konyhafőnök
Küchenchef
Chef

Zoltán Gottwald
Éttermi vezető
Restaurantleiter
Manager

Sándor Gottwald
Tulajdonos
Besitzer
Owner

Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.