

Öreg Malom

Aperitif

Glas Sekt <i>mit/ohne Orangensaft</i>	950,-Ft
Campari Orange/Soda 4 cl	1100,-Ft
Martini Dry/ Rosso /Bianco 1dl	1100,-Ft
Öreg Malom Cocktail	1100,-Ft
Caipirinha	1100,-Ft
Mojito	1100,-Ft
Cuba Libre	1100,-Ft
Aperol-Spritz	1100,-Ft

Restaurant, Hotelbar Öffnungszeiten: Montag-Sonntag: 7.00-23.00

Küche : Montag-Sonntag: 11.00-14.30
18.00-21.30

Die Preise enthalten die MwSt.

Kalte-Warme Vorspeisen

Beef Tatar <i>mit Toast und Butter</i>	2800,-Ft
Lachstatar mit Krenschlagobers, Kapern <i>und Toast</i>	2500,-Ft
Gänseleber vom Rost <i>mit Calvados und Apfel</i>	3600,-Ft
Königsgarnele am Spieß <i>mit grünen Zitronen und Chili-Knoblauch Olivenöl</i>	3500,-Ft

Suppen

Knoblauchcremesuppe <i>mit Bacon-Chips und Croutons</i>	750,-Ft
Rindfleischsuppe <i>mit Leberknödeln oder Hühnerfleisch</i>	620,-Ft
Kessulgulaschsuppe	980,-Ft

Leichte Speisen

Penne mit Steinpilzen und Knoblauch <i>mit Parmesan</i>	1600,-Ft
Gegrillter Ziegenkäse <i>in Olivenöl mit Knoblauch gebraten und Honig Balsamico Salat</i>	2400,-Ft
Bruschetta mit Tomaten	720,-Ft

Die Preise enthalten die MwSt

Hauptspeisen

Lachssteak mit Wok- Gemüse	3100,-Ft
Zanderfilet mit pikanten Oliven und Kapern Ragout, und Kartoffelpüree	2700,-Ft
Zanderfilet mit Knoblauch und Garnelen mit Zitrone, und Reis	2900,-Ft
Welsfilet gebacken mit Kartoffeln in Mayonnaise und mit Jungzwiebeln	2100,-Ft
Gebratene Entenleber mit Äpfeln im Speckmantel und Kartoffelpüree	3100,-Ft
Hühnerpaprikasch mit Nockerln	2200,-Ft
Huhn am Spieß mit pikanter Sauce und gewürzten Bratkartoffeln	2350,-Ft
Knuspriges Entenbrustfilet gebratene Kartoffel in Butter mit Knoblauch und Chili, und Zuckererbsen	3100,-Ft
Kalbsmedaillons a' la Lyon mit Gewürzbutter und Kartoffelpüree	3100,-Ft
Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischten Beilagen	3000,-Ft
Wiener Schnitzel vom Huhn oder Schwein mit gemischten Beilagen	2150,-Ft
Schweinskarree im Kartoffellmantel mit Tzatziki und Steakkartoffeln	2450,-Ft
Müllerins Lieblingsbraten mit Käse-Pilz-Ragout gefüllt und Kartoffelpüree	2200,-Ft
Schweinelende im Speckmantel mit Steinpilz Ragout gefüllt und Kartoffelpuffern	2600,-Ft
Rindspörkölt mit Nockerln	2200,-Ft
Stroganoff Lendenstreifen mit Reis	3900,-Ft

Vom Lavasteingrill

Rinderfilet Steak mit Gänseleber ,Lyon Zwiebel gebratene Kartoffel in Butter	5800,-Ft
Pfeffersteak mit Steakkartoffeln und grünen Bohnen in Bacon gewickelt	4900,-Ft
Mühlradplatte Rindsmedaillons, Hühnerbrustfilet, Schweinskarree mit Gewürzbutter Spiegelei, Zwiebeln Lyoner Art, und Pommes frites	3900,-Ft

Salate

Griechischer Salat	1900,-Ft
<i>mit Feta-Käse und Oliven</i>	
Salatplatte mit geröstete Schinken, und gegrillten Hühnerbruststreifen,	2100,-Ft
<i>Oliven Öl und Balsamico-Essig</i>	2100,-Ft
Gemischter Salat	750,-Ft
Tomatensalat oder Gurkensalat	550,-Ft
Krautsalat	300,-Ft
Saurer Gurke oder, eingelegte Paprika	350,-Ft

Nachspeisen

Mascarpone-Creme	1100,-Ft
<i>mit Waldfrüchten , Nuss „grillázzs“</i>	
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	1300,-Ft
Eispalatschinken ,	850,-Ft
„Heiße Liebe „ Vanilleeis mit heiße Himbeer	1100,-Ft
Banana split	950,-Ft
Mohnpalatschinken mit Sauerkirschen	750,-Ft
Gundelpalatschinken	750,-Ft
Marmeladepalatschinken	550,-Ft
Käseplatte	1700,-Ft

Unsere Speisen werden mit RAPSO zubereitet!

Guten Appetit !

Die Preise enthalten die MwSt.

Kaffee und Tee

<i>Melange, Cappuccino oder Verlängerter Espresso</i>		550,-Ft
<i>Großer Espresso</i>		480,-Ft
<i>Kaffee Latte</i>		600,-Ft
<i>Eiskaffee</i>		950,-Ft
<i>Tee</i>		480,-Ft

Liköre

2cl

<i>Ramazzotti</i>		450,-Ft
<i>Unicum "Zwack"</i>		450,-Ft
<i>Jägermeister</i>		450,-Ft
<i>Bailey's Irish Cream</i>		580,-Ft

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser Szentkirályi</i>	0,25 l	390,-Ft
<i>prickelnd/ still</i>		
<i>Mineralwasser Szentkirályi</i>	0,75 l	480,-Ft
<i>prickelnd/ still</i>		
<i>Mineralwasser Szentkirályi</i>	1,5 l	550,-Ft
<i>prickelnd/ still</i>		
<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Ginger Ale</i>		
<i>Tonic Water, Fanta, Sprite</i>	0,25 dl	450,-Ft
<i>RAUCH 100% Säfte</i>	1 dl	180,-Ft
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Schwarze Johannisbeere, Pfirsichsaft, Ananas ,</i>		
<i>Sodawasser</i>	1 dl	45,-Ft

Bier

<i>Bitburger v. Fass</i>	0,25 l	520,-Ft
<i>Bitburger v. Fass</i>	0,4 l	750,-Ft
<i>Soproni (ungarisches Bier)</i>	0,5 l	480,-Ft
<i>Erdinger Hefe Weiss</i>	0,5 l	750,-Ft

Die Preise enthalten die MwSt.

Hausweine

Servus Cuvée Rot <i>SERVUS, Burgenland</i>	1 dl	290,-Ft
Servus Cuvée Weiss <i>SERVUS, Burgenland</i>	1 dl	290,-Ft

„Birkás“ Obstbrände 2cl

Marillen	620,-Ft
Kirsche	620,-Ft
Sauerkirsche	620,-Ft
Pflaumen	620,-Ft
Williams Birne	620,-Ft
Quitte	650,-Ft

Whiskys 2cl

Jack Daniels	640,-Ft
Jameson	640,-Ft
Johnnie Walker RL	640,-Ft
Jim Beam	640,-Ft
Ballantines	640,-Ft

Spirituosen 2cl

Calvados	580,-Ft
Remy Martin VSOP	1100,-Ft
Metaxa * * * * *	580,-Ft
Tequila	550,-Ft
Vodka Smirnoff	500,-Ft
Gordons Gin	500,-Ft
Bacardi Rum	500,-Ft

Seien Sie unser Gast!

Sehr geehrter Gast Ihre Rechnung enthält 10 % Servicegebühr!

Geschäftsführer:	Christoph Aschenbrenner
Restaurantleiterin :	Lőrincz Beáta
Chefkoch :	Polgár Károly

Die Preise enthalten die MwSt.

Oreg Malom

HOTEL

