



HIDEG, MELEG ELŐÉTELEK – Kalte und Warme Vorspeisen – Hot and cold starters

<i>Rántott karfiol, párolt rizzsel és tartármártással</i>	680.-
<i>Panierte Blumenkohl, gedünsteter Reis und tartar sosse</i> <i>Cauliflowers in breadcrumbs served with rice and tartare sauce</i>	
<i>Bazsalikomos paradicsomszószban úsztatott tenger gyümölcsei</i>	720.-
<i>spagetti tésztával</i> <i>Seefruchte im Basilikum-Tomaten Soße mit Spagetti</i> <i>Seafruits in tomato sauce spiced with basil served with spaghetti pasta</i>	
<i>Spagetti carbonara</i>	600.-
<i>Spagetti carbonara</i> <i>Spaghetti Carbonara style</i>	
<i>Milánói spagetti</i>	700.-
<i>Spagetti nach „Milano“ Art</i> <i>Spaghetti Milano style</i>	
<i>Rántott camambert, párolt rizzsel, gyümölcsös áfonyamártással</i>	850.-
<i>Panierte Camambert, gedünsteter Reis und Waldfrucht-Preiselbeersöße</i> <i>Breaded fried camambert served with rice topped with a fruity bilberry sauce</i>	
<u>LEVESEK – Suppen - Soups</u>	
<i>Hideg tejszínes eperkrém leves</i>	430.-
<i>Kalte Erdbeerekrèmesuppe</i> <i>Cold strawberry cream soup</i>	
<i>Újházy tyúkhúsleves gazdagon</i>	450.-
<i>Hühnersuppe nach „Újházy“ Art</i> <i>Rich chicken soup Újházy style</i>	
<i>Erőleves finommetélttel vagy tojással</i>	350.-
<i>Kraftbrühe mit Fadennudeln oder Ei</i> <i>Consommé with vermicelli or egg</i>	



Erőleves májgombóccal 380.-
Kraftbrühe mit Leberknödel
Consommé with liver dumplings

Póréhagyma leves, palacsintával 380.-
Porreesuppe mit Pfannkuchen
Leek soup with pancake strips

HALÉTELEK – Fischgerichte – Fish

Rántott harcsafilé burgonyasalátával 1250.-
Panierte Katzensenfischfilet mit Kartoffel salat
Breaded catfish served with potato - salad

Harcsapaprikás kapros túrós csuszával 1300.-
Katzenfischgulasch mit Dill-Quarknudeln
Stewed catfish served with pasta with cottage cheese spiced with dill

Gyengéden süített lazac steak mézes sült barackkal 2100.-
és citrusos pezsgőmártással
Gebratenes Lachssteak, mit gebratenen Honig-Pfirsicht und Zitrus-Champagner-Soße
Gentle roasted salmon steak with honeyed fried peach and citrus champagne sauce

SZÁRNYAS ÉTELEK – Geflügelgerichte -Poultry

Csirke mell tejszínes erdei gombával, párolt rizzsel 1350.-
Hähnchenbrust mit Sahne-Waldpilzen und gedünsteter Reis
Chicken breast in a creamy mushroom sauce served over steamed rice

Csirke mell gyömbéres erdeigyümölcs mártással, mazsolás rizzsel 1450.-
Hähnchenbrust mit Ingwer-Waldbeeren Soße und Rosine-Reis
Chicken breast in a forestfruit sauce flavoured with ginger served with rice with raisins

Pulykamell pikáns barack ragúval, mandulás rizzsel 1350.-
Truthahnbrust mit pikantem Pfirsichenragout und Mandel-Reis
Turkey breast topped with savoury peach ragout served with almond rice



SERTÉS ÉTELEINK – Gerichte mit Schweinefleisch -Pork dishes

Cigánypecsenye kakastaréjjal és hasábburgonyával 1350.-

*Zigeunerbraten mit Speckkamm und Pommes frites
Pork cutlet Gipsy style with bacon and French fries*

*Sertés tarja roston fokhagymás pecsenyelével
pörgetett korongburgonyával* 1450.-

*Schweinekamm vom Rost mit Knoblauch-Bratensosse und Schwenkkartoffeln
Roasted pork ribs with garlic flavoured roast sauce and potato slices*

Brassói aprópecsenye 1100.-

*Klops nach „Brasso“ Art
Pork chops Brasso style*

*Sertés szűz tócsni masszában sütvé, fokhagymás tejföllel,
roppanós zöldség talapzaton* 1300.-

*Jungfernedaille in Röstmasse mit Knoblauchrahm auf knackigem Gemüse
Pork medallions in potato pancakes with a garlic sour cream sauce served on fresh vegetables*

Kastélytál két személyre 3500.-

*(Rántott harcsafilé, grillezett csirkemell filé, cigánypecsenye, roston sült szűzpecsenye
pirított gombával, rántott sajt, párolt rizs, fűszeres burgonya, párolt zöldség)
Schloss-Platte für 2 Personen:*

*(Panierter Katzenfishfilet, Hähnchenbrust filet vom Rost, Zigeunerbraten, Jungfernedaille vom Rost
mit gerösteten Pilzen, paniertes Käse, gedünsteter Reis, Würzkartoffeln, gedünstetes Gemüse)*

Plate for 2 persons:

*(Breaded catfish, roasted chickenbreast, pork cutlet Gipsy style, roasted pork medallions with roasted mushrooms,
Breaded fried cheese, steamed rice, steak potatoes, steamed buttered vegetables)*



DESSZERTÉK – Nachtisch - Desserts

<i>Gundel palacsinta flambírozva</i> Flambierte Pfannkuchen nach „Gundel“ Art Flaming pancake Gundel style	520.-
<i>Fahéjas bundában sült alma vanília öntettel</i> Bratapfel in Zimt serviert mit Vanille soße Fried apple in a cinnamon flavoured coat served with vanilla sauce	350.-
<i>Bundázott mogyoró golyócskák sztracsatella fagyalittal</i> Panierte Nuss Kügelchen mit eiscream Coated hazelnut rounds served with icecream	420.-
<i>Gesztenyepüré tejszínhabbal</i> Kastanienreis mit Schlagsahne Chestnut puree with whipped cream	250.-
<i>Palacsinta felfújt barackos túróval töltve</i> Pfannkuchen Soufflé mit Pfirsichen Quark gefüllt Sponge cake filled with peach-curd cheese	420.-

KÖRETEK – Beilagen - Garnishes

<i>Fűszeres burgonya</i> Würzkartoffeln Steak potatoes	270.-
<i>Hasábburgonya</i> Pommes frites French fries	260.-
<i>Párolt vajás zöldségek</i> In Butter gedünstetes Gemüse Steamed buttered vegetables	310.-



Burgonyapüré

Kartoffelpüree
Mashed potatoes

250.-

Friss roppanós zöldségek

Frisch-knackiger Gemüse
Fresh crispy vegetables

250.-

Korong burgonya

Schwenk-kartoffeln
Potato slices

280.-

Párolt rizs

Gedünsteter reis
Steamed rice

210.-

SALÁTÁK - Salate - Salads

Paradicsomsaláta

Tomatensalat
Tomato salad

180.-

Tejfölös uborkasaláta

Gurkensalat mit Rahm
Cucumber salad with sour cream

180.-

Káposztasaláta

Weißkrautsalat
Cabbage salad

180.-

Ecetes alma paprika

Eingelegter Essigpaprika
Vinegared apple-peppers

180.-



Gesztenye
Kastélyhotel



Cseresznye paprika

*Kirschpaprika
Hungarian cherry peppers*

180.-

Csemege uborka

*Gewürzgurken
Pickles*

180.-



Az étlapon nem szereplő ételeket is kívánságra elkészítjük.
Die Speisen, die nicht auf der Menükarte sind, machen wir Wunschgemäß.
We kindly prepare any meal upon your request.

Az árak, a köretek árát is tartalmazzák!
Die Preise beinhalten den Preis der Beilagen!
All the prices are including the price of the garnishes!

Jó étvágyat~~~Guten Appetit~~~Good appetite

Prokša Zoltán

*Konyhafőnök
Chef*

Felicity Kozma

*Szállodaigazgató
Hotel Manager*