

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hänchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

- Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12
- Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12
- Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,
- Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12
- Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS  BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gipsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

- Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12
- Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12
- Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,
- Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12
- Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hänchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12

1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet

1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus

1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus

1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft

Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions

Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefüllt

Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft

Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet

Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu

Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft

Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto

Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto

Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft

Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic

Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln

Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft

Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit

Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten

Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hänchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12

1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet

1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus

1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus

1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parászburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

- Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12
- Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12
- Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,
- Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12
- Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hänchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétvégén, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

- Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12
- Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12
- Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,
- Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12
- Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gipsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hänchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12

1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet

1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus

1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus

1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

- Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12
- Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12
- Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,
- Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12
- Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12

1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet

1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus

1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus

1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztzennyeződés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hänchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12

Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12

Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,

Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12

Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajtos Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

Étlap/Menu/Speisekarte

Medvehagyma hetek ajánlatunk

Wild garlic weeks

Unsere Empfehlung in Bärlauch-saison

- Medvehagyma krémleves hagymában sült zöldséges kecskesajttal 1 400 Ft
Creamy wild garlic soup with goat's cheese fried in onions
Bärlauchcreamsuppe mit Gemüse-Ziegenkäse in einem Zwiebelkörbchen gefühlt
Allergének*7,8,9,12
- Házi szarvassonka medvehagymás-majonézes tojássalátával, szarvasgombaolajos
lepénykenyérrel 3 400 Ft
Homemade deer ham with wild garlic and mayonnaise egg salad, truffle oil tartlet
Hausgemachter Hirschschinken mit Bärlauch-Mayonnaise Eiersalat, Trüffel-
Fladenbrot dazu
Allergének*1,3,7,8,10,12
- Tanyasi **bőrös** csirkemell medvehagymás rizottóval 3 400 Ft
Farmhouse chicken breast with wild garlic risotto
Knusprige Hähnchenbrust aus dem Bauernhof mit Bärlauchrisotto
Allergének*1,7,9,12,
- Mangalica karajborda párolt köményes fehércáposztával, medvehagymás pirított
mogyoró burgonyával 7 500 Ft
Mangalica ribs with braised cumin and white cabbage, roasted hazelnut potatoes
with wild garlic
Ripplang vom Schwein (Mangalica) mit geschmorter Kümmel-Weisskohl und
Bärlauch-Nusskartoffeln
Allergének*7,8,12
- Bodzabogyós Pannacotta mandulás ostyával, gyümölcsökkel 1 700 Ft
Elderberry pannacotta with almond wafer and fruit
Holunderbeeren-Pannacotta mit Mandelwaffeln und Früchten
Allergének*1,3,7,8,12



SZARVASKÚT
KEMENCÉS  BBQ
ÉTTEREM

Előételek/Starters/Vorspeisen

Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal, pirítóssal Steak tartare with fresh vegetables, butter and toast Beef Tatar mit Toastbrot, Butter und Salat Allergének*1,3,4,6,7,10	4 200 Ft
--	----------

Levesek/Soups/Suppen

Marhahúsleves gazdagon Rich beef soup Rindersuppe Allergének*1,3,9	1 500 Ft
Kemencés káposztás csülkös bableves tésztakalappal Knuckle of pork soup with forest mushrooms and covered with a baked in dough Bohneneintopf mit Haxe und Kraut, hausgemachte Brötchen Allergének*1,9,12	1 900 Ft
Szarvasgulyás erdei gombákkal, hamuban sült pogácsával Deer goulash soup with forest mushrooms and scone baked in ash Hirschgulasch mit Waldpilzen, hausgemachte Pogatsche Allergének*1,3,7,9,12	2 200 Ft

Kemencés ételek/Meals in wood-burning stove /Gerichte aus dem Holzbackofen

Sertés csülök „Pékné” módra Pork knuckles a la „Pékné” Schweinshaxe “Pékné” Art Allergének*-	4 400 Ft
Kacsacomb káposztás cvekedlivel, vele sült almával Duck leg with cabbage noodles and baked apple Entekeule mit Krautnudel und gebratener Apfel Allergének*1,3	5 900 Ft
Vaddisznó tarja lókúti savanyú káposztával, rozmaringos parázsburgonyával Wild-boar blade shoulder with sour cabbage and rosemary potato Wildschweinbraten vom Kamm mit Rosmarinkartoffel und Sauerkraut Allergének*1,4,5,6,7,8,9,10,12	5 200 Ft

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Malac császárhús vele sült gyökérzöldségekkel Pork lean bacon with roasted root crops Kesselfleisch mit gebratenem Wurzelgemüse Allergének*9	5 100 Ft
Cigány pecsenye hagymás törtburgonyával, „kakastaréjjal” Roast Gypsy Style with mashed potatoes and „Cock’s comb” Zigeunerbrater mit „Hahnenkamm” Allergének*9	4 500 Ft
Mustáros csirkemell kenyértésztában sütve, friss salátával, fokhagymás tejföllel Chicken breast with mustard, baked in a dough, fresh salad and garlic sour cream Gebratene Senf-Hähnchenbrust im Brotteig mit Salat und Knoblauch-Sauerrahm Allergének*1,7,10,12	3 500 Ft
Langalló variáció Baconos-lilahagymás, vargányás-spenótos-márványsajt Baked dough with bacon and onion or Porcini mushroom, blue cheese and spinach Flammkuchen Varianten Bacon-Rote Zwiebel; Steinpilz-Spinat-Blauschimmelkäse Allergének*1,7	2 500 Ft
Erdei gombás lasagne, négy sajtmártással Forest mushrooms lasagne with four cheeses sauce Wildpilzlasagne mit vier Sorten Käse Allergének*1,3,7 Vegetáriánus	3 200 Ft
Szarvaskút bőségtál 2 főre (csülök, kacsacomb, vaddisznó tarja, kemencésburgonya, sült alma, lókúti savanyúkáposzta) Fillness of Szarvaskút for 2 person (pig’s knuckles, duck leg, wild boar blade shoulder, baked apple, potato, sourcabbage) Platte “Szarvaskút” für zwei Personen (Haxe, Entekeule, Wildschwein vom Kamm, Kartoffel aus dem Holzbackofen, gebratener Apfel, Sauerkraut) Allergének*1,4,9,12	9 500 Ft



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM

BBQ ételek/BBQ meals/ BBQ Gerichte

BBQ Félkacsa, édesburgonya hasákkal, coleslaw salátával, bbq szósszal 6 800 Ft
Cottage duck roast, with sweet potato fries, coleslaw salad, bbq sauce
Hausgemachte Ente mit Süsskartoffel-Pommes, Coleslaw Salat, BBQ
sauce

Allergének*1,3,4,6,7,9,10,12

Sertés karajborda torma krémmel,
medvehagymás parázs burgonyával, coleslaw salátával 5 100 Ft

Pork chops with horseradish cream, wild garlic baked potatoes, coleslaw salad

Schweinerippen mit Kren-sauce, Bärlauch-kartoffel, Coleslaw Salat dazu

Allergének*3,7,8,10,12

Sertés császárhús paprikás fűszerkéregben BBQ szósszal, tejfölös uborkasalátával és házi
steak burgonyával 4 500 Ft

Pork-bacon in spice crust, BBQ sauce, cucumber salad with sour cream,
home made steak potatoe

Kaiserfleisch in der Paprika-Gewürzkruste mit BBQ sauce,

Gurkensalat mit Sauerrahm, hausgemachte Steak-Pommes

Allergének*1,4,6,7,10,12

Zirci Apátsági Dubbel sörben pácolt Pulled pork tál friss salátával, hasáburgonyával,
sajtmártással 3 800 Ft

Pulled pork (marinated with Zirci Apátsági Dubbel Beer) bowl with fresh salad and
delicacy cucumber in a homemade flat bread

Pulled Pork (mariniert mit Dubbel Bier von Stiftskirche aus Zirc)

Platte mit frischer Salat, Pommes und Käsesoße

Allergének*1,4,6,10,12

Gyerek menü / Dishes for kids / Kindergerichte

Cordon bleu hasáburgonyával 2 300 Ft
Cordon bleu with french fries
Cordon blue mit Pommes

Allergének*1,3,5,7,8,11

Rántott csirkemell kukoricás rizzsel 2 100 Ft
Breaded chicken breast and steamed rice with sweet corn

Gebackene Hähnchenbrust mit Meis-Reis

Allergének*1,3,5,8,11

*Allergén táblázatunkat kérje felszolgáló kollegától vagy olvassa le QR kód olvasójával



Bolognai spagetti trappista sajttal
Spaghetti bolognese
Spagetti Bolognese mit Käse
Allergének*1,3,6,7,9,10,12 1 900 Ft

Saláta büfé
Salad buffet
Salat Büffet 1 200 Ft

Desszertek/Desserts/ Nachspeisen

Bécsi csokoládé torta marinált meggyel
Chocolate cake with marinated cherries
Wiener Schockotorte mit marinierten Sauerkirsche
Allergének*3,6,7,12 Vegetáriánus 1 800 Ft

Kemencében sült szarvaskúti mákosguba szilvalekvárral
Poppy seed dough with plum jam baked in brick furnace
Mohnscheiterhaufen mit Pflaumenmarmelade im Ofen gebacken
Allergének*1,3,7 Vegetáriánus 1 400 Ft

Lipp Richárd
főszakács

Répás Tibor
ügyvezető

Az étlapon szereplő ételek hétköznaponként 12-17 óráig rendelhetőek.

Hétfőn, ünnepnapokon 12-21 óráig és hétköznap 18-21 óráig változatos, széles kínálattal büfé étkezéssel várjuk Vendégeinket korlátlan ételfogyasztással.

Áraink Magyar Forintban értendők, az ÁFA-t és 15% szervízdíjat tartalmaznak.

A kemencében készült ételek esetében az allergéneknél keresztaszennyezés előfordulhat.



SZARVASKÚT
KEMENCÉS BBQ
ÉTTEREM