



ARANYPATKÓ ÉTTEREM & PANZIÓ

ÉTLAP-ITALLAP
BORLAP-PÁLINKALAP

MENUCARD - DRINKCARD
SPEISEKARTE - GETRÄNKEKARTE



KEDVES VENDÉGEINK!

Szeretettel üdvözljük 20 éves Éttermünkben. Köszönjük, hogy minket választott! Előnyben részesítjük a helyi és a hazai gazdáktól származó alapanyagokat. Étlapunk összeállítása során kiemelten fontos volt számunkra, hogy mindig friss, kiváló, magyar termékeket használjunk fel. A gondos hozzáértéssel készülő ételeinket főként a házias, magyar ízek uralják.

Itallapunkon a frissítő, házi szörpökkel készülő limonádék mellett 100%-os gyümölcsstartalmú, egészséges, tartósítószer mentes gyümölcsleveket is kínálunk. A Pannonhalmi borvidék páratlanul zamatos gyümölcseiből készült borainkat, pálinkáinkat és kézműves söröket helyi borászoktól, főzdekből szerezzük be.

Az ételek egy részét kérésére gluténmentes változatban is elkészítjük. Amennyiben étel intoleranciája van, azt kérjük nyomatékosan jelezze a felszolgálónak.

glutén 1, tej 2, szója 3, diófélék 4, tojás 5, zeller 6,
mustár 7, földimogyoró 8, hal 9, szeszámag 10, szulfitok (SO₂) 11

Ételeink többségénél lehetőség van fél adag elkészítésére, melynek ára az egész adag árának 70%-a. A tál variációk és a komplett főételek esetében a feltüntetett összeg tartalmazza a köretet is. Ahol a főétel leírásában nem szerepel köret, ott annak árát külön számítjuk fel. A megmaradt ételek elcsomagolása lehetséges, de plusz csomagolási díjat számítunk fel miatta. Az árak a 10% szervízdíjat nem tartalmazzák. Amennyiben szeretné az Önt kiszolgáló munkatársaink figyelmisségét borralavóval jutalmazni, ezt az üzleti szabályzat engedélyezi.

Élvezze a kulináris élményeket és érezze jól magát nálunk! Jó étvágyat kívánunk!

Aranypatkó Étterem csapata

Mogor Csaba
tulajdonos

Kelczi-Mogor Adrienn
vendéglős

Giczi Gergő
vendéglős mester

Horváth Csaba
szakács mester

DEAR GUESTS! /LIEBE GÄSTE!

Welcome to our Restaurant. Thank You, for choososing us!

While constructing our menucard, it was highly important for us to use always-fresh, high quality hungarian products.

A part of our dishes can be requested in glutenfree variation. If you have allergy or intolerance for any ingredients, please tell the waiter emphatically. gluten 1, milk 2, soy 3, nuts 4, egg 5, celery 6, mustard 7, peanuts 8, fish 9, sesame seed 10, sulphite (SO₂) 11

There is the possibility at most of our dishes to request a half portion, which price will be the 70% of the whole portion. Our plates, and the complete dishes' prices are containing the side-dish. By the dishes description do not contain the side-dish, it's price will be counted by Your choose. The prices is not incloude the 10% service price.

If You would like to honor our cooworker's servie with TIP, They can accept that.

Please enjoy our service and our food!

Herzlich Willkommen bei uns, danke dass Sie uns gewählt haben!

Bei der Zusammenstellung bei unserer Speise und Gätrenke karte war uns sehr Wichtig dass wir immer Frisch und mit Ungarische Pruduckte benutzen.

Es gibt gewissen Gerichte was auch in einer glutenfrein Variante zubereiten können. Bitte infomieren Sie die Kellner über eventuelle Allergien. Gluten 1, Mich 2, Soya 3, Nüsse 4, Eier 5, Zelleri 6, Senf 7, Haselnüsse 8, Fisch 9, Sesam 10, Sulfit (SO₂) 11

Sie haben die Möglichkeit eine halbe portion zu bestellen, dann beträt von der ganze preis 70%. Die Preise auf der Speisekarte beinhalten Steuern, jedoch nicht die 10% Servicegebühr. Bei unsere Restaurant können Sie die Kellner mit Trinkgeld belohnen wenn sie mit uns zufrieden war.

Lassen Sie sich bei uns gut gehen, wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Team of Aranypatkó Étterem / Aranypatkó Étterem Mannschaft

Mogor Csaba
Owner/Besitzer

Giczi Gergő
Front Desk Manager/Restaurant Leite

Keleti-Mogor Adrienn
Assistant/Besitzerin

Horvath Csaba
Head Chef/Küchen Chef



Talaf

PLATE / TELLER

A HÁZ SPECIALITÁSA /1, 2, 3, 5, 6/

13 500 Ft 27 000 Ft

EGY TALICSKA CSALÉTEK KETTŐ FŐ VAGY NÉGY FŐ RÉSZÉRE

kemencés liba comb, sous-vide sertésárja fűszervajjal, snidlinges fetasajttal töltött pulykamellrolád rántva, rántott Camembert, pikáns grillkolbász, rizs, párolt zöldségek és steakburgonya

THE SPECIALTY OF THE HOUSE FOR TWO OR FOUR PERSONS/

Seasoned goose leg, Sous-vide pork neck with spicy butter, fried turkey breast with feta cheese and chive filling, fried cheese, sausage, rice, vegetables, fried potato

UNSERE SPEZIALITÄT FÜR ZWEI ODER VIER PERSONEN

Gewürzte knusprige Gansekeule, Sous -Vide Schopfsteak mit Würzbutter, gebackene Puttenbrustfilet gefüllt mit Schnittlauch Feta-Käse, gebackene Käse, Pikantes Bratwurst dazu Reis, Steakkartoffeln und Gedünstetes Gemüse

KÉT SZEMÉLYES TÁL /1, 2, 5, 6, 7/

10 600 Ft

Fűszeres csirkemellfilé, serpenyős tarjaszelet, rántott sertésborda, rántott gomba, rizs, steakburgonya, tartármártás

PLATE FOR TWO PERSONS

Spicy chicken breast filet, roast pork neck seasoned with garlic, fried pork chop, fried mushrooms with rice, and fried potatoes with tartar sauce

TELLER FÜR ZWEI PERSONEN

Gebratene marinierte Hühnerbrustfilet, Knoblauch Schops Braten, Schweine Schnitzel von Karee, gebackene Champignon mit Reis und Steakkartoffeln dazu Sause Tartar

CSALÁDI TÁL (2 FELNÖTT ÉS 2 GYERMEK RÉSZÉRE) /1, 2, 3, 5/

13 500 Ft

Cordon Bleu csirkemell, mediterrán csirkemell, rántott csirkemell, grillkolbász, rántott sajt, rizs, steakburgonya, tartármártás

FAMILY PLATE (FOR 2 ADULTS AND 2 CHILDREN)

Chicken cordon bleu, “Mediterrán“ chicken, fried chicken breast, grilled sausage, fried cheese, rice, and fried potato wedges with tartar sauce

FAMILIEN TELLER (FÜR 2 ERWACHESENE UND 2 KINDER)

Cordon Bleu von Hühnerbrust, Hühnerbrust Art Mediterran, Schnitzel von Hühnerbrust, Bratwurst, Gebackene Emmentaler dazu Reis, Steakkartoffeln und Tartar



Előétel APPETIZERS / VORSPEISEN

BRUSCHETTA /1/
baguettel tálalva

1 000 Ft

BRUSCHETTA
with baguette

BRUSCHETTA
mit Baguette

HÍZOTT LIBAMÁJ ROSTON /1, 2, II/
főhártyában párolt almával

3 700 Ft

ROASTED FATTENED GOOSE LIVER
on baguette with wine-baked apple slices

GEBRATENE ENTENLEBER
mit marinierte Apfelspalten

Levesek SOUPS / SUPPEN

HÚSLEVES CÉRNAMETÉLTTEL /1, 5, 6/
és zöldségekkel

kicsi/small/klein nagy/large/groß

950 Ft

1 550 Ft

MEAT SOUP WITH VERMICELLI NOODLES
and vegetables

KLARE FLEISCHSUPPE MIT NUDEL
und Gemüse

HÚSLEVES HÁZI MÁJGOMBÓCCAL /1, 5, 6/
és zöldségekkel

1 050 Ft

1 650 Ft

MEAT SOUP WITH HOME-MADE LIVER DUMPLING AND
and vegetables

KLARE FLEISCHSUPPE MIT HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL
und Gemüse

MARHAGULYÁS LEVES /1, 2, 6/

1 700 Ft

3 300 Ft

BEEF GOULASH SOUP

RINDERGULASCHSUPPE

Szárnyas ételek

POULTRY DISHES / HAUPTSPEISEN VON GEFLÜGELTEN

ROSTON SÜLT JÉRCEMELLFILÉ AJVÁRRAL /1/

3 320 Ft

GRILLED SPRING CHICKEN BREAST FILET WITH AJVAR

GEGRILLTE HÜHNERBRUST FILET MIT AJVAR

PIRÍTOTT CSIRKEMELL CSÍKOK

4 800 Ft

BALZSAMECETES FRISS SALÁTÁVAL /7, II/

ROASTED CHICKEN BREAST STRIPS WITH FRESH SALAD

GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN MIT FRISCHE SALAT

CSIRKEMELL "MEDITERRÁN" MÓDRA /2/

4 200 Ft

"MEDITERRÁN" CHICKEN

HÜHNERBRUST ART "MEDITERRAN"



BAKONYI CSIRKEMELL CSÍKOK /1, 2, 6/ **3 500 Ft**

ROASTED CHICKEN BREAST FILET STRIPS Á LA BAKONY
HÜHNERBRUSTSTREIFEN ART „BAKONYI” /

RÁNTOTT CSIRKEMELLFILÉ /1, 5/ **3 800 Ft**

FRIED CHICKEN BREAST
SCHNITZEL VON HÜHNERBRUST

RÁNTOTT CSIRKEMELL ROLÁD FETÁVAL TÖLTVE **3 950 Ft**

FRIED CHICKEN ROLL FILLED WITH CHIVES AND FETA CHEESE
GEBACKENE HÜHNERROULADE MIT FETA KÄSE FÜLLUNG

CORDON BLEU, AHOGY MI SZERETJÜK /1, 2, 5/ **4 350 Ft**

füstölt sonkával és trappista sajttal töltött csirkemell ropogós bundában

CORDON BLEU AS WE LIKE IT
Deep-fried chicken breast filet filled with smoked ham and cheese in a crispy coating

CORDON BLEU ART „ARANYPATKÓ”
geräucherter Schinken und Käse im knusprige Mantel

KEMENCÉS LIBACOMB **5 200 Ft**

SEASONED GOOSE LEG
GEWÜRZTE KNUSPRIGE GANSEKEULE

HÍZOTT LIBAMÁJ ROSTON SÜTVE **9 990 Ft**

FEHÉRBORBAN PÁROLT ALMÁVAL /1, 2, 5, II/

ROASTED FATTENED GOOSE LIVER WITH WINE-BAKED APPLE SLICES
GEBRATENE GÄNSELEBER MIT MARINIERTE APFELSPALTEN

HÍZOTT LIBAMÁJ RÁNTVA /1, 5/ **9 990 Ft**

DEEP FRIED FATTENED GOOSE LIVER
GEBACKENE GÄNSELEBER



Sertés, marha ételek

PORK, BEEF DISHES / HAUPTSPEISEN VON SCHWEIN, RIND

ROSTON SÜLT SERTÉS SZŰZ /1, 2, 6, 11/

4 900 Ft

SOUS VIDE SERTÉSSZŰZ VAJAS SHIMEJI GOMBÁVAL

GRILLED PORK TENDERLOIN

SOUS VIDE TENDERLOIN WITH SHIMEJI MUSHROOMS

GEBRATENE SCHWEINEFILET

SOUS VIDE SCHWEINEFILET MIT SHIMEJI-PILZ

RÁNTOTT SERTÉSKARAJ /1, 5/

3 700 Ft

FRIED PORK CUTLET

WIENER SCHNITZEL VON KAREE

CIGÁNYPECSENYE SOUS VIDE TARJÁBÓL /1, 2, 6/

4 900 Ft

GYPSY STEAK PORK NECK SOUS VIDE

ZIGEUNERBRATEN AUS SOUS VIDE SCHOPFSTEAK

SOUS VIDE SERTÉSSZŰZ BURGUNDI MÁRTÁSSAL /1, 3, 6, 7, 11/

4 900 Ft

SOUS VIDE PORK TENDERLOIN WITH BURGUNDY SAUCE

SOUS VIDE SCHWEINEFILET MIT BURGUNDERSAUCE

HÁZIAS MARHAPÖRKÖLT

3 900 Ft

HOME STYLE BEEF STEW

HAUSGEMACHTES RINDER-GULASCH



Tészta ételek PASTA DISHES / NUDELGERICHTE

BOLOGNAI SPAGETTI /1, 2, 3, 5, 6/

3 050 Ft

SPAGHETTI BOLOGNESE

SPAGHETTI BOLOGNESE

BOLOGNAI SERTÉSBORDA /1, 2, 3, 5, 6/

4 500 Ft

SPAGHETTI BOLOGNESE WITH FRIED PORK CUTLET

SPAGHETTI BOLOGNESE MIT WIENER SCHNITZEL

POLPETTI /1, 2, 3, 5, 6/

5 200 Ft

Cordon Bleu, ahogy mi szeretjük és bolognai spagetti

POLPETTI

Cordon Bleu as we like it and spaghetti bolognese

POLPETTI

Cordon Bleu Art „Aranypatkó” und spaghetti bolognese

PIRÍTOTT CSIRKEMELL KOCKÁK /1, 2, 5, 6/

5 250 Ft

tejszínes-cukkinis tagliatelle tésztával és mozzarellával

ROASTED CHICKEN CUBES

with dairy-cream zucchini ragout and tagliatelle

GEGRILLTE HÜHNERBRUSTSTREIFEN

mit Tagliatelle in saftiger Zuccini-Sahnesause

ROZÉRA SÜLT SOUS VIDE SERTÉSSZŰZ /1, 2, 6/

5 950 Ft

baconbe tekerve spenótos tagliatelle tésztával és mozzarellával

GRILLED PORK TENDERLOIN

wrapped in bacon with spinach tagliatelle

SCHWEINEFILET ROSA GEBRATEN

im Speckmantel mit Tagliatelle in Spinat-Sahnesause



Halak, vegetarianus ételek

FISH, VEGETARIAN DISHES / FISCH, VEGETARISCHE GERICHTE

FOGASFILÉ ROSTON SÜTVE TARTÁRMÁRTÁSSAL /1, 2, 5, 7, 9, 11/ 5 100 Ft

ROASTED PIKE FILLET TARTAR SAUCE

ZANDERFILET GEBRATEN MIT SAUCE TARTAR

FOGASFILÉ RÁNTVA ROPOGÓS BUNDÁBAN 5 100 Ft

TARTÁRMÁRTÁSSAL /1, 2, 5, 7, 9, 11/

DEEP FRIED PIKE FILLET WITH TARTAR SAUCE

ZANDERFILET KNUSPRIG GEBACKEN MIT SAUCE TARTAR

RÁNTOTT GOMBA TARTÁRMÁRTÁSSAL /1, 2, 5, 7, 11/ 1 990 Ft

FRIED MUSHROOMS WITH TARTAR SAUCE

GEBACKENE PILZE MIT SAUCE TARTAR

RÁNTOTT TRAPISTA SAJT TARTÁRMÁRTÁSSAL /1, 2, 5, 7, 11/ 3 800 Ft

DEEP FRIED PORT SALUT CHEESE WITH TARTAR SAUCE

GEBACKENE TRAPPISTENKÄSE MIT SAUCE TARTAR

RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT ÁFONYA LEKVÁRRAL /1, 2, 5/ 3 800 Ft

DEEP FRIED CAMEMBERT

GEBACKENE CAMAMBERT

TEJSZÍNES-CUKKINIS TAGLIATELLE TÉSZTA 2 790 Ft
MOZZARELLÁVAL /1, 2, 5, 6/

DAIRY-CREAM ZUCCHINI RAGOUT AND TAGLIATELLE WITH MOZZARELLA

TAGLIATELLE IN SAFTIGER ZUCCINI-SAHNESAUSE MIT MOZZARELLA

Desszertek DESSERTS / DESSERT

PALACSINTA /1, 2, 4, 5, 8/
barack ízes, áfonyás, nutellás, kakaós

990 Ft

CRÊPES
apricot jam, Blueberry jam, hazelnut cream, cocoa

PALATSCHINKEN
Pfirsich und Blaubeere Marmalade, Nutella, Kakao

GESZTENYEPÜRÉ /1, 2, 5/

1 500 Ft

CHESTNUT PURÉE

KASTANIEN -PUREE MIT SCHLAGSAHNE

CSOKOLÁDÉSZUFLÉ VANÍLIAFAGYLALTTAL /1, 2, 4, 6/

1 990 Ft

CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM

SCHOKOLADENSUFFLE MIT VANILLEEIS



Saláták, köreték, öntetek

SALADS, SIDE DISHES, TOPPINGS / SALAT, BEILAGEN, SOSSE

UBORKASALÁTA / CUCUMBER SALAD / GURKENSALAT	800 Ft
TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA /2/ CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM / GURKENSALATMIT SAUERRAHM	860 Ft
PARADICSOM SALÁTA / TOMATO SALAD / TOMATENSALAT SZEZONÁLIS / SEASONAL / JAHRESZEITLICH	800 Ft
HÁZI VEGYES SAVANYÚSÁG /7/ HOMEMADE MIXED PICKLES / HAUSGEMACHT GEMISCHT SALAT	800 Ft
CSEMEGEUBORKA /1,7/ / PICKLED CUCUMBER / DELIKATESGURKEN	800 Ft
BALZSAMECETES FRISS KEVERT SALÁTA FETÁVAL /2,7,11/ FRESH SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR / GEMISCHTE SALAT MIT BALSAMICOESSIG	900 Ft
PÁROLT RIZS / RICE / REIS	770 Ft
HÁZI GALUSKA /1,5/ HOMEMADE HUNGARIAN NOODLES / HAUSGEMACHTES NOCKERLN	930 Ft
PETREZSELYMES BURGONYA /2/ PARSSLEY POTATOES / PETERSILIEN KARTOFFELN	930 Ft
HASÁBBURGONYA /1/ / FRENCH FRIES / POMMES FRITES	930 Ft
STEAKBURGONYA /1/ / SPICY POTATO WEDGES / STEAKKARTOFFELN	930 Ft
BURGONYAPÜRÉ /2/ / MASHED POTATOES / KARTOFFELPÜREE	930 Ft
PÁROLT ZÖLDKÖRET /2/ STEAMED VEGETABLES / GEDÜNSTETES GEMÜSE	990 Ft
TARTÁRMÁRTÁS /2,5,7/ / TARTAR SAUCE / SAUCE TARTAR	600 Ft
KETCHUP	400 Ft



Házi hűsítők, üdítők SOFT DRINKS / GETRÄNKE

Aktuális kínálatunkat kérdezze a felszolgálótól.

Please ask our colleague about the actual offer./Fragen Sie den Server nach unserem aktuellen Angebot.

LIMONÁDÉK / LEMONADES / LIMONADEN	0,5l 1 200 Ft	0,25l 700 Ft
citromos, bodza, málna, levendula, alma, meggy, eper, feketeribizli; gyümölcsökkel és szódavízzel		
lemon, elder, raspberry, sour cherry, apple, strawberry, levander, blackcurrant; with fruits and sparkling water		
Zitronen, Holunder, Himbeere, Lavendel, Apfel, Kirsche, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere mit fruchte und soda		
HÁZI SZÖRPÖK / SYRUPS / SIRUP	1 000 Ft	650 Ft
bodza, málna, levendula, alma, meggy, eper, feketeribizli szódavízzel		
elder, raspberry, levander, apple, sour cherry, strawberry, blackcurrant; sparkling water		
Holunder, Himbeere, Lavendel, Apfel, Kirsche, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere		
100% GYÜMÖLCSLÉ / 100% FRUIT JUICES / 100% FRUCHTSAFT	1 200 Ft	700 Ft
almalé, őszilé / apple, peach / Apfelsaft, Pfirsichsaft		
SZÓDAVÍZ / SPARKLING WATER FROM TAP / SODA	500 Ft	250 Ft
COCA-COLA, COCA COLA ZERO		0,25l 750 Ft
FANTA NARANCS / ORANGE /		750 Ft
KINLEY TONIK		750 Ft
KINLEY GYÖMBÉR / GINGER ALE / GINGER		750 Ft
SZIGETKÖZI FRISS VÍZ SZÉNSAVMENTES / STILL / STILLE		750 Ft
SZIGETKÖZI FRISS VÍZ SZÉNSAVAS / SPARKLING / SAUERWASSER		750 Ft



Pálinkák

PÁLINKÁS / SCHNAPS

PANNONHALMI PÁLINKÁK ALK.40%(V/V)

	2cl	4cl
Birspálinka / quince / Quitte	1 100 Ft	2 200 Ft
Feketeribizli pálinka / blackcurrants / Schwarze Johannisbeeren	1 100 Ft	2 200 Ft
Málnapálinka / raspberry / Himbeeren	1 500 Ft	3 000 Ft
Törkölypálinka / "Hungarian Grappa" / Grappa	800 Ft	1 600 Ft

ÁGYAS PÁLINKÁK / PÁLINKA ON FRUIT BED / EINGELEGTE SCHNAPS

Ágyas meggy pálinka / sour cherry / Kirsche	900 Ft	1 800 Ft
Ágyas kajszi barack pálinka / apricot / Aprikosen	1 000 Ft	2 000 Ft
Ágyas szilva pálinka / plum / Zwetschken	900 Ft	1 800 Ft
Ágyas körte pálinka / pear / Birnen	900 Ft	1 800 Ft

GYŐRI ZSIVÁNY PÁLINKÁK ALK.52%(V/V)

Szilva pálinka / plum / Zwetschken	750 Ft	1 500 Ft
Barack pálinka / apricot / Aprikosen	900 Ft	1 800 Ft
Körte pálinka / pear / Birnen	750 Ft	1 500 Ft

Likőrök

LIQUEURS / LIKÖR

PANNONHALMI GYÖMBÉRLIKŐR

PANNONHALMI GINGER 33%	1 000 Ft	2 000 Ft
------------------------	----------	----------

UNICUM

750 Ft	1 500 Ft
--------	----------

UNICUM SZILVA

UNICUM PLUM / UNICUM ZWETSCHKEN

750 Ft	1 500 Ft
--------	----------

JÄGERMEISTER

750 Ft	1 500 Ft
--------	----------

BAILEY'S /2/

750 Ft	1 500 Ft
--------	----------



Rövid italok

SPIRITS / APÉRITIF

	2cl	4cl
PANNONHALMI BRANDY	900 Ft	1 800 Ft
BALLANTINE'S	750 Ft	1 500 Ft
JACK DANIEL'S	850 Ft	1 700 Ft
JAMESON	850 Ft	1 700 Ft
BEEFEATER	700 Ft	1 400 Ft
FINLANDIA	650 Ft	1 300 Ft

Pezsgők (11)

CHAMPAGNES (11)/ SEKT (11)

	dl	0,75ll
TÖRLEY GÁLA SEC SZÁRAZ / DRY / TROCKEN	700 Ft	5 250 Ft
TÖRLEY CHARMANT DOUX ÉDES / SWEET / SÜSS	700 Ft	5 250 Ft
ASTI CINZANO ÉDES / SWEET / SÜSS		8 900 Ft
GYEREKPEZSGŐ / CHAMPAGNE" FOR CHILDREN / KINDERSEKT		3 000 Ft

Sörök (1)

BEER (1)/ BIER (1)

STELLA ARTOIS 0,5L	1 400 Ft
STELLA ARTOIS ALKOHOLMENTES 0,33L	1 200 Ft
ALKOHOLFREE / ALKOHOLFREI	
BORSODI VILÁGOS 0,5L	1 250 Ft
LIGHT / HELL	
VASKAKAS SÖRFŐZDE KÉZMŰVES SÖREI	1 700 Ft-tól
CRAFT BEERS OF VASKAKAS / CRAFT BIERE DER VASKAKAS	
GÖSSER CITROM ALKOHOLMENTES 0,33L	1 200 Ft
LEMON ALKOHOLFREE / NATUR TRÜB ALKOHOLFREI	



Fehérborok (11)

WHITE WINES (11) / WEISS WEIN (11)

PANNONHALMI OLASZRIZLING

Pécsinger pincészet, száraz

PANNONHALMI OLASZRIZLING

Pécsinger winery, dry

PANNONHALMI OLASZRIZLING

Pécsinger Kellerei, trocken

PANNONHALMI IRSAI OLIVÉR

Tar pincészet, száraz

PANNONHALMI IRSAI OLIVÉR

Tar winery, dry

PANNONHALMI IRSAI OLIVÉR

Tar Kellerei, trocken

PANNONHALMI SAUVIGNON BLANC

Tar pincészet, száraz

PANNONHALMI SAUVIGNON BLANC

Tar winery, dry

PANNONHALMI SAUVIGNON BLANC

Tar Kellerei, trocken

APÁTSÁGI TRICOLLIS CUVÉE

Pannonhalmi apátsági pincészet, száraz

APÁTSÁGI TRICOLLIS CUVÉE

Pannonhalma abbey winery, dry

APÁTSÁGI TRICOLLIS CUVÉE

Pannonhalmi Apátsági Kellerei, trocken

MÁTRAI MUSCAT OTTONEL

Szőke Mátyás Pincészete, édes

MÁTRAI MUSCAT OTTONEL

Szőke Mátyás winery, demisweet

MÁTRAI MUSCAT OTTONEL

Szőke Mátyás Kellerei, halb süß

0,1l

600 Ft

0,75l

4 500 Ft

600 Ft

4 500 Ft

700 Ft

5 250 Ft

6 000 Ft

750 Ft

5 625 Ft



RED WINES (11)/ ROT WEIN (11)

PANNONHALMI ROZÉ

Tar pincészet, száraz

0,1l 0,75l
600 Ft 4 500 Ft

PANNONHALMI ROSÉ

Tar winery, dry

PANNONHALMI ROZÉ

Tar Kellerei, trocken

PANNONHALMI CUVÉE (FOLYÓBOR)

Herold Pincészet, száraz

650 Ft

PANNONHALMI CUVÉE (FLOWING WINE)

Herold winery, dry

PANNONHALMI CUVÉE (OFFENER)

Herold Kellerei, trocken

PANNONHALMI CABERNET FRANC

CABERNET FRANC SELECTION BARRIQUE

Tar pincészet, száraz

800 Ft 6 000 Ft
7 500 Ft

PANNONHALMI CABERNET FRANC

CABERNET FRANC SELECTION BARRIQUE

Tar winery, dry

PANNONHALMI CABERNET FRANC

CABERNET FRANC SELECTION BARRIQUE

Tar Kellerei, trocken

EGRI TRÉFLI CUVÉE

Thummerer Pincészet, édes

1 000 Ft 7 500 Ft

EGRI TRÉFLI CUVÉE

Thummerer winery, sweet

EGRI TRÉFLI CUVÉE

Thummerer Kellerei, süss



Teák

TEAS / TEES

Kérjük, válasszon kihelyezett kínálatunkból!

Please choose from the offer! / Bitte wählen Sie aus dem Angebot!

FEKETE ÉS GYÜMÖLCS TEÁK

850 Ft

BLACK AND FRUIT TEA

SCHWARZE UND FRÜCHTE TEE

Kávék

COFFEE/ KAFFEE

ESPRESSO

650 Ft

DOPPIO

1300 Ft

dupla espresso

double espresso / Doppelte espresso

LUNGO

650 Ft

Hosszú kávé

coffee with double water / langer Kaffee

CAPPUCCINO /2/

950 Ft

LATTE MACHIATO /2/

1400 Ft

LAKTÓZMENTES TEJSZÍN

150 Ft

lactose-free cream / laktosefreie Creme

NÖVÉNYI TEJ

300 Ft

plant milk / pflanzliche Milch

*GASZTRONÓMIAI ÉLMÉNYEKKEL TELI,
KELLEMES IDŐTÖLTÉST ÉS JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!*

*HAVE A GOOD, GASTRONOMICALLY FULFILLED TIME AT OUR
RESTAURANT!*

*WIR WÜNSCHEN FÜR SIE VOLLER GASTRONOMISCHER
ERLÄBNISS, SCHÖNE ZEIT UND GUTEN APPETIT!*



FACEBOOK



www.aranypatkoetterem.hu



9081 Győrújbarát, István utca 21.



+36 96/543-730, +36 20/363-3633



WI-FI



ÉTEL
HÁZHOZSZÁLLÍTÁS



SZÁLLÁS



RENDEZVÉNYEK

