

Best Western Pannonia Med Hotel Széchenyi étterem
Best Western Pannonia Med Hotel Széchenyi Restaurant
Best Western Pannonia Med Hotel Széchenyi Restaurant

*„Az asztal az oltárunk
az asztal a világunk,
az étel a létünk, az asztallal élünk.”*
Pierre Székely

Kívánjuk, érezze jól magát nálunk, Mi bármely kívánságát szívesen teljesítjük!
Wir wünschen Ihnen ein schönes Aufenthalt! Alle Wünsche werden bei uns gern erfüllt!
We wish you a pleasant stay!

Üdvözlettel:
Mit freundlichen Grüßen:
With best regards:

Best Western Pannonia Med Hotel Team

I. kategória

KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

UNSER CHEF EMPFIEHLT

OUR CHEF RECOMMENDS

Tatárbeafsteak bekeverve Beef Tatar fertig gerührt <i>Beef steak tartare</i>	2290,- Ft
Hideg füstölt pisztráng saláta, lilahagymával Räucherforellen Salat mit roten Zwiebeln <i>Salad of Smoked Trout with Onions</i>	1890,- Ft
Kacsaleves csípősen, folyami rákkal és angyalhajjal Entensuppe scharf, serviert mit Edelkrebs und Engelhaaren (<i>feine Suppennudeln</i>) <i>Duck Soup served hot, with crayfish and angels' hair (soup noodle)</i>	980,- Ft
Vargánya krémleves libamájdarabokkal, zöldbúzseres pirítóssal Steinpilz Crèmesuppe mit Gänseleberhäppchen und Gewürztoast <i>Crème of Boletus Soup with Goose Liver and Spicy Toast</i>	1090,- Ft
Édes kalács, morzsába forgatott libamajszeletek, forró meggyel és sült almával Gänseleber im süßen Kuchenbröseln, serviert mit heißen Weichseln und Bratapfel <i>Goose-liver in Sweet Crumb, served with Hot Morello Cherries and Roasted Apples</i>	3290,- Ft
Grillezett fetasajt sült paprikával, koktélpáradicsommal, hagymás vinagrettel Fetakäse gegrillt, serviert mit gebratenen Paprikaschoten, Cherry-Tomaten und wiebeln-Vinagrette <i>Feta Cheese grilled, served with Roasted Bell Pepper, Cherry-Tomatoes and Onion-Vinaigrette</i>	1090,- Ft
Tejes báránycomb rozmaringos burgonyával Hammelkeule mir Rosmarinkartoffeln <i>Leg of Mutton served with Rosemary Potatoes</i>	1890,- Ft
Fogasfilé Kárpáti – módon, zöldség concasseval Zanderfilet 'Kárpáti' (<i>Pilz-Rahm Ragout mit Dill</i>)serviert mit Gemüse Concasse <i>Pikeperch 'Kárpáti', (Mushroom-Cream Ragout with Dill) served with Vegetable Concasse</i>	3400,- Ft
Gróf Széchenyi jércemell filé, burgonyakrokettel Hühnerbrust Filet 'Graf Széchenyi' (<i>gedünstet, serviert mit Kartoffelkroketten</i>) <i>Chickenbreast 'Count Széchenyi' (stewed, served with Potato-Croquettes)</i>	1900,- Ft
Sertés szűzermék, Sissi módra, rizskonfettivel és grillzöldséggel Schweins Jungfermedaillons 'Sissi' (<i>Pilz-Rahm Ragout mit Gänseleber</i>), mit Reiskonfetti und Grillgemüse <i>Mignon Filets of Pork 'Sissi' (Mushroom-Cream Ragout with Goose-liver), served with Rice and Grilled Vegetables</i>	2400,- Ft
Bélszín fehérboros, kéksajtos mártással, fokhagymás parajjal, vajjas bébiré páva, cukkini ágyon Lendenbraten in Weißwein-Blauschimmelkäsesosse, serviert mit Knoblauch-Spinat, Butter-Karotten und Zucchini <i>Beef tenderloin with white wine, blue cheese sauce, garlic spinach, buttered baby carrots, zucchini</i>	3700,- Ft

SOPRONI SPECIALITÁS
SOPRONER GERICHTE
SOPRON SPECIALITIES

**Kékfrankosban párolt marha felsár fokhagymás babbal,
burgonya lángossal és sült vargányával** 1800,- Ft
Rindskugel in Blaufränkisch gedünstet, serviert mit Knoblauch-Bohnen,
Kartoffel-Fladen und Steinpilzen vom Rost
*Beef stewed in Bluefrankish Redwine, served with Garlic-Beans Flatcake
and Roasted Boletus*

KÖNNYŰ NYÁRI SALÁTÁK, KÍMÉLŐ ÉTELEK
LEICHTE SOMMER SALATE
LIGHT SUMMER SALADS

Tépett saláta joghurtos újhagymával 690,- Ft
Salathäppchen mit Joghurtdressing und Frühlingszwiebeln
Green salad with yoghurt and green shallots

Szezámagos parajgolyók jégсалátával 890,- Ft
Spinatkugeln in Sesamkruste serviert mit Eissalat
Sesame seed coated spinach balls served with ice salad

Tonhal saláta grillezett bébi paradicsommal és mozarellával 890,- Ft
Thunfischsalat mit gegrillten Tomaten und Mozzarella Käse
Thuna Salad served with grilled tomatoes and mozzarella cheese

Narancsos kacsasaláta balzsamos chibatta chipssel 1400,- Ft
Orangen Entensalat mit Balsamessig Chibatta Chips
Duck-Orange Salad with Balm Chiabatta Chips

Görög saláta 1200,- Ft
Griechischer Salat
Greek Salad

Cézár saláta, ahogyan mi készítjük 1200,- Ft
Cäsar Salat nach Art des Hauses
Caesar Salad of the House

LEVESEK

SUPPEN

SOUPS

Friss kaporleves burgonya nudlival 400,- Ft
Frische Dill Suppe mit Kartoffelnudeln
Freshly made dill soup with potato noodles

Hideg joghurtos uborkaleves 590,- Ft
Kalte Joghurt- Gurkensuppe, kalt
Cold cucumber yoghurt soup

Hideg erdei gyümölcsleves, vanília fagylalttal 690,- Ft
Waldbeerensuppe, mit Vanilleis
Cold wild fruit soup, served with vanilla ice cream

Erőleves választható betéttel 600,- Ft
(Borjómájgaluskával; Zöldségekkel: gomba, borsó, bébi répa, karfiol; Tojással; Metélttel)
Kraftbrühe
(mit Dotter; Leberknödel; Nudeln; Gemüsebeilage: *Pilze, Erbsen, Karotte und Blumenkohl,*)
Beefta served with
veal liver dumplings vegetables
(mushroom, greenpeas, carrots, cauliflower); egg; noodles

Gulyásleves magyarosan 800,- Ft
Ungarische Gulaschsuppe
Hungarian goulash soup

KLASSZIKUSOK KLASSISCHE HAUPTSPESIEN CLASSICS

Cseresznyés kacsasült, sült almával 1790,- Ft
Entenbraten mit Kirschenserviert mit Bratäpfeln
Roast duck with cherry, served with roast apples

Vörösboros marhapörkölt galuskával 1500,- Ft
Rindspörkölt mit Rotwein und mit Nockerln
Beefpörkölt with red wine served with dumplings

Fűszeres marharagu vörös babbal és piritóssal 1590,- Ft
Würziges Rindsragout mit roten Bohnen und Toast
Spicy beef ragout with red beans, served with toast

Borjúpaprikás tojasos galuskával 2400,- Ft
Kalbspaprikaschmit Nockerln
Veal Paprikash served with egg-dumplings

FRISSEN KÉSZÜLŐ ÉTELEK
FRISCH AUS DER PFANNE
FRESHLY MADE DISHES

Magos csirkemell csíkok saláta koktéllal Hühnerbruststreifen in Sesamkruste mit Salatcocktail <i>Chicken breast stripes in sesame seed crust, served with salad cocktail</i>	1900,- Ft
Zöldséges csirke kavalkád Gemüse Hühnerkavalkade <i>Chicken -Vegetables Cavalcade</i>	1190,- Ft
Pulyka brassói kakukkfűvel Putenkleinbraten mit Thymian 'Brassó' <i>Turkey 'Brassó' with thyme (turkey stripes roasted, mixed with roasted potatoes)</i>	1190,- Ft
Csirkemell cordon bleu hasáburgonyával Hühnerbrust Cordon Bleu mit Pommes frites <i>Chicken breast Cordon Bleu served with potato-crisps</i>	1590,- Ft
Parmezánba hömpölygetett harcsafilé, grill zöldséggel Wels im Parmesanmantel serviert mit gegrillten Gemüse <i>Catfish fillet coated in Parmesan cheese, served with grilled vegetables</i>	1290,- Ft
Fogas filé roston cukkini ágyon, fokhagymás parajjal Zanderfilet gegrillt serviert mit Zucchini und Knoblauch Spinat <i>Pike-perch roasted with zucchinies, served with garlic spinach</i>	2690,- Ft
Lazacfilé, rizs konfettivel, kapros-joghurtos friss salátával Lachsfilet mit Konfettireis, Frischem Salat und Dill- Joghurt Dressing <i>Salmon fillet, served with rice and dill-yoghurt fresh salad</i>	2790,- Ft
Szűzermék hirtelen sütve amerikai salátaágyon Jungfermedaillons mit Amerikanischem Salat <i>Pork loin roasted served with American salad</i>	1790,- Ft
Grill karaj, dobva rázott burgonyával salátaágyon tálalva Schweinskotelett gegrillt mit Kartoffeln, serviert mit Salaten <i>Pork chop grilled served with potatoes and salad</i>	1490,- Ft

DESSZERTEK VAGY ÉDES CSEMEGÉK
DESSERTS, UND NACHSPEISEN
DESSERTS OR SWEETS DELICACIES

Narancsos palacsinta vanília fagylalttal Orangen Palatschinken mit Vanilleneis <i>Orange filled pancakes with vanilla icecream</i>	490,- Ft
Meggyes – mákos palacsinta Weichsel-Mohn Palatschinken <i>Morello cherry-poppy seed pancakes</i>	490,- Ft
Pannonia kehely (Somlói galuska, fagylalt és tejszínhab) 'Pannonia' Becher (Somlauer Nocklern, Eis und mit Schlagsahne) <i>Pannonia cup (Somló sponge cake, ice cream and whipped cream)</i>	790,- Ft
Friss gyümölcskehely pirított mandulával és amarettóval Frischer Obstbecher mit gerösteten Mandeln und Amaretto <i>Fresh fruit cup with roasted almonds and amaretto</i>	450,- Ft
Sült banán csokiöntettel Bananen gebraten, serviert mit Schokoladen Dressing <i>Banana roasted, served with chocolate topping</i>	590,- Ft
Csokis – almás palacsinta Schokoladen – Apfel Palatschinken <i>Chocolate – apple pancake</i>	590,- Ft
Vegyes rétes (almás – meggyes) Weichsel und Apfelstrudeln <i>Mixed strudel (apple – morello cherries)</i>	590,- Ft
Mézes sültkörte forró meggyel Birne gebraten, serviert mit heißen Weichseln <i>Roasted Pears served with Hot Morello Cherries</i>	500,- Ft
Fáraók kincse, Nílus gyöngyével Schatz der Pharaonen, mit der Perle des Nils <i>Treasure of the Pharaohs, served with the Pearl of Nile</i>	590,- Ft

HIDEG – MELEGSZENDVICSEK ÉS SÖRKORCSOLYÁK
KALTE- UND WARME SANDWICHES
COLD – HOT SANDWICHES AND BEER SNACKS

Baconos, rántottás baguette szendvics 590,- Ft
Baguette mit Rührei und Speck
Bacon, scrambled eggs Baguette

Grill zöldséges chibatta szendvics 590,- Ft
Chibatta Sandwich mit gegrillten Gemüse
Chiabatta sandwich with grilled vegetables

Paradicsomos – Mozarellás melegszen-dvics 390,- Ft
Tomaten – Mozzarella Toast
Hot sandwich with tomatoes – and Mozzarella cheese

Sajtos toast 390,- Ft
mit Käse-Toast
Cheese toast

Sajtos – sonkás toast 450,- Ft
Schinken–Käse Toast
Cheese – ham toast

PIZZASZELETEK
PIZZAS
PIZZA SLICE

Sajtos pizza 490,- Ft
Pizza mit Käse
Pizza with cheese

Sajtos, sonkás pizza 490,- Ft
Pizza mit Schinken und Käse
Pizza with cheese and ham

Pizza hawai (sajt, sonka, ananász) 590,- Ft
Pizza Hawaii (Käse, Schinken, Ananas)
Hawaii (cheese, pineapple, ham)

Tonhalas pizza 590,- Ft
Pizza mit Thunfisch
Thuna Pizza

KÖRETEK
BEILAGEN
SIDE DISHES

Hasáburgonya Pommes frites <i>Potato-crisps</i>	300,- Ft
Burgonyakrogett Kartoffelkroetten, <i>Potato croquettes</i>	300,- Ft
Héjas burgonya Kartoffeln in der Schale <i>Husky potatoes</i>	300,- Ft
Rozmaringos burgonya Rosmarinkartoffeln <i>Rosemary potatoes</i>	300,- Ft
Friss Saláta köret Salat Beilage <i>Mixed salad</i>	600,- Ft
Párolt rizs Reis gedünstet <i>Steamed rice</i>	300,- Ft
Brokkoli mix Brokkoli Mix <i>Brokkoli mix</i>	400,- Ft



S
O
P
R
O
N
I

SALÁTÁINK
SALATE
SALADS

Uborkasaláta Gurken Salat <i>Cucumber salad</i>	400,- Ft
Fejes saláta joghurtos dresszingsel Kopf Salat mit Joghurt Dressing <i>Lettuce with yoghurt topping</i>	400,- Ft
Paradicsom saláta Tomaten Salat <i>Tomato salad</i>	400,- Ft
Káposzta saláta Kraut Salat <i>Cabbage salad</i>	400,- Ft
Burgonya saláta Kartoffeln Salat <i>Potato salad</i>	400,- Ft

**Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t,
a 10 % szervizdíjat, és forintban értendők.
Kisadag ételeinket 60 %-os áron számlázzuk.**

Die Preise inclusive mit Mwst und 10 %
Aufwartung Preis. Alle Preise verstehen sich in HUF
Kleinportion kann für 60% des Speisepreisen bestellt werden.

Our prices include VAT & 10 % service charge!

The prices are in HUF

Small portion can be ordered for 60% of the dish price.

1893

Orbán István

Séf