FESTETICS PINCE CSERSZEGTOMAJ

RESTAURANT

Anno 1842

Étlap · Speisekarte · Menu

Étterem és rendezvényterem • Restaurant und Veranstaltunssaal • Ресторан и Винный Погреб
8372 Cserszegtomaj, Palotai u. 12. • Tel: +36 83 900 014 • Mobil: +36 20 516 0907 • www.festeticspince.hu

HUN

KEDVES VENDÉGEINK, SZERETETTEL KÖSZÖNTJÜK ÖNÖKET AZ ÉTTERMÜNKBEN!

A Festetics pince széles kínálatához tartoznak nemcsak magyaros étkek, hanem vadételekkel is kedveskedünk látogatóinknak. Magyarország híres a vadászatról ezért az arisztokraták asztalait mindég vadételek díszítették. Minden egyes ételeinkhez megfelelő minőségi borokat ajánlunk. A borlapunk széleskörű ajánlata különböző híres borvidékről származik.

Az éttermet Festetics gróf építtette 1842-ben Cserszegtomajon, Az eredeti tervrajzok Budapesten találhatóak meg a Széchényi könyvtárban 497 számú bejegyzés alatt. Cserszegtomaj Európa egyik legnagyobb falujához tartozik az utcák hossza miatt.

A falu egyike a 22 bor régiónak, legnevezetesebb bora a Cserszegi Fűszeres. Cserszegtomaj, Hévíz és a Balaton fővárosa Keszthely között fekszik. A Festetics pincében készültek a finom borok a Gróf családnak, a felette lévő épületben élt a borász család.

Az étterem berendezésének és széleskörű programoknak köszönhetően vendégeink visszatekinthetnek a múltba.

RUS

ДОРОГИЕ ГОСТИ, СЕРДЕЧНО ПРИВЕТСТВУЕМ ВАС У НАС В РЕСТОРАНЕ!

Ресторан «Винный погреб графа Фештетича» наряду с разнообразными блюдами венгерской кухни, предлагает гостям отведать блюда из мяса диких животных. Венгрия славится охотой и блюда из дичи всегда были украшением стола венгерских аристократов. К каждому блюду в нашем ресторане есть соответствующие, гармонично подходящие по вкусу качественные венгер-

ские вина. Винная карта предлагает знаменитые вина самых известных винных регионов Венгрии.

Винный погреб в поселке Черсегтомай построен графом Фештетичем в 1842 году, оригинальные чертежи хранятся в архиве библиотеки имени Сечени в Будапеште под номером 497. Черсегтомай - самая большая деревня Европы по длине улиц, так же является одним из 22 винных регионов Венгрии и славится своим вином Черсегифюсереш (черсегское пряное). Деревня расположена между курортом Хевиз и городом Кестхей - столицей озера Балатон. В погребе когда-то находилось производство вина для графской семьи, а в верхней части проживала семья винодела. Благодаря интерьеру ресторана «Винный погреб графа Фештетича» и духу развлекательных программ, гости переносятся в атмосферу ушедших эпох.

DE

LIEBE GÄSTE, WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT!

Zur reicher Auswahl vom Keller Festetics gehört nicht nur ungarische Speisen, sondern wir empfangen unsere Gäste auch mit Wildbret. Ungarn ist berühmt für Jagd darum wurde immer Wildbret den Aristokraten aufgetragen. Wir empfehlen unseren Gästen zu unseren Speisen entsprechende Qualitätsweine. Das reiche Angebot unserer Weinkarte stammt aus unterschiedlichen, berühmten Weinbergen.

Graf Festetics ließ 1842 in Cserszegtomaj das Restaurant aufbauen. Die originellen Pläne befinden sich in der Széchényi Bibliothek beim Eintrag 497 in Budapest. Cserszegtomaj gehört zu einem der größten Dörfer von Europa wegen der Länge der Straßen.

Das Dorf ist eine der 22 Weinregionen, sein berühmtester Wein ist der Cserszeger Würzwein. Cserszegtomaj befindet sich zwischen Hévíz und der Hauptstadt von Balaton, Keszthely. Im Keller Festetics wurden feine Weine der Familie Festetics gemacht und ober dem Keller lebte die Familie, die sich mit Weinkunde befasste.

Unsere Gäste haben die Möglichkeit, in die Vergangenheit zurückzublicken dank der Einrichtung des Restaurants und der zahlreichen Programme.

Festetics Pince
8372 Cserszegtomaj
Palotai u. 12.
Tel: +36 83 900 014
Mobil: +36 20 516 0907
www.festeticspince.hu

Wi-Fi FREE

Ingyenes WIFI
van az egész étterem és kerthelység területén is.

Бесплатный WIFI
на территории ресторана и сада

Kostenlos WIFI internet
Password: palota2013

B *ALATONI FILÉZETT HALÁSZLÉ*
Уха по-балатонски
Fischsuppe nach Balaton Art

Eredeti magyar specialitás!
Оригинальный венгерский рецепт!
Echte ungarische Spezialität!

Levesek * Супы * Suppen

1	Bográcsgulyás szürkemarhából Гуляш из мяса серой коровы Gulaschsuppen vom Rind	1 750,- (kisadag: 950,-)
2	Tyúkhúsleves falusiasan Домашний куриный бульон по-деревенски Hühnersuppe nach Dorf Art	1 200,-
3	Fácánerőleves májgaluskával Бульон из фазана с фрикадельками из печени Fazankraftbrühe mit Leberknödel	1 400,-
4	Balatoni filézett halászlé Уха по-балатонски Fischsuppe nach Balaton Art	1 750,- (kisadag: 950,-)
5	Fokhagymakrémleves sajtos fűszeres krutonnal Чесночно-сырный крем-суп Knoblauchcremesuppe mit Käsekruton	850,-
6	Tárkonyos vadraguleves cipóban Рагу из дичи в булке Wildragoutsuppe mit Estragon im Brotlaib	1 400,-
7	Zalai tejfölös erdei gombaleves Суп из лесных грибов по-залайски Ragoutsuppe mit Waldpilze nach Zala Art	1 200,-

Hideg előételek * Холодные закуски * Kalte Vorspeisen

11	Házi húsos paraszttál Мясная нарезка по-деревенски Bauernplatte nach Haus Art (Schinken, Wurst, Salami)	2 450,-
12	Vegyes sajttál Сырная тарелка Gemischte Käseplatte	2 450,-
13	Hideg libamájpástétom Паштет из гусиной печени Kalte Gänseleberpastete	2 550,-
14	Tatár beefsteak Татарский бефштекс Tatarbeefsteak	2 550,-
15	Füstölt lazac saláta ágyon Копченый лосось с салатом Geräucherte Lachs auf Salat	1 950,-

16	Padlizsánkrém pirítóssal Баклажановый крем с тостами Auberginecreme mit Toast	1 450,-

Meleg előételek * Горячие закуски Warme * Vorspeise

20	Hortobágyi húsos palacsinta Блинчики с мясом по-хортобадски Palatschinken nach „Hortobágyer“ Art	1 250,-
21	Sült kecskesajt őszibarackkal és áfonyával Жареный козий сыр с персиками и ягодным соусом Gebratene Ziegenkäse mit Pfirsich und Heidelbeere	1 950,-
22	Vegetáriánus tál Вегетарианская тарелка Vegetarische Platte	1 850,-

Tészták * Макаронные изделия * Pasta

23	Bolognai spagetti Спагетти болонезе Sphaghetti Bolonese	1 650,-
24	Spagetti Carbonara Спагетти карбонара Sphaghetti mit Schinken, Ei und Sahne	1 650,-
25	Tagliatelle lazaccal, kaviárral és paradicsomszósszal Таглиателле с лососем, икрой и томатным соусом Bahnnudeln mit Lachs und Kaviar und Tomatensauce	2 990,-
26	Tagliatelle Rossini (gomba, sonka, tejszines szósz, zöldborsó) Таглиателле Россини (грибы, ветчина, сливочный соус, зеленый горошек) Bahnnudeln mit Champignons, Schinken, Erbsen und Sahnesauce	1 990,-
27	Ravioli konyhafőnök módra (hús, gernéla, ruccola és paradicsommártás vagy tejszinesmártas) Равиоли от шеф-повара (говядина, креветки, руккола, томатный или сливочный соус) Ravioli mit Schrimps, Ruccola und frischen Tomaten oder Sahnesause	1 990,-
28	Zalai túrós csusza mangalica tepertővel Творожное тесто по-венгерски Topfennudel nach „Zala“ Art mit Mangalicza Grieben	1 250,-

Jó Étvágyat és Kellemes Szórakozást Kívánunk!

Желаем Вам приятного аппетита и хорошего отдыха!

Wir wünschen Ihnen einen Angenehmen Aufenthalt in unserem Lokal und Guten Appetit !

Az allergiatáblázatot kérje a pincértől!

Таблицу аллергенов спрашивайте у официанта

Bitten Sie den Kellner um die Allergietabelle!

“PARASZTLAKODALOM”
Ünnepi Vacsorával és sok-sok Borral

Фольклорная программа “ВЕНГЕРСКАЯ СВАДЬБА”
праздничный ужин с вином, Живая музыка

Ungarische Folklor “Bauernhochzeit” mit Abendessen und viele Wein

Kedd / Вторник Dienstag
18.00 – 21.00

Minden szerdán MAGYAR EST CIGÁNYZENÉVEL!

Каждую среду ВЕНГЕРСКИЙ ВЕЧЕР С ЖИВОЙ ЦЫГАНСКОЙ МУЗЫКОЙ

Jeden Mittwoch UNGARISCHER ABEND MIT ZIGEUNERMUSIK

Saláták * Салаты * Salate

31 Cézársaláta — 1 450,-
Салат Цезарь
Cesar Salat

32 Görög saláta — 1 450,-
Греческий салат
Griechische Salat

33 Vitaminsaláta hidegen sajtolt olajokkal — 1 450,-
Витаминный салат с маслом холодного отжима
Vitamin Salat mit kaltgepresste Oil

34 Tonhalsaláta — 1 750,-
Салат с тунцом
Thunfischsalat

35 Házi savanyúság — 600,-
Разносолы (квашенная капуста, огурчики соленые)
Haussalat

Halételek * Блюда из рыбы * Fisch Gerichte

40 Szibériai tokhalfilé csőben sült spárgával — 5 950,-
Филе из стерляди со спаржей
Sibirische Störfilet mit überbackene Spargel

41 Fogasfile kapros rákraguval, rizs — 2 950,-
Филе судака с укропно-креветочным соусом и рисом
Zanderfilet mit Krebsdillragout, Reis

42 Fogasfilé rántva vajasburgonyával — 2 650,-
Филе судака в панире с картофелем и маслом
Zanderfilet gebacken mit Butterkartoffeln

43 Fogasfilé roston erdei gombamártással, rizzsel — 2 950,-
Филе судака под соусом из лесных грибов с рисом
Zanderfilet vom Rost mit Wild Pilzsoße, Reis

44 Kemencében sült pisztráng grillzöldséggel — 2 950,-
Жареная форель с овощами-гриль
Im Kamin gebackene Forelle mit Grillgemüse

45 Lazacfilé spenótos camemberttel és sáfrányos rizzsel — 3 250,-
Запеченное филе лосося со шпинатом под сыром Камамберт и рис с шафраном
Lachsfilet mit Spinat, Camember und Safranreis

46	Harcsapaprikás túróstésztával Паприкаш из сома с творожными нудликами Welspaprikasch mit Topfennudeln	3 250,-

Húsételek * Блюда из мяса * Fleischgerichte

50	Steak falusi burgonyával és bébi sárgarépával Стейк с картофелем по-деревенски и мини морковкой Steak Gewürste Kartoffeln und baby Karotten	4 650,-
51	„Festetics tál" 2 személyre (kacsacomb, libacomb, sült csülök, rablóhús gazdagon körítve) Блюдо Фештетича на 2 персоны (бедро утки и гуся, окорок, шашлык с разнообразным гарниром) „Festetics Platte für 2 Personen (Entenkeule, Gänsekeule, gebr. Schweinehaxe, Spieß und Garnierung)	5 950,-
52	Vaddisznó érmék magyarosan Кабан жареный по-венгерски Wildschweinfilet auf Ungarische Art	3 750,-
53	Szarvassült erdei gombával, krokettel Оленина с лесными грибами и картофельными крокетами Hirschlendenfilet mit Krokett	3 950,-
54	Őz áfonyás vörösboros mártással, gazdagon körítve Косуля под соусом из красного вина и брусники с гарниром на выбор Rehbraten mit Preiselbeersosse mit Beilage	4 550,-
55	Óriás rántott szelet vegyes körettel Огромный Шницель с гарниром картофель и рис Wiener Schnitzel mit gem. Garnierung	2 250,-
56	Rablóhús pulykából lecsóval és burgonyával Шашлык из индейки с лечо и картофелем Truthahnspiess mit Letscho und Kartoffeln	2 250,-
57	Nyúlcombpaprikás gnocchival Паприкаш из бедра кролика с гночи Kaninchenkeule mit Rahmsosse und Gnocchi	2 950,-
58	Házi húsos derelye Домашние пельмени (со сметаной, майонезом, кетчупом - на выбор) Hausgemachtes Ravioli mit Fleisch	1 950,-
59	Marhapörkölt sós burgonya Пёркёлт из говядины с картофелем Rinsdsgulasch mit Salzkartoffeln	2 250,-

MALAC NYÁRSON SÜTVE
BORKÓSTOLÁS, ÉLŐ ZENE

ПОРОСЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ
ДЕГУСТАЦИЯ ВИН
ЖИВАЯ МУЗЫКА

SPANFERKEL BRATEN
WEINVERKOSTUNG
LIVEMUSIK

Péntek / Пятница
Freitag 18:00

„CIGÁNYSZERELEM"
Ünnepi vacsora borral
Élő zene

ФОЛЬКЛОР «ЦЫГАНСКАЯ ЛЮБОВЬ»
Праздничный
ужин с вином
Живая музыка

FOLKLOR „GYPSY LOVE" FESTLICHES
Abendessen mit wein
Live musik

Szombat / суббота / samstag
18:30

Napi menü
Tages menü
Бизнес-ланч

1200,– Ft

12:00 – 15:00

Hétfő – Péntek
Montag – Freitag
Понедельник – Пятница

Ingyenes taxi az étterembe és étel házhoz szállítás

Бесплатно трансфер в ресторан и доставка блюд к Вам домой

Kostenloser Transport mit Taxi zum Restaurant und kostenlose Zulieferung der Speisen

Szárnyasok * Блюда из Птиц * Geflügel Gerichte

61 Baconba tekert pulykamellfilé tejszínes kapormártással tagliatellével — 2 250,-
Филе индейки в беконе с укропным соусом и таглиотелле
Im Bacon gerollte Truthahnbrust mit Dillrahmsosse und Tagliatelle

62 Kacsa- vagy libacomb vöröskáposztával és burgonyával — 2 750,-
Утиное или гусиное бедро с лиловой капустой и картофелем
Gänse- oder Entenkeule gebraten mit Rotkraut und Kartoffeln

63 Csirkemell roston mozzarellával, paradicsommal, rizzsel — 1 950,-
Куриная грудка на гриле с моцареллой, помидорами и рисом
Hühnerbrust vom Rost mit Mozzarella, Tomaten, Reis

64 Szezámmagos csirkemell grill zöldséggel — 1 950,-
Куриная грудка в кунжутных семенах с овощами-гриль
Hühnerbrust mit Sesamkörne und Grillgemüse

65 Libamáj roston rozmaringos mézes gyümölccsel, hercegnő burgonyával — 4 750,-
Гусиная печень с розмарином, с мёдом и картофелем принцессы
Gänseleber vom Rost mit Obst, Rosiner, Hohnig und Herzoginkartoffeln

66 Libamáj magyarosan — 4 750,-
Гусиная печень по-венгерски
Gänseleber nach Ungarische Art

Köretek * Гарнир * Zuspeise

81 Tócsi fokhagymás tejföllel — 1250,-
Картофельные драники
Kartoffelpuffer

82 Házi lecsó — 950,-
Домашнее лечо
Hausgemachtes Letscho

83 Grillezet zöldségek — 950,-
Овощи гриль
Gegrilltes Gemüse

84 Rizs — 450,-
Рис
Reis

85 Vajas burgonya — 450,-
Отварной картофель
Butterkartoffeln

86	Hasábburgonya Картофель фри Pommes Frites	450,-
87	Parasztburgonya Картофель по-деревенски Gewürzte Kartoffeln	450,-

Desszertek * Десерт * Deserte

70	Túrógombóc vanilia öntettel Творожный шарик с ванильным соусом Topfenknödel Vanillesosse	950,-
71	Gundel palacsinta Блинчики Гундель Palatschinken nach „Gundel“ Art	950,-
72	Totyogós túrós palacsinta vanília mártással Творожные блинчики с ванильным суосом Topfenpalatschinken mit Vanillesoße	950,-
73	Fagylalttal töltött palacsinta erdei gyümölcsmártással Блинчики с ванильным мороженным и соусом из лесных ягод Eispalatschinken mit Waldobstsoße	950,-
74	Sült banán csoki öntettel és fagylalttal Запеченный банан с шоколадом и мороженым Gebratene Bananen Schokoladensosse und Vanilleneis	1150,-
75	Sült körte mézzel, csokiöntettel Запечённая груша с шоколадом и мёдом Gebratene Birne mit Honig und Schokoladensoße	950,-
76	Vaniliafagylalt gyümölcságyon kehelyben Ванильное мороженое с фруктами и взбитыми сливками Vanilleneis auf Obst mit Sahne	1150,-
77	Almás rétes „Festetics” módra Яблочный штрудель графа Фештетича Apfeln Strudel „Festetics” art	1 150,-
78	Parfé (gesztenyés, citromos, málnás) Парфе (каштановое, лимонное, малиновое - по сезону) Parfait	1 150,-
79	Gesztenyepüré Каштановое пюре Maronenpüree	1150,-

Rendezvények szervezése
Мероприятия
Eventmanage-ment

Esküvők, bálok bankettek, partyk

Свадьбы, банкеты, вечеринки

Hochzeiten, Bälle Bankette, Partys

Nagy terem:
150 főig
Vadász terem:
70 főig
Vip terem
25 főig

Большой зал:
150 человек
Ресторан:
70 человек
VIP Room:
25 человек

Grosse Saal:
150 personen
Jäger Saal:
70 personen
VIP Saal:
25 personen

Telefon:
+36 83 900 014
+36 30 203 3596

Limuzinnal Hévízen

Mit Limousine in Hévíz

По Хевизу на Лимузине

Limuzinnal elvisszük egy ünnepi ebédre vagy vacsorára.

Wir befördern Sie mit einer Limousine zum Mittag- oder Abendessen.

На праздничный обед или ужин в Ресторан Графа Фештетича.

CLUBCARD

-10%

Kérjen Klubkártyát a pincértől!

Просите Клубную карту у официанта!

Bitten Sie den Kellner um die Clubkarte!

ITALLAP

Palackos borok * Бутылированные вина * Flasche Wein

Tokaji Borvidék	***0,5 l***
Tokaji Aszú /édes/ 3 Puttonyos	6 000,-
Tokaji Aszú /édes/ 4 Puttonyos	9 000,-
Tokaji Aszú /édes/ 5 Puttonyos	12 000,-
Tokaji Szamorodni /édes/	6 000,-
Tokaji Szamorodni /száraz/	6 000,-
Tokaji Furmint /száraz/	5 000,-
Tokaji Hárslevelű	5 000,-
Egri borvidék	***0,75 l***
Egri Bikavér	4 500,-
Szekszárdi borvidék	***0,75 l***
Mészáros Szekszárdi Bikavér	4 500,-
Mészáros Cabernet Franc	4 500,-
Szekszárdi Kadarka	4 500,-
Szekszárdi Rosé	4 500,-
Cserszegi borvidék	***0,75 l***
Cserszegi Fűszeres /száraz/	4 500,-
Cserszegi Fűszeres /félédes/	4 500,-
Pannonhalmi borvidék	***0,75 l***
Pannonhalmi Tricollis Cuvée	4 800,-
Pannonhalmi St. Martinus Cuvée	4 800,-
Pannonhalmi Chardonnay	4 800,-
Tihanyi borvidék	***0,75 l***
Balatonfüred-Csopaki Merlot	4 800,-
Balatonfüred-Csopaki Dandelion Merlot	4 800,-
Somlói borvidék	***0,75 l***
Somlói Juhfark	4800 ,-
Villányi – Blum Beáta Pince	***0,75 l***
Kadarka Siller Rosé	3 800,-
Villányi Rosé	3 800,-
Cabernet Sauvignon	6 300,-
Dominium	14 500,-
Styrum Cuvée	5 700,-
Cabernet Franc	8 000,-

Móri borvidék	***0,75 l***
Miklóscsabi Csoda Móri Ezerjó	4 800,-
Csetvei Móri Királyleányka	4 800,-
Csetvei Móri Tramini	4 800,-

Badacsonyi és Balatoni borvidék	***0,75 l***
Badacsonyi Kéknyelű	4 800,-
Badacsonyi Szürkebarát /félédes/	4 500,-
Badacsonyi Olaszrizling	4 500,-
Balatoni Muskotály /félédes/	4 500,-
Jégbor	9 000,.

Soproni borvidék	***0,75 l***
Soproni Kékfrankos	4 500,-

Villányi borvidék	***0,75 l***
Gere Kopár Cuvée	16 000,-
Bock Ermitage	12 000,-
Teleki Merlot	4 500,-
Teleki Portugieser	4 500,-
Teleki Pinot Noir	4 500,-
Teleki Cabernet Sauvignon	4 500,-
Teleki Polgár Villányi Rosé	4 500,-

Kimért borok * Вино на разлив * Offene Wein

	0,1 l
Olaszrizling /száraz/	250,-
Irsai Királyleányka /száraz/	250,-
Szürkebarát /félédes/	250,-
Cserszegi fűszeres /száraz/	390,-
Cserszegi fűszeres /félédes/	280,-
Chardonnay /száraz/	250,-
Rose /száraz/	250,-
Kékfrankos /száraz/	250,-
Zweigelt /félszáraz/	250,-
Merlot /félédes/	250,-
Muskotály	250,-

Sörök * Пиво * Bieren

Csapolt sörök / Пиво на разлив / Bier von Fassl	***0,3 l***	***0,5 l***
Borsodi Világos	380.-	690,-
Üveges sörök / Бутылированные пива / Fassen Bier		***0,5 l***
Barna sör		690,-
Becks		690,-
Borsodi Világos		690,-

AJÁNDÉK AZ ÉTTEREMTŐL VÁLASZHATÓ

КОМПЛИМЕНТ ОТ РЕСТОРАНА НА ВЫБОР

GESCHENK VOM RESTAURANT AUSWÄHLBAR

Cserszegi Fűszeres

St. Hubertus

A magyar szeszfőzés hagyománya a középkorban gyökerezik. A gyógyszerészeti bordesztillátumok a 12-13. században jelennek meg. Bártfán 1438-ban már városi szeszfőzde üzemelt, és Pozsonyban is élvezeti cikként említik az égetett szeszt.
A pálinka hagyományos magyar gyümölcspárlat, európai uniós eredetvédettséget élvez: a „pálinka" elnevezést csak Magyarország és négy osztrák tartomány használhatja.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ГОРДОСТЬ ПАЛИНКА

Венгерская традиция приготовления палинки уходит своими корнями в средневековье. В 12-13 веках настойки на фруктах применялись в фармацевтике. Завод изготовления палинки в городе Бартфа открыт в 1438 году, и в Братиславе также увлекались этим напитком. Традиционная венгерская фруктовая палинка защищена Евросоюзом: название «палинка» могут использовать тольков Венгрия и четыре провинции Австрии.

UNSER NATIONALSCHATZ IST PÁLINKA

Die Tradition der ungarischen Spiritusbrennerei stammt aus dem Mittelalter. Die pharmazeutischen Weindestillate erschienen schon im 12. – 13. Jahrhundert. 1438 funktionierte eine städtische Spiritusfabrik in Bártfa und das Destillat wurde als Genussmittel in Pozsony erwähnt.
Der Pálinka ist ein ungarischer, traditioneller Obstler, der über eine geschützte Ursprungsbezeichnung der Europäischen Union verfügt. Die 'Pálinka' Benennung darf nur in Ungarn und vier österreichischen Provinzen verwendet werden.

Löwenbräu	690,-
Búzasör	890,-
Alkoholmentes sör /Dreher/	700,-

Szeszes Italok * Крепкие напитки * Spirituosen

	0,04 l
Zwack Unikum Classic	900,-
Zwack Unikum Next	900,-
Zwack Unikum Szilva	900,-
Zwack Vilmoskörte	900,-
Jägermeister	900,-
Hubertus likőr	700,-
Bacardi	900,-
Sierra Tequila Gold	900,-
Stolychnaya Vodka	900,-
Finlandia Vodka	900,-
ABSOLUT Vodka	1 200,-
Baileys	900,-
Pálinka /kajszibarack, szilva, cseresznye, bodza, málna, körte/	1 200,-
Hennessy Cognac	1 200,-
Metaxa Konyak	900,-
Ballantines Whisky	900,-
Johnnie Walker Whisky	900,-
Jim Bim Whisky	900,-
Metaxa Konyak	900,-
Campari	950,-
Martini /édes vagy száraz/	950,-

Pezsgők * Шампанское * Sekt

	0,75 l
Hungária Extra Dry	4 900,-
Törley Gála /száraz/	3 900,-
Törley Charmant Doux /édes/	3 900,-
Törley Muscateller /édes/	3 900,-

Üdítő Italok * Безалкогольные напитки Alkoholfreie Getränke

Ásványvíz /szénsavas, szénsavmentes/	0,5 l	400,-
"Nyári Limó"	0,5 l	520,-
"Nyári Limó"	0,3 l	360,-
Coca-Cola	0,2 l	360,-

Coca-Cola light	0,2 l	360,-
Fanta narancs	0,2 l	360,-
Fanta citrom	0,2 l	360,-
Sprite	0,2 l	360,-
Szódavíz	0,1 l	50,-
Kinley Tonic	0,25 l	400,-
Kinley Gyömbér	0,25 l	400,-
Ice Tea	0,3 l	400,-
Cappy narancs	0,2 l	360,-
Cappy ananász	0,2 l	360,-
Cappy őszibarack	0,2 l	360,-
Cappy multivitamin	0,2 l	360,-
Cappy paradicsomital	0,2 l	360,-
Narancslé, Almalé, Baracklé, Feketeribizli	0,3 l	400,-
Málnaszörp	0,3 l	360,-
Bodzaszörp	0,3 l	360,-
Energiaital	0,3 l	750,-
Fresh narancslé	0,1 l	360,-

Kávé * Кофе * Kaffe

Eszpresszó kávé / Кофе Экспрессо / Espresso Kaffee	450,-
Hosszú kávé / Кофе Американо / Lange Kaffee	450,-
Cappuccino / Капучино / Cappuccino	550,-
Forró csokoládé / Гарячий Шоколад / Heisse Schokolade	600.-
Koffeinmentes kávé / Кофе без кофеина / Koffeinfrei Kaffee	500,-
Jegeskávé vanília fagylalttal / Холодное кофе с мороженным / Eis Kaffee	990,-

Tea * Чай * Tee

Zöld Tea Зелёный чай Grüne Tee	550,-
FeketeTea Чёрный чай Schwarze Tee	550,-
Gyümölcs Tea Фруктовый чай Früchte Tee	550,-

INFORMÁCIÓ

Az árak magyar Forintban értendők, bruttó árak, tartalmazzák a 27%-os Áfa értékét.

Цены указаны с НДС - 27%. Цены не содержат оплату за сервис.

Die Preise in ungarische Forint mit 27% Mehrwertsteuer.

Fél adagot lehet rendelni az ár 70%-ért!

При заказе половины порции, стоимость блюда 70% от полной цены.

Für halbe Portionen muss bezahlen 70%

Az árak szervíz díjat nem tartalmaznák.

Цены не содержат оплату за сервис.

Die Preise ohne Service kost.

HUN

A FESTETICS CSALÁD

Az 1737 és 1741 között bonyolított vásárlások eredményeként, a Festetics család vált Zala vármegye egyik legnagyobb földbirtokosává. 1745-ben gróf Festetics hozzákezdett a keszthelyi kastély építéséhez, gyógyszertárat és kórházat is létesített a városban. Ő rakta le a keszthelyi könyvtár alapjait is. Érdekelte a balatoni hajózás, vitorlás flottát építtetett. Ő használt először bivalyokat a Hévízi-tó lefolyócsatornájának tisztítására.

A Festetics György (1755. 01.01. – 1819. 04.02.) – mint a család leghíresebb tagja, akinek jelentős érdemei fűződnek az irodalmi ünnepek népszerűsítésében és a „Helikon" ünnepek megalapításához is.

1880 március 8-án gróf Festetics Tasziló (1850. 05.05. – 1933. 05.04.) feleségül veszi lédi Mária Viktória Hamiltont – 11. Hamilton herceg és a bádeni Amelli Mária hercegnő leányát, aki unoka testvére az osztrák Sziszi hercegnőnek.

Gróf Festetics és lédi Hamilton szerelmi története eleinte nem volt egyszerű, mert előzőleg 1869-ben lédi Mária férjhez ment Albert Monako hercegéhez akitől fia, II. Monakói Lajos született. Ez a házasság nem volt szerencsés, a házastársak már a kezdetektől nem éltek együtt és 10 évig az egyház sem engedélyezte vállasukat.

A szerelmes gróf Festetics és lédi Mária kivárták boldogságuk beteljesülését, minek következtében 40 évig éltek boldog házasságban. Lédi Hamilton 4 gyermeket szült, irányította, bővítette és jobbá tette férje gazdaságát.

RUS

СЕМЬЯ ФЕШТЕТИЧЕЙ

В результате покупок, сделанных между 1737 и 1741 семья Фештетичей стала одним из крупнейших землевладельцев области Zala. В 1745 году началось строительство дворца в городе Кестхей. Семейство Фештетичей основали в городе аптеку, больницу, школу, построили первый парусник на Балатоне, стали очищать термальное озеро Хевиз с помощью вытекающего канала, преуспели в коневодстве и виноделии.

Граф Фештетич Дьердь (1755. 01.01. – 1819. 04.02.) – самый известный представитель семейства и выдающийся деятель эпохи просвещения, основатель литературных праздников «Геликон».

Граф Тассило Фештетич (1850. 05.05. – 1933. 05.04.) 8 марта 1880 года женился на леди Марии Виктории Гамильтон, дочери 11 герцога Гамильтона и баденской принцессы Марии Амелии. Леди Мария приходилось двоюродной сестрой австрийской императрице Сиси и другим монархам. История любви графа Фештетича и леди Гамильтон была не простая. Дело в том, что леди Мария вышла замуж первый раз в 1869 году за принца Монако Альберта и родила будущего князя Монако Луи II. Этот брак не был счастливым. Супруги почти сразу не жили вместе, но церковь не давала развода 10 лет. Влюбленный граф Фештетич и леди Мария дождались своего счастья и прожили в браке 40 лет. Леди Гамильтон родила графу 4 детей и руководила расширением и улучшением владений мужа.

DE

DIE FAMILIE FESTETICS

Die Familie Festetics wurde zum größten Landadel vom Komitat Zala dank ihrer zwischen 1737 und 1741 abgewickelten Käufe. 1745 begann die Familie mit dem Bau des Schlosses in Keszthely aber sie gründete auch Apotheken und Krankenhäuser in der Stadt. Sie ließ auch die Grundlagen der Keszthelyer Bibliothek niederlegen. Die Familie interessierte sich für die Schifffahrt um den Plattensee und ließ auch eine Segelflotte bauen. Sie verwandte als Erste Büffel zur Reinigung des Abflusskanals vom Hevízer See.

György Festetics (01.01.1755 – 02.04.1819) ist das berühmteste Mitglied der Familie, mit dessen Namen bemerkenswerte Verdienste verbunden sind, was die Popularisierung der Literaturfeste und die Gründung des Helikonfestes betrifft.

Am 8. März 1888 heiratete Graf Tasziló Festetics (05.05.1850 – 04.05.1933) Lady Mary Victoria Hamilton. Sie war die Tochter von Herzog Hamilton XI und Prinzessin Marie Amelie von Baden und die Kusine von Sisi, der österreichischen Prinzessin.

Die Liebesgeschichte von Graf Festetics und Lady Hamilton war anfangs nicht einfach, weil Lady Mary zuerst 1869 Fürst Albert von Monaco heiratete, von dem ihr Sohn, Lajos II von Monaco geboren wurde. Diese Heirat war nicht glücklich; schon von Anfang an lebten sie nicht zusammen und zehn Jahre lang erlaubte die Kirche ihre Trennung nicht.

Der verliebte Graf Festetics und Lady Mary warteten auf die Erfüllung ihres Glückes, und infolgedessen lebten sie vierzig Jahre lang in einer glücklichen Heirat. Lady Hamilton brachte vier Kinder zur Welt und sie leitete, erweiterte und verbesserte die Wirtschaft ihres Ehemannes.

Festetics György Tasziló József
1882. 09. 04. – Keszthely, 1941. 08. 04.
diplomata / дипломат / diplomat

Festetics Tasziló
1850. 05. 05. – Keszthely, 1933. 05. 04.
nagybirtokos, magyar herceg, pohárnokmester
землевладелец, князь, мастер сомелье
Großgrundbesitzer, ungarischer Herzog, Erbschenk

Lady Mary-Victoria Douglas-Hamilton
London, 1850. 12.11. – Budapest, 1922. 05.14.

Festetics György
1815. 04. 23. – Wien, 1883. 02.12.
Vas és Zala vármegye főispánja, a király személye körüli miniszter
Шериф округа Ваш и Зала, министр
Obergespan von Komitaten Zala und Vas, Minister des Königs

Erdődy Eugénia
1826 –1894

Festetics László
1785. 06.15. – Wien, 1846. 05.12.
várkapitány, földbirtokos, királyi kamarás
Королеский камергер, землевладелец, капитан
Burghauptmann, Grundbesitzer, königlicher Kämmerer

Hohenzollern-Hechingeni Josefine
1790. 05.14. – Wien, 1856. 05. 25.

Festetics György
1755. 01. 01. – Keszthely, 1819. 04. 02.
a keszthelyi Georgikon alapítója
основатель кестхейского Георгикона
Gründer von Georgikon Keszthely

Sallér Judit
1765. 09. 24. – 1829. 03. 28.

Festetics Pál
1722. 12. 07. – Bratislava, 1782. 04. 07.
nagybirtokos, kamarai alelnök
землевладелец, камерер / Kammer - Vizepräsident

Bossányi Júlia
1735. 02. 09. – 1805

Festetics Kristóf
1696. 07. 22. – Sopron, 1768. 02. 25.
nagybirtokos / землевладелец / Großgrundbesitzer

Mezőszegedi Szegedy Judit
1705. 08. 04. – ?

A FESTETICS CSALÁDFA
ДЕРЕВО СЕМЬИ ФЕШТЕТИЧЕЙ
DER FESTETICS STAMMBAUM