



Itallap - Getränkekarte - Drinks



Zimek balatoni Pálinkák

Feine Palinka von Zimek, von Balaton

Fine Palinka, from Zimek - Balaton

Sárgabarack pálinka - Aprikosen - Apricots 40%vol

1.050.- / 2cl

Meggy pálinka - Sauerkirschen - Sour cherry 40%vol

1.050.- / 2cl

Vegyes gyümölcs pálinka - Gemischte Früchte - Mixed fruit 40%vol

910.- / 2cl



Panyolai Elixír Pálinka

Feine Palinka von Panyolai

Fine Palinka, from Panyolai

Birsalma - Quitte - Quince 50%vol

960.- / 2cl

Irsai Olivér szőlő pálinka

Irsai Oliver Trauben - Irsai Oliver grapes 50%vol

960.- / 2cl

Szilva pálinka - Pflaume - Plum 50%vol

960.- / 2cl



Aperitifek, keserűk
Aperitifs, Bitters

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Zwack Unicum</i>	600.-	1.200.-
<i>Zwack Unicum Szilva</i>	600.-	1.200.-
<i>Jägermeister</i>	600.-	1.200.-



Röviditalok, Likőrök
Alkoholische Getränke, Liqueur

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Absolut Vodka</i>	600.-	1.200.-
<i>Tequila Olmeca</i>	640.-	1.280.-
<i>Bacardi</i>	640.-	1.280.-
<i>Beefeater's Gin</i>	600.-	1.200.-
<i>Jack Daniels Whisky</i>	750.-	1.500.-
<i>Baileys</i>	600.-	1.200.-
<i>Martell VS konyak</i>	1.200.-	2.400.-



Vermutok

<i>Martini bianco</i>	<i>1dl</i>	<i>1.150.-</i>
<i>Martini dry</i>	<i>1dl</i>	<i>1.150.-</i>
<i>Campari</i>	<i>1dl</i>	<i>2.600.-</i>



Üdítők - Erfrischungen - Soft drink

<i>Coca-Cola, zero</i>	<i>2,5dl</i>	<i>610.-</i>
<i>Gyömbér -Ingwer -Ginger</i>	<i>2,5dl</i>	<i>610.-</i>
<i>Tonik -Tonic</i>	<i>2,5dl</i>	<i>610.-</i>
<i>Fanta narancs - Fanta Orange</i>	<i>2,5dl</i>	<i>610.-</i>
<i>Sprite</i>	<i>2,5dl</i>	<i>610.-</i>
<i>Sió alma - Apfelsaft - Apple juice 100%</i>	<i>1dl</i>	<i>220.-</i>
<i>Sió narancslé - Orange saft - Orange juice 100%</i>	<i>1dl</i>	<i>220.-</i>
<i>Sió őszibaracklé - Pfirsichsaft - Peach juice 50%</i>	<i>1dl</i>	<i>220.-</i>
<i>Rauch ananászlé</i>	<i>2dl</i>	<i>850.-</i>
<i>Nestea citromos ice tea -Zitrone - Lemon</i>	<i>1dl</i>	<i>220.-</i>
<i>Rauch barackos ice tea - Pfirsich - Peach</i>	<i>1dl</i>	<i>220.-</i>
<i>Szóda - Sodawasser</i>	<i>1dl</i>	<i>120.-</i>
<i>Ásványvíz - Mineralwasser - Mineralwater</i>		
<i>Szentkirályi szénsavas - mit Gas - sparkling water</i>	<i>0,33l</i>	<i>550.-</i>
<i>Szentkirályi szénsavmentes - ohne Gas - still water</i>	<i>0,33l</i>	<i>550.-</i>
<i>Evian szénsavmentes - ohne Gas - still water</i>	<i>0,33l</i>	<i>1.950.-</i>
<i>Limonádé - Limonade - Lemonade</i>	<i>1dl</i>	<i>250.-</i>
<i>- citrom, - bodza, - kék áfonya, - mangó, - málna</i>		
<i>- Zitrone, - Holunder, - Blaubeeren, - Mangos, - Himbeeren</i>		
<i>- lemon, - elderflower, - blueberries, - mango, - raspberries</i>		

Csapolt sörök - Bier vom Fass - Draught beers

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Pilsner</i>	<i>950.-</i>	<i>1.550.-</i>
<i>Dreher</i>	<i>680.-</i>	<i>1.130.-</i>
<i>Radler</i>	<i>680.-</i>	<i>1.150.-</i>
<i>Diesel</i>	<i>680.-</i>	<i>1.150.-</i>

Üveges sörök - Flaschen Bier - Bottled beers

<i>Heineken</i>	<i>0,33l</i>	<i>990.-</i>
<i>Dreher barna -dunkel -dark</i>	<i>0,5l</i>	<i>1.020.-</i>
<i>Dreher alkoholmentes -Alkoholfrei -non-alcoholic</i>	<i>0,33l</i>	<i>810.-</i>
<i>Erdinger búza -Weizenbier -wheat beer</i>	<i>0,5l</i>	<i>1.740.-</i>
<i>Gösser Citromos alkoholmentes</i>	<i>0,33l</i>	<i>950.-</i>
<i>- Zitronenbier alkoholfrei - lemon beer non-alcoholic</i>		

Kézműves sörök - Craft Biere - Hand crafted beers

<i>Stari Nagyon Meggy gyümölcssör</i>	<i>0,33 l</i>	<i>1.450.-</i>
---------------------------------------	---------------	----------------

Kimért borok - Wein vom Fass - Draught House Wine

Fehér - Weiss - White

Balatoni Olaszrizling - Buzás Pincészet 1dl 370.-
száraz-trocken-dry

Chardonnay - Buzás Pincészet 1dl 470.-
félédes-halbsüß-halfsweet

Rosé

Szóládi Kékfrankos rosé - Buzás Pincészet 1dl 470.-
száraz-trocken-dry

Vörös - Rot - Red

Merlot - Kékfrankos házasítás - Buzás Pincészet 1dl 370.-
száraz-trocken-dry

Koktélok - Coctails, Cocktails

Mojito (4cl Bacardi, lime, cukorszirup, jég, friss menta, szódavíz) 1.880.-

Aperol Spritz (4 cl Aperol, 8 cl fehérbor, 2 cl szódavíz) 1.750.-

Cuba libre (4cl Bacardi, cola) 1.880.-

Gin tonic (4cl Beefeaters Gin, 1,2dl tonik, citrom, jég) 1.980.-

Kávék - Kaffee - Coffees (Don Cortez 100% arabica)

Espresso és Ristretto 720.-

Espresso macchiato 780.-

Cappuccino 820.-

Latte macchiato 910.-

Melange 970.-

Hosszú kávé 720.-

Koffeinmentes kávé + 150.-

Növényi tej + 200.-

Laktózmentes tej + 150.-

Teák - Teas - Tees

Dallmayr 660.-

Az étlapunkon található minden étel ára a köretek árát is tartalmazza!
Ételeinkből fél adag is rendelhető 75%-os áron!

Die Speisepreisen beinhalten auch die Beilagen!
Sie können halben Portion bestellen für 25% Ermässigung.

The price of the side dishes are included. You can get half portion for 25% discount.

Áraink forintban értendő, a szervizdíjat nem tartalmazzák!
Die Service Leistung ist nicht im Preis enthalten!
The service is not included in the prices!

Hideg-meleg előételek
Kalte und warme Vorspeisen
Hors d'oeuvre cold and hot



Camembert ropogós kéregben, házi áfonya lekvárral
Camembert in Mandelbrösel gebacken, Heidelbeer Konfitüre
Almond covered Camembert, homemade cranberry jam
2.560.-



Hortobágyi húsos palacsinta csirkéből
Palatschinken nach „Hortobágyi“ art (Hähnchen)
Pancakes in „Hortobágyi“ style (chicken)
2.650.-



Bruschetta pármiai sonkával, füstölt mozzarellával,
pirított házi kenyér szeletekkel, marinált rukkolával
Bruschetta mit Parmachninken, mit geräuchertem Mozzarella,
geröstetem hausgemachtem Brot und mariniertes Ruccola
Bruschetta with Parma ham, smoked mozzarella, toasted homemade
bread, marinated arugula
2.990.-



Levesek

Suppen - Soups



Falusi tyúkhúsleves lúdgégével, gazdagon

Hühnersuppe mit Gemüse und Fleisch

Chicken broth with vegetables and meat

1.450.-



Falusi tyúkhúsleves májgombóccal

Hühnersuppe mit Leberknödel

Chicken broth with liver dumplings

1.450.-



Fokhagyma krémleves, sajtos pirítóssal

Knoblauchkremsuppe, Käse Toast

Garlic cream soup, toast with cheese

1.390.-



Szezonális gyümölcsleves

Saisonale Fruchtsuppe

Seasonal fruit soup

1.550.-



Mediterrán paradicsomleves füstölt mozzarellával

és bazsalikom pestoval

Mediterrane Tomatensuppe mit geräuchertem

Mozzarella und Basilikumpesto

Mediterranean tomato soup with smoked mozzarella and basil pesto

1.390.-



Gulyásleves

Kesselgulasch

Goulash soup

2.980.-



Tészták

Nudelgerichte - Pasta



Pasta della casa - "A ház tésztája"

bélszíncsíkot fűszerezzük, roston megsütjük pirított erdei gombákkal, fokhagymával, rokfort sajttal, mustárral, petrezselyemmel, fehérborral, tejszínnel ízesítjük, tagliatellével összeforgatjuk, friss parmezánforgáccsal tálaljuk

Beefstreifen gewürzt auf Rost, dazu Tagliatelle mit Waldpilze, Knoblauch, Roquefortkäse, Senf, Weiswein, Sahne, Gewürze

Seasoned grilled fillet, with roasted forest mushrooms, garlic, Roquefort cheese, mustard, parsley, white wine, cream, flavor it with tagliatelle

5.980.-



Lorenzo – rukkolás-tejszínes-garnéla, spagetti, parmezán

Lorenzo – Rukkola-Sachnesauce-Strimps, Spaghetti, Parmesan

Lorenzo – arugula- creamy- prawn, spaghetti, parmesan

5.880.-



Lazacos tagliatelle friss rukkolával, koktélpáradicsommal, cukkinivel és kápia paprikával

Lachs-Tagliatelle mit frischem Rucola, Kirschtomaten, Zucchini und paprika

Tagliatelle with salmon, fresh arugula, cherry tomato, zucchini and cabbage pepper

4.850.-



Mascarponés – csirkés penne aszalt paradicsommal, fenyőmaggal

Mascarpone – Hähnchen penne mit sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen

Penne with mascarpone – chicken with sun-dried tomatoes and pine nuts

4.390.-

Szárnyas ételek *Geflügelspeisen - Poultry dishes*



***Parmezán köntösbe bújtatott csirkemell filé
vitamin saláta ágyon***



Hühnerbrust in Pelzmantel mit Parmesan gebacken, grüner Salat
Fried chicken breast with parmesan, fresh salad
4.550.-



***Vargánya gombával töltött pirított csirkemell,
grillezett füstölt sajttal, parajos rizottóval***

*Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilze,
gegrillte geräucherter Käse, Spinatrisotto*
*Grilled pullet breast with porcini mushrooms,
grilled smoked cheese, spinach risotto*
4.550.-



***Csirkemell grillezve cheddar sajt mártással,
édesburgonya hasábbal***



*Gegrilltes Hähnchenbrust Filet mit Cheddar- Käse-Sauce,
Süßkartoffeln-pommes*
Grilled pullet breast with cheddar cheese sauce, sweet potato fries
4.350.-

***Konfitált kacsacomb párolt vörös káposztával,
libazsíros – hagymás tört burgonyával, zöldsalma kompóttal***

*Langsam gebratene Entenkeuelen, gedünsteter Rotkohl,
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Ganseschmalz,
grüne Apfel Kompott*
*Confit duck leg, stewed red cabbage,
goose fat-mashed potato with onion, green apple compote*
5.160.-



***Grillezett csirkemell camemberttel, burgonyakrokettel,
idény gyümölcssalátával***



*Gegrillte Hühnerbrust mit Camembert,
Kartoffelkroketten, Früchten der Saison*
*Grilled chicken breast with camembert,
seasonal fruits, potato croquette*
4.450.-

Marha ételek
Rindfleisch - Beef dishes



*Bélszín steak (25 dkg) kakukkfűves vargánya raguval,
házi burgonyakrokettel*

*Gegrillter Rindersteak mit Steinpilz Sauce mit Thymian,
mit hausgemachten Kartoffelkroketten*

*Roasted beef with porcini mushroom ragout with thyme,
homemade potato croquette*

13.480.-



Vörösborsos marhapörkölt galuskával

Rindergulash mit Nockerln

Beef stew with paprika and dumplings

4.590.-



*Grillezett bélszínérmék kevert salátával,
balzsamecetes öntettel, házi steakburgonyával*

*Gegrillter Rindenfiletmedallion mit frischer Salat mit Balsamico
Essig, hausgemachten Steakkartoffeln*

*Grilled sirloin steak with green salad, balsamic vinegar,
homemade steak potatoes*

8.480.-



Sertés ételek
Schweinegerichte - Pork dishes



Óriás rántott szelet vajás–petrezselymes burgonyával
Paniert Schweinekoteletts mit Butter-Petersilienkartoffeln
Fried pork chop with potato with butter parsley
3.950.-



Cigánypecsenye sült burgonyával
Zigeunerbraten mit Bratkartoffeln
Roasted pork chop with fried potatoes
4.450.-



Baconbe göngyönlt szűzérme somogyi kakukkfűves vargánya
raguval, házi steakburgonyával
Schweinmedallions im Bacon Hamd mit Steinpilz Sauce mit Thyme,
hausgemachten Steakkartoffeln
Pork medallions with bacon and „somogyi” style porcini mushroom
ragout with thyme, homemade steak potatoes
5.340.-



Mézes–chilis oldalas coleslaw salátával,
édesburgonya hasábbal
Spare Ribs mit Honig-Chili, coleslaw salat, Süßkartoffeln-pommes
Honey- chili pork rib with coleslaw salad, sweet potato fries
5.950.-



Halételek

Fischgerichte - Fish dishes



*Fogasfilé ropogós panírban,
vajas-petrezselymes burgonyával, tartármártással*
*Gebackene Zanderfilet in Pelzmantel,
Butter- Petersilenskartoffeln, Tartarsoße*
Breaded zander fillet, potato with butter parsley, tartar sauce
5.250.-



Harcsapaprikás túróscsuszával
Welsfilet mit Paprikasoße mit Topfennockerl
Catfish fillet with paprika sauce, noodles with cottage cheese
4.960.-



Lazac steak lime-os citromfűves mártással, spenótos rizottóval
Lachs steak mit Zitronengrasssoße, Spinatrisotto
Salmon steak with lemon grass sauce, spinach risotto
9.240.-



*Pisztráng roston márványsajttal, grillzöldséggel,
kakukkfűves parázsburgonyával*
*Gegrillte Forelle mit blauer Käse,
dazu gebratene Kartoffeln mit Thymian*
*Grilled trout with blue cheese, grilled vegetables,
fried potatoes with thyme*
5.350.-



Tálak

Platte - Dishes



Anno tál 2 személyre

*(Cordon Bleu, rántott sajt, cigánypecsenye,
kacsacomb, jázmin rizs, steakburgonya)*

Anno Platte für 2 Personen

*(Cordon Bleu, gebackene Käse in Pelzmantel, Zigeunerbraten,
Entenkeulen, Jasminreis, Steakkartoffeln)*

Anno dish for 2 persons

*(Cordon Bleu, fried cheese, roasted pork chop,
duck leg, jasmine rice, steak potatoes)*

10.450.-



Grill tál 1 főre

*(bélszínérme, szűzérme, csirkecomb filé, zöldségnyárs,
steakburgonya, fűszervaj, grillszós)*

Grillplatte für 1 Person

*(Rindenfiletmedallion, Schweinefleischmedallion, Hähnchenkeulen
filet, Gemüsespieße, Steakkartoffeln, Gewürzbutter)*

Grilled dishes for 1 person

*(Beefsteak medallion, pork medallion, fillet of chicken legs,
vegetables on stick, steak potatoes, spiced butter)*

9.140.-



Laktató saláták

Grosse Salatteller - Filling salads



*Fitness saláta - csirkemell csíkok, tükörtojás,
friss kerti saláta, joghurt öntet*

*Fitness Salat - Gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei,
frischer gemischter Salat, Joghurt Sauce*

*Fitness salad - Grilled chicken breast,
fried egg, fresh mixed salad, yogurt dressing*

4.250.-



Firenzei saláta

*kevert saláta, fokhagymás garnéla farok, páрмаi sonka, rukkola,
olivabogyó, balzsamecet öntet, parmezán forgács*

Firenze Salat

*Gegrillte Garnelenspieß mit Knoblauch, gemischter Salat, Parma
Schinken, Ruccola, Olive, Balsamico Dressing, Parmesan*

Firenze salad

*Grilled prawn with garlic, mixed salad, Parma ham, arugula, olive,
balsamic dressing, parmesan*

4.550.-



Gyerek ételek
Kinderspeisen - Child meal



Bolognai Spagetti
Bolognese-Spagetti
Spaghetti Bolognese
1.860.-



Rántott sajt, jázmin rizs, tartár
Gebackene Käse in Pelzmantel, Jasminreis, Tartarsoße
Fried cheese, jasmine rice, tartar
2.190.-



Rántott csirkemell, hasáburgonya, ketchup
Gebackene Hähnchenbrustfilet paniert, Pommes frites, Ketchup
Fried chicken-breast, chips, ketchup
2.190.-



Palacsinta
(2db egy adag, kakaós vagy lekváros)
Palatschinken (2stk. Kakao oder Marmalade)
Pancakes (2pcs. cocoa or marmalade)
1.080.-



Egyszerű saláták - Salate - Easy salads

Tejfölös uborkasaláta - Gurkensalat mit saure Sahne

Cucumber salad with sour cream

980.-

Káposztasaláta - Krautsalat - Cabbage salad

980.-

Kovászos uborka - Essiggurken - Pickled cucumber

980.-

Vegyes saláta - Gemischter Salat - Mixed salad

980.-

Cékla - Rote Beete - Beetroot

980.-



Köreték - Beilagen - Garnishments

Jázmin rizs

1.090.-

- Jasminreis - Jasmine rice

Vajas-petrezselymes burgonya

1.090.-

- Butter-Petersilienkartoffeln - Potato with butter parsley

Hasábburgonya

1.090.-

- Pommes frites - French fries

Sült burgonya

1.090.-

- Bratkartoffeln - Fried potatoes

Steakburgonya

1.090.-

- Steakkartoffeln - Steak potatoes

Parázsburgonya

1.090.-

- Gebratene Kartoffeln - Chargrilled potatoes

Édesburgonya hasáb

1.350.-

- Süßkartoffeln-pommes - Sweet potato fries

Grillzöldség

1.690.-

- Gegrillte Gemüse - Grilled vegetables

Desszertek - Nachspeisen - Desserts



Somlói galuska
Somloer Nockerln
Dumplings of Somló
1.650.-



Epres Charlotte torta
Erdbeer Charlotte Torte
Strawberry Charlotte cake
1.550.-



Sós karamellás pohárkrém
Salziges Karamell-Dessert
Salted caramel dessert
1.550.-



ALLERGIÁT vagy INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK és TERMÉKEK INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER - ALLERGEN INFORMATION



- 1. Glutént tartalmazó gabonafélék és a belőlük készült termékek.
Glutenhaltige Getreide. Cereals containing gluten.



- 2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
Krebstiere. Crustaceans.



- 3. Tojás és a belőle készült termékek.
Eier. Eggs.



- 4. Hal és a belőle készült termékek.
Fisch. Fish.



- 5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
Erdnüsse. Peanut.



- 6. Szójabab és a belőle készült termékek.
Soja. Soya.



- 7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).
Milch. Milk.



- 8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió
Schalenfrüchte. Nuts.



- 9. Zeller és a belőle készült termékek.
Sellerie. Celery.



- 10. Mustár és a belőle készült termékek.
Senf. Mustard.



- 11. Szezámmag és a belőle készült termékek.
Sesamsamen. Sesame seeds.



- 12. Kén-dioxid és az SO₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg,
illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.
Schwefeldioxid. Sulphites.



- 13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
Lupinen. Lupin.



- 14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.
Weichtiere. Molluscs.

**Ételeink allergénmentességét a legnagyobb odafigyelés mellett
sem tudjuk 100%-osan garantálni.**

Az allergénekre vonatkozó bővebb felvilágosítást kérje munkatársunktól!

**Obwohl wir versuchen darauf zu achten, daß unsere Speisen vollständig allergen
frei sind, können wir es Ihnen leider nicht 100 Prozent garantieren.**

**Für weitere Informationen über die Allergieauslösenden Stoffe
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**

**With paying high attention and taking big care, we cannot guarantee
100% that our foods are allergen free.**

For further information on the allergy-causing substances, please contact our staff.

FEHÉRBOROK - WEISSWEINE - WHITE WINES

Anno Taverna Fehér 2021

3.800.- / 0,75l

510.- / dl

Buzás Pincészet

Megjelenik benne mind az a fajtaválaszték, melyek Kötcsére illetve a Dél - Balatonra jellemzőek. Gerincét az olaszrizling, illatanyagát a királyleányka adja.

Es umfasst alle für Kötse und Süd Balaton typischen sorten.

Basierend auf "olaszrizling" und Sein Aroma wird der "királyleányka" geliefert.

Representing all the flavour components that are well known in the village of Kötse and the South-Balaton. The acidity of the wine comes from the "olaszrizling" and the notes on the nose comes from "királyleányka".



Buzás Irsai Olivér 2021

3.600.- / 0,75l 480.- / dl

Nagyon jó bor. Könnyű, fűszeres, jó ivású és frissítő. Ez az évjárat nagyon jól áll az illatos szőlőnek: savai virgoncak, de a bor mégsem vékony, teste, zamatossága, citrusos, lédús kortya élményt ad.

Sehr guter Wein. Leicht, würzig, gut bekömmlich und erfrischend. Der Jahrgang steht der duftenden Traube sehr gut: seine Suren sind lustig, trotzdem ist der Wein nicht dünn, sein Körper, seine Aromen, sein saftiger Schluck mit Zitrusfrüchten bieten ein großes Erlebnis.

It's just as light, spicy and refreshing with good drinkability. The vintage suits the aromatic grapes a lot: the acids are lively, yet the wine isn't thin; its body, flavours, citrusy and juicy palate delivers a real experience.



Bujdosó Chardonnay 2020

3.800.- / 0,75l 510.- / dl

Gazdagabb beltartalom jellemzi a bort, köszönhetően a hosszabb finomseprőn tartásnak és kis részben hordós érlelésnek. Kerek bor, szép savakkal, fehér húsú gyümölcsökkel, finom fűszerességgel. Mi ilyennek képzeljük a dél-balatoni chardonnay-t.

Der Wein zeichnet sich durch seinen kräftigen Inhalt aus, dank der längeren Lagerung auf feiner Hefe und in geringerem Maße der Fassreifung. Ein runder Wein mit schönen Säuren, weißen fleischigen Früchten und köstlicher Würze. So stellen wir uns den Chardonnay vom Süd-Balaton vor!

This wine is relatively rich in substance, resulted mainly from the long keeping on fine lees, and, to a less extent, from barrel ageing. Round in the mouth, nice acidity, white-fleshed fruits and fine spiciness. This is what we call a typical chardonnay at the southern side of Lake Balaton.



FEHÉRBOROK - WHITE WINES - WEISSWEINE



Garamvári Sauvignon Blanc 2021

3.800.- / 0,75l 510.- / dl

A Sauvignon blanc a Dél-Balatonon is nagyon jól érzi magát, és ez a 2021-es Prémium Sauvignon Blanc-unkon is érződik: vágott füves, csalános, bodzás illat némi birsszel, mely trópusi gyümölcsös jegyekkel, mangóval, maracujával kísérve a kortyban is visszaköszön. Élénk savak, közepes test jellemzi ezt a bort.

Angenehmes Säure spiel und mittlerer Körper zeichnen diesen Wein aus. Der Einzigartige duft von Passionsfrucht, Mango, Stachelbeere und Hollunder Bleibt nachhaltig am Gaumen.

The Sauvignon blanc grapes are happy in the south Balaton region and you can taste that with our 2021 Premium Sauvignon Blanc. The nose of this wine includes freshly cut grass, urtica and elderflower with a hint of tropical fruit aroma such as mango and maracuja. This wine is high in acidity and has a medium body.



Laposa Szürkebarát 2021 Badacsony

7.200.- / 0,75l 960.- / dl

Származását tekintve kifinomult és elegáns, a mi szürkebarátunk ugyanakkor rafinált a cseppnyi maradékcukornak köszönhetően. Illata a fehér virágokat idézi, finom fűszeresség, zamatában azonban egy telt, összetett bor mutatkozik meg.

Elegant, fein und zugleich raffiniert. Ein perfekter Grauburgunder mit einer angenehmen Restsüsse. Geschmacklich ein vollmundiger Wein.

This one provides the best of two worlds: well-known softness and elegance. The aroma of the last year vintage evokes white flowers, a delicate spiciness, but in its flavor it shows a full, complex wine.



Villa Tolnay Rajnai Rizling 2021 Badacsony

6.900.- / 0,75l 920.- / dl

Belépő rajnai Csobáncról, a pince fiatalabb tőkéről. Gyors feldolgozás gravitációval, erjedés spontán, tartályban és a pince ovális Stockinger hordóiban. A fajta kapja a legnagyobb szerepet, a helyi kőzet és karakter viszont erősen megjelenik. A korty csontos, feszes ízű, jó savú.

Rhein-Riesling als Eintrittswein vom Csobánc-Berg, von den jüngeren Weinstöcken des Kellers. Der Schluck ist steinig, mit festen Aromen und guten Säuren.

An entry-level Riesling from Csobánc, from younger vines. The quick gravitational processing was followed by spontaneous fermentation in tanks and the cellar's oval Stockinger barrels. The variety plays the largest role, yet the local rocks and character strongly feature. The palate is stony, taut and has good acidity.

ROZÉK - ROSÉWEINE - ROSÉ WINES



Várszegi Rosé 2021

3.450.- / 0,75l 460.- / dl

Pincészetünk talán legkeresettebb bora a Rosé Cuvée, ami 50% Kékfrankosból, 50% Pinot Noirból készült az idei évjáratban. Színét igyekeztünk világos hagymahéjra emlékeztetőre készíteni, ízben és illatban pedig kellemes málna, eper, piros bogyós gyümölcsökre ismerhetünk rá.. Ízét a hozzáadott kevés szén-dioxid teszi kellemesebbé, légiesebbé. Friss nyári, könnyed, jó ivású bor.

In Geschmack und Aroma kann es als angenehme Himbeeren, Erdbeeren, rote Beeren bekannt sein. Frischer Sommer, leichter, gute Trinkwein.

It taste and aroma it can be known as raspberries, strawberries, red berries. Fresh summer, light, good drinking wine.



Konyári Rosé 2021

4.200.- / 0,75l 560.- / dl

Üde, csillogó rozé Konyári Dániel balatonlellei pincéjéből merlot gerincen, kékfrankos és két cabernet házasításával. Elegáns gyümölcsillata tiszta, nem tolakodó. Íze szamócás, ropogós cseresznyével, piros ribizlivel.

Eröffnet mit explodierendem Fruchtduft und die Lebendigkeit von Aprikosenblüte, Himbeere, Johannisbeere setzt sich auch im Schluck fort. Merlot, Blaufränkisch und wenig Malbec, Cabernet Franc und Syrah als Gewürze. Saftig, aromatisch, erfrischend.

It opens with an explosively fruity nose and this peach flower, raspberry, redcurrant zest continues on the palate. Merlot, Kékfrankos and a touch of Malbec, Cabernet Franc and Syrah for spice. Juicy, flavoursome, refreshing.



VÖRÖSBOROK - ROTWEINE - RED WINES

Jásdi Kékfrankos 2019-2020

5.200.- / 0,75l 690.- / dl

Csopak

Közepes testű vörös, a pince fiatal telepítésű kékfrankos területéről, vörös földről. Visszafogott, a fajtára jellemző hűvös-meggyes illat, puha és vékony korty, finom tanninnal, barátságos savérettel.

Rotwein mit mittlerem Körper, von den mit Blaufränkisch angebauten jungen Gebieten des Kellers, vom roten Boden. Zurückhaltender, für die Sorte charakteristischer, kühler Duft von Sauerkirsche, ein weicher und dünner Schluck, mit feinem Tannin und freundlichem Säuregefühl.

A medium-bodied red from the winery's young Kékfrankos plantation, from red soil. Restrained varietal aromas of cool sour cherry, then a soft and slender palate with subtle tannins and friendly acidity.



Késa Syrah 2020 Dél-Balaton

6.500.- / 0,75l 870.- / dl

A Kishegy egyik legmelegebb területéről, összesen 2200 tőkéről szüretelve. A fűrtválogatásnak köszönhető nagyon koncentrált, intenzív termést hideg macerációt követően tartályban erjesztették, majd használt 500 literes hordóban érlelték 6 hónapig. Szűretlenül került palackba. Gyönyörű, mély színek, fajtajelleges zamatos, feketebogyós gyümölcsök és fűszerek kavalkádja.

Kalte Kohlensäuremischung, Gärung im Behälter, nach 6 monatiger Reifung wurde er ungefiltert in Flasche gefüllt. Wunderschöne tiefe Farben, eine Kavalkade von sortenspezifischen, aromatischen schwarzen Beerenfrüchten und Gewürzen.

It comes from one of the warmest plots of the Kishegy, harvested from 2,200 vines. The bunch selection resulted in a very concentrated, intense crop, which was fermented in tanks after the cold maceration, then aged in 500-litre barrels for 6 months. It was bottled unfiltered. A beautiful deep colour, varietally pure palate, with a medley of blackberry fruits and spices.



Konyári Loliense 2019-2020

9.300.- / 0,75l

Bordeaux-I típusú házasítás: merlot és két cabernet. Tartályban erjesztve, majd másfél évig. Fahordós érlelésű.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, am Ende September gelesen. Zuerst erinnert er uns an einen guten Burgunder: Vollmundig, mollig, mit den Noten von Pfefferminz, Tabak, Eukalyptus und mit zahlreichen Früchten.

Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc picked at the end of September. On the first taste it is reminiscent of a fine red Burgundy with its good body, fullness, notes of mint, tobacco, eucalyptus and loads of fruit. Aged in new and second-time used 225 liter oak barrels.



DESSZERTBOROK - SÜßWEINE - DESSERT WINES

Lenkey Szamorodni 2008

10.200.- / 0,5l 2.040.- / dl

Dűlőszelektált édes szamorodni, mely nem túl édes. Furmint és Hárslevelű. Sokszor vegetális ízű, illatú, tiszta és csiszolt.

süß

Flurselektierter, süßer samorodni, aber nicht zu süß. Furmint und Hárslevelű (Lindenblättriger). Oft vegetal in Duft und Geschmack. Klar und geschliffen. (Die Flur Korposd ist eine Nebenflur der Flur Betsek.)

sweet

This single vineyard sweet szamorodni is harvested from Betsek and Korposd vineyards. Not too sweet at all. Grape varieties Furmint and Hárslevelű. It has vegetal tastes and vegetal on the nose also. Clean and polished.



Lenkey Aszú 2003

24.990.- / 0,5l

100% Furmint. 24 hónap hordós és 3 éves palackérelés. Izgalmas, vibráló illat, finom fűszerekkel, hosszú korty.

Aufregender, lebendiger Duft mit köstlichen Gewürzen, langer Schluck.

Exciting, vibrant scent, with delicious spices, long sip.



PEZSGŐK - SEKTE - SPARKLING WINES



Törley Charmant Doux édes/sweet/süss

3.960.- / 0,75l

Szép, jellegzetes pezsgőszín, intenzív pezsgés. Illatában és ízében egyaránt a cukrozott gyümölcsök viszik a prímet. Szájban nem túl agresszíven feltűnik még egy muskotályos jegy is.

Der Charmant Doux Sekt beherrscht die Fähigkeiten von sorgfältig ausgewählten Weinen, welchem er seine harmonischen Aromen und elegantes Aussehen verdankt.

Pleasant, typical sparkling wine hue and intense fizz. Its aroma and taste are both dominated by candied fruits. Also, a humble muscaty note appears on the palate.



Törley Gála

4.100.- / 0,75l

Megnyerő, friss, üde, kimondottan gyümölcsös száraz pezsgő. Ízben az elegancia és a frissesség együttesen jelentkezik.

Überzeugende Schöne erfrischende fruchtiger Charakter, erinnert an verschiedene Früchte wie Pfirsiche und Quitte. Eine Eleganter Trockene Sekt mit Feine Säure aus der Haus Törley. Hergestellt aus Handverlesenen Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Riesling.

Captivating, fresh, decidedly fruity, dry sparkling wine. Its taste is both elegant and fresh.



Légli Brut 2019

9.500.- / 0,75l

A meszes dűlőkről válogatott furmint és rajnai rizling fürtjeiből préselt must először hűtött tartályokban csendesre, majd a vaskos palackokban pezsgőre erjedt. Virágok, zöld alma és citrusok illata, a kortyban finomra érett buborékokkal, zsenge savérettel és finom sóssággal. Két év érlelés után, a palackokat kis adagokban, mindig frissen degorzsálják. Dosage: 6g/l.

The must pressed from the selected Furmint and Riesling bunches grown on limestone soil was first fermented to still wine in temperature-controlled tanks, then in thick bottles to sparkling. Aromas of flowers, green apple and citrus fruit, nicely matured bubbles on the palate, a fresh acid feel and delicious saltiness. Following the two years of ageing, the bottles are always freshly disgorged in small batches. Dosage: 6g/l.

Furmint und Rhein-Riesling. Der Duft von Blumen, grünem Apfel und Zitrusfrüchten, im Schluck fein gereifte Blasen, zartes Säuregefühl und feine Salznoten.



*Köszönjük, hogy betért hozzánk!
Örülünk, ha éttermünk elnyerte tetszését!
Reméljük, elégedett a kiszolgálással
és ételeink minőségével!*



*Észrevételeit szívesen fogadjuk az alábbi címen:
www.facebook.com/annotaverna*



*Anno taverna
8624 Balatonszárszó, Szóládi u. 1.*

*Asztalfoglalás:
+36 30 497 9430
+36 84 362 740*



*Nyári nyitvatartás
június 1 - június 30-ig
minden nap 11.00 - 22.00
július 1 - augusztus 31
minden nap 11.00 - 23.00*

*Téli nyitvatartás
szeptember 1 - szeptember 30
minden nap 11.00 - 22.00*

*október 1 - május 31
minden nap 11.00 - 21.00*

II. kat.