

Konyhafőnök ajánlata
Empfählungs von Küchenschef
Recommendation from kitchener

Torony Csárda Tál 2 személyre (A, C, G, H)

(natúr csirkecombfilé, rántott borda, rántott sajt, rántott gomba
Cordon Blue vegyeskörettel /rizs, sültburgonya/ tartármártással)

„Turm Csardaplatte” für 2 Personen

(Natur Hühnenkeulefilet, Paniertes Schnitzel, Käse ,gebackene Pilzköpfe
Cordon Blue gemischte Beilagen /Reis und Bratkartoffeln/ mit Tartarsause)

„Toronyplate for” 2 persons

(Grilled chicken fillets, breaded pork chops, cheese, mushroom
Cordon Blue (stuffed with cheese, ham) rice and roasted potatoes)

14500. -Ft

Vegyes haltál 2 személyre (A, C, D, H)

(pisztráng roston, roston fogas filé, rántott fogas filé,
rántott pontypatkó petrezselymes burgonya és tartár mártással)

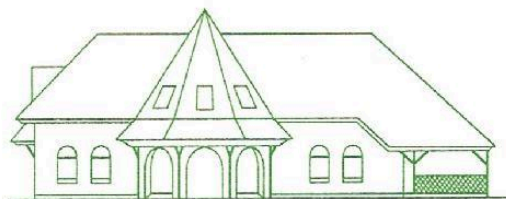
Gemischter Fisch Platte für 2 Personen

(Forelle, Zanderfilet vom Rost, Gebackene Zanderfilet ,
Gebackene Karpfen mit Petresilien Kartoffeln mit Tartarsauce)

Mixed fish for 2 persons

(Fried trout, perch-pike, fried carp parsley potatoes with tartar sauce)

17500. -Ft



Levesek • Suppe • Soup

Forint

Húsleves házi májgombóccal (A , C , J)
Fleischbrühe mit Hausgemachte Leberknödel
Boillon with made homemade liver gnocchi

1950.-

Húsleves cérnametélttel (A , C , J)
Fleischbrühe mit Fadennudeln
Boillon with threadnoodles

1750 .-

Fokhagymakrémleves csészében (A , H , J)
Knoblauch-Creamsuppe in Tasse
Cream of garlic soup

1950.-

Fokhagymakrémleves (Cipóban) (A , H , J)
Knoblauch-Creamsuppe im Brotlaib
Cream of garlic soup in a bread loaf

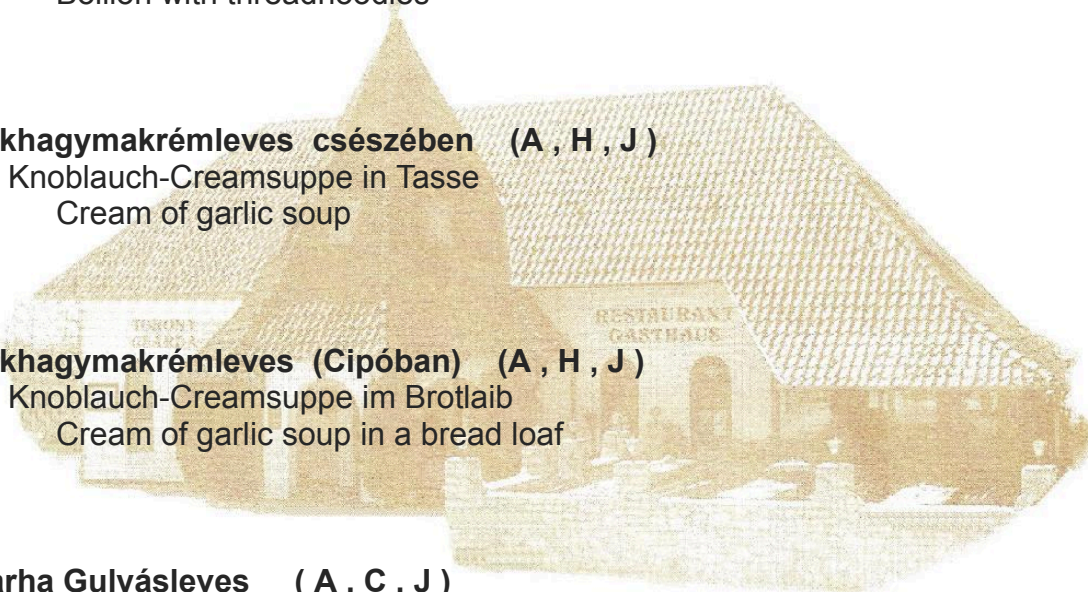
2550.-

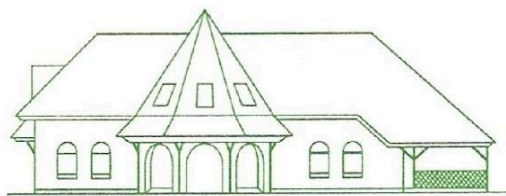
Marha Gulyásleves (A , C , J)
Rindergulaschsuppe
Hungaryan beefgoulashsoup

3950 .-

Balatoni Halászlé Pontyal vagy Harcsafilével (D)
Ungarische Fischsuppe Balaton art von Karpfen oder Welsfilet
Hungaryan Carp fishsoup Balaton style

4250 .-





Étel gyermekeknek • Kinderteller • Dishes for children

Forint

Egész adag / Erw. por.

Bolognai spagetti (A , C , H)

4850.-

2950 .-

Spaghetti Bologneser Art
Spagetti Bolognese style

Rántott húsi hasáburgonyával (A , C)

2900 .-

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Breaded porkchops with french frise

Csirkefalatok rántva hasáburgonyával (A , C)

2900 .-

Chicken Nugets mit Pommes
Chicken Nugets with french frise

Hasáburgonya ketchuppal

1450 .-

Pommes Frites mit Ketchup
French frise with ketchup

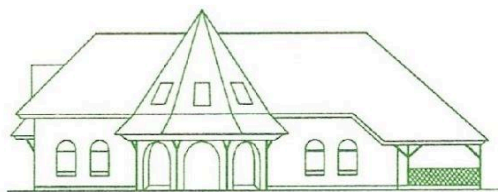
Halrudacskák hasáburgonyával (6 db)

2850.-

Fischstäbchen mit Pommes Frites
Fish sticks with french frise

Ketchup 200.- Ft / db

Majonéz



Húsmentes ételeink • Vegetarise Gerichre • Vegetarien food

Forint

Rántott trappista sajt rizzsel tartármártással (A , C , H)

4750 .-

Gebackener Trappistenkäse mit Reis und Tartarsauce
Fried portsalut cheese and rice tartar sauce

Rántott Camembert rizzsel és áfonyalekvárral (A , C , H)

4650 .-

Gebackener Camembert-Käse mit Reis und Preiselbeeren
Fried camembert cheese with blueberry & rice

Paradicsomos Spagetti Bivaly Mozzarellával (A , H , C)

4550.-

Spaghetti Pomodoro mit Büffelmozzarella
Spaggetti pomodoro with buffalo mozzarella

Grillezett sajt friss salátával (H)

4450.-

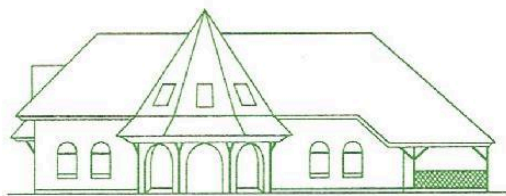
Gegrillte Käse mit Frischen Salat
Grill Chees with fresh salad

Zalai Dödölle Tejföllel (A , H)

2750.-

Dödölle (Kartoffeltaller)
Dödölle (potato blinis)





Szárnyasok • Geflügel • Poultry dishes

Forint

Őrségi csirketekercs rizzsel és pirított burgonyával (A,C,G,H) 5650 .-
/ sajttal, gombával, sonkával töltve/

Hünchenrolle mit Käse Schinken und Pilz gefüllt gemischte Beilagen
/Reis und Bratkartoffeln/

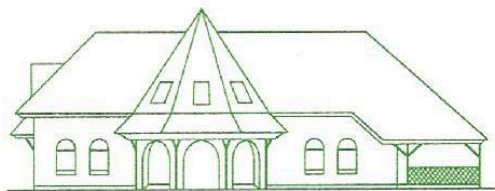
Fried chicken stuffed with cheese, ham & mushroom rice and potatoes

Rántott csirkemellfilé hasábburgonyával (A , C) 4850 .-
Gebackene Hühnchenfilets mit Pommes
Fried pullet fillet in breadcrumbs & french fries

"Texasi Jércemel" pirított burgonyával (csípős babos lecsós raguval) 5500 .-
Hühnchen nach "Texas Art", scharf, mit Bratkartoffeln (Scharfes Letscho und Bohnen!)
Rost pullet "Texas style" with chili & potatoes (hot!)

Cézársaláta (Pirított csirkehussal) (A, H) 4850 .-
Cäsar-Salat mit gebratener Hühnerbrust
Chicken Ceasar salad

Grillezett Csirkecombfilé Grillzöldséggel 5500.-
Hänchenkeulefilet vom rost mit gegrilltem Gemüse
Grilled chicken fillets with grilled vegetables



Sertéshúsból készült ételek
Schweinefleisch Gerichte • Dishes from pork meat

Forint

Rántott borda sült burgonyával (A, C)

5250 .-

Wienerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffel
Breaded pork chops with potatoes saluté

Bolognai borda (A,C,G,H)

5650 .-

Gebackenes Schweinerücken "Bologneser Art"
Breaded pork "Bolognese style"

Cordon bleu hasáburgonyával (A,C,G,H)

5750 .-

Cordon bleu mit Pommes
Cordon bleu with french fries

Bakonyi zsiványpecsenye dödöllével (A, H)

5850 .-

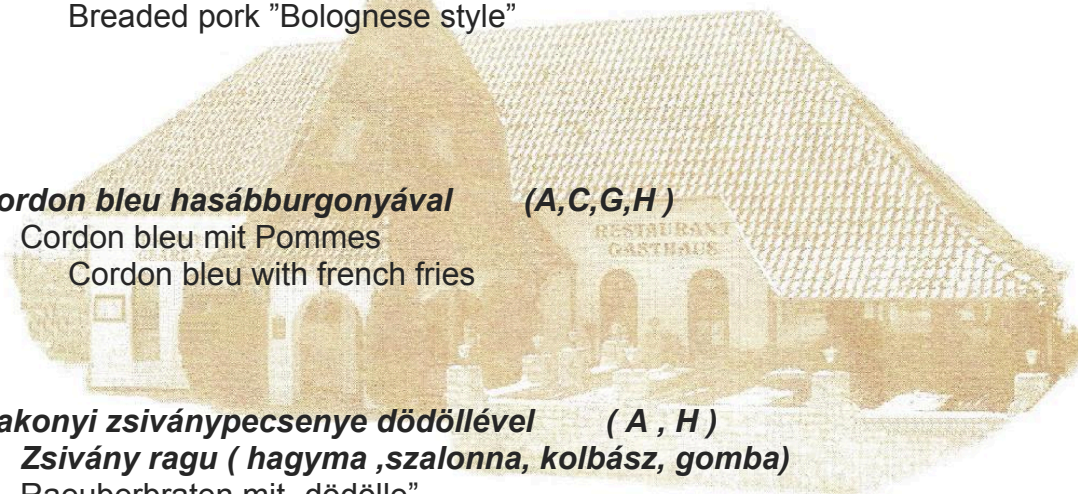
Zsivány ragu (hagyma ,szalonna, kolbász, gomba)

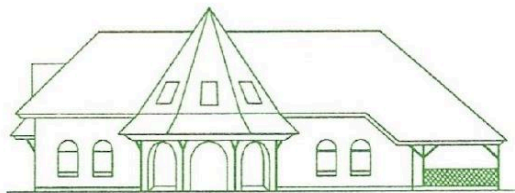
Raeuberbraten mit „dödölle”
Rauberragu (Zwiebel, Speck, Wurst, Pilz)
Robbers meat "Bakonyi style"
(onion, bacon, sausage, mushroom)

Cigánypecsenye sült burgonyával

5750 .-

Zigeunerbraten mit Bratkartoffeln
Pork chops with garlic, potatoes





Sertés és Marhahúsból készült ételek

Schweinefleisch und Rind Gerichte • Dishes from pork and Beef meat

Forint

**BBQ Oldalas héjas burgonyával (H)
fokhagymás tejföllel káposzta salátával**

7850.-

BBQ Spare-Ribs Steakkartoffel mit Sauerrahm
und Knoblauch und Krautsalat

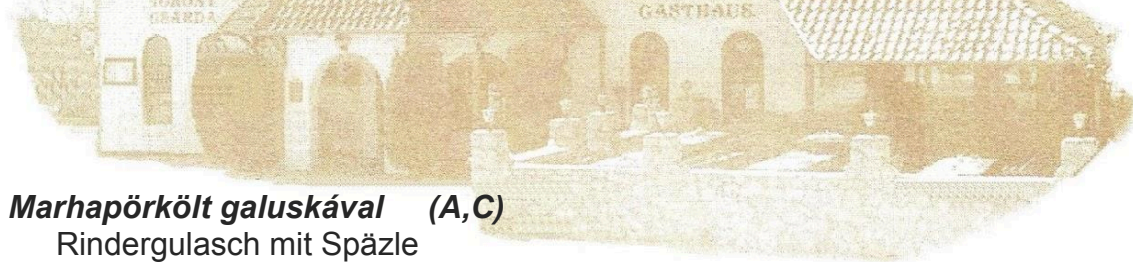
BBQ Spare-ribs with potatoes garlicdressing and Cabbagesalat

**Rablóhús (Bacon,kolbász,sertés szűz nyárson
lecsóval és hasáburgonyával**

5950.-

Räuberspieß mit Letscho und Pommès

Barbeucue skewer with letscho and french fries



Marhapörkölt galuskával (A,C)

5950 .-

Rindergulasch mit Spätzle

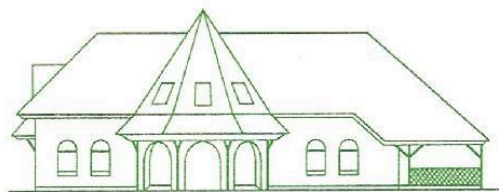
Beefgulas with gnocchi

Marhapofa vörösboros barnamártásba párolva dödöllével (A,C)

6300.-

Rinderbäckchen in Rotwein geschmort mit dödölle (Kartoffeltaller)

Beef cheeks Braised in red wine with dödölle (potato blinis)



Halak • Fisch • Fish dishes

Forint

Fogasfilé roston „Konyhafőnök” módra gombás lecsóval (A , D) 6850 .-
piritott burgonyával

Zanderfilet vom Rost nach "Küchenchef Art" mit Letscho und Bratkartoffeln
Perch-zander slices "kitchenchef style" with fried potatoes

Rántott fogasfilé petrezselymes burgonyával tartármártással (A , C , D , H) 6850 .-

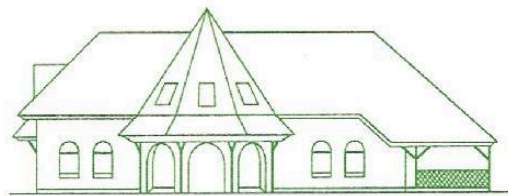
Gebackenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Tartarsauce
Fried Perch zander with parshley potatoes and tartar sauce

Fogasfilé roston párolt rizzsel és tejszínes spenótlevéllel (A , D , H) 6850 .-

Zanderfilet vom Rost mit Reis und Sahnigen Blattspinat
Grilled fillets of zander with rice and creamy spinach leaves

Fogasfilé roston friss vegyes salátaágyon (A , D , L) 6850 .-

Zanderfilet vom Rost mit Frischen gemischter Salate
Grilled fillets of zander with fresh mixed salad



Vadételek • Wildgerichte • Dishes from fallow deer

Forint

**Szarvassült vörösboros áfonyamártással (A , C)
krokettel**

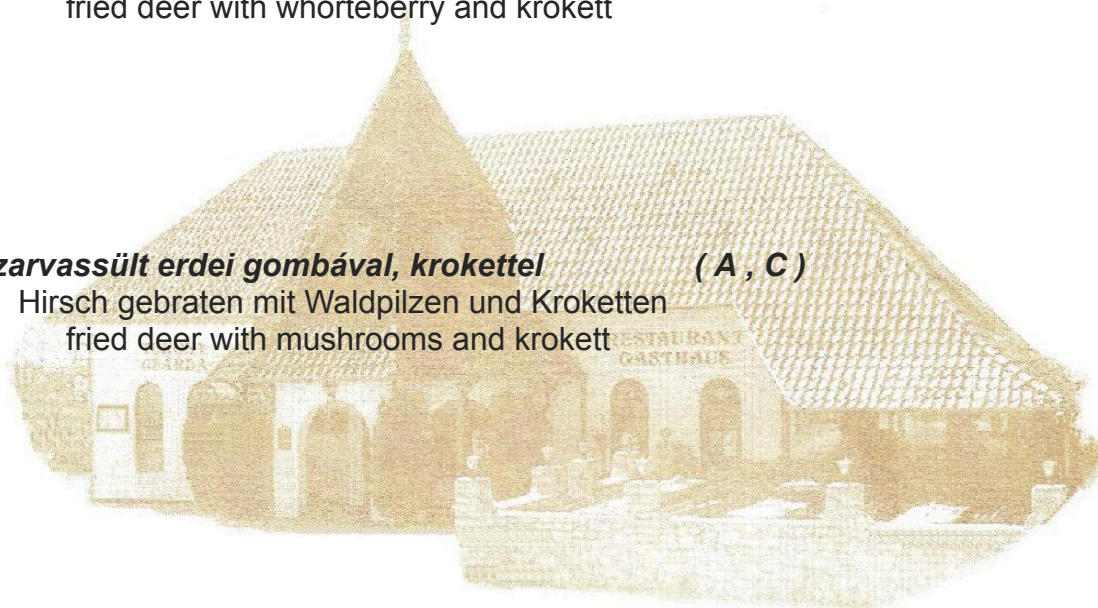
6850 .-

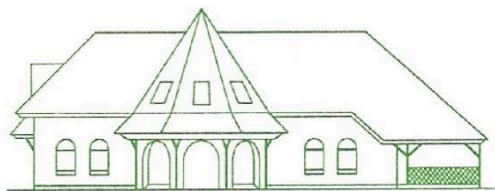
Hirsch gebraten mit Preiselbeeren und Kroketten
fried deer with whorteberry and krokett

Szarvassült erdei gombával, krokettel (A , C)

6850 .-

Hirsch gebraten mit Waldpilzen und Kroketten
fried deer with mushrooms and krokett





Ételek ELŐRENDELÉSRE
Spezialitäten nach VORBESTELLUNG • Orderng in advance

Forint

Fogas roston petrezselymes burgonyával (A , D , H)

120 Ft / 10gr.

Zander im Ganzen vom Rost nach Grösse mit Petersilienkartoffel
Grilled pike-perch

***Ropogós (fél) pecsenyekacsa párolt káposztával
pirított burgonyával***

6650 .-

Knuspriger (halbe) Entenbraten mit gedünsteter Kraut und Bratkartoffel
Roasted (half) duck with cabbage and potatoes sauté

Csülök pékné módra pirított burgonyával és hagymával (2 személyre)

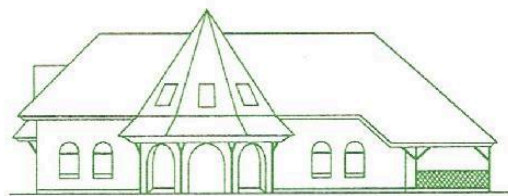
11500 .-

Schweinshaxe auf "Bäckerinnen" Art mit Brakartoffeln für 2 Personen
Knuckle of pork for 2 persons with potatoes sauté

Tatárbifsztek friss zöldségekkel , pirítóssal (A , C , K)

6650 .-

Beef Tatar mit Gemüse und Toast
Beef Tatar with vegetables toast



Saláták • Salate • Salads

Forint

Vegyes saláta

Gemischter Salat
Mixed salad

1500 .-

Paradicsom saláta

Tomatensalat
Tomato salad

1500 .-

Tejfölös uborkasaláta

Gurkensalat mit Sauerrahm
Cucumber salad with cream

1500 .-

Uborkasaláta

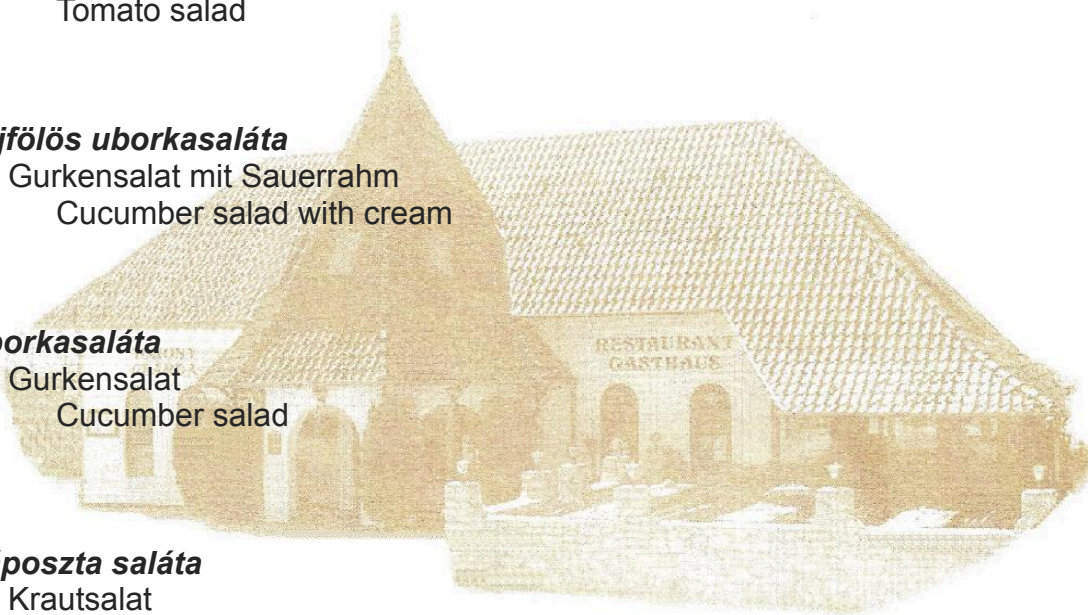
Gurkensalat
Cucumber salad

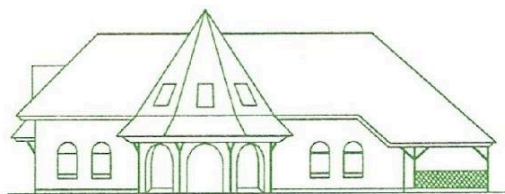
1500 .-

Káposzta saláta

Krautsalat
Cabbagesalad

1500 .-





Desszertek • Nachspeise • Desserts

Forint

Torony palacsinta (A , C , H)

2850 .-

Palatschinken nach "ToronyArt"
Pancakes "Torony style"

Túrós palacsinta vanília öntettel, vagy tejföllel (A , C , H)

2100 .-

Topfenpalatschinken mit Vanille sosse, oder sauer Rahm
Pancakes with cottage cheese & vanillasauce or sour cream

Nutellás, Kakaós v Lekváros palacsinta (A , C , I)

1850 .-

Palatschinken mit Marmelade, oder Kakao
Pancakes with jam or cocoa

Gundel palacsinta (A , C , I)

2750 .-

Palatschinken nach "Gundel Art"
Pancakes "Gundel style"

Forró meggyes palacsinta (A , C , H)

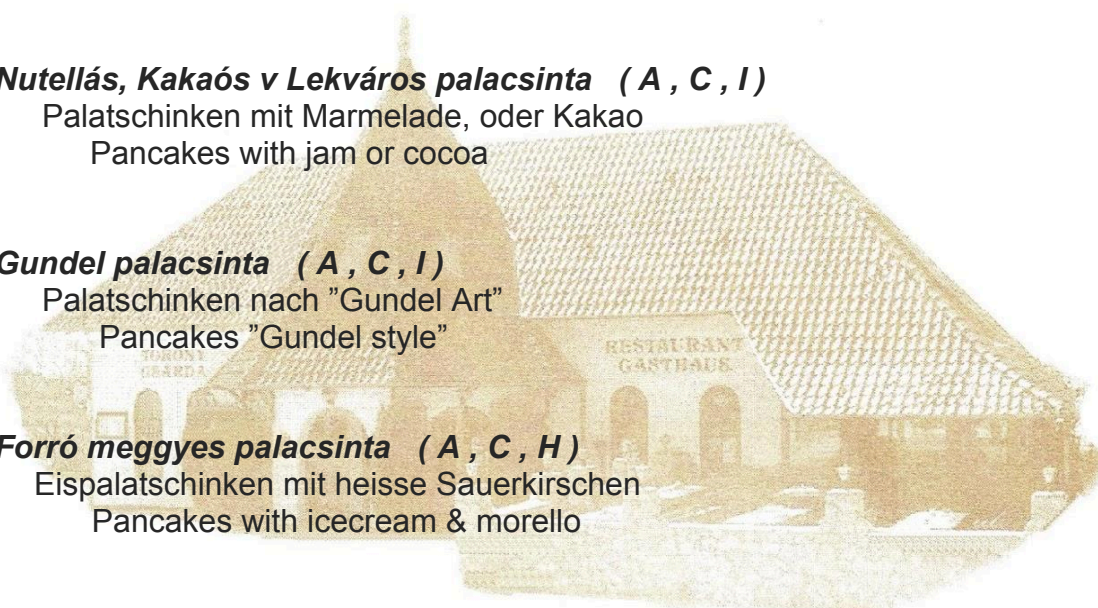
2850 .-

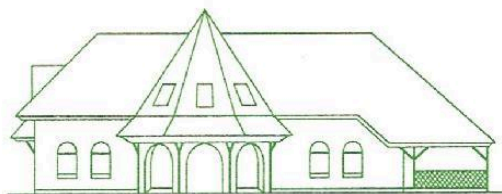
Eispalatschinken mit heisse Sauerkirschen
Pancakes with icecream & morello

Gesztenyepüré (H , I)

1750.-

Kastanienpüree
Chestnut puree





Italok • Getränke • Drinks

1 dl / Ft

Cola üdítő ital	350.-
Narancs szénsavas üdítő ital	350.-
Almalé – Apfelsaft – Apple juice	350.-
Cappy Őszilé - Pfirsichsaft – Peach juice	350.-
Cappy Narancslé 100% - Orangesaft 100% – Orange juice 100%	350.-
Szóda – Soda Wasser – Soda water	100.-

Limonádé – Limonade – lemonade	3 dl 950.-	5 dl 1550.-
Hagyományos Citromos , Bodzás , Málnás		
Normal Zitronen-Zitrusfrüchte , Holunder , Himbeere		

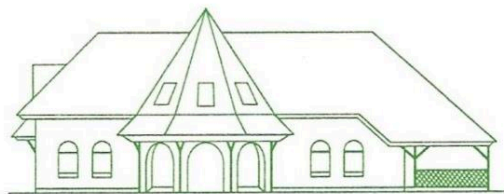
Üveges Üdítők • Erfrischerunk vom Flasche • Bottle of drinks

Gyömbér – Ginger – ginger (leheletnyi rozsmaringgal)	0,25 L	900.-
Tonic (citromfű, citrom, lime)	0,25 L	900.-
Coca Cola , Coca Cola Zero	0,25 L	900.-
Fuzetea citrom – Zitroné – Lemon	0,25 L	900.-
Fuzetea őszibarack – Pfirsichsaft– Peach	0,25 L	900.-
Naturaqua Ásványvíz – Mineralwasser – Mineral water	0,33 L	850.-
Szénsavas / Mentés – Ohne/ mit Gas – Still / spaklin		
Naturaqua Ásványvíz – Mineralwasser – Mineral water	0,75 L	1600.-
Szénsavas / Mentés – Ohne/ mit Gas – Still / spaklin		

Röviditalok-Pálinkák • Spirituosen • Spirits

			2 cl	4 cl / Ft
Szicsek Ókincsem Barack	44%	- Aprikose	950 .-	1850.-
Szicsek Ókincsem Szilva	44%	- Pflaume	950 .-	1850.-
Szicsek Ókincsem Körte	44%	- Birne	950 .-	1850.-
Szicsek Cigánymeggy	44%	- Vogelkirsche	950 .-	1850.-
Szicsek Irsai Olivér Szőlő	44%	- Trauben	950 .-	1850.-
Szicsek Mézes Barack	34%	- Aprikose mit Honig	950 .-	1850.-

			4cl	Long drink
Gin (Bombay)	/	Gin Tonic	1600.-	/ 2100.-
Rum (Bacardi)	/	Bacardi cola	1600.-	/ 2100.-
Whisky (Jonny Walker , Ballantine)	/	Whisky Cola	1600.-	/ 2100.-
Vodka (Finlandia)	/	Vodka Orange	1600.-	/ 2100.-
Unicum	/	Unicum Reserva	1600.- / 2000.-	/ -
Jägermeister			1500.-	/ -
Baileys			1500.-	/ -



Sörök • Biers • Beers

Üveges Kézműves Sörművek Sörök – Hausgemachte Flaschen Bier – handmade bottled beer
 Szűretlen Limi-os, Naturtrüb Limetten Lagerbier **1200.-** Málnás Búzasör, Weizenbier Himmbeere **1200.-**

Sörművek Kézműves Csapol Meggyes sör -Hausgemachte Sauerkirsche Bier vom Fass	1500.- Ft
Csap.sör(Dreher) – Bier vom Fass – beer on draught	0,3 L 1250.-Ft
Csap.sör(Dreher) – Bier vom Fass – beer on draught	0,5 L 1700.-Ft
Heineken üveges – Flasche – Bottle	0,33 L 1100.-Ft
Dreher Alkoholmentes – Alcoholfrei – Non alcohol	0,5 L 1450.-Ft
Dreher Bak /Barnasör/ – Dunkles Bier – Dark beer	0,5 L 1450.-Ft
Dreher Citromos Alkoholmentes sör – Alkoholmentes Zitronenbier	0,33L 1200.-Ft
Erdinger Világos Búzasör – Erdinger Weißbier helles – Erdinger wheat beer	0,5 L 2500.-Ft

Folyóborok • Offenes Weine • House wine

Papp Családi Pincészet Vonyarcvashegy

Rozé – Rosé / Száraz – Trocken – dry /

Ft / dl
700.-

Fehérborok • Weissweine • White wine

Olaszrizling – Riesling / Száraz – Trocken – dry /

700.-

Irsai Olivér / Félédes – halb süss – half sweet /

700.-

Vörösborok - Rotweine - Red wine:

Merlot – Merlot / Félédes – halb süss – half sweet /

700.-

Cabernet Sauvigno / Száraz – Trocken – dry /

700.-

Kávék • Kaffe • Coffee

Presszókávé - Espresso

800.-Ft

Hosszú Kávé – Verlängerte - Coffee

950.-Ft

Capuccino

1000.-Ft

Melange

1000.-Ft

Ír Kávé – Irischkaffe – Irishcoffee

2650.-Ft

Latte

1250.-Ft

Tea - Tee

950.- Ft

Pezsgők - vermuthok • Sekte - Vermuth • Bubbly - Vermuth

Törley száraz Pezsgő – Sekt trocken – Bubbly dry 0,7 L

4000.- Ft

Aperol Spritz

2450.-

Hugo

2450.-

CSERSZEGTOMAJI REBEKA ROSÉ
ROMSICS PINCÉSZET

SZÁRAZ / TROCKEN / DRY

5.500,- HUF/0,75l



Reduktív, hűtött eljárással Kékfrankosból készült rosébor. Illata határozott, sok gyümölcsösséggel.
Savai üdék, lendületesek, közepes testű, jó egyensúllyal.

A fine rosé wine made with a reductive, cooling process.

It has an intense fragrance with a definite fruity nature. Its acids are fresh and vigorous, medium-bodied and well balanced.

SZEKSZÁRDI „TÜNDÉRTÁNC” CUVÉE
VIDA PÉTER PINCÉSZETE

SZÁRAZ / TROCKEN / DRY

5.500,- HUF/0,75l



Finom csersavtartalmú, barátságos bor. Kékfrankos és Merlot fajták házasítása. Gazdag aromájú, testes, erdei gyümölcsökre emlékeztető illatvilágú, közepesen testes, igazi társasági bor.

This pleasing, friendly wine with a refined tannin content is deservedly one of the most renowned varieties from Hungary, Kékfrankos and Merlot. A real wine for company.

BALATONBOGLÁRI „GENEZIS” CUVÉE
IKON BORÁSZAT

SZÁRAZ / TROCKEN / DRY

8.500,- HUF/0,75l



Egy kiváló évjáratból született bor, válogatott Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, és Merlot fajtákból. Illatában szép gyümölcsösség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett. Bársonyos savak, komoly beltartalom jellemzi. Egy nem mindennapi balatoni vörösbor!

A truly excellent vintage. The wine is made from selected grapes of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot. From the used barrels are blended together after ageing. Full of the fragrance of black fruits with a rich spicy taste, resulting in a well-balanced wine. Its soft acids and good tannins make it an elegant redwine.

BALATON-FELVIDÉKI OLASZRIZLING
DOBOSI CSALÁDI PINCÉSZET

SZÁRAZ / TROCKEN / DRY

5.500,- HUF/0,75l



A hazai Olaszrizlingek talán legjobb termőhelye a Balaton-felvidéki borvidék.
A birtok egyik legkedveltebb bora, 100% Olaszrizling, elegáns világos színű, csillogó fényű száraz
fehérbor. Szép, fajtajelleges illatával rezedára emlékeztet, kesernyés mandulás illata kiegészül egy kis
gyümölcsös jelleggel.
Tisztán vagy szódával!

The northern part of the Balaton region is arguably the best site in Hungary for growing Olaszrizling.
This grape variety gives an elegantly dry wine light in colour with a sparkling shine. With a fine varietal
character, its fragrance recalls mignonette accompanied by a touch of flowers and fruits.

MÓRI „PAULUS” SAUVIGNON BLANC
MOLNÁR BORHÁZ

SZÁRAZ / TROCKEN / DRY

5.500,- HUF/0,75l



Korszerű feldolgozóknban készült reduktív bor. Az intenzív egres-bodzás illat a zamatban is folytatódik
egy szép kerek egészt alkotva. Kellemes savérzet és egy nagyon hosszú gyümölcsös utóíz jellemzi a bort,
kóstoláskor mintha egy kis fűszeres ládikába szagolnánk.

This grape variety, popular and well-know all over the world, comes from the vineyards in Mór. Thanks
to the most up-to-date technologies, it has a spicy scent, rich flavours and lively acidity. Tasting it is
like smelling a spice box which reveals new secrets upon each opening.

BALATONBOGLÁRI LOLIENSE FEHÉR
KONYÁRI PINCÉSZET

SZÁRAZ / TROCKEN / DRY

8.500,- HUF/0,75l



Sauvignon Blanc, Chardonnay és Olaszrizling házasítása. Acéltartályban erjedt és érlelődött,
finomseprőn tartás után került palackba. Illatában és zamatában is rendkívül sokrétű, gazdag, szép
kerek bor.

A blend of the native Olaszrizling and Sauvignon Blanc, Chardonnay. Fermented and aged in steel
tanks and bottled after half a year. The aromas and flavours are complex, rich with a full body.