



THERMAL HOTEL VISEGRÁD  
★★★★ SUPERIOR

# Étlap

Speisekarte / Menu



## Kedves Vendégünk! / Dear Guests!

Kérjük kollégáink segítségét amennyiben teljes körű tájékoztatást szeretnének az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek a felszolgált és kínált ételekben, italokban való jelenlétére vonatkozóan.

Please ask for our colleagues' help if you need full information regarding the presence of substances and products triggering allergy or intolerance in the served or offered meals and drinks.

### ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK SUBSTANCES AND PRODUCTS TRIGGERING ALLERGY OR INTOLERANCE

 Glutént tartalmazó gabonafélék Grains containing gluten	 Kén-dioxid Sulphur-dioxide
 Rákfélék Crustaceans	 Zeller Celery
 Tojás Eggs	 Puhatestűek Molluscs
 Hal Fish	 Mustár Mustard
 Diófélék, mandula Nuts	 Szezám-mag Sesame seeds
 Földimogyoró Peanuts	 Tej Milk
 Szójabab Soybeans	 Csillagfürt Lupine

## REGIONÁLIS AJÁNLAT REGIONALE ANGEBOTE / REGIONAL OFFER

### LEVES / SUPPE / SOUP



#### Vargányás pilisi szarvasgulyás

1 200 HUF

Pilischer Hirschgulasch mit Steinpilzen  
Pilisi venison goulash with boletus mushrooms



Zeller

### FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES



#### Visegrádi citromos pisztrángfilé, mentás zöldséges rizzsel

3 900 HUF

Visegrader Forellenfilet mit Zitrone, Gemüsereis mit Minze  
Visegrádi trout fillet flavoured with lemon garnished with rice and vegetables with mint



Halak



Tej



Diófélék,  
mandula

#### Pilisi szarvasgerincfilé almakarikán, vörös áfonyás mártással és házi krokettel

4 900 HUF

Pilischer Hirschrückenbraten auf Apfelringe, rote Heidelbeersofße und hausgemachte Krokette  
Pilisi venison saddle fillets on apple rings with cranberry sauce and home-made croquette



Glutén



Tojás



Földimogyoró



Zeller



Diófélék,  
mandula

### DESSZERT / DESSERT / DESSERT



#### Rumos csokoládészószba álmódott pilisi diópuding bazsalikkal fűszerezve

1 400 HUF

Pilischer Nusspudding in Schokoladensoße mit Rum, mit Basilikum gewürzt  
Pilisi walnut pudding in rum-chocolate sauce seasoned with basil



Glutén



Tojás



Tej



Diófélék,  
mandula

## ELŐÉTELEK / VORSPEISEN / STARTERS



### Forró lazacszeletek narancsos-joghurtos salátával

2 800 HUF

Heißer Lachsschnitte, Salat mit Orangen und Joghurt  
Hot salmon fillets with orange flavoured yoghurt salad



Zeller



Halak



Tej

### Schrimps á lá Pil-pil

3 500 HUF

Schrimps a la Pil-pil  
Schrimps á lá Pil-pil



Zeller



Rákfélék

### Piros-borsos libamáj abálva balzsamecetes salátával

3 700 HUF

Abgebrühter Gansleber mit rotem Pfeffer, Salat mit Balsamessig  
Steamed goose liver seasoned with pink peppercorns garnished with salad in balsam apple vinegar



Zeller



Diófélék,  
mandula

### Sajtragu zöldségekkel, olívaolajos dresszinggel

2 600 HUF

Käsesauce mit Gemüse, Olivenöldressing  
Cheese ragout with vegetables, olive oil dressing



Zeller



Tej

## LEVESEK / SUPPEN / SOUPS



Hideg gyümölcsleves

950 HUF

Kalte Obstsuppe

Cold fruit soup



Glutén



Tej



Diófélék,  
mandula

Marhahúsleves háziasan

1 050 HUF

Rindfleischsuppe nach Art des Hauses

Home-made beef soup



Zeller

Vargányás pilisi szarvasgulyás

1 200 HUF

Pilischer Hirschgulasch mit Steinpilzen

Pilisi venison goulash with boletus mushrooms



Zeller

Fokhagymás sajtleves

990 HUF

Käsesuppe mit Knoblauch

Cheese soup with garlic



Glutén



Tej

## FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES



Visegrádi citromos pisztrángfilé, mentás zöldséges rizzsel 3 900 HUF

Visegrader Forellenfilet mit Zitrone, Gemüsereis mit Minze  
Visegrádi trout fillet flavoured with lemon garnished with rice and vegetables with mint



Halak



Tej



Diófélék,  
mandula

Mandulás jércemell négysajtos pennével 3 200 HUF

Hühnchenbrust mit Mandeln, Penne mit vier Käsesorten  
Pullet breast with almond garnished with four-cheese



Glutén



Tej



Diófélék,  
mandula

Hagyományos sült libacomb, párolt lilakáposztával és törtburgonyával 3 700 HUF

Traditionell gebratene Gänsekeule mit gedünstetem Rotkraut und Zwiebelkartoffeln  
Traditional fried goose leg with steamed red cabbage and mashed potato

Sertésflekken karajból, pirított-főtt burgonyával és csemegeuborkával 3 200 HUF

Schwein flecken aus Kotelett mit gerösteten-gekochten Kartoffeln und Gewürzgurken  
Barbecued pork chop with sauté potatoes and pickled gherkin



Glutén



Mustár

Vaslapon sült szűzpecsenye és mozzarella sajt csiperkés párolt rizzsel 3 700 HUF

Schweinemedallions und Mozzarella auf Eisenplatte gebraten, Reis mit Champignon  
Pork tenderloin roasted on iron plate with mozzarella cheese and steamed rice with mushrooms



Tej

Az IGAZI borjú bécsi sült hasáburgonyával és uborkasalátával 3 500 HUF

Die Echte Wienerschnitzel aus Kalb mit Pommes und Gurkensalat  
The REAL Wiener Schnitzel with French fries and cucumber salad



Glutén



Tojás



Tej

Egyszerű borjúpörkölt galuskával és fejes salátával 3 500 HUF

Einfaches Kalbsgulasch mit Nockerln und Kopfsalat  
Simple veal stew with gnocchi and lettuce



Glutén



Tojás

Pilisi szarvasgerincfilé almakarikán, vörös áfonyás mártással és házi krokettel 4 900 HUF

Pilischer Hirschrückenbraten auf Apfelringe, rote Heidelbeersofße und hausgemachte Krokette  
Pilisi venison saddle fillets on apple rings with cranberry sauce and home-made croquette



Glutén



Tojás



Földimogyoró



Zeller



Diófélék,  
mandula

## KÍMÉLŐ ÉTELEK / MAGENSCHONENDE GERICHTE / LIGHT MEALS



Tonhal saláta

2 300 HUF

Thunfischsalat

Tuna salad



Tojás



Halak



Zeller



Mustár

Lazacszeletek pirított zöldségekkel

2 800 HUF

Lachsschnitte mit gerösteten Gemüsen

Salmon fillets with roasted vegetables



Halak



Zeller



Diófélék,  
mandula

Szezámós csirkecsíkok pirított zöldségekkel

3 000 HUF

Hühnerstreifen mit Sesam, geröstete Gemüsen

Chicken strips fried in sesame seeds with roasted vegetables



Zeller



Diófélék,  
mandula



Szezám,  
mandula

Olasz sonkában sült mozzarella sajt, ropogós salátával

2 800 HUF

Mozzarella in italienischem Schinken gebacken mit knuspriger Salat

Mozzarella cheese fried in Italian ham with crispy salad



Zeller



Tej

VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT / ANGEBOT FÜR VEGETARIER / VEGETARIAN OFFER



Padlizsánkrémes pirítós

1 200 HUF

Toast mit Auberginencreme

Toast with aubergine pâté



Glutén



Tojás



Mustár



Tej

Szezonális zöldségkrémleves

950 HUF

Saisonbedingte Gemüserahmsuppe

Seasonal vegetable cream soup



Glutén



Zeller



Tej



Diófélek,  
mandula

Csiperkével sült főtt burgonya pestóval ízesítve

2 300 HUF

Mit Champignon geröstete, gekochte Kartoffeln mit Pesto

Boiled potato baked with champignon flavoured with pesto



Tej



Diófélek,  
mandula

Parmezános zöldséges párolt rizs

2 400 HUF

Gemüsereis mit Parmesan

Steamed rice with vegetables with parmesan



Zeller



Tej

Paradicsomos olívabogyós penne

2 400 HUF

Penne mit Tomatensauce und Oliven

Penne with tomato and olive



Glutén



Tej



## DESSZERTEK / DESSERTS / DESSERTS



Palacsinta kívánság szerint /diabetikusoknak is/

990 HUF

Palatschinken gefüllt nach Ihrer Wahl /auch für Diabetiker/  
Pancake as you like it /also for diabetics/



Glutén



Tojás



Tej

Levendulás mákfelfújtt rózsás málnamártással

1300 HUF

Mohnauflauf mit Lavendel und rosiger Himbeersauce  
Poppy-seed soufflé with lavender with rosy raspberry sauce



Tojás



Diófélék,  
mandula

Rumos csokoládészósza álmódott pilisi diópuding bazsalikommal fűszerezve

1400 HUF

Pilischer Nusspudding in Schokoladensauce mit Rum, mit Basilikum gewürzt  
Pilisi walnut pudding in rum-chocolate sauce seasoned with basil



Glutén



Tojás



Tej



Diófélék,  
mandula

Joghurttorta vörös áfonya raguval

1400 HUF

Joghurttorte mit roten Heidelbeersauce  
Yoghurt cake with cowberry ragout



Glutén



Tojás



Tej

## DIABETIKUS DESSZERTEK / DESSERTS FÜR DIABETIKER/DIABETIC DESSERTS



Ananászos répaszelet natúr joghurttal, friss gyümölcsökkel

1300 HUF

Rüben torta mit Ananas und Naturjoghurt, frisches Obst  
Carrot cake with pineapple in plain yoghurt, with fresh fruits



Glutén



Tojás



Földimogyoró



Tej



Diófélék,  
mandula

Fehér csokoládémousse eperraguval

1400 HUF

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeersauce  
White chocolate mousse with strawberry ragout



Glutén



Tojás



Tej

## SALÁTÁK / SALATE / SALADS



Fejes saláta 750 HUF

---

Kopfsalat

Lettuce



Tojás

Tejfeles uborkasaláta 750 HUF

---

Gurkensalat mit Sauerrahm

Cucumber salad with sour cream



Tej

Ropogós kerti zöldek francia dresszinggel 750 HUF

---

Knusprige Gartengemüse mit französischem Dressing

Crispy garden greens with French dressing



Mustár



Zeller

Házi káposztasaláta 750 HUF

---

Hausgemachter Krautsalat

Home-made cabbage salad

Ecetes zöldségek 750 HUF

---

Gemüse mit Essig

Pickled vegetables

**VISI MÓKUS KEDVENCE – GYEREKMENÜ / DER FAVORIT VON VISI HÖRNCHEN**  
– KINDERMENÜ / VISI SQUIRREL'S FAVOURITE – CHILDREN'S MENU



**Húsleves zöldségekkel és tésztával vagy Tejszínhabos gyümölcsleves**

Fleischsuppe mit Gemüse und Nudeln oder Obstsuppe mit Sahne  
Meat soup with vegetables and pasta or Fruit soup enriched with whipped cream



Glutén



Tojás



Zeller



Tej



Diófélék,  
mandula

**Frissen süttött csirkemell vagy karaj roston esetleg bundában választható körettel  
(főzelékkel, sült burgonyával vagy rizottóval)**

Frisch gebratene Hähnchenbrust oder Kotelett, eventuell paniert, Beilage nach Wunsch  
(Gemüse, geröstete Kartoffeln oder Risotto)

Freshed fried chicken breast or roasted pork chop or fried in breadcrumbs with optional garnish  
(vegetables, French fries or risotto)



Glutén



Tojás



Tej



Diófélék,  
mandula

**Palacsinta kívánság szerint**

Palatschinken gefüllt nach Ihrer Wahl

Pancake as you like it



Glutén



Tojás



Tej

**Gyerekménü ára**

**2 700 HUF**

Kindermenü Preis

Children's menu price

Áraink a 12% felszolgálati díjat, a helyben készült ételek és alkohol mentes italok 18%, illetve egyéb italok 27% ÁFÁ-t tartalmazzák és forintban értendők.

Our prices includes the service charge 12% and the 18% or 27% VAT.

The prices are calculated in HUF.

Restaurant manager

