

Levesek - Suppen - Soups



Húsleves gazdagon /zöldséggel, főtt hússal/ Fleischsuppe reich Rich Meat Soup	700.- Ft
Húsleves cérnametélttel Fleischsuppe mit Fadennudeln Meat Soup with Vermicelli	400.- Ft
Nyírségi gombóclevés Nyírséger Nockerlnsuppe Dumpling soup in Nyírség style	1.000.- Ft
Bográcsgulyás Bohnengulasch Bean goulash	1.000.- Ft
Jókaï bableves Bohnensuppe nach "Jókaï" Art Bean Soup "Jókaï" Style	1.200.- Ft
Erdei gombaleves Pilzsuppe Mushroom soup	600.- Ft
Brokkolikrémleves pirított mandulával Broccoli Cremesuppe mit Mandel Broccoli cream soup with almond	400.- Ft
Fokhagymakrémleves Knoblauchcremesuppe Garlic cream soup	400.- Ft
Hagymaleves Zwiebelsuppe Onion soup	400.- Ft

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Előételeink - Vorspeisen - Appetizers

Zsírjában sült hideg libamáj, piritóssal 1.800.- Ft
Gebackener Gänseleber mit Toastbrot
Breast of Goose-liver with toast

Camembert mandulabundában, áfonyával 1.200.- Ft
Camembert im Mandelpanier mit Preiselbeere
Camembert in an almond jacket with bilberry

Rántott sajt tartármártással 1.200.- Ft
Gebackenet Käse mit Tartarensosse
Fried cheese with tartar sauce

Húsnélküli ételek - Speisen Vegetarianer *Dishes for Vegetarian's*

Kecskesajtos burgonya dióval 900.- Ft
Kartoffeln mit Würzebutter und Nuss
Potatoes with goat's milk cheese and walnut

Zöldséges tócsni 900.- Ft
„Tócsni” Kartoffeln mit Gemüse
„Tócsni“ potato with vegetables

Rántott gombafejek tartármártással 1.200.- Ft
Pilzköpfe gebacken mit Tartarensosse
Fried mushroom head with tartar sauce

Túrós csusza 800.- Ft
Topfenfleckerln
Diced paste with cottage cheese

Tejszínes zöldséges metélt 800.- Ft
Nudeln mit Sahne und Gemüse
Paste with cream and vegetables

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Desszertek

Dessert, Mehlspeisen - Home made pastry and cakes

Somlói galuska **900.- Ft**
Schomlauer Nockerln
Delicacy of „Somló”

Gesztenye püré **600.- Ft**
Kastanenpüree
Chestnut mash with whipped cream

Gundel palacsinta **700.- Ft**
Palatschinken nach Gundeler Art
Gundel pancakes

Palacsinta barackos túrókrémmel töltve, tejsokji öntettel (2db) **700.- Ft**
Topfenpalatschinken mit Quark und Pfirsich füllung, Schokolade Sosse
Pancakes stuffed with cottage cheese and peach, cocoa sauce

Palacsinta kívánság szerinti ízesítéssel (1db) **160.-Ft**
/lekvár, kakaó, fahéj, nutella, mák/
Palatschinken (Marmaladen, Kakao, Zimt, Nutella, Mohn)
Pancakes (marmalade, cocoa, cinnamon, nutella, poppy)

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Köreték - Garnierungen - Garnishes

Hasábburgonya <i>Pommes frites</i> <i>Fried Potatoes</i>	600.- Ft
Házi sült burgonya <i>Gebäckene Kartoffeln</i> <i>Roasted potatoes</i>	400.- Ft
Petrezselymes burgonya <i>Petresilienkartoffeln</i> <i>Parsley potatoes</i>	400.- Ft
Tócsni /házi készítésű/ „Tócsni” Kartoffeln „Tócsni” potato	600.- Ft
Burgonyakroket <i>Kartoffelkroketten</i> <i>Potato croquette</i>	600.- Ft
Jázmínrizs <i>Jasminreis</i> <i>Jasmine rice</i>	600.- Ft
Párolt zöldségek <i>Gedünstete Gemüse</i> <i>Stammed vegetables</i>	600.- Ft
Galuska <i>Nockerln</i> <i>Gnocchi</i>	400.- Ft
Dödölle /házi készítésű/ „Dödölle” „Dödölle”	600.- Ft
Párolt káposzta <i>Rotkohil</i> <i>Red cabbage</i>	400.- Ft

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételünkknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Saláták, Savanyúságok - Salate - Salads

Görög saláta 900.- Ft
Griechisch salate
Greek salad

Paradicsomsaláta 500.- Ft
Tomatensalat
Tomato salad

Káposztasaláta 400.- Ft
Krautsalat
Cabbage salad

Csemege uborka 400.- Ft
Delikatessgurken
Delicy gherkin

Ecetes paprika 400.- Ft
Essigpaprika
Pickle paprika

Cékla 400.- Ft
Rote Rübe Salat
Beetroot

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Sertéshúsok - Speisen aus Schweinefleisch - Pork Dishes

Tihanyi apát kedvence 2.800.- Ft
(Sertéskaraj gombával, libamájjal, sonkával, sajttal töltve, áfonyamártással, burgonya krokett)
Lieblingsgericht des Apátes von Tihany, Heidelbeer Sosse mit Kartoffelkroketten
Pork collop with cranberry sauce, Potato croquette

**Sertésszűz vargányával töltve, baconba göngyölve zöldbors mártással
petrezselymes burgonyával** 2.600.- Ft
Jungfernbraten mit Steinpilze Grüner Pfeffersosse, Petresilienkartoffeln
Filet mignon stuffed with bolete, parsley potatoes

Gombás szűzérme vadász módra puliszkával 2.200.- Ft
Jungfernmedallions mit Pilz und Polenta
Filet mignon with mushroom and corn porridge

Szűzermék magyarosan 1.900.- Ft
(pirított zöldpaprikás, paradicsomos, szalonnás ragu sült karikaburgonyával)
Jungfernmedallions mit Letscho /Ungarische Art/
Filet mignon with lecho /Hungarian Style/

Sült tarja tócsniban, párolt zöldségekkel 1.900.- Ft
Gebratener Kamm in „Tócsni” und Gedünstete Gemüse
Spare rib fried with „Tócsni” and stammed vegetables

A Fogadó kedvenc tuskéje kapros túrós galuskával 2.400.- Ft
(szűzérme, libamáj, kapros paprikás mártásban)
“Hársfa” Platte mit Nockerln mit Quark und Dill (Jungfernmedallions, Leber)
“Hársfa” dish with Gnocchi with Cottage cheese and dill (Filet mignon, liver)

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Sertéshúsok - Speisen aus Schweinefleisch - Pork Dishes

Ropogós sertéscsülök házi sült burgonyával, elzászi káposztával **1.900.- Ft**
Schweinsaxe mit Gebackene Kartoffeln
Knuckles of Pork with roasted potatoes

Rántott sertésborda **1.400.- Ft**
Gebackene Schweinskotelett
Pork cutlet fried in breadcrums

Fokhagymás tarja roston, házi sült burgonyával **2.200.- Ft**
Mit Knoblauch gebratenem Kamm und Gebackene Kartoffeln
Pork chuck fried in garlic with roasted potatoes

Mangalicaszűz sonkával, gombás burgonyapürével **2.800.- Ft**
Mangalica-Schwein mit Sinken und Kartoffelbrei
Mangalica pork with ham and mashed potatoes

Hársfatál haspártiaknak két személyre **4.600.- Ft**
/ropogós sertéscsülök, grillezett tarja, kacsmáj rántva, házi sült burgonya,
piritott gomba, friss zöldsaláta/
“Hársfa” Platte für zwei Geniesser (Gemischte Fleischplatte)
“Hársfa” dish for two people (Mixed meat platter)

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Szárnyasok-Geflügel Spezialiteten-Poultry Dishes

Sült libacomb aszalt szilvás párolt káposztával hagymás tört burgonyával 2.400.- Ft

Knuspriger Gänsekeule mit Rotkohl, Zwiebeln-Stampfkartoffeln

Crispy goose leg with red cabbage, Mashed potatoes with onions

**Juhtúróval töltött csirkemell, baconban megizzasztva, 2.400.- Ft
fehérbor mártással megnyugtatta héjas sült burgonyával**

Schafskäse gefüllte Hühnchenfilet, Bacon und weiss Wein Sosse, Steak Kartoffeln

Sauted chicken in crumbs filled, bacon, wine sauce, fried steak potatoes

Csirkemell aszalt szilvával töltve, fahéjas párolt gyümölcsökkel 2.200.- Ft

Hühnchenfilet mit Dörripflaumen gefüllt, Gedünstete obst

Sauted chicken „Mediterran style”

Csirkemell filé paradicsommal, fetasajttal, párolt zöldségekkel 2.200.-Ft

Hühnchenfilet mit tomaten, Fetakäse, Gedünstete Gemüse

Sauted chicken with tomato, stammed vegetables

Pulykamell sonkával, sajttal töltve 1.900.- Ft

Truthahnbrustfilets mit Schinken und Käse gefüllt

Breast of turkey with cheese and ham stuffed

Szárnyas falatkák roston, salátával, joghurtos öntettel 1.900.- Ft

Geflügel vom Rost, Salat mit Joghurt Dressing

White meat, salad with yoghurt sauce

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.

Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Marha- és borjúhúsból készült ételek

Speisen aus Rindfleisch – Beef Dishes

Beefsteak tükürtojással házi sült burgonyával 3.400.- Ft
Lendenfilett mit Spiegelei und Gebackene Kartoffeln
Beef-steak with fried eggs and roasted potatoes

Hátszín roston, párolt zöldségekkel 3.100.- Ft
Rumpsteak vom Rost mit Gedünstette Gemüse
Roasted Rump steak with stammed vegetables

Bélszínérmék hagymás vörösboros mártással 2.900.- Ft
Lendenmedaillons mit Zwiebel-Rotwin Dressing
Beef-steak with onion- red wine dressing

Hagymás rostélyos, petrezselymes burgonya 2.900.- Ft
Zwiebelrostbraten, Petresilienkartoffeln
Sirloin steak with fried onions, parsley potatoes

Borjúpaprikás galuskával 1.600.- Ft
Kalbgulash mit Nockerln
Veal stew with dumplings

Vörösboros marhapörkölt, sós burgonyával 1.200.- Ft
Rindsgulasch mit Rotwein zubereitet, Kartoffeln
Beef goulash with red wine, potatoes

Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos

Halételek - Speisen aus Fische - Dishes from Fish

Balatoni ponty halászlé <i>Balatoner Karpfensuppe</i> <i>Fisherman's carp soup</i>	1.500.- Ft
Harcsapaprikás túrós csuszával <i>Welspaprikasch mit Topfenleckerl</i> <i>Cartfish-stew with pasta with cottagecheese</i>	2.400.- Ft
Fogasfilé roston, citromos mártással <i>Zanderfilet vom Rost mit Zitrone Dressing</i> <i>Roasted pikeperch, with lemon dressing</i>	2.400.- Ft
Fogasfilé rántva, tartár mártás <i>Zanderfilet gebacken, mit Tartarensosse</i> <i>Pike-perch filets fried, tartar sauce</i>	2.400.- Ft
Harcsafilé roston, töltött burgonyával, párolt zöldségekkel <i>Welsfilet vom Rost, kartoffeln, Gedünstete Gemüse</i> <i>Roasted Catfish filet, potatoes, stammed vegetables</i>	2.600.- Ft
Rántott ponty, tartármártás <i>Karpfen gebacken mit Tartarensosse</i> <i>Fried Carp-slices with Tartar sauce</i>	1.800.- Ft

Vadhúsból készült ételek - Rothwilds - Venison-Dishes

Tűzdelt szarvascomb áfonyamártással, burgonyakroketten <i>Hirschbraten mit Heidelbeeresosse und Kartoffelkroketten</i> <i>Barded fried venison with youngberry sauce und potato croquette</i>	2.600.- Ft
Szarvascomb vadasan, zsemlye gombóccal <i>Hirschbraten in wildrhmsosse mit knödel</i> <i>Roast deer in a chasseur sauce, served with bread-roll</i>	2.600.- Ft
Vörösboros szarvaspörkölt, dödöllével <i>Hirschgulasch mit „Dödölle“</i> <i>Venison with red wine with „Dödölle“</i>	1.800.- Ft

*Áraink köret nélkül értendők, kivétel a körettel feltüntetett ételeinknél.
Hársfa Vendégfogadó Balatonvilágos*