



A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

**Roston bélszíncsíkok kacsamájás lecsóval,
snidlinges törtburgonyával**

10.190 Ft

Gegrillte Lenden (geschnetzeltes) mit Letcho und
Entenleber gemischt, Stampfkartoffeln mit Schnittlauch

Roast beef strips with duck liver ratatouille
and chive mashed potatoes



Új-zélandi pikáns bélszíncsíkok spagettivel

8990 Ft

Neuseeländische würzige Lenden (geschnetzeltes) mit Spaghetti

New Zealand-style spicy sirloin strips with spaghetti



**Kacsamájjal és velővel töltött szűzermék
roppanós rösztivel**

8790 Ft

Gefüllte Schweinemedallions (Entenleber, Schweinehirn), Rösti

Pork tenderloin medallions stuffed with duck liver
and marrow, with rösti



Túrós-meggyes palacsinta vaníliafűrdőben

1590 Ft

Palatschinken gefüllt mit Sauerkirsch und Quark,
in Vanillesoße

Cottage cheese and sour cherry pancakes with vanilla-sauce

Varga Zoltán konyhafőnök

*** ELŐÉTELEK - VORSPEISEN - STARTERS ***

Tatár beefsteak pirítóssal, friss zöldségekkel(1)

6.800.-

Beeftatar mit Toast

Tartar beefsteak with toast

*** LEVESEK - SUPPEN - SOUPS ***

Francia hagymaleves szezámagos grissinivel (1)

1.590.-

Französische Zwiebelsuppe

French onion soup

Hideg erdei gyümölcskrémleves tejszínhabbal(7)

1.890.-

Kalte Waldfruchtcremesuppe

Cold forest fruit cream soup

Falusi májgombóc leves(1,3,6,9)

2.090.-

Ländliche Leberknödelsuppe

Rural liver dumplings soup

Tyúkhúsleves gazdagon(1,9)

2.550.-

Hühnersuppe reichhaltig

Chicken-broth richly

Gulyásleves(9)

2.890.-

Gulaschsuppe nach „Ungarische“ Art

Goulash soup a' la „Hungarian“ Art

Pontyhalászlé(4)

3.190.-

Karpfen Fischsuppe

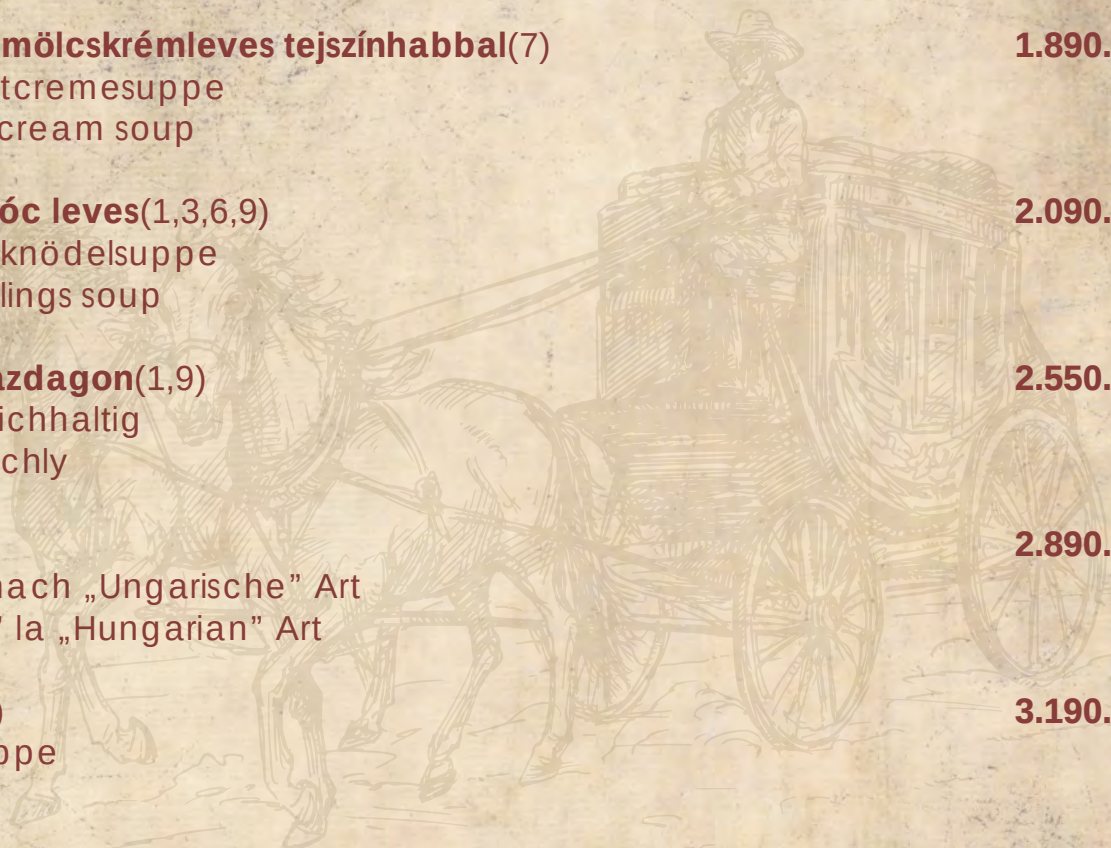
Carp Fishsoup

Harcsahalászlé(4)

3.790.-

Wels Fischsuppe

Catfish fish soup



STEAK

Tenderloin (marhabélszín)

Bélszínszelet mely a Lendenbraten szarvasmarha legnemesebb része

Lendenbraten

Beef tenderloin

200gr 7.590.-

320gr 12.100.-

Porterhouse

A T-Bone nagytesó változata, több bélszínnel

500gr 13.900.-

T-Bone

Egy olyan különleges, csontos steak, mely magában foglalja a bélszínt és a hátszínt

450gr 12.900.-

Sirlion (marhahátszín)

Tipikusan sovány, lédús hátszín, melyet egy vékony zsírréteg tesz még ízletesebbé

Rumpsteak

Beef sirlion

200gr 5.490.-

Csontos Rib-Eye

A bordacsontról és a rajta lévő vékony zsírrétegtől különösen zamatos és kedvelt steak-fajta.

350gr 8.300.-

Rib-Eye

Csont nélküli változat, minimálisan kisebb ízvilággal

250gr 7.300.-

Tonhal steak Kell hozzá komment? Finom.

Tunfischsteak

Tuna steak

200-300gr 5.290.-

Lazac steak(4)

Lachs Steak

Salmon steak

200gr 5.490.-

Cápa steak(4)

Hai Steak

Shark Steak

300-400gr 4.990.-



*** RAGUK, MÁRTÁSOK - RAGOUT, SOSSE - RAGOUT, GRAVY ***

Pokol tüze 800.-
Feuer der Hölle
Fire of Hell

Zöldbors mártás(7) 800.-
Grüne Pfeffersauce
Green pepper sauce

Tejszínes gombaragú(7) 800.-
Pilzrahmsosse
Creamy Mushroom ragout

*** LÁVAKÖVÖN SÜLT SZÁRNYASOK- GEGRILLTES GEFLÜGEL- GRILLED POULTRY ***

Lávakövön sült csirkemell filé őszibarackkal 3.790.-
Hühnerbrust auf lavastein gebraten mit Pfirsich
Chickenbreast on lavastone roasted with peach

Grillezett fűszeres kacsamell filé vörösboros meggyszósszal 4.490.-
Gegrilltes würziges Entenbrustfilet mit Rotweinsauce
Grilled spiced duck breast fillet with red wine sauce

Rose kacsamell házi tócsnival, grillezett camamberttel, borsópürével (1,3,7) 5.490.-
Rose gebratenes Entenbrustfilet mit gegrilltes Camambert und Erbsenbrei und Kartoffelleibthen
Rose duck breast with grilled camambert, peas puree with home roundel

* VAD ÉTELEK - WILDGERICHTE - WILD *

Vörösboros szarvaspörkölt	5.690.-
Hirschgulasch	
Deerstew	

* HALÉTELEK - FISCHGERICHTE - FISH *

Pontypatkó rántva (1,3,4)	3,890.-
Gebackene Karpfen	
Breaded Carp	
Rántott harcsafilé kapros, tejfölös, hagymás, túrós öntettel (1,3,4)	4.890.-
Gebackene Welsfi Ilet, Knoblauch. Quark, Rahm,-Dillsosse	
Catfi shfi Ilet in egg and bread crumbs in their jackets Garlic, curd cheese, sourcream, dill sosse	
Fogas filé rántva (1,3,4)	4.990.-
Gebackene Zanderfillet	
Breaded pike-perch	
Fogas filé roston, fűszervajjal (4,7)	4.990.-
Zanderfilet vom rost, mit Kräuterbutter	
Zander fillet from rost, with herb butter	
Harcsapaprikás túrós csuszával (1,4,7)	5.490.-
Welsgulasch mit Topfen Fleckerln	
Catfi sh stew with curdy pasta	
Tonhal steak	200-300gr 5.290.-
Tunfischsteak	
Tuna steak	
Lazac steak(4)	200gr 5.490.-
Lachs Steak	
Salmon steak	
Cápa Steak(4)	300-400gr 4.990.-
Hai Steak	
Shark Steak	

* ADUNK A DIÉTÁNAK- WIR SIND DIE DIETE- WE ARE THE DIETE *

Fokhagymás-mézes csirkemell csíkok pirítva, saláta ágyon	4.290.-
Knoblauch und Honig Hähnchenbrust gebraten auf einem Salatbett	
Garlic and honey chicken breast roasted on a salad bed	
Csirkemell steak a pácból görög salátával (7)	4.290.-
Hähnchenbruststeak aus Marinade mit griechischem Salat	
Chicken breast steak from marinade with Greek salad	

FRISSEN SÜLTEK – PFANNENGERICHTE – FRESHLY MEAT'S

Csirkemell filé rántva (1,3,7) Gebäckene Hünchenbrust Fried chicken breast	3.790.-
Kapros juhtúróval és baconnal töltött csirkemell filé rántva (1,3,7) Hühnerbrust mit Dill-Schafskäsesosse und Bacon gefüllt Fried chickenbreast filled with dill, sheep cottage cheese and bacon	3.990.-
Kijevi jércemell (fűszervajjal-sajttal töltve,rántva) (1,3,7) Hühnerbrust nach „Kijev“ Art mit Gewürzbutter, gefüllt mit Käse Pulletbreast a' la „Kijev“ Art style with spicy butter	3.990.-
Töltött pulykamell „Winnetou“ módra (füstölt kolbásszal sajttal töltve) (1,3,7) Gefüllte Putenbrustfi let nach „Winnetou“ Art, mitWurst, gefüllt mit Käse Stuffed turkeybreast a' la „Winnetou“ Art with sausage and pulled with cheese	3.990.-
Konfitált libacomb bőrére pirítva, párolt lilakáposztával és petrezselymes burgonyával KonfitierteGanzekeule geröstet, mit gedünstete rotkraut und Petresilienkartoffeln Goose leg with steamed purple vabbage and parsley potatoes	6.590.-
Cigánypecsenye Zigeunerbraten Gipsy-style pork steak	4.190.-
Cordon Bleu (1,3,7)	4.190.-
Bakonyi szűzermék pirított libamájjal (7) Schweinmedalions mit pilzrahmsouße und mit gerösteter Gänseleber Pork medallions with mushroom cream sauce and roasted goose liver	6.690.-
„Fehér Ló” serpenyős (szűzpecsenye,barnamártás,gomba,szalonna,steakburgonya) „Weisses Pferd” Pfanne (Schweinemedallion, Braunesosse, Pilz, Mais,Steakkartoffel) „White Horse” casselore (roast, brown-sauce, mushroom, maize, steak potato)	5.490.-
„Fehér Ló” tál 2 személyre (1,3,7) (Cordon Bleu,cigánypecsenye,rántott gomba,rántott sajt,rizs,hasábburgonya,zöld köret) „Weisses Pferd” Fleischteller für Zwei Personen (Cordon Blau, Zigeunerbraten, gebratene Pilz, gebratene Käse, Reis, Pommes Frites, Gemüse beilage) „White Horse” disch for two persons (Cordon Blau, Gipsy-style pork steak, breaded mushroom, breaded cheese, rice, fried potatoes, vegetables	12.990.-
„Lovászfiú kedvence” (1,3,7) (Szalonnával, lilahagymával töltött sertéskaraj rántva) „Stallmeister favourite” (Scweinekotelett mit Kaiserspeck und Lila Zwebel Gefüllt) „Stable master's favourite” (Porkchop with bacon and Purple onion)	4.190.-

* A RETRO ÍZEK KEDVELŐINEK, LOVERS OF RETRO TASTES *

Rántott borjúláb hasábburgonyával és tartárral (1,3,7) Gebackener Kalbshaxen mit Pommes und sos Tartar Fried cow leg with potato chips and tartar sauce	5.590.-
Szalontüdő zsemlegombóccal (1,7) Beuschel mit Semelknödeln Shop lung with dumplings	4.990.-
Pacal velővel, vagy velő nélkül sós burgonyával Kuttelgulasch mit Hirn oder ohne mit Salzkartoffeln Tripe stew with marrow or without , with salt potato	4.990.-
Marhapörkölt Rindgulasch Beef stew	4.190.-

* TÉSZTÁK - TEIG - PASTE *

Túrós csusza pirított szalonnakockákkal (1,3,7) Topfen Fleckerln Curdy pasta	3.690.-
Bolognai spagetti (1,3) Spagetti Bolognese Bologner Spaghetti	3.990.-
Sajtos-tejfölös spagetti (1,3,7) Spagetti mit Käse - saure Sahne Spaghetti Cheese - sour cream	3.190.-

* HÚSMENTES ÉTELEINK - VEGETARISCHE SPEISEN - VEGETABLE FOODS *

Rántott gombafejek (1,3,7) Gebackene Pilzköpfe Mushrooms in breadcrumbs	2.890.-
Rántott karfiol (1,3,7) Gebackene Blumenkohl Cauliflower in bread crumb	2.890.-
Rántott trappista sajt (1,3,7) Gebackene Käse Cheese in bread crumbs	3.490.-
Rántott camembert áfonyával (1,3,7) Gebackene Camembert mit Preiselbeere Breaded Camembert with cranberry	3.490.-

Káposztasaláta

Krautsalat

Cabbage salad

990.-

Kovászos uborka

Sauergurken

Leavened cucumber

990.-

Tejfölös uborkasaláta (7)

Gurken salat mit Sauer Sahne

Cucumber salad with sour cream

1.190.-

Paradicsomsaláta

Tomato salat

Tomato salad

1.290.-

Vegyes saláta (uborka, paradicsom, káposzta) (7)

Gemischter Salat (Gurke, Tomate, Kraut)

Mixed salad (cucumber, tomato, cabbage)

1.190.-

Idénysaláta

(jégsaláta, paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma)

Saisonsalat (Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln)

Seasonal lettuce (Lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion)

1.990.-

Görög saláta (7)

(jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma, olíwabogyó, feta sajt)

Griechischer Salat (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven, Feta-Käse)

Greek salad (iceberg lettuce, cucumber, tomato, red onion, olives, feta cheese)

2.490.-

ÖNTETEK - SAUCE - DRESSING

Pokol tüze 800.-
Feuer der Hölle
Fire of Hell

Kapros, tejfölös, hagymás, túrós (7) 990.-
Knoblauch, Quark, Rahm, Dillsosse
Garlic, cottage cheese, sour cream, dill sauce

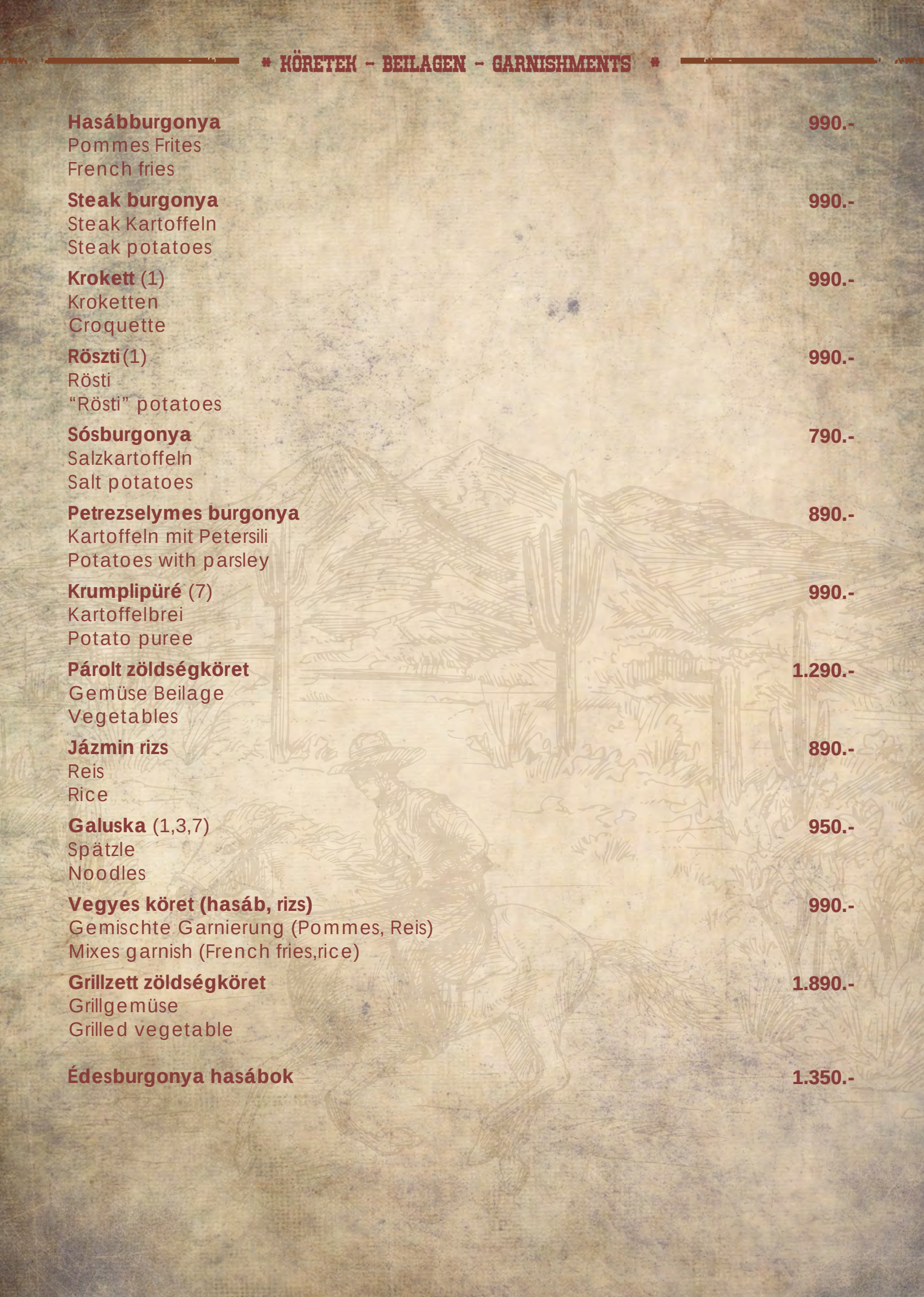
Tartár mártás (7) 600.-
Tartarsosse
tartar sauce

Áfonya 600.-
Preiselbeere
Cranberry sauce

DESSZERTEK - DESSERTS

Gesztenyepüré 1.890.-
Kastanienpuree
Chesnut with skimmings

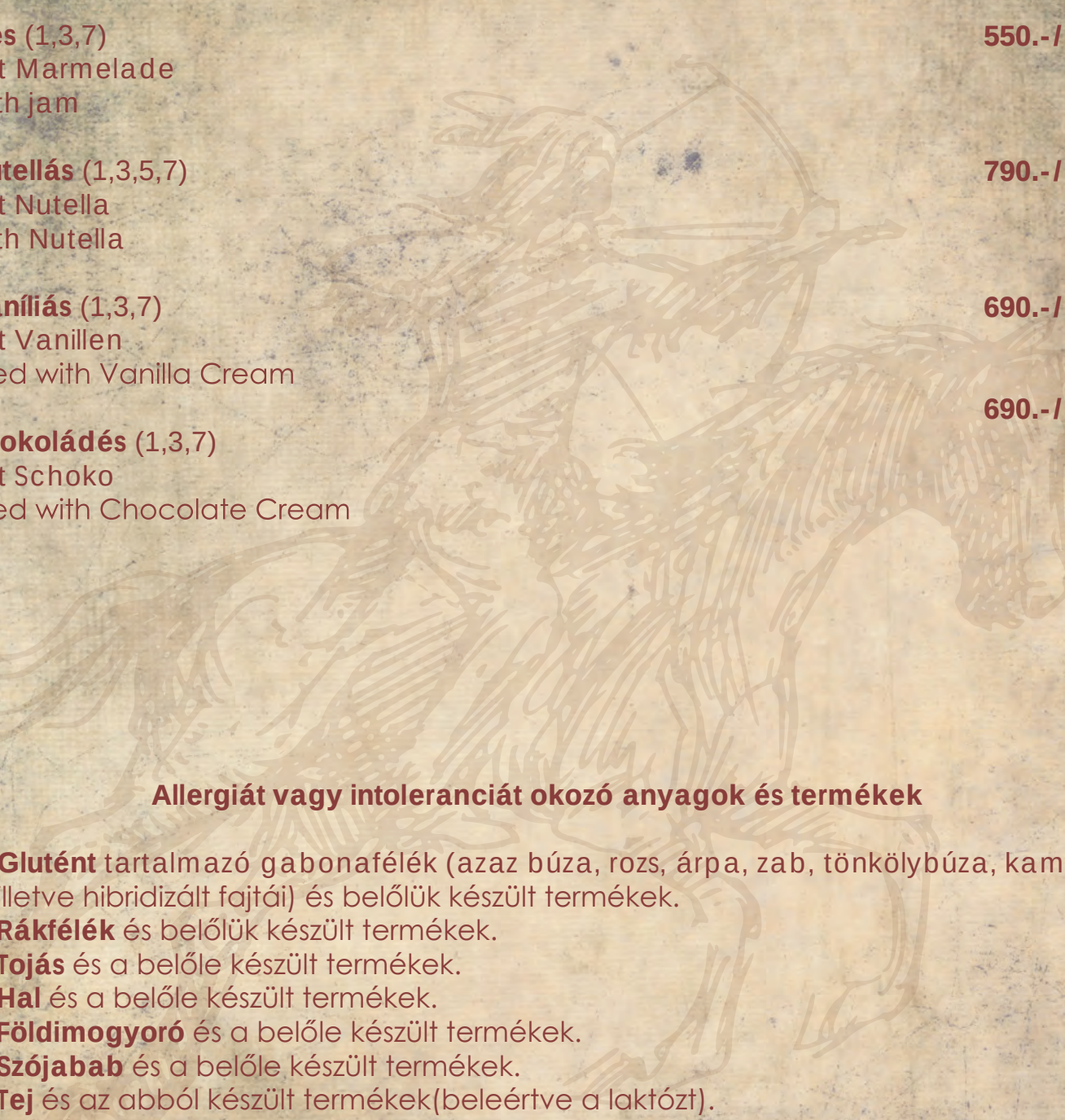
Forró belgacsokis álom gyümölcsfagylalttal (1,3,7) 2.290.-
Heißer belgischer Schokoladentraum mit Fruchteis
Hot Belgian chocolate dream with fruit ice cream



Hasáburgonya Pommes Frites French fries	990.-
Steak burgonya Steak Kartoffeln Steak potatoes	990.-
Krokett (1) Kroketten Croquette	990.-
Rösti(1) Rösti "Rösti" potatoes	990.-
Sósburgonya Salzkartoffeln Salt potatoes	790.-
Petrezselymes burgonya Kartoffeln mit Petersili Potatoes with parsley	890.-
Krumplipüré (7) Kartoffelbrei Potato puree	990.-
Párolt zöldségköret Gemüse Beilage Vegetables	1.290.-
Jázmin rizs Reis Rice	890.-
Galuska (1,3,7) Spätzle Noodles	950.-
Vegyes köret (hasáb, rizs) Gemischte Garnierung (Pommes, Reis) Mixes garnish (French fries, rice)	990.-
Grillzett zöldségköret Grillgemüse Grilled vegetable	1.890.-
Édesburgonya hasábok	1.350.-

* PALACSINTÁK - PALATSCHINKEN - PANCAKE *

(1,3,7, fahéjat tartalmaz)



Túrós (1,3,7) mit Quark with cheese	690.-/db
Ízes (1,3,7) mit Marmelade with jam	550.-/db
Nutellás (1,3,5,7) mit Nutella with Nutella	790.-/db
Vaníliás (1,3,7) mit Vanillen filled with Vanilla Cream	690.-/db
Csokoládés (1,3,7) mit Schoko filled with Chocolate Cream	690.-/db

Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek

- 1. Glutént** tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és belőlük készült termékek.
- 2. Rákfélék** és belőlük készült termékek.
- 3. Tojás** és a belőle készült termékek.
- 4. Hal** és a belőle készült termékek.
- 5. Földimogyoró** és a belőle készült termékek.
- 6. Szójabab** és a belőle készült termékek.
- 7. Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).
- 8. Diófélék**, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazildió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió.
- 9. Zeller** és a belőle készült termékek.
- 10. Mustár** és a belőle készült termékek.
- 11. Szezámmag** és a belőle készült termékek.
- 12. Kén-Dioxid** és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10mg/kg, illetve 10ml/L összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.
- 13. Csillagfürt** és a belőle készült termékek.
- 14. Puhatestűek** és a belőlük készült termékek.

* ITALLAP *

* KEVERT ITALOK - LONG DRINK *

(4cl alkohollal)

	3dl
Aperol Spritz (prosecco, szóda, Aperol)	2.490.-
Hugo (fehérbor, szóda, bodzasörp)	1.990.-

* SÖRÖK - BIER - BEER *

Csapolt Dreher 0.3l	990.-
Csapolt Dreher 0.5l	1.650.-
Csapolt Pilsner Urquell 0.3l	1.190.-
Csapolt Pilsner Urquell 0.5l	1.900.-
Heineken 0.33l Ü	1.100.-
Pilsner Urquell 0.33l Ü	1.100.-
Floris krik (csapolt Belga meggysör) 0.25l	1.650.-
White Horse kézműves búzasör 0.5l Ü	2.290.-
Dreher Alkoholmentes citromossör 0.33l Ü	990.-
Dreher alkoholmentes 0.33l Ü	990.-
ASAHI super dry 0.33l (Japán sör)	1.490.-
Dreher Bak 0.5l Ü (barna sör)	1.390.-
Dreher Radler 0.5l	1.650.-
Dreher Radler 0.3l	990.-

* ÜVEGES ÜDÍTŐITALOK *

Pepsi Cola 0.25l	850.-
Pepsi Max 0.25l	850.-
Schweppes Orange 0.25l	850.-
7UP zéró 0.25l	850.-
Schweppes Canada dry 0.25l	850.-
Schweppes Tonic 0.25l	850.-
Energiaital	1.200.-
Ice Tea Lipton citrom 0,25l	850.-
Ice Tea Lipton őszibarack 0,25l	850.-

* GYÜMÖLCSLEVEK, LIMONÁDÉK *

Almalé 100%	280.- /dl
Őszibaracklé 50%	300.- /dl
Narancslé 100%	300.- /dl
Limonádé 0,4l	1.390.-
•Bodzás	
•Málnás	
•Citromos	

* ÁSVÁNYVÍZ - WATER *

Szénsavas Theodora ásványvíz 0.33l Ü	750.-
Szénsavmentes Theodora ásványvíz 0.33l Ü	750.-
Szódavíz	100.- /dl

* KÁVÉ, TEA - KOFFEE, TEE - COFEE, TEE *

Ristretto	700.-
Espresso	700.-
Dupla Espresso	1.300.-
Hosszúkávét	750.-
Capuccino	800.-
Caffe Con Panna (hosszúkávét tejszínhabbal)	800.-
Latte Macchiato (1/3 kávé, 1/3tej, 1/3tejhab)	990.-
Caffe Melange (1/3kávé, 1/3tej, 1/3tejhab, méz)	1.050.-
Tea (többféle ízben)	700.-

* PEZSGŐK *

Törley édes 0,75l	4.500.-
Hungária 0,75l	6.800.-

* SZESZESITALOK *

Campari	1.200.- /dl
Martini	1.200.- /dl
	2cl 4cl
Bailey's	900.- 1.800.-
Unicum	900.- 1.800.-
Jägermeister	900.- 1.800.-
Bacardi rum	900.- 1.800.-
Johnnie Walker Red Label	900.- 1.800.-
Ballantines	900.- 1.800.-
Jim Beam	900.- 1.800.-
Jack Daniels	900.- 1.800.-
Jameson	900.- 1.800.-
Finnlandia vodka	900.- 1.800.-
Metaxa*****	900.- 1.800.-
Cordon's Gin	900.- 1.800.-
Sierra Tequila	900.- 1.800.-



Örülünk, hogy vendégül láthatjuk Önt!
Jó étvágyat kívánunk!

*

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und wünschen einen
Guten Appetit!

*

We are happy for being Your hosts!
Good Appetite!

Üzemeltető:

Filippi 3 Kft.

8600 Siófok, Erkel Ferenc u. 7.

Asztalfoglalás:

+36 84 310 274

www.feherlo.atw.hu

II. kategória

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az árak a köretek árát nem tartalmazzák!

Fél adag rendelése esetén a teljes ár 70%-a kerül számlázásra.

Az ételek allergén tartalmáról tájékozódjon az étlap utolsó oldaláról.

Csomagolásért 100 Ft/doboz kerül számlázásra.

**Asztalonként egy számlát állítunk ki. Számlabontás nem
lehetséges. Megértésüket köszönjük!**

Getrennt bezahlen ist nicht möglich.

Separated bill and payment are not possible.



VESZPRÉMI BALATONBOR Kötcsé

700.-/1dl 5.300.-/0,75l

• Klasszikus balatoni fehérbor a kötcséi kis családi pince melletti izgalmas nevű Gránárium-dűlő löszös talajáról, húsz éves tőkéről szüretelve, tartályban erjesztve és érlelve 7 hónapon át. Könnyű, jól értelmezhető, fajtajelleges olaszrizling almás, barackvirágos illattal és ízzel, a korty végén kellemes kesernyével.

• A classic Balaton white wine from the small family winery in Kötcsé, from the exciting sounding Gránárium vineyard's loess soil, picked from 20-year-old vines, then fermented and aged in tanks for 7 months. A light, easy-to-understand, varietally pure Olaszrizling with apple and peach flower on the nose and palate, with pleasant bitterness on the finish.

• Klassischer Weißwein vom Balaton vom Lössboden des Weingartens Gránárium neben des kleinen Familienkellers in Kötcsé, von 20jährigen Weinstöcken gelesen, im Behälter gegoren und 7 Monate gereift. Leichter, gut interpretierbarer, sortenspezifischer Italienischer Riesling mit einem Duft und Geschmack von Apfel und Pfirsichblüte, am Ende des Schlucks mit angenehmer Bitterkeit.



SKIZO IRSAI Badacsony

„Forró évjárat, szép szőlő” – Sike Balázs

5.300.-/0,75l

• Balázs szőlő és virág-illatú, ropogós fehérbora új csomagolásban, extrém korai, augusztus 6-i szüretből. Reduktív környezetben, gyors feldolgozás után, hűtött acéltartályban erjedt. Érett szőlő, citrusok, virágok, jó savak és a zárásban pár gramm maradékcukor.

• Balázs Sike's crispy white wine with grapey and floral aromas - in new packaging and from an extremely early, August 6 harvest. Following the quick processing in reductive surroundings, it was fermented in temperature-controlled steel tanks. Ripe grapes, citrus, flowers, good acids and a few grams of residual sugar on the finish.

• Er hat im reduktiven Umfeld, nach schneller Bearbeitung, im gekühlten Stahltank gegoren. Reife Trauben, Zitrusfrüchte, Blumen, gute Säuren und im Abschluss einiges Gramm Restzucker.



KONYÁRI FECSKE Balatonlelle

700.-/dl 5.300.-/0,75l

• Vidám gyümölcstillatú házasítás Konyári Danitól. Zenit, olaszrizling, chardonnay, semillon és zöldvettlini fajtákból. Virgonc, könnyed és feszes, ropogós savakkal.

• A vivacious fruit-scented blend from Dani Konyári. The Zenit, Olaszrizling, Chardonnay, Semillon and Grüner Veltliner varieties. Playful, light and taut with crispy acids.

• Lustiger Verschnitt von Dani Konyári mit Fruchtduft, aus den Sorten Zenit, Italienischer Riesling, Chardonnay, Semillon und Grüner Veltliner. Lustiger, leichter und fester Wein mit knusprigen Säuren.



LÉGLÍ CHARDONNAY Balatonboglár

6.900.-/0,75l

• Löszös, agyagos dűlőkből a déli partról. Tartályban erjedt. Fehér virágok, barack, sima savérzet. Kevesebb fás íz és több fajtajelleg.

• From loess and clay vineyards from the southern part of Balaton. It was fermented in tanks. White flowers, peach, smooth acidity. Less oak, more varietal character.

• Aus Weingärten mit Löss- und Lehmboden, vom südlichen Ufer des Plattensees. Er hat im Behälter gegoren, weiße Blumen, Pfirsich, sowie ein glattes Säuregefühl. Weniger holziger Geschmack und mehr Sortencharakter.



GÖNCÖL FÉLÉDES FURMINT Tolcsva

700.-/dl 5.300.-/0,75l

• Könnyű és gördülékeny tokaji, színes talajról szüretelve, tartályban erjesztve. Kajszi, sárga alma és virág illat, könnyed korty, érett gyümölcsökkel, jó sav-cukor aránnyal és kerek lecsengéssel. Cukortartalom: 33 g/l.

• A light and smooth Tokaj, harvested from diverse soil, fermented in tanks. Apricot, yellow apple and flower aromas, light on the palate with ripe fruit, a good balance between acidity and sugar, and a round finish. Residual sugar: 33g/l.

• Der Duft von Mirabelle, gelbem Apfel und Blume, leichter Schluck mit reifen Früchten, einem guten Säure-Zucker-Verhältnis und einem runden Abklang. Zuckergehalt: 33 g/l.



LAPOSA KÉKNYELŰ

9.900.-/0,75l

• Igazi badacsonyi különlegesség, komoly rajongótábora van a fajtának annak ellenére, hogy alig pár hektáron terem. A bór illata fiatalon fehér virágokat idéz, később az érlelés során megjelennek lédús sárga húsu gyümölcsök. Íze sosem tovakodó, savai frissességet és hosszú lecsengést hoznak. Utánozhatatlan.

• A real Badacsony speciality – the variety has a serious fanbase despite the fact that it grows on just a few hectares. At a young age, the nose of the wine evokes white flowers, while later juicy yellow-fleshed fruits appear as it matures. The palate is never exaggerated, with the acidity bringing freshness and the long finish. It's inimitable.

• Echte Spezialität aus Badacsony mit ernstem Fanklub. Der Duft des Weines erinnert an weiße Blumen, sein Geschmack ist nie andringlich, seine Säuren bringen Frische und einen langen Abklang. Einzigartig.



IKON RAJNAI RIZLING

5.990.-/0,75l

- Tankönyvi rajnai rizling, közel 50 éves tőkékről. Tiszta illat, körte és barack minden mennyiségben. Tüzes, de egyensúlyos korty, amit szokás szerint pár gramm maradékcukor kerekít.
- A textbook Riesling from almost 50-year-old vines. The pure nose exudes pear and peach. The palate is fiery, yet balanced, and is rounded out as usual by a few grams of residual sugar.
- Rhein-Riesling wie im Lehrbuch geschrieben, von fast 50jährigen Weinstöcken. Reiner Duft, Birne und Pfirsich in jeder Menge. Feuriger, aber balancierter Schluck, der wie üblich von einigem Gramm Restzucker gerundet wird.



ETEKI KÚRIA SAUVIGNON BLANC

5.990.-/0,75l

- Aromatikus bor, zöld illatokkal, friss savval, citrussal, fehérborssal, lime- és mentaillattal. Kortyban jó hosszúság, trópusi gyümölcsök, zsenge jegyek, végül meszes sósság.
- It's an aromatic wine with green aromas, fresh acidity, citrus, white pepper, lime and mint. Good length on the palate, tropical fruits, fresh notes, and calcareous saltiness on the finish.
- Aromatischer Wein mit grünen Düften, frischen Säuren, Zitrusfrüchten, weißem Pfeffer sowie mit dem Duft von Limette und Minze. Im Schluck gute Länge, tropische Früchte, zarte Noten, kalkige Salzigkeit.



OTT AM BERG ZÖLDVELTELINI

9.900.-/0,75l

- Bernhard Ott a borász, akit csak a „löss bikája” néven emlegetnek a helyi termelők. Fontos alakja a wagrami boros életnek, biodinamikusan művelt meredek lejtőiről híres. Az Am Berg a birtok legfontosabb bora, a Feuersbrunn melletti löszös terület egyedi, szinte szájban felpeszgő savérzetet ad az egyébként klasszikus veltelinis ízek mellé. Fiatalabb tőkék termése, alacsony alkohol, körte, zöldalma, barack, majd a zárásban enyhe sósság.
- Winemaker Bernhard Ott is referred to as the 'bull of the loess' by the local producers. He's an important member of Wagram wine life, known for his biodynamically cultivated steep slopes. The Am Berg is the estate's most important wine, with the loess terroir next to Feuersbrunn giving an unique, almost sparkling acid feel to the otherwise classic Grüner Veltliner flavours. It's the crop of younger vines, with lowish alcohol, pear, green apple, peach, then slight saltiness on the finish.
- Neben den klassischen Veltliner-Aromen gibt er ein individuelles, im Mund fast sprudelndes Säuregefühl. Niedriger Alkohol, Birne, Grünapfel, dann wenig Salzigkeit im Abklang.



MONTES RESERVA CHARDONNAY

9.900.-/0,75l

- Igazán klasszikus chardonnay a Montes birtoktól, egy ideális és kiegyensúlyozott évszaktól. Kézi szüret, részben bogyós, részben egészfürtös préselés. Alacsony hőmérsékleten erjedt (-13 °C), a bor 30%-a új francia tölgyfahordóban érett fél éven keresztül, a frissesség megőrzése érdekében almasavbontás nem történik. Illatban ananász, sárgabarack, mogoró és vanília. Közepes test, kerek korty, frissítő savak, ízben sok érett fehér húsú gyümölcs, lecsengésben finom tölgyfás jegyek.
- A truly classic Chardonnay from the Montes estate, from an ideal and balanced vintage. The hand-harvested grapes were pressed partly destemmed, partly in whole bunches. It was fermented at a low temperature (13°C), 30% of the wine was aged in new French oak barrels for half a year, in order to preserve freshness without malolactic fermentation. Aromas of pineapple, apricot, hazelnut and vanilla appear on the nose. Medium-bodied and round on the palate with refreshing acids, lots of ripe white-fleshed fruits and fine oak notes on the finish.
- Ein echt klassischer Chardonnay vom Weingut Montes, aus einem idealen und balancierten Jahrgang. Im Duft Ananas, Aprikose, Nuss und Vanille. Mittlerer Körper, runder Schluck, erfrischende Säuren, im Geschmack zahlreiche reife Früchte mit hellem Fruchtfleisch, im Abklang feine Eichennoten.



MATUA SAUVIGNON BLANC

9.900.-/0,75l

- A világpolgár új-zélandi sauvignontól ismét azt kapjuk, amit a zöld palack ígér. Egres, vágott fű, bodza, grapefruit, lime, menta. A hűvös klíma vibráló savait pedig közel öt gramm maradékcukor kerekíti. Harsány és abban a pohárban.
- Again, one gets what the green bottle promises from this cosmopolitan New Zealand Sauvignon. Gooseberry, cut grass, elderberry, grapefruit, lime and mint. The vibrant acids of the cool climate are rounded out by nearly five grams of residual sugar. It's vivacious and explodes in the glass.
- Vom Weltbürger Sauvignon aus Neuseeland bekommen wir wieder, was die grüne Flasche verspricht. Stachelbeere, gemähtes Gras, Holunder, Grapefruit, Limette, Minze. Die flimmernden Säuren des kühlen Klima werden von fast fünf Gramm Restzucker gerundet. Er ist schrill und explodiert im Glas.



FREMONT CUVÉE STREIT ZAGONYI

700.-/dl 5300.-/0,75l

- Borunk 90%-ban hárslevelű, 10%-ban Chardonnay fajtát tartalmaz. Színe halványárga, illatában citrusos, ami jellemző a villányi borvidékre. Ízében ugyancsak a citrusosság dominál egy kis CO2 kíséretében, ami virgonccá teszi. A korty ízelelése után enyhe édességet tapasztalunk, így válik borunk igazán harmonikussá. Salátákhoz, halételekhez bátran ajánljuk!
- Unser Wein entsteht aus den Sorten Lindenblättriger 90% und Chardonnay 10%. Hellgelbe Farbe, in seinem Duft mit Aromen von Zitrusfrüchten, was typisch für die Region Villány ist. Sein Geschmack wird ebenso von Zitrusfrüchten beherrscht, begleitet von ein wenig CO2, das den Wein so lebhaft macht. Nachdem man sich einen Mundvoll schmecken ließ, erlebt man eine milde Süße, so wird der Wein richtig harmonisch. Wir empfehlen diese Sorte wohl zu Salaten und Fischgerichten!
- Our wine is a blend of 90% Hárslevelű and 10% Chardonnay wine varieties. A pale yellow wine with citrus fragrance, typical to the Villány wine region. Its flavour is dominated by citrus, along with a bit CO2, making the wine spry. After tasting a sip of wine, we can feel some light sweet aroma, so that our wine becomes really harmonious. We highly recommend this wine with salads and fish dishes!



KÉKFRANKOS ROSÉ STREIT ZAGONYI

700.-/dl 5.300.-/0,75l

• Reduktív eljárással készített kékfrankos rosé bor. Borunk színe halvány cseresznye-piros. Illatában piros bogyós gyümölcsaromák jelennek meg. Izében, harmonikus savak kíséretében, enyhén tutti-fruttis aromák érezhetők. Salátákhoz, szárnyas ételekhez vagy csak aperitifként ajánljuk.

• A kékfrankos (Blaufränkisch) rosé wine aged with reductive processing. Our wine has a light cherry red colour. Red-berry fruit aromas show up in its flavour. Some mild tutti-frutti aromas can be felt in its taste, along with smooth acids. Recommended for salads, poultrys or just as appetizer.

• Blaufränkischer Roséwein, hergestellt im reduktiven Ausbau.

Die Farbe unseres Weines ist blass kirschrot. In seinem Duft erscheinen Aromen von roten Beeren. In seinem Geschmack sind Tutti Frutti Aromen zu spüren, begleitet von harmonischen Säuren. Wir empfehlen diese Sorte zu Salaten, Geflügelgerichten oder einfach nur als Aperitif.



FIGULA ROSÉ CUVÉE

700.-/dl 5.300.-/0,75l

• Bordeaux-i fajták és kékfrankos házasítása. Finomhangolt szüreti időpont és technológia egy jó stílusú, könnyed, elegáns és gyümölcsös rosé készítéséhez igazítva. Friss illat, sok gyümölcs, vibráló savak.

• A blend of Bordeaux varieties and Kékfrankos. Finely-tuned harvest date and technology tailored to create a stylish, light, elegant and fruity rosé. Fresh aromas on the nose, lots of fruit and vibrant acidity.

• Bordeauxer Sorten und Blaufränkisch. Gut ausgewählte Technologie und Zeitpunkt für die Weinlese, der Herstellung eines leichten, eleganten Roséweines mit gutem Stil anpassend. Frischer Duft, zahlreiche Früchte, flimmernde Säuren.



SAUSKA ROSÉ Villány

5.990.-/0,75l

• Az újra gondolt Sauska Rosé az új évjáratból is inkább a finomabb és elegáns provanszi hangulatot viszi tovább. Tiszta illatok, finom részletek, pirkadt éppen rózsaszín megjelenés, őszibarack és eper. A kortyban citrus, mandarin, mély ízek mellett élénk frissesség.

• The new vintage continues its predecessor's finer and more elegant Provençal feel. Pure aromas, with peach and strawberry, and a very light pink colour. Beside the deep flavours, there's lively freshness, citrus and tangerine also appearing on the palate.

• Er bringt die feinere und elegante Provence-Stimmung weiter. Reine Düfte, feine Details, blasse, fast rosa-rote Farbe in der Erscheinung. Im Schluck Zitrusfrüchte, Mandarine, tiefe Aromen, belebende Frische.



THE UNION STREIT ZAGONYI Villány

800.-/dl 5.990.-/0,75l

• Élénk, fiatalos bordó árnyalat, közepes testre utaló mélység mutatkozik a pohárban. Illatában intenzív pörkölt jegyek érezhetők, érett és túlérett gyümölcsök, piros és fekete bogyósok kavalkádja, feszes tanninok, elegáns savak jellemzik. Remek egyensúlyú, elegáns bor, gazdag lecsengéssel.

• Intense, buoyant red Bordeaux tone, a depth referring to medium wine body in the glass. Intense roasted marks shows up in its aroma, characterized by a pleasantly complex bouquet of ripe and overripe fruits, red and black berries, tight tannins, elegant acids. An elegant wine with excellent balance and rich finish.

• Lebhafter, jugendlich violetter Farbton, im Glas zeigt sich eine auf mittelmäßigen Körper weisende Tiefe. In seinem Aroma sind intensive Röstnoten zu fühlen, charakterisiert durch reife und überreife Früchte, eine Kavalkade von roten und schwarzen Beeren, dichte Tanninen, elegante Säuren. Ein eleganter Wein mit großartiger Balance und reichem, lang anhaltendem Abgang.



TAKLER KÉKFRANKOS Szekszárd

700.-/dl 5.300.-/0,75l

• 100% kékfrankos szekszárdi löszről, tartályban erjesztve, 500 literes új és használt hordókban érlelve több mint egy éven át. Lendületes savszerkezet, érett meggy és aszalt szilva és a kékfrankos finom fűszerei. Újfehirdős jegyek és hosszú, száraz korty.

• 100% Kékfrankos from Szekszárd loess, fermented in tanks, aged in new and used 500-litre barrels for more than a year. It has zesty acidity, ripe sour cherry and prune notes, plus the subtle spices of Kékfrankos. New oak barrel notes and a long, dry palate.

• 100% Blaufränkisch vom Lößboden in Szekszárd. Lebendige Säurestruktur, reife Sauerkirsche und getrocknete Pflaume, sowie die feinen Gewürzen von Blaufränkisch. Noten des neuen Holzfasses und ein langer, trockener Schluck.



IKON SHIRAZ Rádpusztá

800.-/dl 5.990.-/0,75l

• Fűszeres, bors illatú syrah a meleg Rádpusztá löszös dombjairól. Tartályban erjedt, nagy ászokban érett fél évig. Feketecseresznye, humidor, gazdag illat mellett közepes test és markáns tanninváz.

• A Syrah with spicy, peppery aromas from the warm Rádpusztá's loess hill. It was fermented in tanks, then aged in large ászok barrels for half a year. Alongside the rich aromas of black cherry and humidor, it's medium-bodied and has a pronounced tannin backbone.

• Würziger, pfefferiger Syrah von Lößhügeln des warmen Rádpusztá. Neben Schwarzkirsche, Humidor und einem reichhaltigen Duft mittlerer Körper und markante Tanninstruktur.



Heimann Merlot Szekszárd

800.-/dl 5.990.-/0,75l

•Lendületes, közepes testű szekszárdi vörös, Heimannék egyik kedvenc fajtájából. Rétegzett és elegáns. Illatban erdei málna, bogyós gyümölcsök, kellemes, édeskés jegyek. Ízben mindez folytatódik, kerek, puha korty, és a merlot-ra jellemző telt zárás.

•A zesty, medium-bodied Szekszárd red made from one of favourite varieties of the Heimanns. Layered and elegant. Forest raspberry, berry fruits, pleasant sweetish notes on the nose, all of which continues on the round, soft palate and finishes with the Merlot's fullness.

•Schichtig und elegant. Im Duft Waldhimbeere, Beerenfrüchte, sowie angenehme, süßliche Noten. Im Geschmack kommt dieselbe Fortsetzung.



SEBESTYÉN KADARKA Szekszárd

5.990.-/0,75l

•Cseresznyepiros színű vidám kadarka, légiesen könnyed, vibráló savakkal. Ízében málnacukorkás, ribizlis jegyekkel. Jól áll neki, ha pár fokkal hidegebbre hűtjük, mint ahogy a vörösborokat szoktuk.

•A cherry red coloured, jolly Kadarka with ethereally light, vibrant acids. Raspberry candy and redcurrant notes on the palate. It suits it to be chilled down a couple of degrees cooler than is usual for red wines.

•Lustige Kadarka mit Kirschfarbe und ätherisch leichten, flimmernden Säuren. Im Geschmack erscheinen die Noten von Himbeerbonbon und Johannisbeeren. Es steht ihm gut, wenn er um ein paar Grad gekühlt wird.



GÁL PINOT NOIR Eger

5.990.-/0,75l

•A birtok két legfontosabb dűlőjéről, a Síkhegyről és a Pajadosról érkezik Gál Tibor pinot noir-ja. A fajtajellel megőrzése céljából tartályban, spontán erjed, majd 60 % hordóban, 40 % tartályban érik tovább 9 hónapig. A fajtára jellemző csipkebogyós, avaros jegyek, némi fűszerpaprikával és a hordó fűszereivel.

•Tibor Gál's Pinot Noir arrives from the estate's two most important vineyards – Síkhegy and Pajados. In order to keep the varietal character, it is spontaneously fermented in tanks, then 60% of it is aged in barrels and 40% in tanks, for a further 9 months. The variety's rosehip, forest floor notes with some paprika and oak spices.

•Aus den zwei wichtigsten Weingärten des Weingutes, von Síkhegy und Pajados. Für die Sorte charakteristische Noten von Hagebutte und Waldboden, mit wenig Gewürzpaprika und Fassgewürzen.



GERE CABERNET SAUVIGNON Villány

7.990.-/0,75l

•Villányi klasszikus, a legtöbbször tartott bordói fajtából, csillagvölgyi idősebb területekről. Tartályban erjedt, majd használt hordóban érett másfél éven át. Paprika, szeder és finom hordófűszerek, füstölő és étcsokoládé.

•From the most highly regarded Bordeaux variety, from the old vines of the Csillagvölgy vineyard. It was fermented in tanks, then aged in used barrels for a year and a half. Bell pepper, blackberries and delicious barrel spices, incense and dark chocolate.

•Aus der für das Beste gehaltenen Bordeauxer Sorte, aus dem Weingarten Csillagvölgy mit alten Weinstöcken. Paprika, Brombeere und feine Fassgewürze, Räucherstäbchen und Bitterschokolade.



KAIKEN ESTATE MALBEC

7.990.-/0,75l

•Örök kedvenc az Andok-lábától, majd' 1000 méteres tengerszint feletti magasságban terem a pincészet egyik alapborának alapanyaga is, így, a nagy hőingadozásnak köszönhetően alakulnak ki az intenzív aromák, ami miatt szeretjük a fajtát. Feketebogyósok, rengeteg édes fűszer, érett karakter.

•The constant favourite from the foot of the Andes. The raw material of one of Kaiken's entry-level wines grows at almost 1,000 metres above sea level, and the intense aromas for which the variety is loved are thanks to the great temperature fluctuations.

•Der Grundstoff eines der Grundweine des Kellers wächst auf Höhenlagen von fast 1000 Meter über dem Meeresspiegel, so dank der großen Temperaturschwankung entwickeln sich die intensiven Aromen.



FELLINE PRIMITIVO DI MANDURIA

9.900.-/0,75l

•A pincészet mai vezetője, Gregory Perrucci eredetileg zongoraművésznak készült, de az élet kész helyzet elé állította, és fiatalon át kellett vennie a családi nagyvállalkozást. A borvidék egyik motorja és élő lelkiismerete, aki mindent elkövet, hogy megmentse a hagyományos fajtákat.

•The protected designation of origin area, Primitivo di Manduria, is regarded as the spiritual home of the variety, and it is the most important wine of one of the region's most important wineries. The winery's current manager, Gregory Perrucci, originally trained to be a pianist, but his life path changed when he had to take over the family company at a young age. He is one of the engines and the living conscience of the wine region.

•Das Herkunftsschutzgebiet von Primitivo di Manduria wird als spirituelle Heimat der Sorte betrachtet und er ist der wichtigste Wein einer der bestimmendsten Kellereien der Weingegend. Der heutige Manager des Kellers ist Gregory Perrucci, ein wichtiger Motor und das lebende Gewissen der Weingegend.



MARQUES DE MURIETTA RESERVA

16.900.-/0,75l

• Ha Rioját, a spanyolok elsőszámú borvidékét szeretnénk elmesélni, a Marqués de Murrieta említése megkerülhetetlen. Rioja legnagyobb egybefüggő birtoka nem vásárol és nem is ad el szőlőt, a 300 hektárról szüretelt gyümölcsből (aminek nagy része tempranillo) évről évre elkészül a Reserva, a modern Rioja egyik legfényesebb bora. Sokak a borvidékét és leginkább a fajtát robosztus, maskulin jegyekkel azonosítják. Ezek helyett itt nagyon finom érettséget, élénk savú és mély gyümölcsízeket és makulátlan tisztaságot találunk. Ha most csak egyet mutathatnánk a borvidékről, ez lenne az.

• Talking about Rioja, Spain's number one wine region, mentioning Marqués de Murrieta cannot be avoided. Rioja's largest estate in one block doesn't buy in or sell grapes. The grapes they harvest from 300 hectares (most of which is Tempranillo) is used for the Reserva, one of Rioja's brightest wines. Many people identify the wine region and especially the variety with robust, masculine features. Instead, very fine ripeness, bright acidity and deep fruit flavours and immaculate purity are to be found. If we could only show you one thing about the wine region, this would be it.



SAUSKA CUVÉE 7 Villány

18.200.-/0,75l

• Bordeauxi házasság, alapja az Ördögárokból származó cabernet sauvignon, mellette a Konkoly és Kopár dűlők merlot-ja és cabernet franc-ja. Színe mély, sötét rubin, illata nagyon intenzív, tele ibolyás, édes fűszeres, zöldfűszeres jegyekkel. Testes, gazdag, nagyívű bor, selymes tanninokkal, finom textúrával.

• A Bordeaux blend in which the backbone is given by the Cabernet Sauvignon, complemented by the Merlot and the Cabernet Franc. It has a deep, dark ruby colour, a very intense nose that is full of violets, sweet spices and green herb notes. It's a full-bodied wine with silky tannins and a fine texture.

• Tiefe, dunkle rubinrote Farbe, sehr intensiver Duft voll mit Noten von Veilchen, süßen und grünen Gewürzen. Vollmundiger, reichhaltiger Wein mit breiter Struktur, seidigen Tanninen und feiner Textur.



SAUSKA CUVÉE 5 Villány

39.800.-/0,75l

• Változatlan koncepcióval és precizitással összegzi a villányi csapat termőhelyről és modern borászatról vallott filozófiáját. Hogy ez mennyit ér a világban, James Suckling friss 95 pontja mutatja, aki így ír a borról: „Pontos és jól fókuszált, selymes tanninok, könnyű, mégis dús korty. Energikus és lendületes.”

• It sums up the philosophy of the Villány winemaking team regarding place of growth and modern wine-making with its unchanged concept. James Suckling's 95 points, who wrote about this wine this way: "Tension and focus, with silky tannins, and a light, chewy finish. Shows energy and drive."

• Die aktuellen 95 Punkte von James Suckling zeigen, wieviel es weltweit reicht: „Perfekte und gut fokussierte, seidige Tannine, leichter, trotzdem dichter Schluck. Energisch und belebend."



DOURTHE NR.1 ROUGE

9.900.-/0,75l

• Merlot és cabernet sauvignon házassága. Mély rubinpiros szín, érett meggy és füge aromák, kávé és szegfűszeg a háttérben. Kerek, elegáns korty, tökéletesen integrált tannin. 12 hónapos érlelés fele részben új hordóban. Igazi belépőbor bordeaux-ból.

• It's a blend of Merlot and Cabernet Sauvignon. It has a deep ruby red colour, ripe sour cherry and fig aromas with coffee and clove in the background. The palate is round, elegant with perfectly integrated tannins. It was given 12 months of ageing, half of it in new barrels. A proper entry-level wine from Bordeaux.

• Tiefe rubinrote Farbe, die Aromen von reifer Sauerkirsche und Feige, im Hintergrund Kaffee und Gewürznelke. Runder, eleganter Schluck, perfekt integriertes Tannin. Ein echter Eintrittswein aus Bordeaux.



Örülünk, hogy vendégül láthatjuk Önt!
Jó étvágyat kívánunk!

*

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und wünschen einen
Guten Appetit!

*

We are happy for being Your hosts!
Good Appetite!

Üzemeltető:

Filippi 3 Kft.

8600 Siófok, Erkel Ferenc u. 7.

Asztalfoglalás:

+36 84 310 274

www.feherlo.atw.hu

II. kategória

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Az árak a köretek árát nem tartalmazzák!

Fél adag rendelése esetén a teljes ár 70%-a kerül számlázásra.

Az ételek allergén tartalmáról tájékozódjon az étlap utolsó oldaláról.

Csomagolásért 100 Ft/doboz kerül számlázásra.

**Asztalonként egy számlát állítunk ki. Számlabontás nem
lehetséges. Megértésüket köszönjük!**

Getrennt bezahlen ist nicht möglich.

Separated bill and payment are not possible.