

Séfünk ajánlata
Das Angebot unseres Küchenchefs
Our chef's offer

Májgaluska leves (G)
Leberknödelsuppe
Liver dumpling soup

1450,-



Óriás borjú bécsi hasáburgonyával (L,G)
Riesen Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Giant veal with French fries

5790,-

Borjúpaprikás galuskával (L,G)
Kalbspaprikasch mit Nockeln
Veal paprikash with hungarian gnocchi

5500,-

Sült kacsacomb petrezselymes burgonyával és párolt lilakáposztával (L)
Gebratene Entenkeule mit Petersilienkartoffeln und gedünstetem Rothkohl
Roasted duck leg with parsley potatoes and steamed purple cabbage

4590,-

„Konyhafőnök kedvence”: Kolbászos-szalonnás lecsó, erős paprikával és sült fűszeres karaj kockával, steak burgonyával (G)

„Lieblingsgericht des Küchenchefs”: Lecso mit Wurst und Speck, scharfen paprika und gebratenen Gewürzfleischwürfeln, Steakkartoffeln

4990,-

„Chefs favorite”: Sasusage and bacon „lecsó” with hot peppers and fried spicy cubes, steak potatoes



Somlói galuska (L,G)
Somloer Nockeln
„Somloi” dumplings

1590,-

Ételáraink részben a köretet nem tartalmazzák.
Die Preise enthalten bei manchen Gerichten keine Beilage.
The prices of some dishes do not include a side dish.

Kedves Vendégeink! / Liebe Gäste! / Dear Guests!

Ételeink a következő allergéneket tartalmazzák: / Unsere Speisen enthalten folgende
Allergene: / Our meal contains the following allergens:

Glutén, liszt és gabonaszármazékok / Gluten, Mehl und Getreidederivate /
gluten, flour and cereal derivatives: G.

Laktóz, tej és tejszármazékok / Laktose, Milch und Milchderivate /
lactose, milk and milk derivatives: L.

Földimogyoró, dió és diószármazékok / Erdnüsse, Walnüsse und Nussderivate /
Peanuts, walnuts and nut derivatives: D.

Tojás / Ei / Egg: T.

Rák és tengeri halszármazékok / Krebse und Meeresfischprodukte /
crab and marine fish products: R.

Szezám / Sesam / sesame: SZ.

Mustár / Senf / mustard: M

Zeller / Sellerie/ celery: Z

REGGELI / FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Ham and Eggs (3 tojásból/3 Eier/3 eggs) **(T)** 1490 Ft

Tojásrántotta (3 tojásból, gombával, vagy szalonnával,
vagy hagymával stb.) **(T)**

Rühreier Natur (mit Pilzen, oder Speck, oder Zwiebeln, etc.) 1690 Ft

Scrambled eggs (with mushrooms, or bacon, or onions, etc.)

+ zöldség/ +Gemüse/ + vegetables 890 Ft

1 fős hidegtál (szalámi, sonka, sajt, vaj, paprika,
paradicsom, jam és méz) **(L,G)**

Kalte Platte (Salami, Schinken, Käse, Butter, Paprika,
Tomate, Jam und Honig)

1990 Ft

Cold buffet (salami, ham, cheese, butter, paprika,
tomato, jam and honey)

Kenyér **(G)**

Brot

Bread

85 Ft/szelet

Vaj **(L)**

Butter

Butter

490 Ft

ELŐÉTEL / VORSPEISE / STARTER

Tatárbifsztek pirított kenyérrel és friss zöldségekkel **(G,L,R,M)**
Tatar mit Toast, Butter und frischem Gemüse Steak
Tatar with toast and fresh vegetables

6990 Ft

LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

Húsleves finommetélttel **(G,T,Z)**

Fleischsuppe mit Fadennudeln

Meat soup with noodles

1490 Ft

Fokhagymakrémleves sajttal és fűszeres zsemlekockával **(L,G)**

Knoblauchcremesuppe mit Käse und Krutons

Garlic cream soup with cheese and crutons

1590 Ft

Bográcsgulyás **(Z)**

Kesselgulaschsuppe

Kettle goulash

2890 Ft

Csülkös Jókai bableves **(L,G)**

Bohnensuppe auf „Jokaer“ Art Mit geräucherten Haxenfleisch-Scheiben

Bean soup Jókai Style with knuckle of pork

2990 Ft

FŐÉTELEK / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Kijevi csirkemell **(G,L,T,D)**

Hähnchenbrust Kiever Art

Chicken breast Kiev Style

3990 Ft

Rántott csirkemell **(G,T)**

Hühnerbrustfilet

Crusted chicken

3900 Ft

Natúr csirkemell

Hühnerbrust natur

Natural chicken breast

3900Ft

Cigánypecsenye **(G)**

Zigeunerbraten

Hungarian roast pork Gipsy Style

3990 Ft

Rántott sertésszelet **(T,G)**

Schweineschnitzel paniert

Fried breaded pork chops

3390 Ft

Sertésszelet sajttal, sonkával töltve (Cordon Bleu) **(G,L,T)**

Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt

Cordon Bleu stuffed with cheese and ham

3990 Ft

Liptói sertésszelet: két szelet fokhagymás tejföllel megkent sült tarja között

sörrel párolt szalonnás dinsztelt savanyú káposzta **(G)**

4590 Ft

„Liptó-Schweineschnitzel”: zwischen zwei mit Knoblauch-Saurrahm bestrichen

Schweinebauchscheiben in Bier geschmortes mit Speck gendünsteter Sauerkraut gefüllt

„Liptó pork schnitzel”: two slices of pork belly coated with garlic sour cream, filled with sauerkraut braised in beer and bacon

Csülök parasztosan

Haxenfleisch auf „Bauern” Art

Knuckle „Peasant” style

4490 Ft

Pacalpörkölt sós burgonyával **(Z)**

Kutteleintopf mit Salzkartoffeln

Tripe stew with salted potatoes

3590 Ft

Marhapörkölt **(Z)**

Rindgulasch

Beef stew

4690 Ft

„LIGETI FATÁNYÉROS” 2 személyre **(L,G,T)** (sült csülök,
rántott sertésszelet,

cordon bleu sajttal-sonka, rántott gombafejek, rántott sajt, párolt rizs,
petrezselymes burgonya, párolt káposzta, tartármártás)

„HOLZPLATTE LIGET” für 2 Personen (Haxenfleisch,
Schweineschnitzel paniert,

11290 Ft

Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt, Gebackene Champignonköpfe, gebackener
Käse, Reis, Butterkartoffel mit Petersilie, gedünstetem Kohl, Tartarsoße)

WOODEN PLATTER LIGET’ for two (Knuckle, Fried breaded pork chops,

Cordon Bleu stuffed with cheese and ham, Fried breaded mushroom heads, fried breaded
cheese, rice, buttered parsley potatoes, steamed cabbage, tartar sauce)

HALÉTELEK / FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Egészben sült fogas – 10 g.

Zander im ganzen gebraten – 10 g.

190 Ft

Roast pike-perch – 10 g. 190 Ft

Sügfilé rántva vagy roston rizzsel és tartármártással **(G,T,L)**

Barschfilet paniert oder auf dem Rost gebr. mit Reis und Tartarsoße

5490 Ft

Fried breaded perch filet with rise and tartar sauce

Balatoni pontyhalászlé

Karpfensuppe Balatoner Art

3490 Ft

Carp Fish soup Balaton Style

Harcspaprikás túróscsuszával **(G,T,L)**

Welsfrikadellen mit Topfenfleckerl

4890 Ft

Catfish paprika and cottage cheese noodles

TÉSZTÁK / NUDELGERICHTE / PASTA

Bolognai spagetti **(G,L,T,Z)**
Spaghetti nach Bologneser Art
Spaghetti bolognese 2790 Ft

Túrós csusza **(G,L,T)**
Topfenfleckerl
Pasta with cottage cheese 3090 Ft

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK / VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Rántott gombafejek rizzsel és tartármártással **(G,L,T)**
Gebackene Champignonköpfe mit Reis und Tartarsoße
Fried breaded mushroom heads with rice and tartar sauce 3990 Ft

Rántott sajt rizzsel és tartármártással **(G,L,T)**
Gebackener Käse mit Reis und Tartarsoße
Fried breaded cheese with rice and tartar sauce 4690 Ft

Dödölle tejföllel **(G)**
„Dödöll” mit Sauerrahm
„dödöll” with sour cream 1990 Ft

KÖRETEK / BEILAGEN / SIDE DISHES

Petrezselymes burgonya **(L)**
Butterkartoffel mit Petersilie
Buttered parsley potatoes 790 Ft

Hasáburgonya
Pommes frites / French fries 790 Ft

Párolt rizs
Reis / Rice 790 Ft

Házi készítésű galuska **(G,T)**
Hausgemachte Nockeln / Homemade Hungarian Gnocchi 1090 Ft

Édesburgonya
Süßkartoffeln / Sweetpotatoes 1090 Ft

Serpenyős zöldség
Gemüse aus der Pfanne / pan-fried vegetables 1190 Ft

MÁRTÁSOK / SOSSEN / SAUCES

Tartármártás (L,M) Tartarsosse / Tartar sauce	520 Ft
Barnamártás / braune Sosse / brown sauce (L,G)	690 Ft
Ketchup / Mayo / Mustár (M)	300 Ft

A KICSIKNEK / FÜR DIE KLEINEN / FOR CHILDREN

Dino hasáburgonyával (G,T) Dinos mit Pommes frites Dinos with french fries	1950 Ft
Gyerek rántott sertésszelet hasáburgonyával és ketchuppal Kinder-Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup Children's fried pork cutlets with French fries and ketchup	2250 Ft
Sajtos tejfölös spagetti Spaghetti mit Käse und Sauerrahm Spaghetti with cheese and sour cream	1990 Ft

SALÁTÁK / SALAT / SALAD (salátabárból – vom Salatbufet – from the saladbar)

Vegyes savanyú (uborka+almapaprika) Gemischtes eingelegtes (Gurken+Apfelpaprika) Mixed pickles (cucumber and green pepper) Teller / plate	990 Ft / tányér /
Uborkasaláta / Gurkensalat / Cucumber salad Káposztasaláta / Krautsalat / Cabbage salad Paradicsomsaláta / Tomatensalat / Tomato salad Cékla / Rote Bete / beetroot	
Cezar salátátál csirkemellcsíkokkal (G,L,M) Cezar Salatteller mit Hähnchenbruststreifen Cezar Salad with chicken breast strips	2990 Ft
Kertészlány saláta „Gärtnerinnen” Salat Gardener's salad	1690 Ft

TÉSZTÁK, DESSZERTEK / MEHLSPEISEN, DESSERT / DESSERT

Palacsinta választás szerint (ízes, kakaós, nutellás) – 2 db (G,T) Palatschinken nach Wahl (mit Marmelade, Kakao, oder Nutella) – 2 Stück Pancake of your choice (with jam, cocoa, or Nutella) – 2 pieces	990 Ft
Túrós palacsinta csokoládé öntettel (G,T,L) Quarkpalatschinken mit Schokoladensosse – 2 Stück Pancake stuffed with cottage cheese served with chocolate sauce – 2 pieces	1490 Ft
Gundel palacsinta / Gundel Palatschinken / Pancake Gundel Style (G,T,D)	1590 Ft
Lávasüti / Lavakuchen / Lavacake (G,T,L)	1390 Ft

LIKŐRÖK / LIKÖR / LIQUEUR

Jägermeister	0,02 l	0,04 l	0,05 l
Unicum	600 Ft	1200 Ft	
Baileys	600 Ft	1200 Ft	1500 Ft

VERMOUTH / WERMOUTH / VERMOUTH

Campari		0,1 l	2200 Ft
Martini Bianco			1990 Ft

ÜDÍTŐK / ERFRISCHUNGSGETRANKE / SOFT DRINKS

Limonádé (málna, eper, citrom, lime)			
Limonade (Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Limette)	(0,1 l)		400 Ft
Lemonade (rapsberry, strawberry, lemon, lime)			
Fonyódi-Szentkirályi ásványvíz –	(0,33 l)		520 Ft
Mineralwasser – table-water	(0,75 l)		620 Ft
Ice-tea - Eistee - Ice-tee	(0,1l)		250 Ft
Szódavíz - Soda	(0,1 l)		70 Ft
Coke Zero, Cola Light, Coca-Cola, Fanta,			
Sprite, gyömbér, tonic – üveges	(0,25 l)		650 Ft

ROSTOS ÜDÍTŐK / NEKTAR / JUICES

Őszibarack – Pfirsich – Peach	46%	0,1 l	250 Ft
Narancs – Orange - Orange	100%		250 Ft
Szűrt alma – Apfelsaft – Apple juice	100%		200 Ft
Körte – Birne - Pear	100%		250 Ft

KÁVÉ / KAFFEE / COFFEE

Espresso	560 Ft
Hosszú kávé / Tassekaffee / a cup of coffee	600 Ft
Capuccino	700 Ft
Latte Machiato	850 Ft
Tea / Tee	750 Ft
+ növényi tej / Pflanzenmilch / vegetable milk	400 Ft felár

PALACKOZOTT FEHÉRBOROK – FLASCHEWEISSWEIN – WINE IN A BOTTLE

Balatonboglári borok (IKON)

Rajnai rizling	száraz – trocken – dry	0,75 l	5200 Ft
Chardonnay	száraz – trocken - dry	0,75 l	5000 Ft
Cabernet-merlot Rose	száraz – trocken - dry	0,75 l	5000 Ft

Póc Pincészet

BalatonBor			
Olszrizling 2023	száraz – trocken – dry	0,75 l	5500 Ft
Rozé Cuvée 2023	száraz – trocken - dry	0,75 l	5500 Ft

PALACKOZOTT VÖRÖSBOROK / FLASCHEROTWEIN / PORT IN A BOTTLE

Balatonboglári borok (IKON) Pinot

Pinot Noir	száraz – trocken - dry	0,75 l	5600 Ft
Kékfrankos	száraz – trocken – dry	0,75 l	5600 Ft
Cabernet Sauvignon	száraz – trocken - dry	0,75 l	6000 Ft

KIMÉRT BOROK / OFFENE WEINE / TEMPERED WINE

A Ház Bora – Varga Pincészet

Olaszrizling (Badacsonyörs)	fehér száraz Weisw. trocken - dry	1 dl	290 Ft
Cabernet Sauvignon	vörös száraz Rotwein trocken – dry	1 dl	300 Ft
Muskotály (Badacsonyörs)	fehér félédes Weiswein halbsüss – med. sweet	1 dl	300 Ft
Zweigelt (Badacsonyörs)	vörös félédes Rotwein halbsüss - med.sweet	1 dl	300 Ft
Rose (Badacsonyörs)		1 dl	290 Ft
Aperol spitz		3 dl	1990 Ft

Pócz Pincészet

Balatoni Olaszrizling 2023	fehér száraz Weisw. trocken - dry	1 dl	350 Ft
Balatoni Rosé Cuvée 2023	rozé száraz Rose trocken – dry	1 dl	350 Ft

PEZSGŐ / SEKT / CHAMPAGNE

BB-Törley

Pezsgő édes, félédes, félszáraz, száraz Sekt süss, halbsüss, halbtrocken, trocken Champagne sweet, half-sweet, half-dry, dry	4550 Ft
--	---------

CSAPOLT SÖRÖK / BIER VOM FASS / DRAFT BEER

Dreher világos sör / Meggysör

Pikoló – kleines Glas – piccolo	0,2 l	700 Ft
Pohár – Glas – glass	0,3 l	1000 Ft
Korsó – Krug – mug	0,5 l	1500 Ft

ÜVEGES SÖRÖK / FLASCHENBIER / BEER IN A BOTTLE

Dreher barnasör – Dreher BAK 0,5 l / Csíki világos sör		1150 Ft
Pilsner Urquell		1350 Ft
Csíki világos – Puskás sör	0,5 l	1390 Ft
Dreher Alkoholmentes sör – Alkoholfrei – non alcoholic	0,5 l	900 Ft
Gösser citrom Alkoholmentes sör		
Gösser lemon Alkoholfrei – Gösser lemon non alcoholic	0,5 l	900 Ft
Fehér búzasör – Hefe Weissbier – weiss beer		1150 Ft

RÖVIDITALOK / KURZGETRÄNKE / HARD DRINKS

KONYAK (0,05 l)

Metaxa		1450 Ft
Hennessy		1350 Ft

WHISKY (0,03 l)

Ballantines		1150 Ft
Jack Daniels		1350 Ft
Chivas Regal		2100 Ft

VODKA

Finlandia	0,5 dl	1150 Ft	0,3 dl	750 Ft
-----------	--------	---------	--------	--------

RUM

Bacardi	0,5 dl	1150 Ft	0,3 dl	750 Ft
---------	--------	---------	--------	--------

PÁLINKÁK - ZIMEK

Körte	0,5 dl		0,3 dl	
Birs				
Alma	1650 Ft		990 Ft	

Vegyés gyümölcs

Szőlő

PÁLINKÁK – ETYEKI

Barack	0,5 dl	1650 Ft	0,3 dl	990 Ft
Körte				

TÖRTÉNETÜNK

Vendéglős pályafutásunk 1992-ben kezdődött a Torony Vendéglő nyitásával, melynek két tulajdonosa Varga János és Schäfer Péter volt. Sok évig sikeresen vitték együtt az éttermet és az építőipart, ezért idővel bővítésekre is volt szükség. Sajnálatos módon 2012-ben ez az együttműködés véget ért, elhunyt Varga János, A Torony Vendéglőt egyik gyermeke vette át, mi pedig új fába vágtuk a fejszénket.

2013. május elején megnyitottuk Zöldkert Vendéglőnket a már korábban is a cég tulajdonában lévő Liget Üdülőkert területén. A vendéglő közel 100 férőhelyes. 2017-ben bővültünk egy 200 fős rendezvénysátorral, amely által lehetőség nyílt nagyobb volumenű rendezvények lebonyolítására is, így nagyobb esküvők rendezésére is van már lehetőség, de születésnapok, keresztelők, bankettek kedvelt helyszínévé is váltunk.

A Zöldkert Vendéglő gyönyörű, csendes helyen helyezkedik el, üdülőkertünk „zöld szívében”. Kínálunk menüs és a' la carte-os étkezést is, az üdülő vendégeinknek és a betérő vendégeknek egyaránt.

Egész évben várjuk Önöket sok szeretettel!