

VÍZIMALOM ÉTTEREM

Kezdő fogások – Vorspeisen – Starter

Ízelítő a kamrából (mangalicasonka, kolbász, paprikás szalámi, sajt, paprika, paradicsom) 1 személyre / 1 person	2.300,-
2 személyre / 2 personen	3.600,-
<i>Ungarische Bauernplatte: Salami, Schinken, Wurst, Käse, Gemüse auf Holzplatte</i> <i>Taste of homemade delicacy: salami, ham, cheese, vegetables</i>	
Házi parasztszonka enyhén füstölve, olívabogyókkal <i>Geräucherte Bauernschinken mit Oliven</i> <i>Smoked homemade ham with olives</i>	1.600,-
Házilag kevert tatárbeefsteak (10 dkg) <i>Beef Tatar (100 g)</i> <i>Steak Tatar (100g)</i>	2.800,-
Hortobágyi húsos palacsinta <i>Hortobagyer Fleischpalatschinken</i> <i>Hortobágyi pancake- meat stuffed pancake in creamy paprika sauce</i>	650,-

Levesek – Suppen – Soups

Tyúkhúsleves cérnametéllel, sárgaréppával <i>Hühnersuppe mit Nudeln und Karotten</i> <i>Chicken broth</i>	850,-
Pontyhalászlé – nagy adag / kis adag <i>Karpfenfischsuppe große Portion / kleine Portion</i> <i>Fisherman's Carp Soup big portion / small portion</i>	1.900,-/1.200,-
Marhagulyás csipetkével – nagy adag / kis adag <i>Ungarische Rindgulaschsuppe wie sie meine Großmutter kochte</i> <i>Goulash soup as made by my grandma</i>	1.400,-/1.100,-
Tárkonyos, vargányás vadraguleves – nagy adag / kis adag <i>Wildragoutsuppe mit Steinpilzen</i> <i>Deer Broth with Tarragon & Bolete Wild Mushrooms</i>	1.400,-/1.100,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Könnyed ételek *Leichte Gerichte – Light dishes*

Saláta mix joghurtos-kapros öntettel, fűszeres csibefalatokkal
Gemischter Salat mit rostgebratenen Hühnerbrustmedallions
Fresh mixed salad with roasted chicken breast strip 1.900,-

Mandulás jércemell rokfortos salátakazallal
In Mandeln paniertes Hühnerbrustfilet mit Salat und Roquefort Soße
Chicken breast with roasted almond and salad 2.400,-

Hús nélküli ételek *Gerichte ohne Fleisch – Vegetarian*

Diós camembert áfonyával és párolt rizzsel
Camembert in Nüssen paniert mit Preiselbeeren und Reis
Camembert fried in walnut-bread crumbs with rice and cranberry jam 2.400,-

Sajtos, tejfölös tócsi
Kartoffeladen mit Sauerrahm und Käse
„Potato pancake” with sour crème and cheese 900,-

Gyerekeknek *Kindergerichte – For children*

Garfield cica csemegéje rántva (csirkemell) hasáburgonyával
Hühnerbrust paniert mit Pommes
Chicken breast in breadcrumbs with french fries 1.100,-

Mickey Egér kedvence (rántott trappista sajt) rizzsel
Käse gebacken mit Reis
Fried cheese with rice 990,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Tapolcai Pisztráng ételek *Tapolca Forelle – Tapolca Trout*

Tapolcai pisztráng paprikás lisztbe forgatva és kisütve * 2.600,-
Regenbogenforelle in Paprikamehl knusprig gebraten
Fried Tapolca trout

Tapolcai pisztráng grillezve, pirított mandulával * 2.850,-
Regenbogenforelle vom Grill mit Mandelblättchen
Grilled Tapolca trout with roasted almonds

Tapolcai pisztráng grillezve, vargánya mártással * 2.950,-
Regenbogenforelle vom Grill mit Steinpilzsoße
Grilled Tapolca trout with sauce boletus

Tapolcai pisztráng tökmagos bundában * 2.950,-
Regenbogenforelle in „Kürbiskern Mantel” paniert
Tapolca trout fried in pumpkin seeds breadcrumbs

Halételek *Fisch – Fish*

Süllő csíkok rántva * 2.400,-
Zander Streifen gebacken
Giant pike-perch fried in breadcrumbs

Grillezett fogasfilé szeletek fűszervajjal * 2.500,-
Zanderfilets vom Rost mit Kräuterbutter
Roasted fillet of giant pike-perch with spice butter

Süllő egészben, petrezselymes burgonyával 85,-/dkg 1 kg ára: 8.500,-
Zander im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln
Pike-perch roasted in whole with parsley potatoes



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Grill konyhánkból ajánljuk *Aus unserer Grill-Küche* *Our offer from the grill kitchen*

Rozmaringos-borsos karajszelet grillezve, héjas burgonyával,
friss salátával, joghurtos öntettel 2.600,-
*In Pfeffer-Rosmarin gebeiztes Kotelett gegrillt mit Grillkartoffeln und
Salat mit Joghurt Dressing*
*Pork cutlets flavored with rosemary und pepper grilled with potatoes in their jackets
and fresh salad with yogurt dressing*

Grillezett balsamos csirkemell provance-i módra héjas burgonyával,
friss salátával, joghurtos öntettel 2.500,-
Hühnerbrust gegrillt nach Provance Art mit Schalenkartoffeln und Salat
*Grilled chicken breast Provence style with potatoes
grilled in their jackets and fresh salad with yogurt dressing*

Sertéshúsból készült ételeink *Speisen vom Schwein – Pork dishes*

Sonkával és sajttal göngyölt sertéskaraj rántva * 1.900,-
Cordon Bleu aus Schweinefleisch / Cordon Bleu

Grillezett sertéskaraj salátával, tejfölös tócsival 2.800,-
Gegrillte Schweinekoteletts mit Salat und Kartoffelfladen
Grilled pork-chop with salad and hungarian potato pancake (tócsi)

Rántott sertéskaraj * 1.690,-
Wienerschnitzel vom Schweinekotelett / Pork cutlet fried in breadcrumbs

Tóparti bicskás pecsenye steakburgonyával 2.600,-
Zigeunerbraten mit Steak-Kartoffeln
Roast pork cutlet with garlic served with sautéed onion rings and potatoes

Baconba tekert szűzermék grillezve, nyársra húzva,
újhagymás tócsival 2.490,-
Gegrillte Schweinemedallions in Bacon mit Kartoffelfladen
Grilled pork medallions in bacon with pastry potatos



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Marhahúsból készült ételeink *Speisen vom Rind – Beef dishes*

Vörösboros szürkemarha pörkölt túrós csuszával <i>Rindsgulasch in Rotwein mit Topfenfleckerln</i> <i>Beef stewed in red wine with cottage cheese noodles</i>	3.200,-
Hátszín sült hagymakarikákkal * (200 g) <i>Zwiebelrostbraten 200 g</i> <i>Pan-fried sirloin with fried onions 200 g</i>	3.800,-
Grillezett bélszín (200 g) zöldborsmártással * <i>Beefsteak mit grüner Pfeffersoße 200 g</i> <i>Beefsteak with green pepper sauce 200 g</i>	5.900,-

Libából készült ételeink *Speisen vom Gans – Goose dishes*

Grillezett libamájseletek fahéjas, párolt almaszeletekkel, burgonyapürével <i>Gegrillte Gänseleberschnitten mit Zimt-Apfel und Kartoffelpüree</i> <i>Roasted goose liver with stewed apple flavored with cinnamon and mashed potatoes</i>	4.900,-
Grillezett libamájseletek vöröshagyma szalmával * <i>Gegrillte Gänseleberschnitten mit gebratenen Zwiebeln</i> <i>Roasted goose liver slices with fried onion</i>	4.600,-
Ropogós, fokhagymás hízott libacomb pezsgős párolt káposztával, burgonyapürével <i>Knusprig gebratene Gänsekeule mit Rotkraut und Kartoffelpüree</i> <i>Crispy goose thigh with stewed cabbage flavored with prune and mashed potatoes</i>	3.300,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

2 személyes tálak

Platten für 2 Personen – Platter for 2 person

Malom-tó tál: kacsacomb, tóparti bicskás pecsenye, rántott csirkemell, szűzpecsenye nyáron bacon köntösben, rizs, hasáburgonya 6.900,-

Mühlensee Platte: Entenkeule, Zigeunerbraten, Schweinemedallions in Bacon, Hühnerbrust gebacken, Reis, Pommes

Mill-pound platter: Roasted duck leg, grilled pork cutlet, fried chicken breast in breadcrumbs, grilled pork medallions in bacon, rice and French fries

Haltál: Fogasfilé roston, ponty patkó rántva, pisztráng ropogósra sütve egészben, süllőcsíkok rántva, petrezselymes burgonya, tartármártás 7.500,-

Fischplatte: Zanderfilet vom Rost, Karpfen gebacken, Forelle in ganzem, Zanderstreifen paniert, Petersilienkartoffel

Mixed fish platter: fried fillet of pike-perch, fried carp in breadcrumbs, trout in whole, fried pike-perch in breadcrumbs

Saláták – Salat – Salads

Paradicsomsaláta / Tomatensalat / Tomato salad 500,-

Almapaprika / Essig Paprika / Pickled paprika 300,-

Uborkasaláta tejföllel 500,-
Gurkensalat mit Sauerrahm / Homemade cucumber salad

Házi káposztasaláta 400,-
Hausgemachter Krautsalat / Cabbage salad

Kis vegyes saláta 550,-
Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad

Csemege uborka 300,-
Essig Gurken / Pickled gherkins

Friss zöld saláta káposztos-joghurtos öntettel 850,-
Frischer, bunter Salat mit Dill-Yoghurt Soße
Fresh, green garden salad with yoghurt dressing



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Köreték *Beilagen – Garnish*

Hasábburgonya / <i>Pommes Frites / French fries</i>	400,-
Párolt zöldségek / <i>Gedünstetes Gemüse / Steamed vegetables</i>	600,-
Sült burgonya / <i>Bratkartoffel / Roast potatoes</i>	450,-
Párolt káposzta / <i>Gedünstetes Rotkraut / Stewed cabbage</i>	350,-
Fűszeres héjas burgonya / <i>Schalenskartoffel / Jacket potatoes</i>	450,-
Grillezett zöldségek / <i>Grill Gemüse / Grilled vegetables</i>	600,-
Burgonyakrokkett / <i>Kartoffelkroketten / Potato croquettes</i>	500,-
Grillezett csöves kukorica / <i>Gegrillter Mais / Grilled corn</i>	500,-
Burgonyapüré / <i>Kartoffelpüree / Mashed potato</i>	550,-
Galuska / <i>Nockerln / Small gnocchi</i>	300,-
Petrezselymes burgonya / <i>Petersilienkartoffel / Potatoes with parsley</i>	400,-
Ketchup	50,-
Majonéz / <i>Mayonnaise</i>	60,-
Párolt rizs	300,-
Mustár	50,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Desszertek *Desserts – Dessert*

Francia csokoládéhab <i>Französische Chocolate Mousse</i> <i>French chocolate mousse</i>	990,-
Házi baracklekváros palacsinta <i>Palatschinken mit hausgemachte Aprikose Marmalade</i> <i>Pancakes with home made apricot jam</i>	500,-
Diós-rumos palacsinta csokoládé öntettel <i>Nusspalatschinken mit Rum und Schokoladen Sauce</i> <i>Pancakes filled with rum & nuts served with chocolate dressing</i>	950,-
Túrós palacsinta mazsolával, vanília öntettel <i>Topfenpalatschinken mit Rosinen und Vanillesoße</i> <i>Pancakes filled with cottage cheese & raisin served with vanilla dressing</i>	750,-
Mákos palacsinta rumos meggy öntettel <i>Mohnpalatschinken in Rum-Sauerkirsch Sauce</i> <i>Pancakes filled with poppy seeds served with rum & sour-cherry dressing</i>	990,-
Somlói galuska <i>Somlauer Nockerln</i> <i>Sponge cake Somló style</i> <i>(rum & raisins, walnuts, vanilla cream and chocolate dressing)</i>	850,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Szénsavas üdítők

Pepsi Cola, Pepsi Light	0,25 l	500,-
Schweppes Narancs	0,25 l	500,-
Schweppes Tonic	0,25 l	500,-
7 Up	0,25 l	500,-
Canada Dry	0,25 l	500,-
Limonádé citromos	1 dl	150,-
Házi bodzaszörp	1 dl	150,-
Házi málna szörp	1 dl	150,-

Szénsavmentes üdítők

Narancs – <i>Orangensaft</i> 100 %	1 dl	150,-
Alma – <i>Apfelsaft</i> 100 %	1 dl	150,-
Őszibarack – <i>Pfirsichsaft</i> 25 %	1 dl	150,-
Feketeribizli – <i>Johannisbeeren</i> 25 %	1 dl	150,-
Multivitamin 100 %	1 dl	150,-
Paradicsom – <i>Tomatensaft</i> 100 %	1 dl	150,-
Ananász – <i>Ananassaft</i> 100 %	1 dl	200,-
Lipton Ice Tea Citromos	1 dl	150,-
Lipton Ice Tea Őszibarackos	1 dl	150,-
Lipton Ice Tea Zöld tea	1 dl	150,-

Ásványvizek

Theodora dús, mentes	0,33 l	350,-
Theodora dús, mentes	0,7 l	600,-
Perrier	0,33 l	600,-
Evian	0,33 l	600,-
Szóda	1 dl	20,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Folyó borok *Weine vom Fass – House wine*

Badacsonyi Rózsakő – száraz	1 dl	250,-
Badacsonyi Muscat Ottonel félédes – <i>halbsüss</i>	1 dl	200,-
Balaton-melléki Pinot Noir Rozé	1 dl	250,-
Villa Rád Merlot – <i>rot, trocken</i>	1 dl	350,-
Balaton-melléki Kékfrankos félédes – <i>rot, halbsüss</i>	1 dl	250,-

Csapolt sör *Bier vom Fass – Draught beer*

Carlsberg	0,25 l	590,-
	0,4 l	950,-
Kronenbourg 1664 Blanc búza – <i>Weizen</i>	0,2 l	550,-
	0,4 l	1.100,-
Grimbergen Ambrée belga barna	0,33 l	900,-

Üveges sörök *Flaschenbier – Bottled beer*

Heineken	0,33 l	650,-
Borsodi Friss	0,5 l	600,-
Borsodi Friss 0%	0,5 l	600,-
Borsodi	0,5 l	600,-
Staropramen Dark	0,5 l	750,-
Edelweiss Hefe	0,5 l	1.100,-
Dreher alkoholmentes	0,5 l	700,-
Staropramen	0,33 l	650,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Panyolai Pálinkák

	2 cl	4 cl
Érlelt szatmári szilvapálinka (45% V/V) – Plum	800,-	1.600,-
Fürtösmeggy pálinka (40% V/V) – Sour Cherry	800,-	1.600,-
Feketecseresznye pálinka (42% V/V) – Black Cherry	800,-	1.600,-
Feketeribizli pálinka (40% V/V) – Blackcurrant	900,-	1.800,-
Aranyalma (38% V/V) – Elderberry	900,-	1.800,-
Vilmoskörte pálinka (52% V/V) – Pear	900,-	1.800,-
Mézes meggy likőr pálinkából (30% V/V)	500,-	1.000,-
Mézes barack likőr pálinkából (30% V/V)	500,-	1.000,-

Agárdi pálinkafőzde MIRACULUM

	2 cl	4 cl
Körte pálinka (40% V/V)	800,-	1.600,-
Muskotályos szőlő pálinka (40% V/V)	800,-	1.600,-
Szilva (40% V/V)	800,-	1.600,-
Érlelt alma pálinka (40% V/V)	800,-	1.600,-
Kajsziarack pálinka (40% V/V)	800,-	1.600,-
Cigánymeggy pálinka	850,-	1.700,-

Röviditalok – Spirituosen – Short drinks

Aperol spricc (4 cl aperol, 8 cl fehér bor, szóda, jég)		990,-
Martini extra dry, bianco, rosso	8 cl	800,-
Campari	8 cl	1.200,-
Égetett szeszesitalok	2 cl	4 cl
Fütyülős Barack	400,-	800,-
Zwack Vilmos	400,-	800,-
Zwack Mézes Vilmos	400,-	800,-
Finlandia vodka	400,-	800,-
Gordon's Gin	400,-	800,-
Bacardi	400,-	800,-
Tequila Sierra Silver	400,-	800,-
Jameson whisky	600,-	1.200,-
Ballantines	400,-	800,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Johnnie Walker Red Label	400,-	800,-
Chivas Regal	850,-	1.700,-
Napoleon	200,-	400,-
Hennessy VS	1.000,-	2.000,-
Rémy Martin VSOP	1.200,-	2.400,-
Metaxa*****	500,-	1.000,-
Unicum, Unicum Szilva, Unicum Next	400,-	800,-
Garrone Cherry	200,-	400,-
Baileys	400,-	800,-
Jägermeister	400,-	800,-

Kávék a Segafredo-tól

Espresso	500,-
Capuccino (espresso tejjel)	690,-
Latte Macchiato (espresso tejjel, tejjel, kakaóval)	890,-
Irish coffee (espresso, Jameson, tejszínhabbal)	1.900,-
Koffeinmentes espresso	500,-
Koffeinmentes capuccino	690,-
Tea	400,-

Pezsgők

Törley Talisman	0,75 l	2.900,-
Törley Charmant Doux	0,2 l	1.400,-
Hungária Extra Dry	0,75 l	2.900,-
Bortolomiot Prosecco Frizzante Spago	0,75 l	1.800,-



VÍZIMALOM ÉTTEREM

Ajánlatunk

Előételek

Ínyenc, házi libamájás tepertőkrém frissen sütött baguettel <i>Gänsegrammelpastete mit Gänseleber</i>	1.490,-
Saját zsírjában pirított kacsamáj falatkák, lilahagymával kislábosban tálalva <i>Geröstete Entenleber mit Zwiebeln</i>	1.650,-

Levesek

Sütőtök krémleves pirított tökmaggal <i>Kürbiscremesuppe</i>	890,-
Vargánya krémleves <i>Steinpilzcremesuppe</i>	990,-
Libaleves gazdagon <i>Gänseuppe reichlich</i>	1.300,-

Sültek

Kacsa egészben sütve (½ kacsa) párolt lila káposztával, petrezselymes burgonyával <i>Ente in ganzem gebraten ½ Ente mit Rotkraut und Petersilienkartoffeln</i>	4.300,-
Libacomb rozmaringos burgonyával, vargányaraguval <i>Gebratene Gänsekeule mit Rosmarinkartoffeln und Steinpilzragout</i>	3.690,-
Libacomb sült almával, sütőtökpürével, ludas kásával <i>Knusprig gebratene Gänsekeule mit gebratenen Apfel, Kürbispüree und Gänserisotto</i>	3.690,-
Ropogós libacomb grillezett libamajszelettel, burgonyapürével, párolt káposztával <i>Knusprig gebratene Gänsekeule mit Grill Gänseleber, Kartoffelpüree, Rotkraut</i>	4.900,-
Roston sült libamajszeletek rántott almakarikákkal, áfonyával, burgonyapürével <i>Gänseleber vom Rost mit gebratenen Äpfeln, Preiselbeeren, Kartoffelpüree</i>	4.900,-
Hizlalt liba mája rántva ludas kásával <i>Gänseleber gebacken mit Gänserisotto</i>	4.900,-

Desszertek

Madártej – <i>Milchstern</i>	890,-
Gesztenyepüré – <i>Kastanienpüree</i>	690,-

