



HEGYKŐ

Herzlich willkommen im TORNÁCOS RESTAURANT!

Wir freuen uns aus Herzen, dass wir Sie erneut in unser Haus begrüßen dürfen... Zu unseren Speisen wünschen wir Ihnen guten Appetit. Im Namen des Tornácos-Team wünschen wir eine angenehme Zeit in unserem Haus.

Familie Hospely

Öffnungszeiten

Restaurant	7:30–22:00
Speisen	11:30–16:45
Bestellannahme	18:00–20:30
Ruhetag	Mittwoch
À la carte	

Terrasse vom Wetter abhängig! Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Unsere Küche hat zu den Speisen für Sie die Entsprechenden Beilagen kreiert, bei Änderungswünschen verrechnen wir die gewünschten Beilagen extra! • Wir können keine kleinen Portionen anbieten • Unsere Preise sind in Forint angegeben und beinhalten noch die Umsatzsteuer. **Wir berechnen 11% Servicegebühr für den Endbetrag der Rechnung.**

Wir servieren kein Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren!

Speisekarte gültig ab: 06.05.2022.
Geschäftsführer: Hospely József, restaurant@tornacos.hu
Küchenchef: Szabó Lóránt, chef@tornacos.hu
Kategorie: II. Klasse
Weitere Informationen unter: www.tornacos.hu

Allergene Informationen A » Glutenthaltige Getreide B » Krebstiere C » Eier D » Fische E » Erdnüsse F » Sojabohnen G » Milch H » Schalenfrüchte I » Sellerie J » Senf K » Sesamsamen L » Schwefeldioxid und Sulfite M » Lupinen N » Weichtiere

Speisen

Vorspeisen

Kalte Gusto Auswahl aus unserer Kammer:
Hauskäse, Hausschinken, Hauswurst, Liptauer,
Butter, marinierte Zwetschgen, Gemüse,
Wurzelbrot 2980 Ft | A | C | G |

Beef Tatar, Knoblauch Toast,
marinierten Gemüsen
2980 Ft | A | C | G | J |

Suppen

Fischsuppe aus Wells Filet 2390 Ft | D |

Fleischsuppe, Leberterrinen, Nudeln,
Hegyköer Gemüsen 1450 Ft | A | C | G | J |

Kraftbrühe, Frittaten 1090 Ft | A | C | G | J |

Neusiedlersee Gemüsecremesuppe,
Schafskäse-Arancini 1350 Ft | A | C | G | J |

Fleischlose Gerichte

Gegrillter hausgemachter Weichkäse,
Frittierte Süsskartoffel, marinierte Herzsalat,
Rote Beete Majonaise
2800 Ft | A | G | I |

Hausgemachte Topfennudeln,
Sauerrahmschaum
2390 Ft | A | C | G |

Waldpilz-Hausnudeln,
Sauerrahmschaum, Öle
2650 Ft | A | C | G |

Sellerie-Creme, Waldpilze, Zucchini,
Kohlsprossen, Süsskartoffeln 2450 Ft

Hausgemachte Nudelgerichte

Gegrillte Garnelen, Hausnudeln, Bärlauch
Pesto, Kapia, Chili-Öl 3200 Ft | A | B | C | G |

Hausnudeln, Bärlauch Pesto, Hauskäse,
konfitierte Tomaten, Jungzwiebeln
2900 Ft | A | C | G |

Bolognese Hausnudeln 2650 Ft | A | C | G | J |

Beefstek Medailons auf Stroganov art,
Austernpilze
3450 Ft | A | C | G |

Hauptgerichte

Gebackene Zanderfilet, hausgemachte
Kartoffelsalat 3400 Ft | A | B | C | D | G |

Zanderfilet auf Haut gebraten, Kräuter-
Butter, Safranrisotto, Pak Choi,
Rote Beete-Schaum 3900 Ft | D | G |

Wellsfilet vom Rost, Paprikasauce,
hausgemachte Topfennudeln
und Grammeln 3700 Ft | A | C | G | E |

Lachsfilet vom Rost, Gemüse-Cous-Cous,
marinierte Dill-Kürbis, hausgemachte
Joghurt, Granatapfel 4700 Ft | A | C | D |

Tornácos gefüllte Hühnerbrustrolade
(Schinken, Käse, Erbsen), gedünstetem Reis,
Pommes frites 3700 Ft | A | C | G |

Konfitierte Entenkeule, Kraut-Schopfnudeln,
Rotwein-Weichselragout 3890 Ft | A | C |

Tornácos Pfanne
Schweinsfilet, Putenleber, Bacon, Zwiebeln,
Kartoffeln, Jus, marinierten Gemüsen
3750 Ft | I |

Sous-vide Schweinsfilet, Grünbrözeln,
Sellerie-Pürée, Kartoffelgratin, Jus
3850 Ft | C | G |

Tornácos gefüllte Schnitzel vom Schwein,
(Spinat, Hauskäse, geräucherte Schinken),
Petersilien-Fondant Kartoffeln, marinierte
Gemüse, hausgemachte Weichselragout
3700 Ft | A | C | G |

Gebackene Senf-Schweinschnitzel,
hausgemachte Kartoffelsalat 3450 Ft | A | C | G |

Rindsgulasch „Pörkölt“,
„Tarhonya“ Nudeln 3890 Ft | A | C | G |

Sous-vide Rindermaul, Wildsauce,
Hausjoghurt-Serviettenknödeln, gegrillte
Wurzelgemüse, Kohlsprossen
3950 Ft | A | C | F | G | I | J | L |

Beefsteak, Sellerie-Creme, Süsskartoffeln,
Waldpilze, Zucchini, Kohlsprossen, Jus
370 Ft/dkg | A | C | G | I | L |

TORNÁCOS PLATTE 2+

Konfitierte Entenkeule, Tornácos gefüllte
Schnitzel vom Schwein, Sous-vide Schweinsfilet,
Rindsbeingulasch „Pörkölt“, gebackene
Hauskäse, Petersilien-Fondant Kartoffeln,
Jasminreis, Grillgemüsen, Jus, hausgemachte
Weichselragout
9500 Ft | A | C | G | I | L |

Salate

Rote Beete Salat
790 Ft | L |

Hausgemachte gemischte Essig
Krautsalat 790 Ft | L |

Marinierte grünem Salat, Dip
790 Ft | C | G | L |

Hausgemachte Kartoffelsalat
790 Ft | C | G | L |

Dessert:

Somlauer Nockerln
1450 Ft | A | C | E | G | H |

Palatschinken, Nugatcreme,
Marillen, Topfen
1450 Ft | A | C | E | G | H |

Chia-Pudding,
Grüne Apfel, Himbeere
1350 Ft

Zutaten aus Regionale Qualität Produkte

Getränke

Kaffee, frisch gemahlen
Espresso 490 Ft
Ristretto 490 Ft
Grosser Espresso 890 Ft
Verlängerter Kaffee 490 Ft
Cappuccino 690 Ft
Cappuccino mit Schlagobers 720 Ft
Caffee Latte 790 Ft
Irish Kaffee 1190 Ft
Baileys Kaffee 1190 Ft

Heisse Schokolade
Classik oder Weiss 750 Ft

Filicori tee 650 Ft
Earl grey • English Breakfast •
Kamille • Jasmin-Grüner Tee •
Minze Grüner Tee • Wildrose •
Herbstblüten Tee

Mineralwasser
NaturAqua (mit oder ohne Kohlensäure)
0,33 l 550 Ft
0,75 l 890 Ft
Sodawasser 0,1 l 50 Ft
Soda-Zitrone 0,1 l 100 Ft

Erfrischungsgetränke
Coca-Cola, Light, 0,25 l 550 Ft
ZeroFanta, Tonic, Ginger
Almdudler 0,25 l 590 Ft
Red Bull 0,25 l 890 Ft

Fruchtsäfte
Zöldike (Veltliner Traubensaft) 0,1 l 200 Ft
Piri (Zweigelt Traubensaft) 0,1 l 200 Ft
Sirupe aus Fertőd (Holunder, Himbeere, Johannisbeere) 0,4 l 690 Ft

ORANGENSAFT
Orangensaft 100 % 0,1 l 180 Ft
Apfelsaft 100 % 0,1 l 180 Ft
Pflirsichnektar 50 % 0,1 l 180 Ft
Ananassaft, Erdbeere, Birnensaft,
Johannisbeere 0,2 l 550 Ft
MyTEA Ice Tee 0,33 l 550 Ft
Zitronen, Pflirsich

Erfrischendes
Erfrischende Limonade 0,4 l 650 Ft
Veltliner Traube 0,4 l 690 Ft
G'spritz
Zweigelt Traube 0,4 l 690 Ft
G'spritz
Aperol SPRITZ 0,4 l 1190 Ft
HuGo 0,4 l 990 Ft
Campari Orange 0,3 l 1190 Ft

Offene Weine 0,1 l 0,75 l
"Hegyköi" Grüner Veltliner (Iváncsics, Sopron) 490 Ft 3190 Ft
Irsai Olivér (Lóvér Keller, Sopron) 490 Ft 3190 Ft
Bájoló (halbsüss) 440 Ft 2950 Ft
(Vincellér, Fertőboz)
Chardonnay 290 Ft -
(Lóvér Keller, Sopron)
Zenit Spätlese 690 Ft 3100 Ft
(Vincellér, Fertőboz)
Soproni Rosé 440 Ft 2950 Ft
(Vincellér, Fertőboz)

"Hegyköi" Kékfrankos (Lóvér, Sopron) 590 Ft 3850 Ft
Tornácos Shiraz (Jandl, Fertőrákos) 620 Ft 4050 Ft
Soproni Zweigelt (Vincellér, Fertőboz) 550 Ft 3590 Ft
Blaufränkisch (Lóvér Keller, Sopron) 290 Ft -
Merlot (halbsüss) (Lóvér Keller, Sopron) 290 Ft -

Törley Sekte 0,1 l 0,75 l
Gála (Trocken) 420 Ft 2950 Ft
Charmant (Süß)
Mit Erdbeere oder Holunder 550 Ft -

Bier
vom Fass 0,2 l 380 Ft
Soproni 0,3 l 570 Ft
0,5 l 950 Ft

Flaschen Bier

SZENTKÖVI

Münchner Helles 0,33 l 990 Ft
Deutscher Typ, untergärig, unfiltriert, klar
Blonde Ale 0,33 l 990 Ft
Amerikanischer Typ, obergärig, unfiltriert, klar
Gösser Natur Zitrone 0,33 l 690 Ft
(Alkoholfrei)
Heineken 0,33 l 650 Ft
Soproni Démon 0,5 l 650 Ft
(Dunkelbier)
Soproni Óvatos 0,5 l 650 Ft
Duhaj Kirsch 0,5 l 650 Ft
Soproni Szűz 0,5 l 650 Ft
Alkoholfrei
Paulaner 0,5 l 950 Ft
Naturtrüb, Dunkel, Alkoholfrei

ICSEPP SCHNAPS 2 cl
Hegyköer Birnenbrand 750 Ft
Hegyköer Apfelbrand 750 Ft
Hegyköer Zwetschenbrand 750 Ft
Packham's Birnenbrand 800 Ft
Quittenbrand (Champion) 950 Ft
Weichselbrand (Gold) 950 Ft
Neusohler Pflaumenbrand 950 Ft
Marillen Brand 950 Ft
Irsai Olivér Traubenbrand 950 Ft
Roter Veltliner Traubenbrand 750 Ft
Zenit Traubenbrand 800 Ft
Schwarzer Johannisbeerbrand 950 Ft

Weitere Spirituosen 2 cl
Ballantine's 650 Ft
Jack Daniel's No.7 890 Ft
Johnie Walker Red Label 650 Ft

Absolut Vodka 550 Ft
Finlandia 690 Ft
Hennessy V.S. 850 Ft
Bacardi 490 Ft
Baileys 590 Ft
Unicum 650 Ft
Jägermeister 650 Ft