



\*\*\*  
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

Terrasse vom Wetter abhängig!

|                |             |
|----------------|-------------|
| Restaurant     | 11:00–21:30 |
| Speisen        | 11:30–20:30 |
| Bestellannahme |             |

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, aber keine Servicegebühr • Wir servieren kein Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren!

Speisekarte gültig ab: 19.08.2021.

Geschäftsführer: Hospely József,  
restaurant@tornacos.hu

Küchenchef: Szabó Lóránt,  
chef@tornacos.hu

Kategorie: II. Klasse

Weitere Informationen unter:  
www.tornacos.hu

# Speisen

## Vorspeise

**Beef Tatar (150 gr), marinierte Gemüse, Toastbrot, Butter**  
2900 Ft | A | C | G | J |

## Suppen

**Wels-Fischsuppe im Kessel, hausgemachtes Sauerteigwurzeltort**  
2100 Ft | A | C | D |

**Fleischsuppe, Leberterrinen, Gemüse, Nudeln**  
1200 Ft | A | G | I |

**Geeste Zucchini Cappuccino, Basilikum-Joghurtschaum, hausgemachte Rinderschinken-Torte**  
1250 Ft | A | C | G | I |

**Fleischsuppe, Kräuter-Frittaten**  
980 Ft | A | C | G | I |

## Hauptgerichte

**Hausgemachte Pasta, Sauce Bolognese, hausgemachter Käse**  
2250 Ft | A | C | G |

**Hausgemachte Nudeln, Käse, Mangold-Basilikum Pesto, konfitierte Tomaten, gebratene Basilikumblätter**  
2300 Ft | A | C | E | G | H |

**Gegrillter hausgemachter Weichkäse, Frittierte Süsskartoffel, marinierte Herzsalat, Zwetschken-Lauch chutney**  
2800 Ft | A | G | I |

**Wels Paprikasch, Hausgemachte Topfen-Nudeln, Sauerrahmschaum, Grammeln**  
3450 Ft | A | C | D | G |

**Auf Heu gedünsteter Kabeljau rücken, Ratatouille aus unser Garten, geröstete Schopfnudel, Zwiebelbrösel, Grün-Öl, Paprikaschaum**  
3780 Ft | A | C | D | G |

**Gegrillte Lachsfilet, Obers-Thymian Maisgries Creme, Süsskartoffel Krapfen, Kräuterbutter**  
4150 Ft | A | C | H | J |

**Gebackene Hühnerkeulenfilet in Knuspermantel, Kartoffelsalat, Zitrone**  
2890 Ft | A | C | I | J |

**Tornácos gerollte Hühnerbrust, Jasminreis, Pommes Frites**  
3200 Ft | A | C | G |

**Gebackenes Schweinekotelett (300 gr), Pommes Frites, Hausgemachte Marmelade, Zitrone**  
3100 Ft | A | C | G | I | J |

**Rotwein Rindernacken, Basilikum Hausletscho, Paprikaschaum, hausgemachte Kartoffelkroketten, Wacholderessenz**  
3550 Ft | A | C | G |

**Sous vide Hirschnacken, Wildsauce, Vollkorn Dampfknödel, Wurzelgemüse, Zwiebelröster**  
3790 Ft | A | C | F | G | I | J | L |

**Beefsteak (Kräuter-Molke gereift), Süsskartoffel,- Gemüse Variationen, jus**  
320 Ft/dkg | I |

## TORNÁCOS PLATTE 2+:

**Tornácos gerollte Hühnerbrust, gebratenes und gegrilltes Schweinekotelett, Rotwein Rindernacken, gebackene Camembert, Pommes Frites, Jasminreis, Kartoffelkroketten, jus, Pilzragout, Heidelbeere Hausgemachte Marmelade, Zitrone**  
7900 Ft | A | C | F | G | I | J | L |

## Salat

**Hausgemachtes gemischtes Kraut-Essigsalat**  
750 Ft | I | J | L |

**Tornácos grünem Salat, Rotebeete-Joghurtdressing, Toastbrot**  
980 Ft | A | C | G |

**Coleslaw Salat**  
890 Ft | G | I | J | L |

**EXTRA: hausgemachte Käsewürfel**  
690 Ft | G |

**EXTRA: Gegrillte Hühnerbrust**  
750 Ft

## Dessert

**Topfenknödel, Erdbeere Smoothie, Minz-Schaum**  
1250 Ft | A | C | E | G | H |

**Schomlauer Nockerln**  
1300 Ft | A | C | E | G | H |

**Crème Caramel traditionelle, hausgemachtes Müsli**  
1100 Ft | A | C | G |

## Zutaten aus Regionale Qualität Produkte

### Allergene Informationen

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

# Getränke

## Erfrischendes für Sommer

Erfrischende Limonade 0,4 l 650 Ft  
Erdbeere G'spritzt 0,4 l 690 Ft  
Minze G'spritzt 0,4 l 690 Ft  
Veltliner Traube G'spritzt 0,4 l 690 Ft  
Zweigelt Traube G'spritzt 0,4 l 690 Ft

Aperol SPRITZ 0,4 l 1190 Ft  
HuGo 0,4 l 990 Ft  
Campari Orange 0,4 l 1190 Ft

## 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 Kaffe 1190 Ft  
Eiskaffee 1190 Ft

## Heisse Schokolade

Classik oder Weiss 750 Ft

## Filicori tee

Earl grey • English Breakfast • Kamille • Jasmin-Grüner Tee • Minze Grüner Tee • Wildrose • Herbstblüten Teevirágok

## Mineralwasser

Frischwasser aus Szigetköz 0,5 l 590 Ft (mit oder ohne Kohlensäure)  
NaturAqua (mit oder ohne Kohlensäure) 0,33 l 550 Ft  
Sodawasser 0,1 l 50 Ft  
Soda-Zitrone 0,1 l 100 Ft

## Erfrischungsgetränke

Coca-Cola, Light, Zero 0,25 l 550 Ft  
Fanta, Tonic, Ginger  
Almudler 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 (Himbeere, Johannisbeere) 0,4 l 690 Ft  
Orangensaft 100 % 0,1 l 180 Ft  
Apfelsaft 100 % 0,1 l 180 Ft  
Pfirsichnektar 50 % 0,1 l 180 Ft  
Ananassaft, Erdbeere Saft, Birnensaft, Johannisbeere 0,2 l 550 Ft  
MyTEA Ice Tee Zitronen, Pfirsich 0,33 l 550 Ft

## Offene Weine 0,1 l 0,75 l

“Hegyköi” Grüner Veltliner 490 Ft 3190 Ft (Iváncsics, Sopron)

Soproni Grüner Veltliner 440 Ft 2950 Ft (Vincellér, Fertőboz)

Bájoló (halbsüß) 440 Ft 2950 Ft (Vincellér, Fertőboz)

Chardonnay 290 Ft - (Lővér Keller, Sopron)

Zenit Spätlese 690 Ft 3100 Ft (Vincellér, Fertőboz)

Soproni Rosé 440 Ft 2950 Ft (Vincellér, Fertőboz)

“Hegyköi” Kékfrankos 590 Ft 3850 Ft (Lővér, Sopron)

Tornácos Shiraz 620 Ft 4050 Ft (Jandl, Fertőrákos)

Blaufränkisch 290 Ft - (Lővér pince, Sopron)

Merlot (halbsüß) 290 Ft - (Lővér Keller, Sopron)

## Törley Sekte 0,1 l 0,75 l

Gála (Trocken) 420 Ft 2950 Ft

Charmant (Süß) 550 Ft

Mit Erdbeere oder Holunder 550 Ft

**Bier** 0,2 l 0,3 l 0,5 l  
Soproni (vom Fass) 300 Ft 450 Ft 750 Ft

**Flaschen Bier**  
Gösser Natur Zitrone 0,33 l 690 Ft (Alkoholfrei)

Heineken 0,33 l 650 Ft

Soproni Démon (barnasör) 0,5 l 650 Ft

Soproni Szüz (Alkoholfrei) 0,5 l 650 Ft

Paulaner (Naturtrüb) 0,5 l 950 Ft

Paulaner (barna) 0,5 l 950 Ft

Paulaner (alkoholmentes) 0,5 l 950 Ft

**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

**Szeszesitalok** 2 cl  
Unicum 550 Ft

Finlandia 550 Ft

Jack Daniel's 590 Ft

Gordon's Gin 500 Ft

Baileys 500 Ft