



# Tornácos

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

## Szeretettel köszöntjük a Tornácos étteremben!

Szívvel örülünk, hogy ismét a Tornácosban köszönhetjük Önt...  
Az ételekhez jó étvágyat, a nálunk töltött időhöz pedig sok-sok kellemes élményt kíván Önnek  
a Tornácos csapata nevében,  
**a Hospely család**

### ELŐÉTEL

**Érlelt szarvas tatár** kézzel aprítva,  
**Libamájvariációk**, pácolt fűrtojás,  
csipkebogyó lekvár, mustármagkaviár,  
vaj, briós  
**3900 Ft** |A|C|E|G|J|

### LEVESEK

**Cékla-velouté**, birsalmafánk  
**1890 Ft** |A|C|E|G|

**Húsleves gazdagon**, májgombóc,  
csigatészta, hegykői gyökérzöldségek  
**1700 Ft** |A|C|G|J|

**Erőleves** fridottó  
**1300 Ft** |A|C|G|J|

**Fertőparti  
zöldségkrémleves**, juhsajtos arancini  
**1780 Ft** |A|C|G|J|

### KÉZMŰVES TÉSZTA

**Bolognai házitészta**, parmezán  
**2890 Ft** |A|C|G|I|

**Házitészta**, aszaltparadicsom,  
fokhagyma, mandula, chili,  
kápiapaprika, házisajt  
**3700 Ft** |A|C|E|G|

**Házitészta, szarvasgerinc**,  
kucsmagomba velouté, sült cékla  
**4200 Ft** |A|C|G|

**Hegykői dödölle, juhtúrós tejföl**,  
mangalica szalonna, hagymamorzsa  
**2780 Ft** |A|C|E|G|

**Házi ravioli (ricotta-sütőtök)**,  
zöldséges-velouté, házisajt  
**3450 Ft** |A|C|E|G|

**Tornácos Vegán:** Dödölle, kelkáposzta,  
sültcékla, zöldbab, magvak,  
aszaltparadicsom, birsalmalekvár  
**3200 Ft** |A|H|E|

### FŐÉTELEK

**Grillezett házigomolya**, házi  
burgonyakrokett, céklasaláta,  
birsalmalekvár  
**3750 Ft** |A|G|

**Grillezett lazacfilé**, sütőtökös rizottó,  
vajjas kelkáposzta  
**4980 Ft** |C|D|G|

**Egészen sült pisztráng**, zöldfűszeres  
vajsburgonya, remoulade mártás  
**3900 Ft** |A|D|G|J|

**Tejsavóban érlelt csirkecombfilé**  
pankómorzsában, petrezselymes-  
vajsburgonya, tejfölös uborkasaláta  
**3780 Ft** |A|C|G|

**Sous vide smoker csirkecombfilé**, házi  
feta sajttal, aszaltparadicsommal töltve,  
burgonyapüré, hagymamorzsa,  
dijoni mártás  
**4250 Ft** |A|G|J|

**Pulyka Cordon-bleu** (házi gomolya,  
házi fehérpecsenyesonka), jázminrizs,  
hasábburgonya, uborkarelish  
**4800 Ft** |A|C|G|J|

**Nyúlcomb paprikás**, juhtúrós dödölle,  
juhtúrós tejföl, mangalica szalonna  
**4700 Ft** |A|C|G|

**Rántott sertés szűz** pankómorzsában,  
mustáros-burgonyapüré,  
csipkebogyólekvár  
**4500 Ft** |A|C|G|J|

### TORNÁCOS APRÓPECSENYE 3.0

Sertésszűz, marhafartó, szarvasgerinc,  
smoker csirkeemell, mangalica szalonna,  
pirított burgonya, jus  
**4500 Ft** |A|C|G|J|

**Roppanós sertés csülök**, pirított  
császár-zöldbab, mustáros  
burgonyapüré, birsalmakompót,  
uborka-torma relish  
**4700 Ft** |A|C|G|J|

**„TÁFELSPICC”** Főtt marhafartó,  
leveszöldségek, serpenyős burgonya,  
tejszínes spenótragu, almástorma  
**5400 Ft** |G|I|

**DRY AGER Érlelt Szarvas** gerinc,  
kékfrankos-csipkebogyó esszencia,  
hagymás dödölle, sült cékla  
**350 Ft/dkg** |A|G|

**DRY AGER Érlelt Szarvas** bélszín,  
tejszínes kucsmagomba velouté, házi  
burgonyakrokett. sültcékla  
**390 Ft/dkg** |A|G|

### TORNÁCOS TÁL 2+

Rántott sertés szűz pankómorzsában,  
roston szarvasgerinc, pulyka Cordon-  
bleu, töltött smoker csirkeemell,  
császárszalonna-zöldbab, jázminrizs,  
hasábburgonya, házilekvár, uborka-relish,  
céklasaláta **11900 Ft** |A|C|G|J|

### SALÁTA

Kapros tejfölös **950 Ft** |I|G|  
uborkasaláta

Vegyes házi savanyúság **950 Ft** |L|J|

Céklasaláta **950 Ft** |I|J|

### DESSZERT

Somlói galuska  
**1750 Ft** |A|C|E|G|

Szilvás gesztenyés pohárdesszert  
**1650 Ft** (MINDEN MENTES)

Mascarpone, cékla, áfonya  
**1790 Ft** |C|G|

NYITVATARTÁS / ÉTTEREM	11:00-21:30
szerda	17:00-21:30
Á LA CARTE KONYHA (rendelésfelvétel)	
hétfő, kedd, csütörtök, vasárnap	11:30-20:00
szerda	18:00-20:00
péntek, szombat	11:30-20:30

A változtatás jogát fenntartjuk, megértésüket köszönjük!  
Konyhánk az étlapon szereplő kínálatot a főételekhez  
javasolt köretekkel áldotta meg, ezért köremódosítási  
igényeit külön rendelésként áll módunkban teljesíteni! | Az  
ételünkből kisadagot nem áll módunkban készíteni! | Áraink  
forintban értendők és tartalmazzák az áfát. | 18 év alatti  
személyeket szesz italal nem szolgálunk ki! **Az étel- és  
italfogyasztás alapján 11 % szervizdíjat számítunk fel.**  
Az étlap frissítve: **2022. november 4-től**  
ÜZLETVEZETŐ Hospely József, restaurant@tornacos.hu  
KONYHAFŐNÖK Szabó Lóránt, chef@tornacos.hu  
KATEGÓRIA II. osztály [www.tornacos.hu](http://www.tornacos.hu)



# Tornácos

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

★ ★ ★  
H E G Y K Ó

## 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

#### VORSPEISEN

**Gereifte Hirschtatar** mit der Hand gehackt, **Gänselebervariationen**, Wachteleier, Hagebutten-Marmelade, Senfkaviar, Butter, Brioche  
**3900 Ft** |A|C|E|G|J|

#### SUPPEN

**Rote Beete Velouté**, Quitten-Krapfen  
**1890 Ft** |A|C|E|G|

**Fleischsuppe**, Leberknödeln, Nudeln, Hegykőer Wurzelgemüse  
**1700 Ft** |A|C|G|J|

**Kraftbrühe**, Frittaten  
**1300 Ft** |A|C|G|J|

**Neusiedlersee Gemüsecremesuppe**, Schafskäse Arancini  
**1780 Ft** |A|C|G|J|

#### HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE

**Hausnudeln Bolognese**, Parmesan  
**2890 Ft** |A|C|G|J|

**Hausnudeln**, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Mandeln, Chili, Paprika, Hauskäse  
**3700 Ft** |A|C|E|G|

**Hausnudeln, Hirschrücken**, Morcheln-Velouté, gebratene Rote Beete  
**4200 Ft** |A|C|G|

**Hegykőer „Dödölle“-Kartoffeleibchen**, **Schafskäse-Sauerrahm**, Mangalitza Speck, Zwiebelröster  
**2780 Ft** |A|C|E|G|

**Hausgemachte Ravioli (Ricotta-Backkürbis)**, Gemüse-Velouté, Hauskäse  
**3450 Ft** |A|C|E|G|

**Tornácos Vegan: „Dödölle“-Kartoffeleibchen**, Grünkohl, gebratene Rote Beete, Fisolen, Körner, getrocknete Tomaten, Quitten-Marmelade  
**3200 Ft** |A|C|H|E|

#### HAUPTSPEISEN

**Gegrillte hausgemachte Weichkäse**, hausgemachte Kartoffelkroketten, Rote-Beete Salat, Quittenmarmelade  
**3750 Ft** |A|G|

**Gegrillte Lachsfilet**, Backkürbis-Risotto, Butter-Grünkohl  
**4980 Ft** |C|D|G|

**Forelle im Ganzen**, Kräuter-Butterkartoffeln, Sauce Remoulade  
**3900 Ft** |A|D|G|J|

**In Molke gereifte Hühnerkeulenfilet gebacken in Knuspermantel** Petersilien Butterkartoffeln, Sauerrahm-Gurkensalat  
**3780 Ft** |A|C|G|

**Sous vide Smoker Hühnerkeulenfilet**, gefüllt mit hausgemachtem Fetakäse und getrocknete Tomaten, Kartoffelpüree, Zwiebelröster, Dijon-Senfsauce  
**4250 Ft** |A|G|J|

**Puten Cordon-bleu** (hausgemachte Weichkäse, hausgemachte Rinderschinken), Jasminreis, Pommes frites, Gurkenrelish  
**4800 Ft** |A|C|G|J|

**Kaninchenkeulen Paprikasch** „Dödölle“-Kartoffeleibchen, Schafskäse-Sauerrahm, Mangalitza Speck  
**4700 Ft** |A|C|G|

**Gebackene Schweinsmedaillons** im Knuspermantel, Senf-Kartoffelpüree, Hagebutten-Marmelade  
**4200 Ft** |A|C|G|J|

#### TORNÁCOS PFANNE 3.0

Schweinsmedaillons, Tafelspitz, Hirschrücken, smoker Hühnerbrust, Mangalitza Speck, Bratkartoffeln, Jus  
**4500 Ft** |A|C|G|J|

**Knusprig gebratene Schweinsstelze**, geröstete Kaiserspeck-Fisolen, Senf-Kartoffelpüree, Quitten-Kompott, Kren-Gurkenrelish  
**4700 Ft** |A|C|G|J|

**Gekochte Tafelspitz**, Suppengemüse, Pfannkartoffeln, Obers-Spinatragout, Apfel-Kren  
**5400 Ft** |G|I|

**DRY AGER gereifte Hirschrücken**, Blaufränkisch-Hagebutte Essenz, „Dödölle-Kartoffeleibchen“, gebratene Rote Beete  
**350 Ft/dkg** |A|G|

**DRY AGER gereifte Hirschsteak**, Obers-Morcheln Velouté, hausgemachte Kartoffelkroketten, gebratene Rote Beete  
**390 Ft/dkg** |A|G|

#### TORNÁCOS PLATTE 2+

Gebackene Schweinsmedaillons, gegrillte Hirschrücken, Puten Cordon-bleu, Smoker Hühnerkeulenfilet gefüllt, geröstete Kaiserspeck-Fisolen, Jasminreis, Pommes frites Hausmarmelade, Gurkenrelish, Rote Beete Salat  
**11900 Ft** |A|C|G|J|

#### SALATE

Dill-Sauerrahm Gurkensalat **950 Ft** |I|G|

Essig-Krautsalat **950 Ft** |L|J|

Rote Beete Salat **950 Ft** |I|J|

#### DESSERT

Somlauer Nockerln  
**1750 Ft** |A|C|E|G|

Zwetschgen Kastanien Cremedessert  
**1650 Ft** (ALLERGENEFREI)

Mascarpone, Rote Beete, Heidelbeere  
**1790 Ft** |C|G|

ÖFFNUNGSZEITEN / RESTAURANT	11:00-21:30
Mittwoch	17:00-21:30
À LA CARTE KÜCHE (Bestellungsaufnahme)	
Montag, Dienstag, Donnerstag, Sonntag	11:30-20:00
Mittwoch	18:00-20:00
Freitag, Samstag	11:30-20:30

**WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT FÜR ÄNDERUNGEN!**  
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 servieren kein Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren! **Wir berechnen 11% Servicegebühr für den Endbetrag der Rechnung.**  
Speisekarte aktualisiert: **04.11.2022.**  
**GESCHÄFTSFÜHRER** Hospely József, restaurant@tornacos.hu  
**KÜCHENCHEF** Szabó Lóránt, chef@tornacos.hu  
**KATEGORIE** II. Klasse [www.tornacos.hu](http://www.tornacos.hu)

**ALLERGENE INFORMATIONEN** | **A** Glutenhaltige 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