

Selfness Hotel Vadvirág



Vadvirág Étterem és Borozó Mátraszentimre

Gubala Gasztro Kft. és Illés Péter

Étlap

Valamennyi árunk forintban
értendő, tartalmazza a hatályos
áfa összegét.



Üdvözöljük Éttermünkben!

Szezonális étlapunkon megtalálható az évszakok jellegzetes alapanyagai, az erdei ételek, valamint a településünkre jellemző szlovák gasztronómia ízvilága.

Éttermünk nem csak a szálloda vendégei részére elérhető,
hanem minden külsős vendég számára is.

Ételeinket frissen készítjük ezért a várakozási idő több vendég esetén meghosszabbodhat.

Jó Étvágyat Kívánunk!

Herzlich willkommen in unserem
Restaurant!

Auf unserer saisonalen Speisekarte
finden Sie typische Zutaten der
jeweiligen Jahreszeit, Waldgerichte
sowie kulinarische Spezialitäten der
slowakischen Küche, die für unsere
Region charakteristisch sind.

Unser Restaurant steht nicht nur den
Hotelgästen, sondern auch allen
externen Besuchern offen.

Alle Speisen werden frisch zubereitet –
bitte haben Sie Verständnis, dass es bei
größerem Gästeaufkommen zu längeren
Wartezeiten kommen kann.

Wir wünschen Ihnen einen guten
Appetit!



Tatár beefsteak friss zöldségekkel, pirítóssal

Tartar beefsteak with fresh vegetables, toast

Rindstatar mit frischem Gemüse und knusprigem Toastbrot

kis adag 5.490.-

nagy adag 6.490.-

1,7,10

**Hideg vegyes ízelítő kamránkból, környékbeli
termelők portékáiból**

A cold mixed taster from our pantry, from local producers

Kalte Schmankerlplatte mit Delikatessen aus unserer Kammer und von regionalen
Produzenten

3.490 .-

1,7

Grillezett kecskesajt kevert salátával, balzsamecettel

Grilled goat's cheese with fresh mixed salad and tender balsamic vinegar

Gegrillter Ziegenkäse mit buntem Salat und zartem Balsamico-Essig

2.390 .-

1,7



Mátrai húsleves, házi csigatésztával 5dl

Traditional *Hungarian meat soup with homemade snail noodles*

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Schneckennudeln

1.990.-

1,3,9

Szezonális krémleves 3dl

Seasonal cream soup

Cremesuppe der Saison

1.690.-

Füstölt csülkös szlovák bableves 5dl

Slovak bean soup with smoked shank

Herzhafte slowakische Bohnensuppe mit geräuchertem Eisbein

2.290.-

1,7

Palócleves szarvascombból 5dl

„Palóc” soup with venison

Palóc-Suppe vom Hirschkeulenfleisch

2.490.-

1,7,10

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Egészben sült pisztráng, friss salátaágyon, fokhagymás mártással

Whole roasted trout on a bed of fresh lettuce with garlic sauce

Im Ganzen gebratene Forelle auf einem Bett aus frischem Salat, serviert mit Knoblauchsauce

5.690.-

1,4,7

Rántott szelet csirke vagy sertés sült burgonyával

Fried chicken or pork cutlet with french fries

Knusprig paniertes Hühner- oder Schweineschnitzel mit goldbraunen Pommes frites

4.900.-

1,3

Sült szarvascomb áfonyás barnamártással, burgonyakrokettel

Braised venison leg with cranberry brown sauce and potato croquettes

Zart geschmorte, gespickte Hirschkeule mit Preiselbeer-verfeinerter Bratensauce und
Kartoffelkroketten

6.200.-

Határmenti csőben sült- roston csirkemell juhtúróval,sonkával,zöldbabbal,sajttal sütve jázmin rizzsel

*Borderline tube-fried chicken breast with sheep's curd,
ham, green beans, cheese and jasmine rice*

Im Rohr überbackene Hähnchenbrust mit Schafskäse, Schinken, grünen Bohnen und Käse –
serviert mit duftendem Jasminreis

5.900.-

7

Norvég lazac steak, grillezett zöldségekkel, házi fűszervajjal

Norwegian salmon steak with grilled vegetables and homemade herbs

Norwegisches Lachsfilet-Steak an gegrilltem Gemüse, serviert mit hausgemachter
Kräuterbutter

6.900.-

4,7

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE



Argentín hátszín steak mustár mártással, steak burgonyával

Argentinian sirloin steak with mustard sauce, steak and potatoes
Argentinisches Rindersteak mit pikanter Senfsauce und Ofenkartoffeln

9.490.-

10

Mátrai borzas, rizibizivel, fűszeres tejföllel

Pork cutlet in potato coat with rice, cheese and sour cream with garlic
„Mátrai Borzas” – Spezialität aus der Mátra-Region: knusprig paniertes Schweineschnitzel mit überbackenem Käse, dazu Erbsenreis und würziger Sauerrahm

5.690.-

1,3,7

Füstös borda - sertéskaraj, füstölt csülökkel, sajttal, lilahagymával töltve steak burgonyával, tormás mártással

*Smoked ribs - pork loin, stuffed with smoked knuckle, cheese,
red onion, steak with potatoes, horseradish sauce*
„Rauchige Rippe” – Schweinskarree gefüllt mit geräucherter Haxe, Käse und roten Zwiebeln, serviert mit Steakkartoffeln und einer würzigen Meerrettichsauce

5.590.-

1,3,7

Argentín bélszín steak, bors mártással, grillezett zöldségekkel

Argentinian steak with pepper sauce, grilled vegetables
Argentinisches Steak mit Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse

12.990.-

7

Cheddar sajttal, baconnel, jalapenoval töltött sertéskaraj rántva, sült burgonyával

*Deep-fried pork chop stuffed with cheddar cheese,
bacon, jalapenos, served with french fries*
Gefülltes, paniertes Schweinekotelett mit Cheddar, Speck und scharfen Jalapeños, dazu Pommes

5.490.-

1,3,7

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE



Tüzes Hús vadvirág módra

Fiery Meat „Vadvirág” style
Feuriges Fleisch nach „Vadvirág” Art

5.490.-

1,3,7,10

Roston Sült csirkemell bryndza mártással, jázmin rizzsel

Roast chicken breast with bryndza sauce, with jasmine rice
Gegrilltes Hühnerfilet mit slowakischer Bryndza-Sauce und Jasminreis

4.990.-

1,7

Szarvaspörkölt knédliivel

Venison stew with dumplings
Würziges Hirschragout mit Knödeln nach böhmischer Art

5.790.-

1

Rántott sajt sült burgonyával

Fried cheese and chips
Gebackener Käse mit Chips

4.590.-

1,3,7

Hagymás rostélyos juhtúrós sztrapacskával- mustárban pácolt Argentín hátszín szelet

*Grilled sheep's cheese with onion and Argentine
sirloin steak marinated in mustard*
Zwiebelrostbraten mit Brimsennockerln – in Senf marinierte Scheibe vom argentinischen
Rumpsteak

5.990.-

1,7,10

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE



Rántott gomba jázmin rizzsel

Fried mushrooms with jasmine rice
Gebratene Champignons mit Jasminreis

3.990.-

1,3,7

Szarvascomb vadasan, knédliivel

Wild venison leg with dumplings
Zart geschmorte Hirschkeule in Wildrahmsauce, serviert mit böhmischen Serviettenknödeln

6.200.-

1,7,10

Vadvirág tál 1 személyre (1 szelet Mátrai Borzas, 1 szelet grillezett csirkemell, rántott gomba, 1 db rántott sajt) vegyes körettel

*„Vadvirág” platter for 1 (1 slices of Mátra Borzas, 1 slices of grilled chicken breast,
breaded mushrooms, 1 pieces of breaded cheese) with mixed garnish*

„Vadvirág”-Platte für 1 Person

*(1 Stück „Mátrai Borzas“, 1 Stück gegrillte Hühnerbrust, panierte Champignons, 1
Stück paniierter Käse)
mit gemischter Beilage*

5.800.-

1,3,7

Sztrapacska - juhtúrós vagy tehéntúrós

Sztrapacska - with sheep's or cow's cheese
Sztrapacska – slowakische Nockerln wahlweise mit Brimsen (originaler Schafskäse) oder mit
mildem Topfen (Frischkäse)

3.490.-

1,3,7

Additional ingredients for Sztrapacska:

sztrapacska extrák:

Zusätzliche Zutaten für Sztrapacska:

*Dill
Red onion
Bacon
Sausage
Boiled, smoked knuckles*

*+ kapor 50,-
+ lilahagyma 250,-
+ szalonna 500,-
+ kolbász 600,-
+ főtt füstölt csülök 790,-*

*Frischer Dill
Rote Zwiebeln
Geräucherter Speck
Hausgemachte Wurst
Gekochte, geräucherte Schweinshaxe*

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE



Grillezett kecske gomolya, friss salátaágyon

Grilled goat's cheese with fresh salad
Gegrilltes Ziegenkase mit frischem Salat

5.800.-

1,3,7

Toksa reszelt sajttal és tejföllel

Potato pancakes „Toksa” with sourcream and cheese
Kartoffelpuffer „Toksa” mit Sauerrahm und Käse

2.490.-

1,3,7

KÖRETEK/ GARNISH/ BEILAGEN

1.600.-

Jázmin rizs

Rice
Reis

Rizibizi

Green pea rice
Erbsenreis

Steak burgonya

Steak potato
Bratkartoffeln

Sült burgonya

French fries
Pommes frites

Grillezett zöldségek

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Burgonyakroket

Potato croquettes
Kartoffelkrokette

Knédli

Bread dumpling
Knödel

Juhtúrós sztrapacska

Potato dumplings sheep's curd
Kartoffelnudel mit Scaftopfen

Tehéntúrós sztrapacska

Potato dumplings cow's curd
Kartoffelnudel mit Kuhtopfen

Friss saláta

Fresh salad
Frischer Salat

FŐÉTELEK / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

GYERKMEKEKNEK / CHILDREN / KINDER

Rántott szelet sült burgonyával (csirkemell vagy sertéskaraj)

Breaded pork chop or chicken breast with french fries

Gebratene Schweinkotlolett oder Hahnchenbrust mit Pommes frites

2.800.-

1,3,7

Rántott sajt sült burgonyával

Fried cheese with french fries

Gebratene Kase mit Pommes frites

2.800.-

1,3,7

Halrudacskák sült burgonyával

Fried fish sticks with french fries

Frittierte Fischstäbchen mit Pommes frites

2.800.-

1,3,7

SAVANYÚSÁGOK / ACIDITIES / GEMISCHTE SAUERGEREMÜSE-AUSWAHL UND SALATE

Vegyes vágott

Mixed pickles

Gemischter Salat

Uborkasaláta

Cucumber salad

Gurkensalat

Csemege uborka 10

Delicious cucumber

Feine Essiggurke

Paradicsom saláta

Tomatensalat

Tomatensalat

Savanyított dinnye 10

Pickled melon

Eingelegte grüne Wassermelone

Almapaprika 10

Apple pepper

Milde bis pikante eingelegte Apfelpaprika

990.-

SZÓSZ/SAUCE/SOÛE

Ketchup

Majonéz

Mayo

Majonäse

Tartármártás 3,7,10

Tartar sauce

Tormás mártás 3,7,10

Horseradish

Meerrettischsoße

Mustár 10

Mustard

Senf

500.-



Gesztenyepüré vanília fagylaltal,tejszinhabbal, csokoládé öntettel

Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream, and chocolate sauce

Kastanienpüree mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce

1.690.-

1,7

Palacsinta 2 db kakaós, ízes,túrós,nutellás

Pancakes 2 pcs cocoa, flavored, cottage cheese, nutella

2 Stück Palatschinken – gefüllt nach Wahl: mit Kakaopulver, Marillenmarmelade, Topfen oder Nutella

1.690.-

1,3

Almatorta vanília öntettel

Apple cake with vanilla sauce

Apfelkuchen mit Vanillesoße

1.990.-

1,3,7