



**Tornácos**  
HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

# Szeretettel köszöntjük Tornácos házukban!

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und im Namen des Tornácos-Teams  
eine angenehme Zeit in unser Haus!*

Az ételekhez jó étvágyat, a nálunk töltött időhöz pedig sok-sok kellemes élményt kíván Önnek a Tornácos Étterem csapata nevében,  
*Zu unseren Speisen wünschen wir Ihnen guten Appetit. Im Namen der  
Tornácos-Team wünschen wir eine angenehme Zeit in unserem Haus.*

**Hospely család**

*Familie Hospely*

Alapanyagaink beszerzésekor a legjobb minőségre törekszünk,  
lehetőség szerint a Fertő táj legjavát kínáljuk Önnek,  
házi kertünkéből, a „Koszácsáról” (horvát szó, jelentése: kaszálócska)  
a legfrissebb zöldségeket tesszük az Ön asztalára!

*Bei unseren Lebensmitteln schauen wir auf beste Qualität.  
In unserem hauseigenen Garten bauen wir für Sie frisches Gemüse an!*



**Alpokalja-Fertő táj, Régiós termékek felhasználásával**

*Zubereitet aus Regionalen Producten*

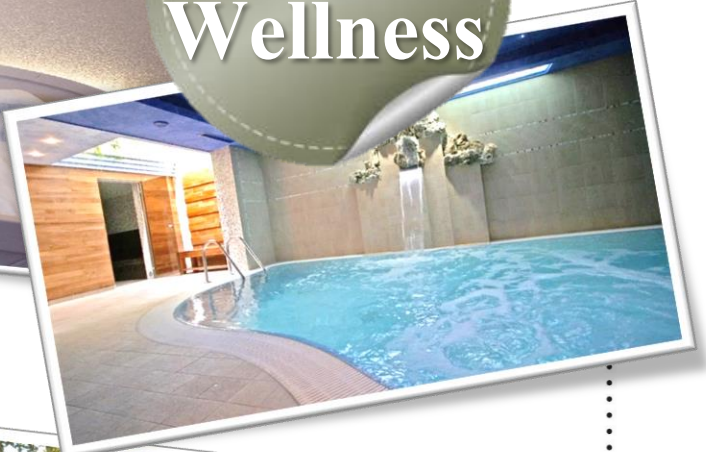


**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

Hotel  
Wellness



Catering  
Rendezvény  
-helyszín



Torta-  
rendelés





**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

**Szeretettel várjuk a kis Vendégeinket  
Játszószobánkban...**

*Wir erwarten unsere kleine Gäste  
herzlich in unser Spielzimmer...*



**JÁTSZÓSZOBA WEBKAMERA MEGTEKINTÉSE:**

Csatlakozzon készülékével a TORNACOS WiFi hálózatra és szkenelje a lenti QR kódot vagy a böngészőbe írja be a címet.

*SPIELRAUM-WEBCAM ANSEHEN:*

*Verbinden Sie Ihr Gerät mit dem WiFi-Netzwerk von TORNACOS und scannen Sie den unten stehenden QR-Code oder geben Sie die Adresse im Browser ein.*

**<http://10.0.1.2>**



**Tornácos**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Előételek

*Vorspeisen*

**Marha tatár kapribogyóval,  
fürjtojás, ajvár, zöldségek, vaj**  
*Rinder Beef Tatar, Kapern,  
Wachtelei, Ajvar, Gemüse, Butter*  
**4690 Ft |A|C|G|J|**

**Hideg libamáj zsírjában,  
lilahagyma lekvárral, pirítóssal**  
*Gänseleber in eigene Fett  
mit rote Zwiebel-, „Marmelade“ und Toast*  
**5990 Ft |A|L|**

**Hortobágyi húsos palacsinta (2 db)**  
*Hortobagyer Fleischpalatschinken (2 Stck.)*  
**3990 Ft |A|C|G| 1/2**





**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

## Saláta

*Salate*

**Friss saláta tál:**

**ecet-olaj vagy joghurt öntet**

*Frischer grüner Salat*

*mit Essig und Öl oder Joghurt Dressing*

**1890 Ft |G|**

**Uborkasaláta**

*Gurkensalat*

**1190 Ft**

**Tejfölös uborkasaláta**

*Gurkensalat mit Sauerrahm*

**1290 Ft |G|**

**Almapaprika & csemegeuborka**

*Essigpaprika und Essiggurken*

**990 Ft**

**Házi csalamádé**

*Hausgemachter Kraut- „Pustasalat”*

**990 Ft**





**Tornácos**  
HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Levesek

### *Suppen*

#### **Marhahúsleves:**

májgombóccal **vagy** cérnametélttel **vagy** fridottóval

*Rinderfleischsuppe mit*

*Leberknödel **oder** Nudeln **oder** Frittaten*

**1990 Ft** |A|C|G|I| 1/2

#### **Tornácos ház gazdag húslevese**

**cérnametélt, fertei zöldségek, májgombóc, főtt marha**

*Tornácos Suppentopf*

*Nudeln, Neusiedlersee Wurzelgemüse, Leberknödel, gekochtes Rindfleisch*

**2890 Ft** |A|C|G|I|

#### **Szezonális krémleves**

(érdeklődjön kollégáinknál...)

*Saisonale Cremesuppe*

*(Fragen Sie unseren Servicemitarbeiter...)*

**2490 Ft**

#### **Gulyásleves házi tésztával,**

**kenyérrel bográcsban**

*Gulaschsuppe mit Hausnudeln*

*und Brot, in Kessel serviert*

**3490 Ft** |A|C|





**Tornácos**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

## Tornácos VITÁL

*VITAL Gerichte*

**Mediterrán rizottó parmezánnal, ruccolával**

**Vegán zöldségpogácsával**

*Mediterranes-Risotto, Ruccola, Parmesan,*

*Vegan Gemüselaibchen*

**4290 Ft |G|**

**Grillezett szezonális zöldségek, édesburgonyapürével**

*Saisonale Grillgemüse, Süsskartoffelpüree*



**3390 Ft**

**Hajdinás zöldségek grillezett „karfiolsteakkal”,**

**édesburgonyával**

*Buchweizen-Gemüse mit gegrillten Blumenkohl-„Steak”*

*und Süsskartoffeln*



**4290 Ft |A|**

**Grillezett kecskesajt Montagnolo sajtos riminesi tésztával,  
aszalt paradicsommal**

*Gegrillte Ziegenkäse mit Montagnolokäse-Riminesi Nudeln*

*und getrocknete Tomaten*

**4690 Ft |A|G|**

## Feltétek

*Extra*

**Rostonsült csirkemell**

*Hühnerbrustfilet vom Rost*

**1790 Ft**

**Grillezett garnéla**

*Gegrillte Garnelen*

**2590 Ft |B|**

**Vegán zöldségpogácsa**

*Vegan Gemüselaibchen*

**1790 Ft**





**Tornácos**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Főételek

*Hauptgerichte*

**Roston sült lazacfilé, pesztós gnocchival, fűszervajjal**

*In Kräuter marinierte Lachssteak mit Pesto-Gnocchi und Kräuterbutter*

**5990 Ft |A|C|D|G|L|**

**Roston sült fogasfilé, grillezett zöldségekkel,**

**garnélával, ruccolával és fűszervajjal**

*Zanderfilet vom Rost mit Grillgemüse,*

*Garnelen, Ruccola und Kräuterbutter*

**6590 Ft |B|D|I|J|**

**Haltál: Ropogós garnéla, grillezett lazac fűszervajjal,**

**fokhagymás fogasfilé, vajjas burgonyával, ruccolás salátával**

*Fischplatte: Knusprige Garnelen, gegrillte Lachs mit Kräuterbutter,*

*Knoblauch-Zanderfilet, Butter-Kartoffeln, Ruccola-grünem Salat*

**6990 Ft |A|B|C|D|**

**Tökmagos pankómorzsában sült csirkemelcsíkok,**

**fetasajtos narancsos tökmagolajos kerti salátával**

*Hühnerstreifen in Kürbiskern-Knuspermantel gebacken*

*mit Feta-Orangen-Kürbiskernöl grüner Salat*

**4490 Ft |A|C|G|I|J| 1/2**

**Vargányás ravioli ruccolával, parmezánnal, vasalt csirkesteakkal**

*Steinpilz Ravioli mit Ruccola, Parmesan und Hühnersteak*

**5490 Ft |A|C|G| 1/2**

**Tornácos göngyölt csirkemell rántva (sonka, sajt, borsó), vegyeskörettel**

*Tornácos Hühnerbrustroulade gebacken (Schinken, Käse, Erbsen),*

*mit Pommes frites und gedünstetem Reis*

**4990 Ft |A|C|G| 1/2**

**Csirkesteak, mediterrán risotto, ruccola, parmesan**

*Hühnersteak, mediterranes-Risotto, Ruccola, Parmesan*

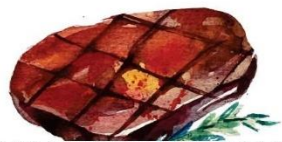
**5290 Ft |G|I|**

**Rosé kacsamell édesburgonyakrémmel,  
grillezett ördögsekér gombával, pak choi, körte**

*Rosé Entenbrust mit Süsskartoffelcreme,*

*gegrillte Kräuterseitling, Pak Choi und Birne*

**6690 Ft |A|J|**





**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

## Főételek

*Hauptgerichte*

**TORNÁCÓS GRILLTÁL: csirkemell, tarja, sertésszűz, friss kerti salátával, roppantott burgonyával, fűszervajjal, dippel**

*TORNÁCÓS GRILLPLATTE: Schopfbraten, Hühnerbrustfilet, Rib-eye, frischer Gartensalat, Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Dip*

**5990 Ft |G|J|**

**Ropogós pácolt kirántott hús, vajás mogyoró burgonyával**

*Knuspriges Surschnitzel, Butter-Nusskartoffeln*

**4790 Ft |A|C|G| 1/2**

**Baconos-zöldfűszeres sertésszűz nyárs házi lecsóval és roppantott burgonyával**

*Bacon-Kräuter Schweinsfiletspies mit hausgemachten Letscho und Bratkartoffeln*

**5890 Ft |J| 1/2**

**Ropogós malactekercs bajor káposztás pirított nudlival**

*Knuspriger Rollbraten mit Bayerische Kraut-Bratschopfnudeln*

**5890 Ft |A|C| 1/2**

**Hagymás rostélyos (Ribeye steak) roppantott burgonya, mustárszósz**

*Zwiebel Rostbraten (Ribeye Steak) mit Ofenkartoffeln und Senfsauce*

**7390 Ft |A|G|J|**

**Vörösboros marhapörkölt szalonnás tojasos speclivel**

*Rotwein Rinsgulasch mit Speck-Eierspätzle*

**5690 Ft |A| 1/2**

**Párolt szarvas vadas mártással pirított zsemlegombóccal**

*Geschmorte Hirsch mit „Vadas” Wurzelgemüsesauce und geröstete Semmelknödeln*

**5990 Ft |A|C|G|J|L|**

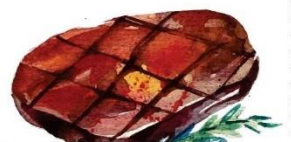
**TORNÁCÓS TÁL 2+**

**Tornácós göngyölt csirkemell, rostonsült kacsamell, ropogós kirántott hús, malactekercs, párolt rizs, sült zöldség, parászborgonya, gombák, mártogatós**

*TORNÁCÓS PLATTE 2+*

*Hühnerbrustroulade auf Tornácós art, Entenbrust vom Rost, knusprig gebackenes Schwein-Surschnitzel, Rollbraten, gedünstetem Reis, Grillgemüse, Bratkartoffeln, Pilze, Dip*

**13990 Ft |A|C|G|I|**





**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Desszertek

### *Dessert*

**Somlói galuska, ahogy mi szeretjük...**

*Somlauer Nockerl, wie wir sie lieben...*

**2390 Ft |A|C|G|H|**

**Házi ropogós sült túrógombóc,**

**mézes tejföl, gyümölcsök...**

*Hausgemachte, knusprig gebackene Topfenknödel,*

*Honig-Sauerrahm, Früchte...*

**2790 Ft |A|C|G| 1/2**

**Málnás-pisztáciás étesokoládé mousse**

**édesmorzsával**

*Himbeere-Schokolade Bitterschokolademousse*

*mit Süsse-Bröseln*

**2690 Ft |G|**

**Madártej házi málnakrémmel**

*Schneenockerl mit Vanillesauce,*

*hausgemachte Himbeerecreme*

**1990 Ft |G|**





Tornácos

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

## Italok

### Getränke

#### Kávék frissen őrölve | Kaffee, frisch gemahlen



- Presszókávé | Espresso 790 Ft
- Macchiato | Macchiato 850 Ft
- Ristretto 790 Ft
- Duplakávé | Grosser Espresso 1390 Ft
- Hosszúkávé | Verlängerter Kaffee 890 Ft
- Cappuccino | Cappuccino 1050 Ft
- Cappuccino tejszínhabbal | Kaffee mit Schlagobers 1150 Ft
- Caffee Latte 1390 Ft
- Baileys kávé | Baileys Kaffee 1790 Ft
- Ír kávé | Irisch Kaffee 1790 Ft
- Jegeskávé (szezonális) | Eis Kaffee (saisonal) 1990 Ft

#### Forró csokoládé | Heisse Schokolade 1290 Ft

- Klasszikus | Klassik
- Fehércsokoládé | Weisse Schokolade

#### Filicori tea | Filicori Tee 990 Ft

- EARL GREY BLUE FLOWERS fekete tea bergamottal és búzavirággal  
schwarzer Tee mit Bergamotte und Kornblume
- SUMMER BERRIES zöld tea kékáfonya darabokkal  
grüner Tee mit Blaubeerstücken
- SPICES & CHOCOLATE válogatott fekete tea gyömbér, csokoládé és fahéj darabokkal  
ausgewählter Schwarztee mit Ingwerstücken, Schokolade und Zimt
- DARK RED ROOIBOS narancs hibiszkuszvirág, rooibos  
Orange Hibiskusblüte, Rooibos
- SUMMER INFUSION hibiszkusz, csipkebogyó, eper, málna, alma és barack darabokkal  
mit Hibiskus-, Hagebutten-, Erdbeer-, Himbeer-, Apfel- und Pfirsichstücken
- SPRING INFUSION zöld tea alma, narancshéj, jázmin virág, napraforgó-csipkebogyó, kamillavirág  
grüner Tee mit Apfelstücken, Orangenschale, Jasminblüten, Sonnenblumen- und Hagebutten, Kamillenblüten
- FALL INFUSION hibiszkusz, alma darabokkal, narancshéjjal és fahéjjal  
Hibiskus, mit Apfelstücken, Orangenschale und Zimt
- PURE BREAKFAST Ceyloni fekete tea  
Ceylon-Schwarztee

- Extra méz | Extra Honig 350 Ft
- Növényi tej | Pflanzliche Milch 350 Ft





**Tornácos**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Aperitifek | Aperitif

<b>Soproni FriCCante, Gangl Pince, 2023</b>	<i>0,1 lit. 850 Ft</i>	<i>0,75 lit. 5950 Ft</i>
<i>Sopron Frizzante</i>		
<b>Fizzi Miska borlimonádé Rosé habzóbor, Málna, Szóda, Jég</b>	<b>0,4 l</b>	<b>1850 Ft</b>
<i>Rose Perlwein &amp; Himbeere, Soda</i>		
<b>HuGo Zöldveltelíni, Bodzaszörp, Szóda, Jég</b>	<b>0,4 l</b>	<b>1990 Ft</b>
<i>Grüner Veltliner, Holunder, Soda, Eis</i>		
<b>Aperol fröccs   Aperol Spritz</b>	<b>0,4 l</b>	<b>2390 Ft</b>
<b>Campari szóda   Campari Soda</b>	<b>0,4 l</b>	<b>1590 Ft</b>
<b>Campari narancs   Campari Orange</b>	<b>0,4 l</b>	<b>1990 Ft</b>
<b>Campari</b>	<b>0,1 l</b>	<b>1650 Ft</b>
<b>Martini Extra dry</b>	<b>0,1 l</b>	<b>1100 Ft</b>

## Ásványvíz | Mineralwasser

<b>Szentkirályi (dús, csendes   mit oder ohne Kohlensäure)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>790 Ft</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>1290 Ft</b>
<b>Szódavíz   Sodawasser</b>	<b>0,1 l</b>	<b>100 Ft</b>
<b>Szódavíz frissen facsart citromlével   Soda-Zitrone</b>	<b>0,4 l</b>	<b>790 Ft</b>



## Frissítő házi limonádé | Erfrischende Haus-Limonade

<b>Klasszikus   Klassisch</b>	<b>0,4 l</b>	<b>1190 Ft</b>
<b>Házi eper   hausgemachte Erdbeere</b>		
<b>Házi bodzavirág   hausgemachte Holunder</b>		
<b>Málna   Himbeere</b>		
<b>Feketeribizli   Schwarze Johannisbeere</b>		



## Szőlőlé | Traubensaft

<b>VincellérZÖLDIKE, Zöldveltelíni)   Grüner Veltliner</b>	<b>0,1 l</b>	<b>450 Ft</b>
<b>VincellérPIRI, Zweigelt   Zweigelt</b>	<b>0,1 l</b>	<b>450 Ft</b>



## Üdítőitalok | Erfrischungsgetränke

<b>Narancslé, almalé, ananász, IceTea barack</b>	<b>0,1 l</b>	<b>350 Ft</b>
<i>Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft, IceTea Pfirsich</i>		
<b>Orange, Citro, Ginger</b>	<b>0,1 l</b>	<b>350 Ft</b>
<b>AppleSoda</b>	<b>0,1 l</b>	<b>300 Ft</b>
<b>Pepsi Cola, Pepsi Cola Max, Schweppes Tonic</b>	<b>0,25 l</b>	<b>850 Ft</b>
<b>Red Bull</b>	<b>0,25 l</b>	<b>1190 Ft</b>




**Tornácos**  
HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Borok | *Weine*

### Fehér borok | *Weissweine* 0,1l 0,75l

**Folyó fehér, Olaszrizling | *Schankwein-Weiss, Welschriesling*** 400 Ft ---  
Winelife, Fertőrákos, 2023, 10,5%

 **Zöldveltelini | *Grüner Veltliner*** 750 Ft 5250 Ft  
Vincellér, Fertőboz, 2024/25, 13%

 **Soproni Chardonnay** 790 Ft 5530 Ft  
Lővér pince, Sopron, 2023, 12,5%

**Zenit | *Zenit*** 750 Ft 5250 Ft  
Vincellér, Fertőboz, 2023, 13% 

**Irsai Olivér | *Irsai Olivér*** 790 Ft 5530 Ft  
Gangl Pince, Sopron, 2024, 12%


**Cserszegi Fűszeres | *Cserszegi Fűszeres*** 790 Ft 5530 Ft  
Gangl Pince, Sopron, 2024, 11,5 %

**Supernova-félédes | *Supernova-halbsüss*** 750 Ft 5250 Ft  
Winelife, Fertőrákos, 2024, 10,5%

**Zenit késői szüret-desszertbor | *Zenit Spätlese*** 1250 Ft 5650 Ft  
Vincellér, Fertőboz, 2018, 12,5% 

### Rosé bor | *Rose Wein*


**Zweigelt Rosé** 790 Ft 5530 Ft  
Vincellér, Fertőboz, 2024, 13%

**Fizzi Miska gyöngyözőbor-félédes | *Perlwein-halbsüss*** 790 Ft 5530 Ft  
Vincellér, Fertőboz, 2023, 12,5% 

**BIO Siller | *BIO Siller*** --- 6550 Ft  
Steigler, Sopron, 2023, 13,5%

### Vörös borok | *Rot Weine*

**Folyó vörös, Kékfrankos | *Schankwein-Rot, Blaufränkisch*** 400 Ft ---  
Winelife, Fertőrákos, 2023, 10,5%

 **Soproni Quartett Cuvée,** 1090 Ft 7650 Ft  
*Kékfrankos, Merlot Cabernet Sauvignon, Shiraz*  
Iváncsics pince, Sopron, 2020, 13,5%

 **Kékfrankos | *Blaufränkisch*** 890 Ft 6230 Ft  
Winelife, Fertőrákos, 2018/2019, 13%

**Poncichter Cuvée, MERLOT, KÉKFRANKOS | *MERLOT, BLAUFRÄNKISCH*** 950 Ft 6650 Ft  
Gangl Pince, Sopron, 2023, 12 %

**Zweigelt | *Zweigelt*** --- 9900 Ft  
Luka Pincészet, Fertőrákos, 2021, 13,5%

**Pinot Noir | *Pinot Noir*** --- 10900 Ft  
Luka Pincészet, Fertőrákos, 2021, 13,5%

Évjáratmegjelölés változhat | *Jahrgangs-bezeichnung kann sich ändern...*



**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*  
HEGYKŐ

## Frizzante-Pezsgők | *Frizzante-Sekt*

Soproni FriCCante, Gangl Pince, 2023 0,1 lit 850 Ft 0,75 lit 5950 Ft

*Sopron Frizzante*

Hungaria Extra Dry 0,2 lit 1990 Ft

Törley Gála (száras | trocken) | Charmant (édes | süss) 0,75 lit 5900 Ft

Martini Asti 0,75 lit 7900 Ft

## Sörök | *Bier*

Csapolt sör | *Bier vom Fass*



**SZENTKÖI**  
CRAFT BEER

Münchner Helles (4,9%) 0,2 l 990 Ft

Német típus, alsóerjesztés, szűretlen, világos 0,4 l 1990 Ft

*Deutscher Typ, untergärig, unfiltriert, klar*

Soproni 0,3 l 750 Ft 0,5 l 1250 Ft

Üveges sörök | *Flaschenbier*

Gösser Natur Zitrone (alkoholmentes | *Alkoholfrei*) 0,33 l 1190 Ft

Soproni Meggy Ale (*Sauerkirsch Ale*) 0,5 l 1150 Ft

Heineken 0,33 l 1150 Ft

Heineken (alkoholmentes | *Alkoholfrei*) 0,33 l 1150 Ft

Paulaner búzasör, *Weizenbier* (szűretlen | *Naturtrüb*) 0,5 l 1850 Ft

Paulaner búzasör, *Weizenbier* (alkoholmentes | *Alkoholfrei*) 0,5 l 1850 Ft



**Tornácos**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ



**1CSEPP PÁLINKA, HEGYKŐ | Schnaps 40%**

2 cl

<b>Hegykői körte pálinka</b> <i>Hegykőer Birnenbrand</i>	1200 Ft
<b>Hegykői almapálinka</b> <i>Hegykőer Apfelbrand</i>	1200 Ft
<b>Hegykői szilvapálinka</b> <i>Hegykőer Zwetschgenbrand</i>	1200 Ft
<b>Birs pálinka (Champion díj)</b> <i>Quittenbrand (Champion)</i>	1690 Ft
<b>Meggy pálinka (arany érem)</b> <i>Weichselbrand (Gold)</i>	1490 Ft
<b>Besztercei szilvapálinka</b> <i>Neusohler Pflaumenbrand</i>	1490 Ft
<b>Sárgabarack pálinka</b> <i>Marillenbrand</i>	1690 Ft
<b>Irsai Olivér szőlőpálinka</b> <i>Irsai Olivér Traubenbrand</i>	1290 Ft
<b>Piros veltelini szőlőpálinka</b> <i>Roter Veltliner Traubenbrand</i>	1200 Ft
<b>Feketeribiszke pálinka</b> <i>Schwarzer Johannisbeerbrand</i>	1690 Ft
<b>Feketecseresznye - Málna pálinka (Champion díj)</b>	1690 Ft
<i>Schwarze Kirsche – Himbeerschnaps (Champion)</i>	
<b>Zenit szőlő - Kései meggypálinka</b>	1690 Ft
<b>(Magyarország legjobb pálinkája 2015.)</b>	
<i>Zenit Traube – Später Weichselbrand (bester Schnaps Ungarns 2015.)</i>	



<b>Egyéb szeszesitalok   Weitere Spirituosen</b>	2 cl
<b>Ballantine's</b>	990 Ft
<b>Jack Daniel's No.7</b>	990 Ft
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	990 Ft
<b>Absolut Vodka</b>	950 Ft
<b>Finlandia</b>	950 Ft
<b>Hennessy V.S.</b>	1290 Ft
<b>Bacardi</b>	850 Ft
<b>Baileys</b>	950 Ft
<b>Gordons Gin</b>	890 Ft
<b>Unicum</b>	950 Ft
<b>Jägermeister</b>	990 Ft



**Tornácos**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

# Allergén információk

## *Allergen-Informationen*

**A » Glutén** | *Glutenhaltiges Getreide*

**B » Rákfélék** | *Krebstiere*

**C » Tojás** | *Ei*

**D » Hal** | *Fisch*

**E » Földimogyoró** | *Erdnüsse*

**F » Szójabab** | *Sojabohnen*

**G Tej** | *Milch*

**H » Diófélék** | *Schalenfrüchte*

**I » Zeller** | *Sellerie*

**J » Mustár** | *Senf*

**K » Szezám** | *Sesamsamen*

**L » Kén-dioxid és szulfid** | *Schwefeldioxid u. Sulfite*

**M » Csillagfürt** | *Lupinen*

**N » Puhatestűek** | *Weichtiere*

**KÉRJÜK ALLERGÉNÉRZÉKENYSÉGÜKET**

**MINDENÉPPEN JELEZZÉK FELSZOLGÁLÓNK FEL!**

**BEI SPEISENINTOLERANZ INFORMIEREN SIE**

**BITTE UNBEDINGT UNSER SERVICEMITARBEITER!**

**Az étlap érvényes: 2025. augusztus 13-tól**

**Üzletvezető: Hospely József, [restaurant@tornacos.hu](mailto:restaurant@tornacos.hu)**

**Konyhafőnök: Ferkis Zsolt, [chef@tornacos.hu](mailto:chef@tornacos.hu)**

**Kategória: II. osztály**

**További információk: [www.tornacos.hu](http://www.tornacos.hu)**

*Speisekarte gültig ab: 13. August 2025.*

*Geschäftsführer: József Hospely, [restaurant@tornacos.hu](mailto:restaurant@tornacos.hu)*

*Küchenchef: Zsolt Ferkis, [chef@tornacos.hu](mailto:chef@tornacos.hu)*

*Kategorie: II. Klasse*

*Weitere Informationen unter: [www.tornacos.hu](http://www.tornacos.hu)*



**Tornácós**

HOTEL RESTAURANT WELLNESS

\*\*\*

HEGYKŐ

## Nyitvatartás | Öffnungszeiten

<b>Étterem</b> <i>Restaurant</i>	<b>7:30–22:00</b>
<b>Á la Carte konyha</b> <i>Á la Carte Küche</i>	<b>11:30–21:00</b> (rendelésfelvétel 20:40-ig) (Bestellung bis 20:40 Uhr)

**Konyhánk a fenti ételeket az ott szereplő köretekkel  
álmodta meg Önnek!**

**A 1/2 jelzéssel ellátott ételekből fél adag is rendelhető,  
ára az egész adag 70%-a!**

**Áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.**

**Az étel- és italfogyasztás alapján 12% szervízdíjat számítunk fel!**

**Étel elvitele esetén 300 Ft / doboz csomagolási díjat számolunk fel.**

**18 év alatti személyeket szeszes itallal nem szolgálunk ki!**

**A változtatás jogát fenntartjuk, megértésüket köszönjük!**

*Unsere Küche hat die Beilage sorgfältig für Sie ausgewählt: lassen Sie sich von  
einen neuen Geschmackserlebnis überraschen!*

*Einige Speisen servieren wir auch in kleinen Portionen,  
hier verrechnen wir 70% des Originalpreises!*

*Die mit 1/2 gekennzeichneten Gerichte können als kleine Portion bestellt werden.*

*Unsere Preise beinhalten die Umsatzsteuer.*

*Wir berechnen 12% Servicegebühr für den Endbetrag der Rechnung!*

*Wir servieren keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren!*

*Bei der Mitnahme von Speisen verrechnen wir  
300 Ft / Schachtel Verpackung-Aufpreis!*

*Wir behalten uns das Recht für Änderungen vor!*



## Kedvenc régiós beszállítóink...

### *Unsere besten regionale Liferanten ...*

#### **1 CSEPP PÁLINKA**

BAKOS TIBOR, DÖMÖTÖR ZSOLT, BERÉNYI KÁROLY, cseppmesterek

#### **ÁBRAHÁM ZÖLDSÉG GYÜMÖLCS**

ÁBRAHÁM ZOLTÁN, őstermelő, zöldség- gyümölcs termesztő

#### **FERTŐDI SZÖRP**

HORVÁTH-DORI ZSUZSANNA, szörp-, lekvárkészítő

#### **HEGYKŐI ZÖLDSÉG**

SOM JÁNOS és SOM BRIGITTA, zöldség termesztők

#### **HELEBRAND SAJTMŰHELY**

HELEBRAND ZSOLT, sajt készítő

#### **JANDL BORÁSZAT**

JANDL ARNOLD, borász

#### **MÉZESMADZAG**

CSORDÓS PÉTER ÉS VÁMOSI ORSOLYA, méhészek

#### **RENKA&EDŐ**

KISS-SZABÓ RENÁTA & TÉGLÁS EDIT, kézműves lekvár, chutny, zöldségkrém készítő

#### **STEIGLER PINCE**

LŐRINCZY BÁLINT, VARGA TAMÁS, borász

#### **SZENTKŐI SÖRHÁZ**

KOVÁCS MÁTÉ ZÉTÉNY ÉS KOVÁCS GERGELY, kisüzemi látványsöröző

#### **VINCELLÉR BORBIRTOK**

MOLNÁR TIBOR, borász

[alpokaljafertotaj.hu](http://alpokaljafertotaj.hu) | [kosar.alpokaljafertotaj.hu](http://kosar.alpokaljafertotaj.hu)



## Sok szeretettel visszavárjuk!

*Wir freuen uns, Sie bald wieder  
bei uns begrüßen zu dürfen!*



Tripadvisor



[facebook.com/tornacosrestaurant](https://facebook.com/tornacosrestaurant)

