Kisfaludy Vendégház



II. kategória

Üzemeltető: Remete Kft.

Üzletvezető: Remete Attila

Konyhafőnök: Lakatos Imre

Áraink Forintban értendők és az
ÁFA-t tartalmazzák.

Szervizdíjat nem számolunk fel.

Érvényes: 2026. 04. 27-től



Kisfaludy Vendégház

A Vendégház története



Kisfaludy Vendégház története 1989 óta íródik – családi kézben, változatlan szemlélettel. Itt a vendéglátás nem munka, hanem hivatás, ahol minden nap ugyanaz a cél: olyan élményt adni, ami miatt jó visszatérni. A családias hangulat nem egy tudatosan kialakított stílus, hanem a hely természetes része – ettől válik igazán otthonossá.

Vendégházunkban 10 komfortos, felújított szoba és 3 tágas, családias apartman áll a pihenni vágyók rendelkezésére, összesen 42 fő befogadására. Legyen szó egy nyugodt hétvégéről vagy hosszabb kikapcsolódásról, nálunk minden adott a feltöltődéshez.

A Kisfaludy Étterem konyhája a klasszikus magyar ízeket képviseli, kompromisszumok nélkül. Nincsenek újragondolt fogások – csak bevált receptek, friss alapanyagok és odafigyelés. Az étlap különlegességét a vadételek adják, amelyek nemcsak kiemelt szerepet kapnak, hanem a ház egyik legfontosabb értékét is tükrözik. A tulajdonos vadászszenvedélye itt kézzel fogható: karakteres, gazdag ízek, amelyek a természet közelségét hozzák el a tányérra, mindig friss és gondosan válogatott alapanyagokból.

A halételek szintén fontos részei az étlapnak, a Balaton hangulatát idézve, letisztult, jól ismert ízekkel – de a hangsúly egyértelműen a vad különlegességeken van.

Az élményt a Róza Cukrászda teszi teljessé, ahol a klasszikus desszertek idézik meg a régi idők ízeit. Egy sütemény és egy kávé mellett könnyű megállni egy pillanatra, és egyszerűen csak élvezni a hely nyugalmát.

A Kisfaludy Vendégház egy hely, ahol a hagyomány él, a családi értékek kézzelfoghatók, és ahol az ízek pontosan azt adják, amit ígérnek: őszinte, tartalmas élményt.















Kisfaludy Vendégház

A Vendégház ajánlata

Das Angebot des Hauses/The house's offer



Táljaink 2 főre:

Sültes tál (csülök, natúr csirke, grillezett sajt, rizs, pirított burgonya, házi vegyes savanyúság) 11.000.-Ft

Gebratene Platte (Oberschenkel, Naturhähnchen, gegrillter Käse, Reis,Bratkartoffeln, hausgemachte Mixed Pickles)
Fried plate (thighs, natural chicken, grilled cheese, rice,roasted potatoes, homemade mixed pickles)

Bundázott tál (sertés cordon, rántott csirkemell, rántott gomba, rizs, pirított burgonya, házi vegyes savanyúság) 11.000.-Ft

Frittiertes Gericht mit Pelzmantel (Schweinekordon, gebratene Hähnchenbrust, gebratene Pilze, Reis, Bratkartoffeln, hausgemachte Mixed Pickles)
Fur-coated fried dish (pork cordon, fried chicken breast, fried mushrooms, rice, roasted potatoes, homemade mixed pickles)

Kisfaludy tál (halak, vadak összeállítása, köretekkel, saláták) 11.000.-Ft

„Kisfaludy" teller für 2 Personen (Fisch-Wild , Garnierung , Salate)
„Kisfaludy" dish for 2 persons (a dish different kinds fish and game with garnishing and salads)

„Sümegi" töltött káposzta (bacon-nel) 2.750.-Ft

Gefülltes Sauerkraut nach „Sümeger" Art (mit speck)
Stuffed cabbage a' la „Sümeg" (with bacon)



Kisfaludy Vendégház

Gyerek menük

Kinder menu/Dishes for Children



Csontleves metélttel, rántott csirkemell hasábburgonyával ketchuppel vagy majonézzel, gyümölcs 2.500.-Ft

Fleishsuppe mit Nudeln, Gebackener Hähnchenbrust mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonaise ,Obst

Bonesoup with noodles fried chicken breast with french fries and Ketchup or Mayonnaise, Fruit

Májgombóc leves, rántott sertés szelet rizzsel, gyümölcs 2.500.-Ft

LebernockerInsuppe, Gebackenes Kotelett mit Reis, Obst

Liver dumplings soup, Fried cutlet with rice, Fruit



Kisfaludy Vendégház

Levesek

Suppen/Soups



Csontleves májgaluskával vagy metélttel 1.300.-Ft
Fleischsuppe mit Lebernockerln oder Nudeln
Bone soup with liver dumplings or noodles

Bakonyi Betyár leves 1.500.-Ft
(Vargányagomba, zöldségek és galuska)
Steinpilze suppe mit Gemüse und Nudeln
Ceps (Porcini mushrooms) soup (boiled mushrooms,different vegetables, noodles)

Fokhagymakrém leves 1.500.-Ft
Knoblauchcrem suppe
Garlic creamsoup

Tárkonyos vadragu leves 1.650.-Ft
Wild-Ragout Estragonkraut Suppe
Game soup with tarragon

Fácánleves 1.650.-Ft
Fasanensuppe
Pheasant soup

Bográcsgulyás 2.900.-Ft
Gulasch-Suppe
Goulash from stew-pot

Halászlé 3.200.-Ft
Karpfenfish Suppe
Fish soup with Carp



Kisfaludy Vendégház

Köretek



Eintopf, garnierung/Vegetable sauces, garnishing

Párolt zöldség 1.000.-Ft

Dedömpftes Gemüse / Steamed different vegetables

Krokett 1.000.-Ft

Korketten / Croquettes

Hasábburgonya 1.000.-Ft

Pommes Frites / French fries

Párolt rizs 1.000.-Ft

Gedünsteter Reis / Steamed rice

Galuska 1.000.-Ft

NockerIn / Noodles

Röszti 1.000.-Ft

Rösti / Rösti (fried potatoes)



Öntetek

Soße - Sauces



Tartármártás 800.-Ft

Tartarsauce / Tartar sauce

Sajtmártás 1.000.-Ft

Käsesauce / Cheese sauce

Gomba mártás 1.000.-Ft

Pilzsauce / Mushroom sauce

Erdei gyümölcsmártás 1.000.-Ft

Waldfrüchtensauce / Forest fruit sauce



Kisfaludy Vendégház

Saláták

Salate - Salads



Házi vegyes saláta / Gemischter Salat / Home-made mixed salad 1.100.-Ft

Görög saláta / Griechischer Salat / Greek salad 2.200.-Ft

Paradicsomsaláta / Tomatensalat / Tomato salad 1.100.-Ft

Uborkasaláta / Gurkensalat / Cucumber salad 1.100.-Ft

Káposzta saláta / Krautsalat / Coleslaw 1.100.-Ft

Csemege uborka / Delikatess Gurken / Sweet cucumber 1.100.-Ft



Tészták, desszertek

NockerInspeise, Nachspeise/Dishes of Noodles, Desserts



Válasszon a Róza Cukrászda bőséges sütemény kínálatából!

Túrós csusza 2.500.-Ft

Topfenfleckerln mit Grammeln (Quark, Speck, Rahm, Nockerln alles gemischt)
Pasta with cottage cheese, sour cream and bacon mixed together

Bolognai spagetti 3.300.-Ft

Spagetti Bolognese mit Käse / Spaghetti Bolognese with cheese

Túrós palacsinta erdei gyümölcs raguval 1.800.-Ft

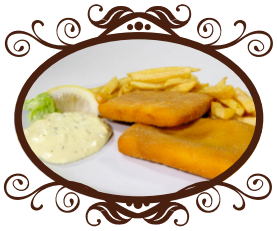
Topfenpalatschinken mit Waldfrüchten / Pancakes stuffed cottage cheese and forest fruit souce

Csokis diós palacsinta 1.800.-Ft

Schokoladen-Walnuss palatschinken / Chocolate walnut pancakes

Somlói galuska 880.-Ft

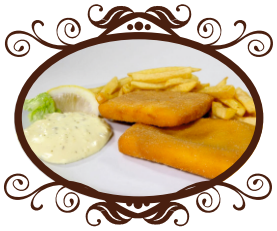
Somlauer Nockerln / Dumpling a'la Somló



Kisfaludy Vendégház

Kímélő ételek

Leichte Gerichte/ Light meals



Rántott Eidami sajt párolt rizzsel, tartármártással

3.850.-Ft

Gebackener Eidamer Käse mit Reis und Sauce
Fried Eidami cheese with steamed rice and tartar sauce

Camambert nuggets párolt zöldséggel, rizzsel és áfonya lekvárral

3.850.-Ft

Camembert nuggets mit gedünstetem Gemüse, Reis und Preiselbeeren Marmalade
Camembert nuggets with steamed vegetables,rice and cranberry jam

Rántott gomba fejek rizi-bizivel és tartármártással

3.850.-Ft

Gebackene Champignons mit gemischter Reis und bohnen - tartar sauce
Fried Mushrooms with rice and pea mixed-tartar sauce

Csőben sült sajtos brokkoli gombás rizzsel

3.850.-Ft

Gedünstetes Käse-Brokkoli mit gemschter Reis und Pilz
Steamed Cheese broccoli with mushroom and rice mixed

Rántott vargánya Petrezselymes burgonyával, tartármártással

4.500.-Ft

Panierte Steinpilze mit Petersil- Kartoffeln und tartarsauce
Baked Cep (Porcini mushrooms) with parceley potatoes, and tartarsauce



Kisfaludy Vendégház

Szárnyasok

Geflügel/Poultry



Pulykamell erdei gyümölcsökkel krokettel — 4.600.-Ft

Gegrillte Putenbrust mit Waldfrüchtensoße und Kroketten
Roasted turkey breast with forest fruit dressing and croquettes

Töltött Kijevi csirkemell (fokhagyma, zöldfűszer) párolt rizzsel — 4.600.-Ft

Gefüllte Hächenbrust nach „Kijevi" Art (Knoblauch, GrüneWürz, Brokkolicrem) mit Reis
Stuffed chicken breast „Kijevi Style" (Garlic, Green season, Broccilicream) with steamed rice

Csirkemell roston fűszerezve saláta ágyon fokhagymás öntettel vagy joghurtos öntettel — 4.600.-Ft

Gegrillte, würzige Hähnchenbrust auf Salatbett mit dill sauce oder Joghurt Sauce
Roasted, seasoned chicken breast on salad bed with garlic or joghurt sauce

Baconos hagymás pulykamellcsíkok rizzsel — 4.600.-Ft

Putengeschnetzeltes mit Schinkenspeck-Zwiebeln sauce mit Reis
Stripes of turkey breast with bacon and onion sauce , rice

Mézes mandulás csirkemell hasábburgonyával — 4.600.-Ft

Hähnchenbrust mit Honig-Mandel überbacken und Pommes Frites
Chicken breast in honey-almond „coat" with french fries

Tejszínes gombás csirkemell párolt rizzsel — 4.600.-Ft

Hähnchenbrust mit Sahne-Pilzesoße und Reis
Chicken breast with mushroom and cream sauce and steamed rice

Mézes mustáros csirkemell krokettel — 4.600.-Ft

Gegrillte Hähnchenbrust mit Honig- Senfsoße und Kroketten
Roasted chicken breast with honey-mustard sauce and Croquettes



Halételek

Fish-Gerichte/Dishes of fish



Fogas szelet Kisfaludy Módra párolt zöldséggel, rizzsel és tartár mártással — 5.700.-Ft

Zanderfilet auf „Kisfaludy" Art mit Gemüse,Reis und tatar sauce

Walleye slices a 'la „Kisfaludy" Style with different vegetables, rice and tartar sauce

Rántott ponty hasábburgonyával tartármártással — 4.700.-Ft

Gebackener Karpfen mit Pommes frites und tatar sauce

Fried Carp in breadcrumbs, French fries and tatar sauce

Harcsapaprikás túrós csuszával — 5.300.-Ft

Wels mit Paprika Soße mit Topfenfleckerln (Quark,Speck,Rahm, Nockerln alles gemischt)

Catfish in paprika sauce with pasta with cottage cheese,sour cream and bacon mixed together

Sügérfilé roston pirított rókagombával párolt rizzsel és párolt zöldséggel — 5.300.-Ft

Flursbarsh Filet mit gerösteten Pfifferlingen, Reis und Gemüse

Perch filet with roasted chantarelles (mushrooms), rice and different vegetables

Szürkeharcsa filé salátaágyon citrommártással — 5.300.-Ft

Wels filet mit frischem Salat und Zitronensoße

Catfish filet with fresh salad and lemon sauce



Kisfaludy Vendégház

Vadételek

Wild –Gerichte/Dishes of Game



Szarvascomb Vadász módra (szalonna, gomba, máj hagyma) rösztivel 5.900.-Ft

Hirshkeule filet nach „Jäger" Art (Speck,Pilz,Zwibeln, Leber) Gemüse
Leg of deer a'la Hunter"(bacons, mushrooms, onions, liver) with different vegetables

Vadsertés csipkeízzel, krokettel, barnamártással 4.900.-Ft

Wildschwein mit Hagebuttenmus mit Kroketten, brauner sauce
Wild hog with rose-hip jam and Croquettes with brown souce

Őzcomb filé vadon termett gyümölcsökkel, rösztivel 5.500.-Ft

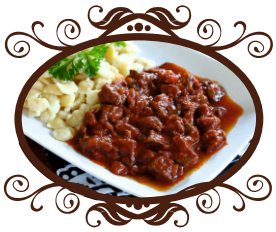
Rehkeulen Filet mit Waldfrüchten und Rösti
Roe legfillet with forest fruit and rösti (fried potato)

Vadpörkölt galuskával 3.900.-Ft

Wildgulasch mit Nockerln
Game stew with Noodles

Tűzdelt fácán áfonya lekvárral párolt zöldséggel 4.400.-Ft

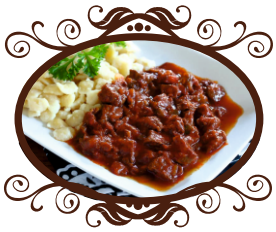
Geheftet Fasan(mit speck) mit Preiselbeeren und Gemüse
Larded pheasant (with bacon) with cranberry jam
and different vegetables



Kisfaludy Vendégház

Marhaételek

Rindfleish –Gerichte/Dishes of Beef



Pacalpörkölt sós burgonyával 3.850.-Ft

Kuttel gulasch mit Salzkartoffeln

Cattle tripe with salt potato

Füstölt marhanyelv „Orly" módra 4.400.-Ft
(Rizzsel, zöldkörettel, tartármártással)

Geräucherte Rinderzunge nach „ Orly" Art, Reis, Gemüse, tartarsauce

Smoked ox-tongue a 'la Orly" Rice, Different vegetables, with tartar sauce

Hagymás hátszín hasábburgonyával 6.000.-Ft

Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites

Rumpsteak with fried onions and french fries

Gombás hátszín krokettel 6.000.-Ft

Rostbraten mit Pilzen und Kroketten

Rumpsteak with mushrooms and croquettes

Lecsós hátszín párolt rizzsel 6.000.-Ft

Rostbraten mit Letscho und Reis

Rumpsteak with letcho (ratatouille-like dish made of stewed onions, tomatoes and paprika)

Bélszín Vadász módra krokettel 7.400.-Ft

Lendenschnitte Jäger art mit kroketten

Sirloin steak with hunter sauce croquettes

6.500.-Ft

Bélszín tükörtojással, krokettel

Lendenschnitte mit Spiegeleier und Kroketten

Sirloin steak with fried eggs and croquettes



Kisfaludy Vendégház

Sertésételek

Schwein-Gerichte/ Dishes of Pork



Bakonyi sertésborda galuskával — 4.600.-Ft

Kotelett nach"Bakonyi" Art mit Nockerln
Bakony cutlet with Nockerln

Rántott sertésborda hasábburgonyával — 4.200.-Ft

Gebackenes Kotelett mit Pommes Frites
Cutlet fried in breadcrumbs with French fries

Cigánypecsenye hasábburgonyával — 4.200.-Ft

Zigeuner-Braten mit Pommes Frites
Roast in gypsy style (fried or spit roasted pork cutlets) with french fries

Borjúbécsi hasábburgonyával, sertés szűzpecsenyéből — 4.600.-Ft

Wiener Schnitzel vom Schweinmedalion
Vienna Pork Tenderlion

Sertésszűzérmék roston róka gombával rösztivel, sertés szűzpecsenyéből — 4.600.-Ft

Gegrilllte Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und Rösti
Roasted veal chop with chanterelle and rösti

Sertés Cordon Bleu hasábburgonyával — 4.600.-Ft

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites
Pork Cordon Bleu with French Fries



Kisfaludy Vendégház

Sertésételek

Schwein-Gerichte/ Dishes of Pork



Csülök Pékné módra hasábburgonyával

4.600.-Ft

Schweineshaxe mit Zwiebeln und Pommes Frites
Foreleg of pig a'la „Pékné" with french fries

Töltött karaj (hagyma,uborka, szalonna) bundázva hasábburgonyával

4.600.-Ft

Gebackenes Kotelett mit Zwiebeln, Speck und Gurken gefüllt mit Pommes Frites
Chop fried in breadcrumbs filled with onions, cucumbers, bacons and french fries

Bőrös süldőkaraj, sült káposztával és pirított burgonyával

4.600.-Ft

Gebratener Schweinekarree mit Schwarte, geschmortem Kraut und Bratkartoffeln
Roasted Pork Loin with Crackling, Braised Cabbage and Pan-Fried Potatoes

Töltött szűzpecsenye „Kisfaludy" Módra

4.200.-Ft

(göngyölt sertéspecsenye zöldséges-májas töltelékkel)
Gefüllter „Jungfrau" Braten nach „Kisfaludy" Art
Gerollte Medaillons mit Gemüse-Leber füllung)
Stuffed fillet of pork a ' la „Kisfaludy"
(rolled pork roast with different vegetables and liver stuffing)



Kisfaludy Vendégház

Itallap

Getränkekarte/Drink list



Röviditalok:	1L	4 cl	2 cl
Jägermeister	25.000.-	1.000.-	500.-
Jack Daniel's	25.000.-	1.000.-	500.-
Zwack Unicum	25.000.-	1.000.-	500.-
Bacardi Rum	25.000.-	1.000.-	500.-
Bailey's	25.000.-	1.000.-	500.-
Finlandia vodka	25.000.-	1.000.-	500.-

Sümegi Pálinka termékei:

Körte pálinka	30.000.-	1.200.-	600.-
Kajszibarack pálinka	30.000.-	1.200.-	600.-
Szilva pálinka	30.000.-	1.200.-	600.-
Birsalma pálinka	30.000.-	1.200.-	600.-

Palackozott borok:	1L	1 üveg	1 dl
Sümegi Palota Pince borai:	P	0,75	
Egly Vörös Cuvée száraz (2024)	8.000.-	6.000.-	800.-
Villa Rustica (2024 - Olaszrizling) (száraz, fehér)	8.000.-	6.000.-	800.-
Róza Rozé száraz (2024)	8.000.-	6.000.-	800.-

Badacsonyi Bor Szövetség borai:

Badacsonyi Ottonel Muskotály (2023 | édes, fehér)	6.000.-	4.500.-	600.-
Badacsonyi Szürkebarát (2023 | félédes, fehér)	6.000.-	4.500.-	600.-
Balatoni Rozé (2023 - Pinot Noir)	6.000.-	4.500.-	600.-

Lédig borok:		1L	
Badacsonyi Olaszrizling (2024 | száraz, fehér)		5.000.-	500.-
Szekszárdi Kékfrankos (2023-24 | száraz és édes)		5.000.-	500.-
Balatoni Rozé (2024 - Pinot Noir | száraz)		4.500.-	450.-

Pezsgők:	0,75
Törley (Gála, Muscateller, Talizmán, Charmant)	5.000.-
Martini, Cinzano (édes, száraz)	5.000.-



Kisfaludy Vendégház

Itallap

Getränkekarte/Drink list



Csapolt sörök:	1L	0,25 L	0,3 L	0,4 L	0,5 L
Stella Artois (világos)	3.000.-	750.-		1.200.-	
Borsodi Világos	3.000.-		900.-		1.500.-
Hoegaarden Búza sör	3.400.-	850.-			1.700.-

Palackos sörök (alk.mentesek)	0,33 L	0,5 L
Dreher Citrom		950.-
Dreher Grapefruit		950.-
Stella Artois NA 0,0%	850.-	

Palackos sörök (alkoholtartalmúak)	
Pilsner Urquell	1.100.-
Dreher Gold	1.100.-
Stella Artois	1.100.-
Staropramen Dark / Premium	1.100.-
Beck's (világos)	1.100.-
Borsodi	990.-

Coca-Cola termékek:	0,25 L	0,5 L
Szénsavas:		
Coca-Cola, Zéro	850.-	950.-
Fanta	850.-	950.-
Sprite	850.-	950.-
Gyömbér, Tonic	850.-	950.-
Fuzetea Citrom, Barack	800.-	

	0,33 L	0,5 L
Ásványvíz: Natur Aqua (mentes, savas)	700.-	800.-
		0,7 L
Garai szikvíz		1.300.-

Cappy-k:	0,25 L	0,33 L
narancs, őszibarack, ananász, körte, eper, alma,	900.-	

Piazza D'oro kávé:	
presszókávé	750.-
cappuccino	900.-
latte	1.000.-
koffeinmentes kávé	800.-

Filteres tea	700.-



Kisfaludy Vendégház

A Vendégház szoba árai

Die Zimmerpreise der Pension



Guesthouse's room prices

1 főre/Eine Person/one person 15.000 Ft
2 főre/ Zwei Personen/ two person 28.000 Ft
3 főre/Drei Personen/ three person 35.000 Ft
4 főre/Vier Personen/four person 42.000 Ft

830.-Ft/fő/éj IFA
830.-Ft/person/nacht /Reisesteuer
830.-Ft/person/night/ Tourism tax
Tel.: +36 70 6000 191

Az árak forintban értendőek és az áfát tartalmazzák!
Szervízdíjat nem számolunk fel!

Die Preise sind in HUF und inkl. MwSt.
Keine Servicegebühr wird berechnet!

Prices are in HUF and include VAT.
No service fee!

Allergén táblázat

- **Diófélék,** azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió
- **Zeller** és a belőle készült termékek
- **Mustár** és a belőle készült termékek
- **Szezámmag** és a belőle készült termékek
- **Kén-dioxid** és az SO2-ben kifejezett szulfitok
- **Csillagfürt** és a belőle készült termékek
- **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek
- **Glutént tartalmazó gabonafélék**, azaz búza (tönkölybúza), rozs, árpa, zab
- **Rákfélék** és a belőlük készült termékek
- **Tojás** és a belőle készült termékek
- **Hal** és a belőle készült termékek
- **Földimogyoró** és a belőle készült termékek
- **Szójabab** és a belőle készült termékek
- **Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)