

ÜDVÖZÖLJÜK A HOTEL CLAUDIUS**
ÉTTERMÉBEN**

*WELCOME IN THE HOTEL CLAUDIUS**** RESTAURANT*

*WILLKOMMEN IM HOTEL CLAUDIUS**** RESTAURANT*

*BENVENUTI NEL RISTORANTE HOTEL CLAUDIUS*****

I. KATEGÓRIA

NYITVA TARTÁS:

OPEN HOURS:

ÖFFNUNGSZEIT:

APERTURA:

06.30 – 22.00

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

GOOD APPETITE!

GUTEN APPETIT!

BUON APPETITO!

A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

RECOMMENDED BY OUR CHEF * DIE EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFES

- ☞ **Spenóttal és camemberttel töltött palacsintarolád rántva, fokhagymamártással** 990,- Ft
Palatschinken gefüllt mit Spinat und Camembert, mit Knoblauchsoß
Pancake filled with spinach& camembert, with garlic sauce
- ☞ **Palócleves kackiásan** 890,- Ft
„Palóc” Suppe ohne Sorge
Traditional „Palóc” soup
- ☞ **Sütőtök-kremleves pirított tökmaggal** 690,- Ft
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskern
Pumpkin creamsoup with frizzled pumpkin seed
- ☞ **Pulykamell roston sütve, párolt őszi gyümölcsökkel, burgonyakrokettel** 2090,- Ft
Putenbrustfilet gegrillt mit geschmorten Herbstfrüchten und Kartoffelkroketten
Grilled turkey breast with braised fruits of autumn and with potato croquettes
- ☞ **Grillezett csirkemell füstölt sonkás póréhagymamártással, jázminrizzsel** 2090,- Ft
Hüncchenbrust vom Grill mit Räucherschinken, Porreesauce und Jasminreis
Grilled chicken breast with smoked ham, poréesauce and jasmine rice

A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

RECOMMENDED BY OUR CHEF * DIE EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFES

- ☞ Sertésborda Budapest módra, hasáburgonyával és párolt rizzsel** 2090,- Ft
- Schweinschnitzel auf Budapest Art (Gänseleber, Paprika, Tomate, Pilz und Grüne Erbsen) mit Pommes Frites und Reis
- Pork cutlet Budapest Style (goose liver, paprika, tomato, mushroom and green peas) with French fries and rice
- ☞ Szűzermék füstölt sajtos gesztenyemártással, röszt burgonyával** 2390,- Ft
- Jungfermedallions mit Räucherkäse-Maronisoß und Rösti Kartoffel
- Medallions with smoked cheese-chestnut sauce and potato roesti
- ☞ Vajban sült kéksüger-filé citromvelős salátaágyon, szezámos mogyoróburgonyával** 2390,- Ft
- Tilapia-Filet vom Butter auf Salatbett mit Zitronenmark, daneben Haselnußgroße Sesamkartoffeln
- Tilapia from butter on bed of lettuce with lemon and nutshaped fried potatoes with sesam
- ☞ Túrófelfújt forró erdei gyümölcsökkel** 790,- Ft
- Topfenmuffin mit heißen Waldfrüchten
- Cottage cheese muffin with hot forest fruits

HIDEG ELŐÉTELEK

COLD APPETIZERS * KALTE VORSPEISEN * ANTIPASTI FREDDI

- ☞ Tatarbeefsteak** 2990,- Ft
- ☞ Kaviár tört jégen** 1990,- Ft
Caviar on crushed ice
Kaviar auf zerstossenem Eis
Caviale su ghiaccio tritato
- ☞ Parasztszokaforgács gyöngyhagymás salátával** 1390,- Ft
Ham - chips with salad and pearl onions
Landschinken mit Salat und Silberzwiebeln
Prosciutto con insalata e cipolline
- ☞ Cézár saláta grillezett csirkemellel** 990,- Ft
Ceasar - salad with roasted chicken breast
Ceasar - Salat mit Hünchenbrust vom Rost
Insalata Cesare con petti di pollo alla griglia

LEVESEK

SOUPS * SUPPEN * ZUPPE

- ☞ Húsleves háziasan** 690,- Ft
Bouillon a'la home
Suppe Hausfrauen Art
Brodo alla casa
- ☞ Alföldi gulyásleves** 690,- Ft
Goulash soup Lowland style
Echte tiefländische Goulaschsuppe
Zuppa di gulash della pianura
- ☞ Vargánykrémleves** 690,- Ft
Mushroom cream soup
Steinpilz-Cremesuppe
Zuppa cremosa di funghi porcini
- ☞ Francia hagymaleves** 690,- Ft
French onion soup
Französische Zwiebelsuppe
Zuppa francese di cipolla
- ☞ Hideg meggyleves** 690,- Ft
Cold cherry soup
Kalte Weichselsuppe
Zuppa fredda di amarena

MELEG ELŐÉTELEK

WARM APPETIZERS * WARME VORSPEISEN * ANTIPASTI CALDI

**☞ Libamáj roston sajtos burgonyapürével,
csipkebogyómártással** 2290,- Ft

Roasted goose-liver with cheesy mashed potatoes and hip sauce

Gänseleber vom Rost mit Kartoffelpüree mit Käse und Hagebuttensosse

Paté di fegato d'oca alla graticola con puré di patate al formaggio e salsa di frutto di rosa canina

☞ Camembert sajt rántva szezámagos ananással 1290,- Ft

Fried camembert cheese with pineapple in sesame corns

Gebackener Camembert mit Ananas und Sesam

Camembert panato e fritto con ananas in sesamo

☞ Fetával töltött paradicsom grillezve salátaágyon 1290,- Ft

Grilled tomatoeoes filled with feta cheese on salad nest

Mit Feta eingefüllte Tomaten vom Grill im Salatnest

Pomodoro versato con feta alla griglia sull'insalata

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARIAN MEALS * VEGETARISCHE SPEISEN * PIATTI VEGETARIANI

☞ Gombafejek rántva, kapros túróval töltve párolt rizzsel, tartármártással **1390,- Ft**

Fried mushrooms filled with dill and quark garnished by rice and tartar sauce

Gebackene Pilzköpfe gefüllt mit Dilltopfen mit Reis und Tartarensosse serviert

Funghi impanaticonfinocchio fetido ricotta e contornati da riso e salsa tartara

☞ Grillezett zöldfűszeres fetasajt diós salátaágyon **1290,- Ft**

Grilled „Feta” cheese on salad nest with spices and nuts

Gegrillter, würziger „Feta” Käse im Salatnest mit Nuss

Formaggio „Feta” alla griglia sull’insalata

☞ Tejszínes cukkinis penne parmezánnal szórva **990,- Ft**

Penne with courgettes, cream and parmesan

Penne mit sahnigem Zucchini, gestreut mit Parmesan

Penne alla crema e zucchini spolverate con Parmigiana

☞ Claudius saláta ezersziget öntettel **990,- Ft**

Claudius Salad with thousand island sauce

Claudius Salat mit Tausend-Inseln Sosse

Insalate Claudius con salsa mille isole

HÚSÉTELEK

MEAT DISHES * FLEISCHGERICHTE * PIATTI DI CARNE

☞ Csirkemell csíkok füstölt sajtos libamáj mártással, vadrizskonfettivel 2290,- Ft

Chicken-breast slides with smoked cheese, goose-liver sauce and wild rice

Hünchenbrust – Streifen in Gänseleber Sosse mit Räucherkäse und Wildreis

Petti di pollo striate in salsa di fegato d'oca con formaggio affumicato e riso selvaggio

☞ Citromborsban sült csirkemell cukkinis lepénnyel, zöldbúszeres joghurttal 2290,- Ft

Chicken-breast roasted in lemon pepper with courgettes pie and spicy yoghurt

Im Zitronenpfeffer gebratene Hünchenbrust mit Zucchinifladen und würzigem Yoghurt

Petti di pollo arrostiti in pepe limone con focaccia di zucchine e salsa yoghurt aromatico

☞ Pulyka steak málnaecetes kevert salátával, hasáburgonyával 1690,- Ft

Turkey-steak with chips and mixed salad dressed in raspberry vinegar

Puten-steak mit Pommes Frites und gemischtem Salat mit Himbeeressig

Steak di tacchino con patate fritte ed insalata mista versata con l'aceto lamponi

☞ Pulykamell finomfű-mártásban burgonyapürével, párolt szilvával 1690,- Ft

Turkey-breast in fine herbes sauce with mashed potatoes and stewed plums

Putenbrust in feiner Kräutersosse mit Kartoffelpüree und gedünsteten Pflaumen

Petto di tacchino in salsa alle erbe fine con puré di patate e prugna stufata

HÚSÉTELEK

MEAT DISHES * FLEISCHGERICHTE * PIATTI DI CARNE

☞ Óriás rántott borda pirított burgonyával, tökmagolajos fejes salátával 1990,- Ft

Giant fried pork cutlet with roasted potatoes and salad with pumpkin seed oil dressing

Riesige Schweinkotelette mit gerösteten Kartoffeln und Salat mit Kürbiskernöl

Cotoletta di maiale impanata con patate arrostate ed insalata con olio di semi di zucca

☞ Claudius tekercs petrezselymes burgonyával, vajás karottakoronggal 2090,- Ft

Claudius roll with parsley potatoes and buttery carrots-puck

Claudius Rolle mit Petersilienkartoffeln und Karotten-Scheibe mit Butter

Rotolino Claudius con patate al prezzemolo e disco di carotte

☞ Magyaros szűzermék 2090,- Ft

Hungarian medallions

Ungarische Jungfermedaillons

Spuntature ungheresi

☞ Szűzermék sajtbundában olíván sült zöldségekkel 2390,- Ft

Medallions fried in cheese with vegetables frizzled in olive oil

Jungfermedaillons in Käse gebacken mit in Oliven gebratenen Gemüse

Spuntature impanate in formaggio con legumi arrostate nell'olio d'oliva

HÚSÉTELEK

MEAT DISHES * FLEISCHGERICHTE * PIATTI DI CARNE

☞ Bélszín java zöldbors-mártásban, steak burgonyával **3990,- Ft**

Joint of beef in green pepper sauce with steak potatoes

Lendenbraten in Grünpfeffersosse mit Steakkartoffeln

Bistecca in salsa peverata verde con patate arrostate

☞ Claudius torony **3990,- Ft**

Claudius tower: Sirloin strips with spicy mushroom sauce and potato cake

Claudius Turm: Lendenstreifen mit scharfem Waldpilzragou, serviert auf Kartoffelbraten

Torre Claudius: Fettine di filetti di manzo con ragu picante di funghi di bosco, servite con la schiacciata di patate

☞ Vörösboros marhapörkölt galuskával **1490,- Ft**

Beef-pörkölt in red wine sauce with noodles

Rindspörkölt im Rotwein mit Nockerln

Spezzatino di manzo in vino rosso con gnocchetti di farina

HALÉTELEK

FISH * FISCHE * PESCI

**☞ Vörös tonhal roston mediterrán módra
vajjas burgonyával és sült zöldségekkel** 3690,- Ft

Grilled red tuna mediterranean style with buttery potatoes
and frizzled vegetables

Roter Thunfisch gegrillt auf Mediterran Art mit
Butterkartoffeln und gegrillten Gemüsen

Tonno rosso „mediterraneo” con patate al burro,
con mista verdura arrostita

☞ Citromos vajhal parajos burgonyával 2990,- Ft

Butterfish fillet grilled in lemon & butter with spinach and potatoes
Butterfischfillet gegrillt im Butter und Zitrone, mit Spinat-Kartoffeln

Pesce burro arrostita in limone con patate e spinaci

☞ Lazac roston pesto-mártással, zöldséges rizzsel 2690,- Ft

Grilled salmon in pesto-sauce and
rice with vegetables

Lachs vom Rost mit Pesto-Sosse und Reis mit Gemüse

Salmone ai ferri con pesto e riso con legumi

☞ Harcsafilé tejszínes rákmártással, kapos rizzsel 2290,- Ft

Sheatfish fillet in creamy crayfish-sauce with rice and dill

Welsfillet in sahniger Krebs-Sosse mit Dill-Reis

Siluro in salsa di gamberi con crema e riso all'aneto

SALÁTÁK

SALADS * SALATE * INSALATE

- ☞ Kevert saláta joghurtos öntettel** 490,- Ft
Mixed salad with yoghurt-sauce
Gemischter Salat mit Joghurtsosse
Insalata mista con salsa al yoghurt
- ☞ Tejfölös uborkasaláta** 490,- Ft
Cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit Rahm
Insalata di cetrioli con panna acida
- ☞ Bazsalikomos paradicsomsaláta** 490,- Ft
Tomato salad with basil
Tomatensalat mit Basilikum
Insalate di pomodoro con basilico
- ☞ Fejes saláta tökmagolajjal** 490,- Ft
Lettuce salad with pumpkin seed oil dressing
Kopfsalat mit Kürbiskernöl
Insalata di lattuga con olio di semi di zucca
- ☞ Házi csalamádé** 490,- Ft
Home-made mixed salad
Hausgemachter gemischter Salat
Sottaceti da casa

DESSZERTEK

DESSERTS * NACHSPEISEN * DOLCI

- ☞ Citromfüves gyümölcssaláta** 790,- Ft
Lemon grass – fruit salad
Obstsalat mit Zitronengras
Macedonia con citronella
- ☞ Bundában sült alma vanília fagyalttal** 790,- Ft
Apple fritter with vanilla ice-cream
Belegter Bratapfel mit Vanilien-Eis
Mela impanata al forno con gelato alla vaniglia
- ☞ Túrós-meggyes palacsinta csokoládé öntettel** 790,- Ft
Curd cheese –and sour cherry-filled pancake with chocolate sauce
Topfen-Weichselpalatschinken mit Schokoladensosse
Crépe con ricotta ed amarena
- ☞ Körtés palacsinta karamell-mártással** 790,- Ft
Pear pancake with caramel sauce
Birnenpalatschinken mit Karamellssosse
Crépe di pera con salsa di caramello
- ☞ Gundel palacsinta** 790,- Ft
Pancake in Gundel style
Pfannkuchen Gundel Art
Crépe Gundel
- ☞ Somlói galuska** 790,- Ft
Delicacy of Somló
Schomlauer Nockerln
Delicatezza di Somló

ITALLAP

DRINK CARD * GETRÄNKEKARTE * CARTA DELLE BEVANDE

APERITIFEK

APERITIVES * APERITIFE * APERITIVI

				<i>Egységár Ft/l</i>	
Campari			8 cl	640,-	7600,-
Martini			8 cl	500,-	5938,-
„Boulevard” Calvados	2 cl	420,-	4 cl	840,-	
Tequila Sierra (Gold, Silver)	2 cl	420,-	4 cl	840,-	

PÁLINKÁK

SCHNAPS * BRANDY * GRAPPA

Kosher szilva pálinka	40%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás vilmoskörte	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás fekete szeder	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás szilva	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás kajsziabarack	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás fekete ribizke	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás fürtös meggy	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás málna	48%	2 cl	640,-	4 cl	1280,-
Birkás bodza	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Birkás birsalma	48%	2 cl	420,-	4 cl	840,-

VODKÁK * VODKA

Finlandia	2 cl	320,-	4 cl	640,-
Smirnoff	2 cl	320,-	4 cl	640,-

WHISKY * WHISKEY*** SCOTCH**

Johnnie Walker Red Label	2 cl	320,-	4 cl	640,-
Ballantines	2 cl	320,-	4 cl	640,-
Chivas Regal 12 years old	2 cl	420,-	4 cl	840,-

*** BOURBON**

Jim Beam	2 cl	320,-	4 cl	640,-
Four Roses	2 cl	420,-	4 cl	840,-

*** TENESSEE**

Jack Daniels	2 cl	420,-	4 cl	840,-
---------------------	-------------	--------------	-------------	--------------

*** IRISH**

Jameson	2 cl	320,-	4 cl	640,-
----------------	-------------	--------------	-------------	--------------

RUMOK * RUM

Bacardi	2 cl	320,-	4 cl	640,-
Captain Morgan Black	2 cl	420,-	4 cl	840,-
Havanna Club	2 cl	320,-	4 cl	640,-

GINEK * GIN

Gordon's Gin	2 cl	320,-	4 cl	640,-
Beefater Gin	2 cl	320,-	4 cl	640,-

LIKÖRÖK

LIQUEUR	*	LIKÖRE	*	LIQUORI	
Unicum		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Jägermeister		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Malibu		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Mézes barack likőr		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Bailey's Irish Cream		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Zwack Vilmos körte		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Eristoff Red vodka		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Triple Sec		2 cl	320,-	4 cl	640,-

BORPÁRLATOK

BRANDY	*	WEINBRAND	*	BRANDY	
Metaxa***		2 cl	320,-	4 cl	640,-
Lánchíd Brandy		2 cl	320,-	4 cl	640,-

KONYAK * COGNAC

Hennessy V.S.	2 cl	640,-	4 cl	1280,-
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	640,-	4 cl	1280,-

PEZSGŐK

CHAMPAGNES	*	SEKT	*	SPUMANTE		Egységár Ft/l
Claudius Ceasar demi sec		0,75 l	3600,-			4560,-
Törley Charmant Rosé doux		0,75 l	2300,-			2913,-
Törley Gála sec		0,75 l	2300,-			2913,-
Hungária extra dry		0,75 l	3600,-			4560,-
Asti Cinzano		0,75 l	4600,-			5824,-
Törley Charmant doux		0,20 l	1100,-			5225,-
Hungária extra dry		0,20 l	1100,-			5225,-

SÖRÖK

BEER * BIER * BIRRA

			<i>Egységár Ft/l</i>
Amstel lager	0,50 l	470,-	893,-
Heineken	0,50 l	550,-	1045,-
Gösser	0,50 l	470,-	893,-
Gösser Bock	0,50 l	550,-	1045,-
Gösser Natur Zitroné	0,50 l	470,-	893,-
Soproni 1895	0,50 l	470,-	893,-
Edelweiss Hefetrüb	0,50 l	650,-	1235,-
Schlossgold	0,33 l	470,-	1418,-
Heineken csapolt sör	0,50 l	650,-	1235,-
Heineken csapolt sör	0,25 l	380,-	1444,-

ÁSVÁNYVIZEK

MINERAL WATER * MINERALWASSER * ACQUA MINERALE

			<i>Egységár Ft/l</i>
Theodora	0,33 l	290,-	835,-
Naturaqua	0,25 l	290,-	1100,-

ÜDÍTŐITALOK

SOFT DRINKS * ERFRISCHUNGSGETRÄNKE * BIBITE RIFRESACNTI

			<i>Egységár Ft/l</i>
Coca-Cola	0,20 l	290,-	1375,-
Coca-Cola light	0,20 l	290,-	1375,-
Fanta narancs	0,20 l	290,-	1375,-
Fanta vadmálna	0,20 l	290,-	1375,-
Fanta citrom	0,20 l	290,-	1375,-
Sprite	0,20 l	290,-	1375,-
Kinley tonic	0,25 l	290,-	1100,-
Kinley gyömbér	0,25 l	290,-	1100,-

ÜDÍTŐITALOK

SOFT DRINKS * ERFRISCHUNGSGETRÄNKE * BIBITE RIFRESACNTI

				<i>Egységár Ft/l</i>
Cappy narancs	100%	0,20 l	330,-	1568,-
Cappy őszibarack	45%	0,20 l	330,-	1568,-
Cappy multivitamin	50%	0,20 l	330,-	1568,-
Cappy meggy	27%	0,20 l	330,-	1568,-
Sió paradicsom	100%	0,20 l	330,-	1568,-
Nestea citrom, őszibarack		0,20 l	330,-	1568,-
Bomba energiatál		0,25 l	600,-	2280,-

KÁVÉ, TEA

COFFEE, TEA * KAFFE, TEE * CAFFÉ, TÉ

Fekete kávé	280,-
Cappucino	350,-
Melange	350,-
Koffeinmentes kávé	350,-
Fekete és gyümölcssteák	350,-

FEHÉRBOROK

WHITE WINE * WEISS WEIN * VINO BIANCO

			<i>Egységár Ft/l</i>
Balatonszőlősi Zenit 2010 (Figula)	0,75 l	3200,-	4053,-
Szeremley Rizling 2008 (Szeremley)	0,75 l	3200,-	4053,-
Balatonszőlősi Saugvignon Blanck 2008 (Figula)	0,75 l	3800,-	4813,-
Budajenői Aligvárom 2010 (Nyakas)	0,75 l	3200,-	4053,-
Balatonfüredi Chardonnay 2009 (Figula)	0,75 l	3800,-	4813,-
Somlói Juhfark 2007 (Inhauser)	0,75 l	3800,-	4813,-
Mátrai Sárgamuskotály 2009 (Ludányi)	0,75 l	3800,-	4813,-
Egri Muscat Ottonel 2009 (Thummerer)	0,75 l	3800,-	4813,-

ROSÉ BOROK

ROSE WINE * ROSE WEIN * VINO ROSÉ

			<i>Egységár Ft/l</i>
Villányi Rosé 2009/2010 (Vyliyan)	0,75 l	3800,-	4813,-
Villányi Rosé 2009/2010 (Bock)	0,75 l	3800,-	4813,-

VÖRÖSBOROK

RED WINE * ROTWEIN * VINO ROSSO

			<i>Egységár Ft/l</i>
Kőszegi Blauburger 2007 (Jagodics)	0,75 l	2800,-	3547,-
Villányi Portugieser 2009 (Tiffan)	0,75 l	3800,-	4813,-
Szekszárdi kékfrankos 2008 (Takler)	0,75 l	3800,-	4813,-
Villányi Immortal Cuvée 2007 (Tiffan)	0,75 l	4500,-	5700,-
Szekszárdi Merlot Barrique 2006 (Zichy)	0,75 l	4500,-	5700,-
Egri Bikavér 2006 (Thummerer)	0,75 l	4500,-	5700,-
Szekszárdi Cabernet Franc 2007 (Vida)	0,75 l	4500,-	5700,-
Villányi Cabernet Sauvignon 2008 (Bock)	0,75 l	6600,-	8360,-
Villányi Cuvée Phoenix 2007 (Gere)	0,75 l	6600,-	8360,-
Egri Tréfli Cuvée 2007 (Thummerer)	0,75 l	3800,-	4813,-

TOKAJI BOROK

WINES FROM TOKAJ * TOKAJER WEINSORTEN * VINI DI TOKAJ

			<i>Egységár Ft/l</i>
Tokaji Szamorodni 2001 (Árvay) szárász/dry/trocken/secco	0,50 l	5600,-	10640,-
Tokaji Szamorodni 2002 (Chateau Megyer) édés/sweet/süss/dolce	0,50 l	4500,-	8550,-
Tokaji Aszú 3 puttonyos 2004 (Chateau Megyer)	0,50 l	5600,-	10640,-

HÁZIBOROK

WINE OF THE HOUSE * HAUSWEIN * VINO DELLA CASA

			<i>Egységár Ft/l</i>
Szekszárdi Olaszrizling	0,10 l	150,-	1425,-
Szekszárdi Kékfrankos	0,10 l	150,-	1425,-

CIGARETTA

CIGARETTES * ZIGARETTEN * SIGARETTE

Marlboro light

Mindenkori hatósági árak alapján

The price is determined by the authorities.

Der Preis ist behörderlich bestimmt.

Il prezzo viene determinato dalle autorità.

ÉRVÉNYES: 2010. FEBRUÁR 15-TŐL

VALID FROM 15 FEBRUARY 2010

GÜLTIG VOM 15. FEBRUAR 2010

VALIDO DAL 15 FEBBRAIO 2010

**ÉTLAPUNK ÁRAI FORINTBAN ÉRTENDŐK
TARTALMAZZÁK AZ ÁFÁ-T ÉS AZ 5% SZERVÍZDÍJAT IS.**

THE PRICES ON THE MENU CARD ARE IN HUF
INCLUDE THE VAT AND THE 5% SERVICE FEE.

DIE PREISE AUF DER SPEISEKARTE SIND IN HUF
ENTHALTEN DIE MEHRWERTSTEUER UND 5% BEDIENUNGSGELD.

I PREZZI SULLA CARTA DEL MENU SONO CALCOLATI IN HUF
INCLUDONO L'IVA ED IL 5% SERVIZIO.

KÖSZÖNJÜK, HOGY VENDÉGÜNK VOLT!

THANK YOU FOR CHOOSING OUR RESTAURANT!

WIR BEDANKEN UNS UNSER RESTAURANT GEWÄHLT ZU HABEN!

VI RINGRAZIAMO DI AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE!

Dr. Leiner Frigyes
Ügyvezető igazgató
General Director

Fatalin Zoltán
Konyhafőnök
Chef

HOTEL CLAUDIUS****
9700 Szombathely, Bartók Béla krt. 39.
Tel.: + 36 94/313-760 ; Fax: + 36 94/314-771
claudius@claudiushotel.hu
www.claudiushotel.hu