

**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!*

## 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
- ☞ Vargányakrémleves** 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 ordasajttal töltve párolt rizzsel, tartármártással** 1390,- Ft

Fried mushroom filled with dill and „orda” cheese garnished by rice and tartar sauce

Gebackene Pilzköpfe gefüllt mit Dill und „Orda” Käse mit Reis und Tartarensosse serviert

Funghi impanati, versati con l’aneto e formaggio „orda” e contornati da riso e salsa tartara

**☞ Grillezett zöldbúszeres ordasajt diós salátaágyon** 1290,- Ft

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

Gegrillter, würziger „Orda” Käse im Salatnest mit Nuss

Formaggio „Orda” alla griglia sull’insalata

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

Penne with courgettes, cream and parmesan

Penne mit sahnigem Zucchini, gestreut mit Parmesan

Penne alla crema e zucchine 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, vajas karotta-koronggal** 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 Jungfernmedaillons

Spuntature ungheresi

**☞ Szűzermék sajtbundában olíván sült zöldségekkel** 2390,- Ft

Medallions fried in cheese with vegetables frizzled in olive oil

Jungfernmedallions 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

- ☞ Mandulás fogasfilé paradicsomos garnélával koronázva, vajás burgonyával** 2990,- Ft  
Pike-perch fillet in almond, crowned by crevettes au tomato with buttery potatoes  
Zanderfillet im Mandeln mit Tomaten-Riesengarnelen überkrönt und Butterkartoffeln  
Lucioperca in mandorla ed incoronata con gamberetti al pomodoro e contornato con patate al burro
- ☞ Citromos-vajas fogasfilé parajos burgonyával** 2390,- Ft  
Pike-perch fillet cooked in lemon and butter with spinach and potatoes  
Zanderfillet mit Butter und Zitron, und Spinat-Kartoffel  
Lucioperca arrostita in burro e 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, kapros 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 kajszibarack	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**

<b>Finlandia</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-
<b>Smirnoff</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-

**WHISKY \* WHISKEY****\* SCOTCH**

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

**\* BOURBON**

<b>Jim Beam</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-
<b>Four Roses</b>	2 cl	420,-	4 cl	840,-

**\* TENESSEE**

<b>Jack Daniels</b>	2 cl	420,-	4 cl	840,-
---------------------	------	-------	------	-------

**\* IRISH**

<b>Jameson</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-
----------------	------	-------	------	-------

**RUMOK \* RUM**

<b>Bacardi</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-
<b>Captain Morgan Black</b>	2 cl	420,-	4 cl	840,-
<b>Havanna Club</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-

**GINEK \* GIN**

<b>Gordon's Gin</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-
<b>Beefater Gin</b>	2 cl	320,-	4 cl	640,-

## LIKŐRÖK

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	0,20 l	290,-	1375,-

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

## KÁVÉ, TEA

COFFEE, TEA

\*

KAFFE, TEE

\*

CAFFÉ, TÉ

<b>Fekete kávé</b>	<b>280,-</b>
<b>Cappucino</b>	<b>350,-</b>
<b>Melange</b>	<b>350,-</b>
<b>Koffeinmentes kávé</b>	<b>350,-</b>
<b>Fekete és gyümölcssteák</b>	<b>350,-</b>

## FEHÉRBOROK

WHITE WINE \* WEISS WEIN \* VINO BIANCO

			<i>Egységár Ft/l</i>
Szeremley Rizling 2008 Szeremley	0,75 l	3200,-	4053,-
Balatonszőlősi Zenit 2008/9 Figula	0,75 l	3200,-	4053,-
Balatonfüredi Chardonnay 2007/8 Figula	0,75 l	3800,-	4813,-
Somlói Juhfark 2007 Inhauser	0,75 l	3800,-	4813,-
Balatonszőlősi Sauvignon Blanc 2007/8 Figula	0,75 l	3800,-	4813,-
Budai Cuvée 2008/9 Nyakas	0,75 l	3200,-	4053,-
Egri Muscat Ottonel 2008 Thummerer	0,75 l	3800,-	4813,-
Mátrai Sárgamuskotály 2008/9 Ludányi	0,75 l	3800,-	4813,-

## ROSÉ BOROK

ROSE WINE \* ROSE WEIN \* VINO ROSÉ

			<i>Egységár Ft/l</i>
Villányi Rosé 2008 /9 Vyliyan	0,75 l	3800,-	4813,-
Villányi Rosé 2008 /9 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 2008/9 Tiffan	0,75 l	3800,-	4813,-
Szekszárdi kékfrankos 2006/7 Takler	0,75 l	3800,-	4813,-
Villányi Immortal Cuvée 2007/8 Tiffan	0,75 l	4500,-	5700,-
Szekszárdi Merlot Barrique 2006 Zichy	0,75 l	4500,-	5700,-
Egri Bikavér 2004/6 Thummerer	0,75 l	4500,-	5700,-
Szekszárdi Cabernet Franc 2006/7 Vida	0,75 l	4500,-	5700,-
Villányi Cabernet Sauvignon 2007 Bock	0,75 l	6600,-	8360,-
Villányi Cuvée Phoenix 2006 /7 Gere	0,75 l	6600,-	8360,-

## VÖRÖSBOROK

RED WINE \* ROTWEIN \* VINO ROSSO

			<i>Egységár Ft/l</i>
Tréfli Egri Cuvée Édes 2004/5 Thummerer	0,75 l	3800,-	4813,-
Rubin Cuvée 2007 Polgár	0,75 l	3800,-	4813,-
Dacosta Porto	0,75 l	5600,-	7093,-

## TOKAJI BOROK

WINES FROM TOKAJ \* TOKAJER WEINSORTEN \* VINI DI TOKAJ

			<i>Egységár Ft/l</i>
Tokaji Szamorodni 2000 Árvay száraz/dry/trocken/secco	0,50 l	5600,-	10640,-
Tokaji Szamorodni 2002/4 Chateau - Megyer édes/sweet/süss/dolce	0,50 l	4500,-	8550,-
Tokaji Aszú 3 puttonyos 2004 /5 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