



PANNONIA
PUB GRILL RESTAURANT





PANNÓNIA
RENDEZVÉNYTEREM

**PANNÓNIA ÉS DANUBIA
RENDEZVÉNYTERMEK**

ÜZLETI ÉS PRIVÁT RENDEZVÉNYEK TÖKÉLETES
HELYSZÍNE SZOMBATHELY SZÍVÉBEN!

Érdeklődjön rendezvényszervezőnkkel:
Tel: +36 70 631 3990
rendezveny@pannonia-restaurant.hu



DEGUSZTÁCIÓS MENÜSOR
DEGUSTATIONSMENÜ
DEGUSTATION MENÜ

A MENÜSOR ÁRA: 13.900 Ft | BORAJÁNLATTAL: 18.900 Ft

**PECSENYE KACSAMÁJKRÉM, CSIPKEBOGYÓ LEKVÁR, PEKÁNDIÓ,
MINI VAJAS KALÁCS** ^{1, 2, 6, 7, 11, 13}

ENTENLEBERCREME, HAGEBUTTE, PEKANNÜSSEN, MINI-BUTTERSTRIEZEL
DUCK LIVER PATÉ WHIT ROSEHIP, PECAN NUT AND MINI BUTTER LOAF
SZÁSZI ENDRE RÓZSAKŐ 2022



SZARVAS GULYÁS, CSIPETKE ^{1, 2, 8}

HIRSCHGULASCH-SUPPE, NOCKERLN
VENISON GOULASH SOUP WHITE NOODLES



**BAKONYI SERTÉS SZŰZ, ERDEI GOMBÁK, BURGONYA NUDLI
(GOMBA TATÁR, PIRÍTOTT GOMBA, SZARVAS GOMBA OLAJ)** ^{1, 2, 5, 6, 9, 13}

SCHWEINEFILET "BAKONYI ART" MIT SCHUPFNUDELN UND PILZVARIATION (PILZTATAR,
GEBRATENE PILZE, TRÜFFELÖL)
PORK TENDERLOIN "BAKONYI STYLE" WITH POTATO NOODLES AND MUSHROOM VARIARIONEN
(MUSHROOM TARTARE, SAUTÉED MUSHROOM, TRUFFLE OIL)
BÓNIS-REITTER PINO NOIR 2020



MÁKTORTA SZILVÁVAL, MÁKOS HABCSÓK, SZILVA VARIÁCIÓK ^{1, 2, 6}

MOHNKUCHEN MIT PFLAUMEN, MOHN-BAISER UND PFLAUMENVARIATIONEN
POPPY SEED CAKE WITH PLUMS, POPPY MERINGUE AND PLUM VARIATIONS
ÁTS PINCE - ÁTS CUVÉE 2020

LEVESEK | SUPPEN | SOUPS

FALUSI TYÚKHÚSLEVES GAZDAGON LÚDGÉGE TÉSZTA ^{1, 2, 8, 11}
2490 Ft

DÖRFLICHE HÜHNERSUPPE, SCHNECKENUDELN
VILLAGE-STYLE CHICKEN BROTH, NOODLES

**TÉPETT KACSAHÚSOS RAMEN, SZÓJÁS TOJÁS, UDON TÉSZTA, KORIANDER,
MUNGÓBABCSÍRA, PAKCHOI** ^{1, 2, 5, 8, 11, 13}

2990 Ft

ENTEN-RAMEN, SOJA-EIER, UDON, KORIANDER, PAKCHOI, SPROSSEN
DUCK RAMEN, SOY EGG, UDON, CORIANDER, MUNG BEAN SPROUTS, PAKCHOI

SZARVAS GULYÁS, CSIPETKE ^{1, 2, 8}

2990 Ft

HIRSCHGULASCH-SUPPE, NOCKERLN
VENISON GOULASH SOUP WHITE NOODLES

SZEZONÁLIS LEVES (KÉRDEZZE PINCÉREINKET AZ AKTUÁLIS LEVESRŐL)

2290 Ft

SAISONALE SUPPE (FRAGEN SIE UNSERE KELLNER NACH DEM AKTUELLEN ANGEBOT)
SOUP WITH SEASONAL VEGETABLES (ASK OUR STAFF ABOUT OUR CURRENT OFFER)

HIDEG ELŐÉTELEK | KALTE VORSPEISE | COLD STARTERS

**KRÉM ÍZELÍTŐ: ROZMARINGOS-KÖRTÉS CAMEMBERT KRÉM, MUHAMMARA
(SZÍR PAPRIKAKRÉM), CÉKLÁS HUMMUSZ** ^{4, 6, 7, 9, 10, 11, 13}

3890 Ft

CREMEN UND AUFSTRICHE: ROZMARIN- BIRNEN CAMEMBERTCREME,
SYRISCHE PAPRIKACREME, ROTE - BETE- HUMMUS
DIPS: ROSEMARY- PEAR CAMEMBERT CREAM, SYRIAN RED PEPPER CREAM,
BEETROOT HUMMUS

**PECSENYE KACSAMÁJKRÉM, CSIPKEBOGYÓ LEKVÁR, PEKÁNDIÓ,
MINI VAJAS KALÁCS** ^{1, 2, 6, 7, 11, 13}

3990FT

ENTENLEBERCREME, HAGEBUTTE, PEKANNÜSSEN, MINI-BUTTERSTRIEZEL
DUCK LIVER PATÉ WHIT ROSEHIP, PECAN NUT AND MINI BUTTER LOAF

HÁZIAS ÍZELÍTŐ: FÜSTÖLT SONKA, KOLBÁSZ, SAJTOK, ZÖLDSÉGEK ^{2, 6, 11, 13}
(2 / 4 FŐ) 3790 / 7390 Ft

KALTE PLATTE: RÄUCHERSCHINKEN, WURST, KÄSE, GEMÜSE
COLD MEATS AND TAPAS: SMOKED HAM, SAUSAGE, CHEESE, FRESH VEGETABLES

**OLASZ ÍZELÍTŐ TÁL: MORTADELLA, NDUJA CSÍPÓS SZALÁMI, PROSCIUTTO COTTO,
BALZSAMECETES GOMBA, OLIVABOGYÓ, ASZALT PARADICSOM** ^{2, 6, 11, 13}

(2 / 4 FŐ) 3990 / 7890 Ft

ITALIENISCHE KALTE PLATTE: MORTADELLA, SCHARFE NDUJA SALAMI, PROSCIUTTO COTTO,
PILZE MIT BALSAMICO, OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN
ITALIAN ANTIPASTO PLATTER: MORTADELLA, SPICY NDUJA SALAMI, PROSCIUTTO COTTO,
BALSAMIC ROASTED MUSHROOMS, OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES

**TATÁR BEEFSTEAK, FRISS KERTI ZÖLDSÉGEK, ZÖLDFÜSZERES VAJ,
BABUSGATÓS KENYÉR** ^{1, 2, 5, 6, 9, 11, 13}

5990 Ft

RINDER TATAR, FRISCHE GEMÜSE, KRÄUTERBUTTER, SAUERTEIGBROT
BEEF TARTARE, FRESH VEGETABLES, SPICED BUTTER, SOURDOUGH BREAD

MELEG ELŐÉTELEK | WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS

VASI DÖDÖLLE, ZÖLDFÜSZERES TEJFÖL ^{1,6}

2990 Ft

KARTOFFELSTERZ, KRÄUTER-RAHM
POTATO DUMPLINGS WITH HERBED SOUR CREAM

VEGETÁRIÁNUS

ÉDES CHILIS GARNÉLA, ÉDESBURGONYA TEXTÚRA, RÁKSZIROM ^{2, 3, 5, 11, 13, 14}

4490 Ft

GARNELEN MIT SÜSSER CHILISAUCE, SÜSSKARTOFFEL VARIATIONEN, KRABBENCHIPS
SWEET CHILI SHRIMP WITH SWEET POTATO VARIATIONS AND PRAWN CHIPS

ELŐÉTELEKHEZ KENYEREINK:

KÉZMŰVES BABUSGATÓS KENYÉR, GLUTÉN MENTES KENYÉR

490 Ft

BROT ZUR VORSPEISE: SAUERTEIGBROT, GLUTENFREIES BROT
BREADS FOR OUR STARTERS: SOURDOUGH BREAD, GLUTEN FREE BREAD

SALÁTÁK | SALATE | SALADS

TÖKMAGOLAJOS ZÖLDSALÁTA ^{7,11}

2490 Ft

GRÜNER SALAT MIT KÜRBISKERNÖL
GREEN SALAD WITH PUMPKINSEED OIL

VEGETÁRIÁNUS

GRILLEZETT CAMEMBERT DIÓ MORZSÁBAN, FAHÉJAS SZILVÁS ZÖLDSALÁTA ^{6, 7, 11, 13}

4790 Ft

GEGRILLTER CAMEMBERT IN WALNUSSKRUSTE, GRÜNER SALAT MIT ZIMTPFLAUMEN
GRILLED CAMEMBERT IN WALNUT CRUMBS, GREEN SALAD WITH CINNAMON PLUMS

VEGETÁRIÁNUS

CEASAR SALÁTA

CEASAR SALAT – CEASAR SALAD

KENYÉR CHIPS, SZARVASGOMBAOLAJ 2990 Ft

MIT BROTCRIPS, TRÜFFELÖL – WITH BREAD CHIPS, TRUFFLE OIL

^{1,2,6}

VEGETÁRIÁNUS

GRILLEZETT CSIRKEMELL 3990 Ft

MIT HÄHNCHEN VOM GRILL – WITH GRILLED CHICKEN

^{1,2,6,13}

GRILLEZETT LAZAC 5590 Ft

CMIT LACHS VOM GRILL – WITH GRILLED SALMON

^{1,2,3,6,13}

PANKO MORZSÁBAN SÜLT CSIRKEMELL, SZÍR PAPRIKAKRÉMES ZÖLDSALÁTA, GRÁNÁTALMA ^{1, 2, 7, 11, 13}

3990 Ft

GEBACKENER PANKO-HÜHNCHEN, GRÜNER SALAT
MIT SYRISCHER PAPRIKACREME, GRANATAPFEL,
CHICKEN BREAST IN PANKO CRUMBS, GREEN SALAD
WITH SYRIAN PEPPER CREAM, POMEGRANATE

KACSAMELL, MADÁRSALÁTA, MÁLNAECETES CÉKLA, ÉDESBURGONYAKRÉM, KECSKESAJT ^{6, 11, 13}

4990 Ft

ENTENBRUST, FELDSALAT, ROTE-BETE MIT HIMBEEREESIG,
SÜSSKARTOFFELCREME UND ZIEGENKASE
DUCK BREAST, LAMBS LETUCCE, BEETROT WITH RASPBERRY VINEGAR,
SWEET POTATO CREAM AND GOAT CHEESE

VEGÁN ÉTELEK
VEGANE GERICHTE
VEGAN FOOD

**KAKUKKFÜVES CÉKLA STEAK, BURGONYA NUDLI,
ÉDESBURGONYAKRÉM, MOGYORÓ MORZSA ^{1, 7, 11}**

3990 Ft

ROTE-BETE STEAK MIT THYMIAN, SCHUPFNUDELN,
SÜSSKARTOFFELNCREME, ERDNUSSBRÖSEL
THYME-SCENTED BEETROOT STEAK, POTATO NOODLES,
SWEET POTATO CREAM, PEANUT CRUMBS



**LENCSEFASÍRT, CÉKLÁS-MÁLNAECETES
QUINOA SALÁTA, DIÓ ^{1, 4, 5, 6}**

3990 Ft

LINSEN-FRIKADELLEN, QUINOA SALAT MIT ROTE BETE UND
HIMBEER ESSIG, WALNÜSSE
LENTIL PATTY, QUINOA SALAD WITH BEETROOT AND RASPBERRY
VINEGAR, WALNUTS



**FÜSTÖLT GRILLEZETT TOFU, ZSÁLYA, ERDEI GOMBA,
RIZSTÉSZTA ^{11, 13}**

3990 Ft

GERAUCHERTE TOFU MIT WALDPILZEN, SALBEI, REISNUDELN
GRILLED SMOKED TOFU WITH FOREST MUSHROOMS,
SAGE AND RICE NOODLES



ALLERGÉN INFORMÁCIÓK

- 1** Glutént tartalmazó gabonafélék és az abból készült termékek **2** Tojás és az abból készült termékek **3** Halfélék és az abból készült termékek
4 Magyórófélék és az abból készült termékek **5** Szójaszármazék és az abból készült termékek **6** Tejfélék és az abból készült termékek
7 Csonthéjas termés és az abból készült termékek **8** Zeller és az abból készült termékek **9** Mustár és az abból készült termékek
10 Szezám és az abból készült termékek **11** Csillagfűrt és az abból készült termékek
12 Puhatestűek (csiga kagyló tintahal...) és az abból készült termékek **13** Kén származék és az abból készült termékek **14** Rákfélék

HALAK | FISCHE | FISHES

EGYBEN SÜLT PISZTRÁNG, CÉKLÁS RIZOTTO, JOGHURT, BURGONYAFÉSZKÉBEN SÜLT GARNÉLA ^{1, 3, 6, 11, 13, 14}

5990 Ft

GANZE FORELLE GEBRATEN MIT ROTE-BETE-RISOTTO,
JOGHURT, GARNELEN IM KARTOFFELNEST
WHOLE ROASTED TROUT, BEETROOT RISOTTO, YOGURT,
SHRIMPS IN POTATO NEST

HARCSAPAPRIKÁS, TÚRÓS-SZALONNÁS LASAGNE, KAPROS TEJFÖL ^{1, 2, 3, 6, 11, 13}

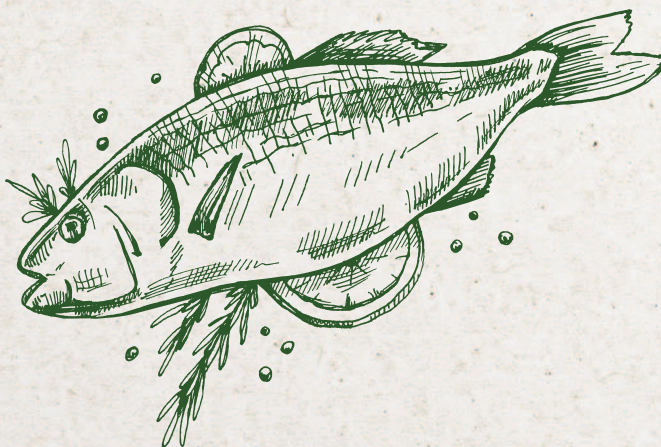
4990 Ft

WELS-PAPRIKASCH MIT QUARK-SPECK-LASAGNE,
DILL-SAUERRAHM
CATFISH PAPRIKASH WITH CURD CHEESE AND BACON
LASAGNA, DILL SOUR CREAM

LAZAC, ÉDESBURGONYA TEXTÚRA (SÜLT ÉDESBURGONYA, KRÉM, CHIPS), GRÁNÁTALMA ^{1, 3, 11, 13}

6690 Ft

LACHS MIT SÜSSKARTOFFELVARIATIONEN
(GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN, CREME, CHIPS) UND
GRANATAAPFEL
SALMON WITH SWEET POTATO TEXTURES
(ROASTED SWEET POTATO, CREAM, CHIPS) AND
POMEGRANATE



TÉSZTÁK | NUDELGERICHTE | PASTA

VAJON PIRÍTOTT LAZAC, CÉKLAKRÉM, PAPPARDELLE, KECSKESAJT ^{1, 2, 3, 6, 11, 13} **5690 Ft**

LACHS, ROTE-BETE CREME, PAPPARDELLE UND ZIEGENKÄSE
BUTTER-SEARED SALMON WITH BEETROOT CREAM, PAPPARDELLE AND GOAT CHEESE

CSIRKEMELL, SERRANO SONKA, SAJTMÁRTÁS, CHIMICHURRI, RIGATONI ^{1, 2, 6, 11, 13} **4890 Ft**

HÄHNCHENBRUST MIT SERRANO-SCHINKEN, KÄSESOSSE, CHIMICHURRI, RIGATONI
CHICKEN BREAST WITH SERRANO HAM, CHEESE SAUCE, CHIMICHURRI, RIGATONI

SERTÉS SZŰZ, VARGÁNYA, ZSÁLYA, GNOCCHI, GORGONZOLA ^{1, 2, 6, 11, 13} **4990 Ft**

SCHWEINEFILET MIT STEINPILZEN, SALBEI UND GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE
PORK TENDERLOIN WITH PORCINI MUSHROOMS, SAGE AND GNOCCHI
IN GORGONZOLA SAUCE

GLUTÉN MENTES FELÁR 590 Ft

GLUTENFREIER AUFPREIS / GLUTENFREE CHARGE

SZÁRNYAS | GEFLÜGELGERICHTE | POULTRIES

BACONBE TEKERT CSIRKEMELL CAMEMBERTTEL ÉS VÖRÖS ÁFONYÁVAL TÖLTVE, ZÖLDFÜSZERES RIZOTTÓ, KECSKESAJT ^{1, 5, 6, 11, 13} **4990 Ft**

HÜHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL, GEFÜLLT MIT CAMEMBERT UND
PREISELBEEREN, KRAUTERRISOTTO, ZIEGENKÄSE
CHICKEN BREAST WRAPPED IN BACON, STUFFED WITH CAMEMBERT AND
CRANBERRY, HERBED RISOTTO

CSIRKEMELL STEAK, KÖRTÉVEL ÉS GOMOLYASAJTTAL SÜTVE, BURGONYAKRÉM, CHIMICHURRI ^{1, 5, 6, 11, 13} **4990 Ft**

HÜHNERBRUST STEAK MIT BIRNE UND GOMOLYA KÄSE ÜBERBACKEN,
KARTFFELCREME, CHIMICHURRI
CHICKEN STEAK WITH PEAR AND GOMOLYA CHEESE, POTATO CREAM, CHIMICHURRI

SERRANO SONKÁS SAJTKRÉMEL TÖLTÖTT CSIRKEMELL, CHEDDAROS BURGONYA ^{1, 2, 6} **4990 Ft**

GEFÜLLTE HÄHNCHENRUST MIT SERRANO SCHINKEN UND KÄSE,
BRATKARTOFFELSCHIBEN MIT CHEDDAR
CHICKEN STUFFED WITH SERRANO HAM AND CHEESE, CHEDDAR CHEESY POTATO SLICES

KACSA DUÓ (OMLÓS KACSACOMB, ROZÉ KACSAMELL), DIÓS DÖDÖLLE, ZELLERPÜRÉ, MEGGY ^{1, 6, 7, 8, 11, 13} **6990 Ft**

ENTEN-DUO (KEULE UND BRUST), MIT WALNUSS-KARTOFFELSTERZ,
SELLERIEPÜREE UND SAUERKIRSCHEN
DUCK DUET (LEG AND BREAST) WITH WALNUT DUMPLINGS, CELERY PURÉE AND
SOUR CHERRIES

EGY KIS ÁZSIA | INSPIRIERT VON ASIEN | FLAVORS OF ASIA

**PANKO MORZSÁBAN SÜLT GARNÉLA, CURRYS ÉDESBURGONYAKRÉM,
GRÁNÁTALMÁS QUINOA SALÁTA, FRISSÍTŐ ZÖLDSÉGEK** ^{1, 2, 11, 13, 14}

4990 Ft

GARNELEN IM PANKO MANTEL, SÜSSKARTOFELL-CURRY CREME, QUINOA-SALAT
MIT GRANATAPFEL

SHRIMP IN PANKO CRUMBS, SWEET POTATO CURRY CREAM, QUINOA SALAD
WITH POMEGRANATE, FRESH VEGETABLES

ÁZSIAI SÜLT RIZSTÉSZTA, MOGYORÓ, RÁKSIROM

GEBRATENE THAI REISNUDELN, ERDNÜSSE, KRABBENCHIPS
ASIAN STIR-FRIED RICE NOODLES, PEANUT, PRAWN CRACKERS

ZÖLDSÉGES 3790 Ft

MIT GEMÜSE WITH VEGETABLES

^{2, 3, 4, 5, 10, 11, 13}

GARNÉLÁS 4990 Ft

MIT GARNELEN - WITH PRAWNS

^{2, 3, 4, 5, 10, 11, 13, 14}

CSIRKÉS 4790 Ft

MIT HÄHNCHENBRUST - WITH CHICKEN

^{2, 3, 4, 5, 10, 11, 13}

**PANNÓNIA KLASSZIKUS FOGÁSAI
KLASSISCHE GERICHTE AUS PANNÓNIA
CLASSIC DISHES FROM PANNÓNIA**

VÖRÖSBOROS SZARVASPÖRKÖLT, VASI DÖDÖLLE ^{1, 13}

5590 Ft

HIRSCHGULASCH MIT ROTWEIN, KARTOFFELSTERZ
VENISON STEW IN RED WINE WITH POTATO DUMPLINGS

**ÓRIÁS SERTÉSKARAJ (250 G) PANKO BUNDÁBAN, PETREZSELYMES-VAJAS
BURGONYAKRÉM, ÉGETETT CITROM** ^{1, 2, 6}

4990 Ft

RIESEN WIENER SCHNITZEL AUS SCHWEINSKARREE MIT PETERSILIEN-KARTOFFELCREME,
GEBRANNTER ZITRONE

GIANT WIENER SCHNITZEL, PARSLEY-POTATO CREAM AND CHARRED LEMON

**BAKONYI SERTÉS SZŪZ, ERDEI GOMBÁK, BURGONYA NUDLI,
(GOMBA TATÁR, PIRÍTOTT GOMBA, SZARVASGOMBA OLAJ)** ^{1, 2, 5, 6, 8, 9, 13}

5190 Ft

SCHWEINEFILET "BAKONYI ART" MIT SCHUPFNUDELN UND PILZVARIATION (PILZTATAR,
GEBRATENE PILZE, TRÜFFELÖL)

PORK TENDERLOIN "BAKONYI STYLE" WITH POTATO NOODLES AND MUSHROOM
VARIATIONEN (MUSHROOM TARTARE, SAUTÉED MUSHROOM, TRUFFLE OIL)

**LASSAN SÜLT SERTÉSTARJA, GYÖNGYHAGYMÁS TEPISIS BURGONYA,
LYONI HAGYMA MORZSA** ^{1, 5, 9, 13}

5190 Ft

CONFIRTER SCHWEINENACKEN, KARTOFFELN UND PERLZWIEBELN MIT ZWIEBELBRÖSELN
CONFIT PORK CHOP WITH ROASTED POTATOES AND PEARL ONIONS, LYON STILE ONIONS

STEAK HOUSE FOGÁSAINK
STEAKHOUSE GERICHTE
STEAKHOUSE DISHES

**BÉLSZÍN STEAK (220 G) ÉDESBURGONYA VARIÁCIÓK,
(SÜLT ÉDESBURGONYA , KRÉM, CHIPS), CHIMICHURRI, JUS** ^{1, 5, 9, 11, 13}

11990 Ft

FILETSTEAK MIT SÜSSKARTOFFEL VARIATIONEN
(CREME, WEDGES, CHIPS), CHIMICHURRI, JUS
BEEF TENDERLOIN WITH SWEET POTATO VARIATIONS
(ROASTED, CREAM, CHIPS), CHIMICHURRI, JUS



**HÁTSZÍN (300G), PETREZSELYMES BURGONYKRÉM, GOMBA TEXTÚRA
(VARGÁNYAMÁRTÁS, GOMBA TATÁR, SZARVASGOMBAOLAJ)** ^{1, 5, 6, 9, 11, 13}

7990 Ft

ROASTBEEF (300G) MIT PETERSILIEN-KARTOFFELCREME UND PILZVARIATION
(STEINPILZSAUCE, PILZTATAR, TRÜFFELÖL)
SIRLOIN STEAK (300G) WITH PARSLEY POTATO CREAM AND MUSHROOM TEXTZRES
(PORCINI SAUCE, MUSHROOM TARTARE, TRUFFLE OIL)



**HAGYMÁS ROSTÉLYOS RIB-EYE STEAK (300G) GYÖNGYHAGYMÁS
STEAKBURGONYA, LYONI HAGYMA** ^{1, 5, 9, 11, 13}

7990 Ft

ZWIEBELROSTBRATEN RIB-EYE (300 G), BRATKARTOFFELN MIT PELZWIEBELN,
RÖSTZWIEBELN
RIB -EYE (300 G) WITH ROASTED POTATOES, PEARL ONION, FRIED ONIONS



**T-BONE (450 G), ZELLERPÜRÉ, GRILLZÖLDSÉG,
KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS** ^{1, 6, 9, 11, 13}

14.990 Ft

T-BONE STEAK MIT SELLERIEPÜREE, GRILL GEMÜSE,
GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT COGNAC
T-BONE STEAK WITH CELERY PURÉE, GRILLED VEGETABLES,
GREEN PEPERCORN-BRANDY SAUCE

**MÁRTÁS
SOSEN
SAUCES**

ZSÁLYÁS VARGÁNYAMÁRTÁS ^{6,9}

1390 Ft

STEINPILZSAUCE MIT SALBEI
SAGE PORCINI SAUCE

CHEDDAR SAJTMÁRTÁS ⁶

1390 Ft

CHEDDAR KÄSESAUCE
CHEDDAR CHEESE SAUCE

KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS ^{6,13}

1390 Ft

GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT COGNAC
GREEN PEPPERCORN SAUCE WITH BRANDY



**KÖRETEK
BEILAGEN | SIDE DISHES**

HASÁBBURGONYA ¹

1390 Ft

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

JÁZMIN RIZS ¹¹

1390 Ft

JASMINREIS
JASMINE RICE

ROZMARINGOS STEAKBURGONYA ^{1,13}

1390 Ft

ROSMARIN BRATKARTOFFELN
ROSEMARY ROASTED POTATOES

ZELLERPÜRÉ, DIÓ ^{6,7,8}

1290 Ft

SELLERIEPÜREE MIT WALNÜSSEN
CELERY PURÉE WITH WALNUTS

SÜLT ÉDESBURGONYA VARÁCIÓK ¹

1590 Ft

SÜSSKARTOFFELVARIATIONEN
SWEET POTATO VARIATIONS

TÉLI GRILL ZÖLDSÉGEK ¹³

1890 Ft

WINTER GRILLGEMÜSE
WINTER GRILLED VEGETABLES

GYEREK MENÜ | KINDERMENÜ | DISHES FOR CHILDREN

SAJTMÁRTÁSOS RIGATONI ^{1,2,6}

1990 Ft

RIGATONI MIT KASESAUCE
RIGATONI WITH CHEESE SAUCE

RÁNTOTT SAJT, JÁZMIN RIZS ^{1,2,6}

3690 Ft

PANIERTEN KÄSE, JASMINREIS
DEEP FRIED CHEESE WITH JASMIN RICE

RÁNTOTT CSIRKEMELL, HASÁBBURGONYA ^{1,2,6}

3190 Ft

PANIERTE HÜHNERBRUST MIT POMMES
DEEP FRIED CHICKEN BEAST WHITE FRENCH FRIES



SAVANYÚSÁGOK | SAUERGEMÜSE | PICKLES

UBORKA SALÁTA, TEJFÖL ^{6,13}

1590 Ft

GURKENSALAT, SAUERRAHM
CUCUMBER SALAD, SOUR CREAM

CSEMEGE UBORKA ^{1,9,11,13}

1390 Ft

ESSIGGURKEN
PICKLED CUCUMBER

CÉKLÁS LILAKÁPOSZTA SALÁTA ^{9,11,13}

1390 Ft

ROTKRAUT-SALAT MIT ROTE BETE
BEETROOT-RED CABBAGE SALAD

DESSZERTEK
DESSERTS



MÁKTORTA SZILVÁVAL, MÁKOS HABCSÓK, SZILVA VARIÁCIÓK ^{1,2,6}
2290 Ft

MOHNKUCHEN MIT PFLAUMEN, MOHN-BAISER UND PFLAUMENVARIATIONEN
POPPY SEED CAKE WITH PLUMS, POPPY MERINGUE AND PLUM VARIATIONS

TRIPLA CSOKOLÁDÉTORTA POHÁRBAN, RUMOS MEGGY,
LIOFILIZÁLT MEGGY ^{1,2,6} **2290 Ft**

DREIFACHER SCHOKOLADEKUCHEN IM GLAS MIT RUMKIRSCHEN UND
GEFRIERTROCKNETEN KIRSCHEN
TRIPLE CHOCOLATE CAKE IN GLASS WITH RUM-INFUSED SOUR CHERRIES AND FREEZE-
DRIED CHERRIES

KARAMELLÁS MOUSSE KOCKA, DIÓS CSOKI, KARAMELLIZÁLT ALMA ^{1,2,6,7}
2290 Ft

KARAMELLMOUSSE MIT WALNUSS-SCHOKOLADE UND KARAMELLISIERTEN APFELN
CARAMEL MOUSSE CUBE WITH WALNUT CHOCOLATE AND CARAMELIZAD APPLE

MINDENMENTES CHIA PUDING, KÖRTE, KÓKUSZ ROPOGÓS,
KÓKUSZ CHIPS
1990 Ft



„FREI VON ALLEM” CHIA-PUDDING MIT BIRNE, KOKOSCHIPS UND
KNUSPRIGEM KOKOS

„FREE FROM EVERYTHING” CHIA PUDDING WITH PEAR,
COCONUT CRUNCH AND COCONUT CHIPS

NAPI DESSZERT
1990 Ft

TAGES DESSERT
DESSERT OF THE DAY

A számla végösszegéhez 13% felszolgálási díj kerül felszámításra.
Den Gesamtbetrag der Rechnung wird eine Servicegebühr von 13% erhoben.
A service fee of 13% will be charged to the total amount of the invoice.

Konyhánk elkülönített, gluténmentes főzőtérrel nem rendelkezik.
Unsere Küche hat keinen separaten, glutenfreien Kochbereich.
Our kitchen does not have a separate, gluten-free cooking area.

Ételeink frissen készülnek, ezért a várakozási idő minimum 30 perc
Unsere Speisen werden frisch zubereitet, daher beträgt die Wartezeit mindestens 30 Minuten
Our meals are freshly prepared, so the waiting time is a minimum of 30 minutes
Köszönjük türelmüket! | Vielen Dank für Ihre Geduld | Thank you for your patience

Csomagolásra 200 Ft/ étel díjat számolunk fel
Für die Verpackung berechnen wir HUF 200 / Speise | We charge a HUF 200 / food fee for packaging

Torta szervíz 2500 Ft | Kuchenservice 2500 HUF | Cake service 2500 HUF

ÉRINTÉSMENTES LAPOZÁS



PANNÓNIA PUB & GRILL RESTAURANT

9700 Szombathely, Fő tér 29. • Telefon: 06 94 792 456 • Központi email cím: info@pannonia-restaurant.hu

Rendezvény email cím: rendezveny@pannonia-restaurant.hu • Facebook: Pannonia-Restaurant

www.pannonia-restaurant.hu

II. Kategória • Konyhafőnök: Szabó Gergő és Holdosi Dániel • Üzletvezető: Bekő András

Üzemeltető: Pannónia Gasztro Kft. 9700 Szombathely, Fő tér 29.