



Gróf Teleki  
Kastély Étterem

**FEHÉRBOROK | WEISS WEIN | WHITE WINES****MOLNÁR MÁTRAI IRSAI OLIVÉR 2015**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

**2 850 Ft**

Karcsú, légies, üde, halvány zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor. Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival. Fogyasztását 9–10 °C-on ajánljuk aperitifiként, levesekhez, szárnyas sütésekhez és gyümölcsös desszertekhez.

Lieblicher, sauberer grün-gelber Wein mit mildem Muskateller-Duft. Der Früchtegehalt ist mit der Säure harmonisch abgestimmt. Wir empfehlen diesen Wein auf 9–10 °C gekühlt als Aperitif, zu Suppen, Geflügelgerichten und obsthaltigen Desserts.

Light with a scent of fresh air, lush, crispy, pale greenish-yellow, with a moderate muscatel bouquet. Its harmonic fruitiness is combined with lively acids. Recommended as an aperitif at 9–10 °C and with soups, roast poultry and desserts with fruit.

**FIGULA OLASZRIZLING 2015**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

**2 950 Ft**

A borvidék meghatározó szőlőfajtája. Diszkrét illatokkal rendelkező, testes, száraz, fiatal évjáratú borát elsősorban levesekhez, húsételekhöz tápláljuk. Az Olaszrizling érzékszerzéveljelentősége 12 °C-on érvényesülnek leginkább.

Eine bestimmende Sorte des Weingebietes. Den diskreten Duft des kernigen, trockenen Weines der vergangenen Jahre sollte man zu Suppen und Fleischgerichten genießen. Das Aroma des Italienischen Rieslings ist bei 12 °C am besten.

It is a determining type of grape. Its bulky, dry juvenile vintage-wines having discrete fragrance are served first of all with soups, meatdishes. The sensuous properties of Italian Riesling are most effective at 12 °C.

**LISICZA SAUVIGNON BLANC 2015**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

**4 850 Ft**

Illatában felfedezhető a bodzavirág, farkasalma, paprika, paradicsomlevél és a fekete ribizli, melyek ízében is végigkísérlik. Fogyasztását 10–11 °C-on aperitifiként, halakhoz, tenger gyümölcséhez, tartalmás levesekhez, fehér húsokhoz és szárnyas sütésekhez, sajtokhoz ajánljuk.

Der Duft erinnert an Holunder, Osterluzei, Paprika, Tomatenblätter und schwarze Johannisbeeren, welche auch den Geschmack prägen. Wir empfehlen ihn auf 10–11 °C gekühlt als Aperitif, zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, üppigen Suppen. Wir empfehlen ihn auf Teisen sowie Käsen.

Its bouquet and flavor are reminiscent of elder-flower, birthwort, paprika, tomato leaf and black currant. Recommended as an aperitif at 10–11 °C and with fish, fruits of the sea, thick soups, white meat, roast poultry and cheeses.

**TOKAJI BOROK | TOKAJER WEIN | WINES FROM TOKAJ****ROYAL TOKAJ CUVÉE 2014**

édes | süß | sweet - 0.5 L

**5 750 Ft**

A bor színe napsugárra és szénára emlékeztet. Illata friss tropikus gyümölcsös, banános és citrusos. A szájpadlásunkon érezhető gazdag gyümölcsös karakterrel párosul kedves, üde sav. A bor lecsengésében vaníliás krémesség érezhető. A Muscatnak köszönhetően illatban és ízben is megjelenik a kedves mézesség. Csodálatos hosszú az utóíz.

Die Farbe des Weines erinnert uns auf Sonnenschein und Heu. Sein Aroma ist frisch mit Tropenfrüchte, Bananen und Zitronen. Im Mund bemerkt man die reichen Früchtenaroma gleichzeitig mit der frischen, angenehmen Säure. Im Nachgeschmack ist Vanillenhafte Creme charakteristisch. Dankend dem Muskat erscheint in Duft und Geschmack etwas Honig. Sein Nachgeschmack ist wunderschön lang.

Wine has colour of sun and hay. Fresh tropical fruits, banana, citrus on the nose. The same rich fruity character appears on the palate, with nice, fresh acids and the wine finishes by a vanilla and creamy hint. Thanks for the Muscat grape it has a lovely honey-like smell and taste, too. It has a wonderful long aftertaste.

**HÁZI BOROK | HAUS WEIN | HOUSE WINES****FRITTMANN DUETT FEHÉR****320 Ft/dl****FEIND ROSE****320 Ft/dl****FRITTMANN DUETT VÖRÖS****320 Ft/dl**

**VÖRÖSBOROK | ROT WEIN | RED WINES****GÜNZER CABERNET SAUVIGNON 2014**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

A bor gazdag Cabernet szőlőíjallattal, intenzív feketeribizlis ízekkel és a háttérben a fahordós érlelés jegyeivel jellemezhető. A csersavak és különböző aromák csodálatos egyensúlyban állnak egymással. Fogyasztása 20°C-on ajánlott.

Der Wein ist von reichem Cabernet-Traubenduft, intensivem Geschmack von schwarzen Johannisbeeren und im Hintergrund sind die charakteristischen Merkmale der Holzfassgärung zu erkennen. Die Gärstoffe und die verschiedenen Duftstoffe sind miteinander fein abgestimmt. Er sollte auf 20°C gekühlt serviert werden.

The wine offers a rich Cabernet nose of berries, intense flavours of black currant with a toasty oak nuances in the background. It is extremely well-balanced in aroma and tannin. Consumption is recommended at 20°C.

**5 850 Ft****2 950 Ft****FEHÉRBOROK | WEISS WEIN | WHITE WINES****KAMOCSTAY CHARDONNAY 2015**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

Könnyű, élénk savakkal rendelkező, száraz fehérbor. Illatában és ízében nagyszerűen mutatkozik meg a szőlőfajta jellegzetes-, pikáns fűszerekkel felvonultató aromája, körtés, almás gyümölcsjegyekkel kiegészítve.

Ein leichter, trockener Weißwein, der intensive Säuren aufzuweisen hat. In seinem Bukett und Geschmack kommen die für diese Rebsorte charakteristischen Merkmale von pikanten Gewürzen und dem fruchtigen Aroma von Birnen und Äpfeln ausgezeichnet zur Geltung.

Light, dry white wine with lively acids. On the nose, it shows up the typical piquant aromas of the grape. On the palate, we are delighted by the couple of apple and pear.

**PETRÉNY BIKAVÉR SUPERIOR "BIG BAND" 2009**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

A több szőlőfajta borából készült világhírű Bikavér aromákban gazdag, értékét tovább növeli a jól eltalált barrique érlelés. Tipikus magyar vörösbor. Paprikásokhoz, füstölt húsokhoz és káposztás ételekhez javasoljuk.

Den Wert des weltbekannten Stierbluts (ungarisch: Bikavér), dieses aromatischen Weines aus mehreren Rebsorten erhöht die gut abgestimmte Barrique-Reifung. Der Charakter der Weingegend ist einzigartig, ihr Wein ein wirklicher ungarischer Rotwein. Servieren Sie ihn zu Paprikasch-Gerichten, geräuchertem Fleisch und Kraut-Speisen.

The worldwide appreciated Bikavér (Bull's blood), blend of several grape varieties has been improved by having been aged properly in barrique oak. This is a characteristic, truly Hungarian red wine. We recommend it with paprika, smoked meat and dishes with cabbage.

**5 850 Ft****3 150 Ft****LUDÁNYI SÁRGAMUSKOTÁLY 2014**

félédes | Halb süß | semi-sweet - 0.75 L

Az illatok és ízek parfümösek (narancsvirág), intenzívek, de nem túlzóak. Alkohol-, sav- és cukortartalma harmonikusan olvad egybe illat-, aroma- és zamatanyaival.

Der Wein hat einen intensiven, aber nicht aufdringlichen Parfümduft und Geschmack (Orangenblume). Sein Alkohol-, Säuren- und Zuckergehalt ergibt mit den Duft- und Aromastoffen eine wundervolle Harmonie.

The intensive but not strong fragrances and bouquet recall perfumes (orange blossoms). Alcohol, acid and sugar content of this wine wonderfully harmonise with its bouquet and scent.

**ROSÉ BOROK | ROSE WEIN | ROSE WINES****MOLNÁR ROSÉ 2015**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

Kedves, könnyű gyümölcsös bor, melyet teraszos nyári csevejek mellé ajánlhatnánk. minden alkalomhoz illő frissítő jégkockával egy forró nyári napon. Könnyű ételekhez vagy aperitifként fogyasszuk. Elvezze a bor friss zamatait 11-12°C-fokra lehűtve.

Liebiger, leichter, fruchtiger Wein, dessen Verzehrung wir zu Gepauders an Terasse im Sommer empfohlen könnten. Zu allen Gelegenheiten gehörige erfrischende Getränke mit Eis in einem heißen Tag. Zu leichten Gerichten oder als Aperitif sollten Sie verzehren. Geniessen Sie das frische Bukett des Wines auf 11-12°C gekühlt.

Light and refreshing fruity wine for those hot summer days. Appropriate for all occasions, enjoyable with snacks, light meals, or simply as a refreshment. Serve chilled at 11-12°C, a quencher with ice cubes.

**DÚZSI ROSÉ CUVÉE 2015**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

Világos hagymahéj szín jellemzi. Illata igen intenzív, gazdag, benne rózsa, valamint eper és déli gyümölcsök. Ezen gazdagság ízében is folytatódik. Komplex bor, reneteg gyümölccsel, szép savszerkezzel, mely gyönyörűen integrálódik a bor szép textúrájába. Jellegzetes szekszárdi rosé, ropogós, üde, páratlan zamatgazdagsággal, hosszú ízézzettel.

Der heller zwiebelfarbiger Wein, mit Aromen, die uns an Erdbeere erinnern. Sein Duft gibt das Erlebnis der Frühlingswiese und Rosen. Im Mund zeigt sich diese Frische, sein Säuregehalt ist spielerisch aber stark. Das Gleichgewicht ist ausgezeichnet. In dem Geschmack ist die Säure und Kaffee charakteristisch. Ein Hauch Kohlensäure merkt man im Wein auch. Er ist ein schöner Rosewein, typisch für das Weinbiet Szekszárd.

Its main color characteristic is of light onion skin. Its flavor is very intensive, full of rose, strawberry and tropical fruit touches. This richness is even stronger in its aroma. Very complex wine, with the touches of fruits and strong acid backbone which are well delving into its fine structure. Very characteristic as a Rosé wine from Szekszárd Wine Region, crispy, fresh having an unique abundance of aromas and long aftertaste.

**2 850 Ft****VÖRÖSBOROK | ROT WEIN | RED WINES****MÉSZÁROS KADARKA 2014**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

Elegánsan hízelgő vörösbor, fűszeres, nyári gyümölcs ízekkel. Egyaránt kiválon fogyasztható vörös húsokkal, hallal és szárnyas ételekkel. Elvezethető szobahőmérsékleten is, de értékeit 17 fokon kínálja leggazdagabban fogyasztónak.

Eine elegant schmeichelnder Rotwein mit würzigem Sommerobstgeschmack. Ein hervorragender Begleiter von Rotfleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten. Genießbar auch bei Zimmertemperatur, aber seine wahren Werte offenbaren sich dem Genießer bei 17 °C.

This smooth, spicy red wine has the taste of summer fruit, equally enjoyable with red meats, fish and poultry. It can be served at room temperature, but is best if chilled to 17 °C.

**3 950 Ft****PFNEISZL KÉKFRANKOS 2013**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

Tiszta és friss cseresznye és meggy ízéket érez e bor fogyasztója. Friss, mint a gyermekkor fáramászás és tiszta, mint a ropogós cseresznyeszemelek a lombok között. Friss, mint az Európával együtt fejlődő Magyarország lendülete, és tiszta, mint a jökvánság a régi Sopron Vármegye részéről.

Der Genießer des Weines empfindet den Geschmack von reinen, frischen Kirschen. Frisch, wie das auf den Baum klettern in der Kindheit und rein wie knackige Kirschen in der Laubkrone. Frisch, wie der Schwung des mit Europa gemeinsam wachsenden Ungarn. Wie die guten Wünsche vom alten Soproner Komitat.

The consumer of this kind of wine will taste pure and fresh cherry and sour-cherry. Fresh like climbing trees in your childhood and pure like the crunchy cherries up in the foliage. Fresh like Hungary's liveliness developing with Europe and pure like the greeting in the old Sopron County.

**3 950 Ft****MERFELSZ ÉJSZAKAI REPÜLÉS 2013****5 100 Ft**

száraz | trocken | dry - 0.75 L

Lilás fekete mély szín, illatában paprika, erdei gombák és vadbörök illata jelenik meg. Ízében is szép összetettséggel találkozhatunk. Várhatóan még sokáig a csúcson marad. Szép bizonyítéka a szekszárdi borvidék illat és zamatgazdagságának. Paprikás vörösboros, vadgombás raguukkal elkészített nemes vadak mellé ajánljuk. Ajánlott fogyasztási hőmérséklet 17-19°C.

Dunkle, lila-schwarze Farbe, der Duft erinnert an Paprika, Waldpilze und Wildtierhaut, der Geschmack ist auch vielseitig. Wahrscheinlich bleibt diese Sorte noch lange an der Spitze. Sie ist ein guter Repräsentant der Duft- und Geschmackreichheit des Szekszárd Weinbietes. Wir empfehlen ihn zu Wildgerichten mit Ragout aus Paprika, Rotwein oder Wildpilz. Auf 17-19°C servieren.

Deep black colour with a purple ring combined with a splendid fragrance of paprika, forest mushrooms and game skin. Will probably remain at its best for a long while. It is a fine proof of the rich bouquet and aroma of the wines from the Szekszárd region. Excellent with game dishes prepared with a ragout of paprika, red wine and forest at 17-19C.