

# Lepke



## Köszöntjük a Lepke Étteremben!

Éttermünk a tihanyi félsziget tövében található, ahonnan páratlan kilátás nyílik a Balatonra. Hűvös teraszunkon 150 fő tud helyet foglalni, míg mediterrán stílusú termünkben 70 főt tudunk elhelyezni. Szívesen vállaljuk családi rendezvények, esküvők lebonyolítását, turista csoportok gyors étkeztetését!

### Történetünk dióhéjban:

Éttermünk hosszú történettel rendelkezik a vendéglátás területén. Tudomásunk szerint, már az 1960-es évektől fogadta vendégeit fantasztikus elhelyezkedésének köszönhetően. 1994-ben került az üzlet a tulajdonunkba, ami önkiszolgáló rendszerben üzemelt évekig. Majd fejlődés és modernizáció következett, ezért 2001-ben hozzálátunk a nagy beruházáshoz. Ennek érdekében az idős épület elbontásra került és korszerű, a mai elvárásoknak megfelelő konyhatechnológiát, vendégteret és teraszt alakítottunk ki. 2003 nyaratól a mai formában töretlenül üzemel a Lepke Étterem. 2023-ban teljes energetikai felújításon esett át az épület és a terasz árnyékolókat is modernizáltuk.

### Konyhánkról röviden:

A jó minőségű, friss alapanyagokkal kezdődik minden. Ételeink alapanyagát főként magyar termelőktől próbáljuk beszerezni. Éttermünk a sous vide technológia is használt. Ez egy professzionális főzési eljárás ami: pontosan meghatározott hőmérsékleten és ideig történő főzést jelent vákuumban. Ennek eredményeként, tökéletes állagú húsokat tudunk felszolgálni. Így hús ételeink több tápanyagot és természetes ízt képesek megőrizni, garantálva azok puha és szaftos textúráját. Rational típusú professzionális gőz-kombi sütővel is dolgozunk, amivel előre beállított programok alapján készítjük el a fogásokat, így garantálva az állandó minőséget.

Reményeink szerint étlapunkon mindenki megtalálja a számára kedvező fogást!

### Allergének

1) glutén 2) rák 3) tojás 4) hal 5) földimogyoró 6) szójabab 7) tej 8) diófélék 9) zeller 10) mustár 12) kén-dioxid szulfidok

Glutén- és laktózmentes ételeket kívánságra elkészítünk, de teljes laktóz- és gluténmentes környezetet nem tudunk biztosítani!

Kis adag étel rendelése esetén 70%-os árat számolunk fel. Nem minden ételünkből tudunk kis adagot felszolgálni! Köret módosítás esetén, a fogások ára az eredeti köret árával csökken és az új köret ára kerül felszámolásra!

Elvitel esetén 200 Ft csomagolási díjat számolunk dobozonként.

Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Étel- és italfogyasztásra 10% szervizdíjat számítunk fel.

Elvitel esetén nem számolunk fel szervizdíjat!

Kérjük, kérdéseikkel vagy panaszaikkal bátran forduljanak a személyzethez, ezzel segítve munkánkat!

Köszönettel:

*Lepke Étterem csapata*

# ITALLAP

## HÁZI LIMONÁDÉ

Házi limonádé .....	450 Ft/dl
Házi limonádé szörppel ízesítve .....	490 Ft/dl

## SZÖRPÖK

Levendula .....	450 Ft/dl
Bodza .....	450 Ft/dl
Málna .....	450 Ft/dl
Zöldalma .....	450 Ft/dl

## FRÖCCSÖK

Olaszrizling - Szürkebarát - Rozé - habzóbor

Kisfröccs .....	800 Ft
Hosszúlépés .....	900 Ft
Nagyfröccs .....	1.500 Ft
Háziúr .....	2.900 Ft
Házmester .....	2.200 Ft
Viceházmester .....	1.700 Ft
Sportfröccs .....	1.100 Ft

## SPRITZEK

Levendulás rizling spritz .....	2.990 Ft
Bodzás rizling spritz – Hugo .....	2.990 Ft
Málna rozé spritz .....	2.990 Ft
Aperol spritz .....	2.990 Ft
Limoncello spritz .....	2.990 Ft

## GIN&TONIC

Hendricks	
- indian tonic, uborka, rózsabors .....	3.690 Ft
Balaton Gin	
- indian tonic, boroka bogyó, citrom .....	3.690 Ft
Tihany Levander gin	
- indian tonic, citrom, levendula .....	3.690 Ft
Knut Hansen 0% (no alcohol)	
- indian tonic, narancs .....	2.990 Ft

## PALACKOZOTT BOROK

Figula Zenit&More .....	7.190 Ft
Figula Savignon Blanc .....	7.990 Ft
Béla és Bandi Olaszrizling .....	7.090 Ft
Jásdi Rozé .....	7.090 Ft
Jásdi Kékfrankos .....	7.090 Ft

## ÉGETETT SZESZ- 4 cl

Johnnie Walker Red .....	1.800 Ft
Jack Daniel's .....	1.800 Ft
Sierra Tequila .....	1.800 Ft
Baileys .....	1.800 Ft
Jägermeister .....	1.800 Ft
Finlandia vodka .....	1.800 Ft
Unicum .....	1.800 Ft

## PEZSGŐ

Hungária Extra dry 0,2 l .....	2.790 Ft
Törley Charmant 0,2 l .....	1.990 Ft

## HÁZ BORAI - 1 dl

Habzó .....	950 Ft
Olaszrizling (száraz) .....	700 Ft
Szürkebarát (félszáraz) .....	700 Ft
Rosé .....	700 Ft
Merlot (száraz) .....	700 Ft

## PÁLINKA BESTILLO - 4 cl

Gönczi Kajszi .....	2.990 Ft
Vilmos körte .....	2.990 Ft
Muskotályos szőlő-málna .....	2.990 Ft
Szilva .....	2.990 Ft

## ÜVEGES SÖR

Dreher bak 0,5 l .....	1.890 Ft
HB búza 0,5 l .....	2.490 Ft
Dreher 24 0% 0,5 l .....	1.890 Ft
Dreher 24 citrom 0% 0,33 l .....	1.790 Ft
Tihanyi apátság pils 0,33 l .....	1.790 Ft
Lindeman's krik meggysör .....	2.690 Ft

## CSAPOLT SÖR

Dreher	0,3 l..... 1.090 Ft	0,5 l... 1.790 Ft
Peroni	0,3 l..... 1.390 Ft	0,5 l... 2.090 Ft

## SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITAL

Coca-Cola, Coca-Cola zero,	
Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér	0,25 l ..... 1.090 Ft
Fever tree premium tonic	0,25 l..... 1.690 Ft

## ROSTOS ÜDÍTŐ ITAL - 0,1 dl

Alma .....	450 Ft
Őszibarack .....	450 Ft
Jeges tea citrom / barack .....	450 Ft
Narancslé .....	450 Ft
Ananászlé .....	450 Ft
Frissen facsart narancslé .....	800 Ft/dl

## VÍZ

Römerquelle	0,33 l... 990 Ft	0,7 l... 1.890 Ft
Szódavíz / csapvíz	0,1 l.....	100 Ft

## CLASSIC KOKTÉL

2.990 Ft

Mojito - bacardi, cukorszirup, lime, menta szóda  
Pina Colada - bacardi, kókusz likör, kókusz szirup,  
ananászlé, tejszín

## MOCKTAIL - 0%

Virgin Pina Colada .....	2.450 Ft
Virgin Mojito .....	2.450 Ft
Eper-bazsalikom smash .....	2.450 Ft
Mango margherita .....	2.450 Ft
Uborka-menta fízz .....	2.450 Ft

## KÁVÉ, TEA LAVAZZA

TORINO-ITALIA-1895

Espresso/ristretto .....	1.090 Ft
Espresso macchiato .....	1.090 Ft
Hosszú kávé.....	1.090 Ft
Cappuccino .....	1.490 Ft
Latte machiato / coffee latte .....	1.590 Ft
Melange .....	1.590 Ft
Tea (fekete, zöld, gyömulcs) .....	1.090 Ft
Jegeskávé .....	2.490 Ft
Laktózmentes tej .....	+200 Ft
Koffeinmentes kávé .....	+200 Ft
Mini méz .....	300 Ft

# ÉTLAP

## LEVES

Húsleves (húsos ravioli, zöldség) - 1, 9 – <b>Lepke Classic</b> .....	csésze: .....2.290 Ft
Zöldborsókrémleves sajttalérral – 7,9 .....	csésze: .....2.190 Ft
Napi hideg gyümölcsleves – 7 .....	césze: .....2.190 Ft
Marhagulyás -9 .....	csésze: .....2.490 Ft bogrács:.....3.990 Ft
Halászlé harcsafilével -4 .....	csésze: .....2.990 Ft bogrács:.....4.790 Ft belsőség: ...1.790 Ft

## ELŐÉTEL - SALÁTATÁL

Bruschetta - 1 .....	3.090 Ft
Caprese (mozzarella, paradicsom, oliva bogyó, pesto) - 7 .....	3.490 Ft
Gambas pil-pil (fokhagymás, chilis garnéla) – 4.....	4.990 Ft
Cukkinis göngyölt kecskesajt, grillezett őszibarack, pirított dió, rukkola .....	4.490 Ft
Görög salátatál - 7 .....	3.490 Ft
– tonhallal .....	4.290 Ft
Klasszikus cézár saláta, koktélpáradicsom, parmezán forgács - 3, 4, 7 – <b>Lepke Classic</b> .....	4.290 Ft
– csirkemell-steakkal .....	5.490 Ft
– fokhagymás garnélával - 2 .....	6.590 Ft
Kecskesajt baconszalonna köntösben, tökmagolajos, fokhagymás zöldsaláta, burgonya .....	4.490 Ft

## TÉSZTÁK

Pasta Bolognese (spaghetti vagy penne) .....	3.990 Ft
– gluténmentes tésztával .....	4.290 Ft
Spaghetti aglio e olio -1, 4 .....	3.490 Ft
– garnélával .....	6.590 Ft
Tagliatelle al Pesto di Basilico.....	3.490 Ft
– garnélával .....	6.590 Ft
Kacsamell, Tagliatelle all’Aglio e Panna -1,7 - <b>Lepke Classic</b> .....	6.590 Ft

## SZÁRNYAS

Csirkemell-steak, avokádókrém, grillzöldség - 1, 3, 7, 8 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 Ft
Mandulás bundában sült csirkemell filé, sült édesburgonya, joghurtos saláta - 1, 3, 7, 8 .....	5.290 Ft
Gyros tál - 7 (fűszeres csirkemell csík, hasábburgonya, joghurtos saláta) .....	5.290 Ft
Kacsamell, zellerpüré, édesburgonya .....	6.590 Ft
Pulyka Cordon Bleu pankó morzsában, hasábburgonya, amerikai káposztasaláta - 1, 3, 7 .....	5.490 Ft
Libamáj, karamelizált őszibarack, burgonyapüré - 7 .....	12.800 Ft

## SERTÉS

Bécsi szelet, pankó morzsa, ribizli kompót - 1, 3 .....	5.490 Ft
– bécsi burgonya saláta - 10	
– vagy petrezselymes burgonya	
Sertés tarja steak, kolozsvári szalonna, tört paprikás krumpli, tejfölös uborka saláta - 10 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.990 Ft
BBQ sertésoldalas, steak burgonya, amerikai káposzta saláta - 2, 7 .....	5.990 Ft
Sertés szűz, sült bacon, zöldborsópüré, dödölle - 3, 7 .....	5.490 Ft

## MARHA

Marhapörkölt, dödölle – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 Ft
Bélszín, zöldborsomártás, mézes grill répa, burgonyapüré – 7.....	10.590 Ft

## BURGER

Marhaburger – szarvasgombás majonéz, bacon, cheddar sajt, paradicsom – steak burgonya– <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 Ft
Marhaburger libamájjal – grill alma, lilahagymalekvár, madársaláta – steak burgonya .....	5.790 Ft
Camembert burger – áfonya mártás, madársaláta, grill cukkini, hagymakarika – steak burgonya .....	5.290 Ft
PulledPork burger – coleslaw, cheddar sajt, csemege uborka – steak burgonya.....	5.290 Ft
Grill csirke burger – majonéz, cheddar sajt, paradicsom, roppanós saláta – Steak burgonya.....	5.290 Ft

## HALAK

Hekk egészben (paprikás lisztbe forgatva), hasáburgonya - 1, 4.....	5.490 Ft
Rántott fogasfilé, petrezselymes burgonya, tartár mártás – 1, 4, 7 – <b>Lepke Classic</b> .....	7.190 Ft
Bőrös fogasfilé, fokhagymás spenót, burgonyapüré, pirított fenyőmag .....	7.190 Ft
Harcsa fish and chips, pankó morzsa, remulad mártás - 1, 4, 7 .....	7.190 Ft
Lazac, zellerpüré és chips, pirított dió, sült édesburgonya .....	7.190 Ft

## HÚSMENTES

Trappista sajt rántva, jázmin rizs, tartármártás -1, 3, 7 .....	4.990 Ft
Camambert sajt rántva, hasáburgonya, áfonya mártás – 1, 3 .....	4.990 Ft
Füstölt mozzarella steak, bazsalikom olaj, grill zöldség -7 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 Ft
Humusz, grill zöldségekkel (karfiol, cékla, répa), házi lepény (vegan) .....	4.790 Ft

## GYEREK MENÜ:

Gyerek trappista sajt, tartármártás, jázmin rizs - 1, 7 .....	3.190 Ft
Gyerek rántott csirkemell, hasáburgonya - 1, 3 .....	3.190 Ft
Gyerek Pasta Bolognese, parmezán - 1, 3 .....	2.990 Ft
– gluténmentes tésztával .....	3.190 Ft

## DESSZERT:

Túrógombóc vanillia öntettel. 2 db – 1,3,7 .....	2.490 Ft
Dupla csokis brownie, málna ragu, vanillia fagyalt -1, 3, 7 .....	2.490 Ft
Túrós palacsinta vanillia öntettel, kemencében sütve 2db – <b>Lepke Classic</b> .....	2.490 Ft
Palacsinta (túrós, kakaós, ízes). 1db -1, 7 .....	.990 Ft
Csokis mogyorótorta, málna ragu (vegan) .....	2.490 Ft

## SAVANYÚSÁG:

Uborka saláta	
– sima .....	1.490 Ft
– tejfölös .....	1.690 Ft
Káposzta saláta	
– sima .....	1.490 Ft
– coleslaw .....	1.690 Ft
Kovászos uborka .....	1.490 Ft
Paradicsomsaláta .....	1.590 Ft

## KÖRETEK ÉS MÁRTÁSOK

Steak burgonya, hasáburgonya .....	1.490 Ft
Petrezselymes burgonya .....	1.490 Ft
Édesburgonya .....	1.890 Ft
Bécsi burgonyasaláta - 10 .....	1.490 Ft
Jázmin rizs .....	1.490 Ft
Grillzöldség.....	1.890 Ft
Tört paprikás krumpli - 7.....	1.890 Ft
Joghurtos kevert saláta - 7.....	1.890 Ft
Tartármártás, remulád és tejföl - 7.....	1.290 Ft
Helyben sült kovászos kenyér (cipó) - 1	
– negyed: .....	.500 Ft
– fél:.....	.750 Ft

# Lepke

## Herzlich willkommen im Lepke Restaurant!

Unser Restaurant liegt am Fuße der Halbinsel Tihany und bietet einen unvergleichlichen Blick auf den Plattensee. Unsere einladende Terrasse bietet Platz für 150 Gäste, unser Speisesaal im mediterranen Stil für 70 Personen. Gerne richten wir Familienfeiern, Hochzeiten und schnelle Mahlzeiten für Reisegruppen aus!

### Unsere Geschichte im Überblick:

Unser Restaurant blickt auf eine lange Tradition in der Gastronomie zurück. Soweit wir wissen, empfängt es dank seiner fantastischen Lage bereits seit den 1960er Jahren Gäste. Wir übernahmen den Betrieb 1994, der jahrelang als Selbstbedienungsrestaurant geführt wurde. Anschließend folgten Weiterentwicklung und Modernisierung, und so begannen wir 2001 mit einer größeren Investition. Zu diesem Zweck wurde das alte Gebäude abgerissen und ein neuer Gastraum mit Terrasse geschaffen, der mit modernster Küchentechnik ausgestattet ist und den heutigen Ansprüchen gerecht wird. Das Restaurant Lepke besteht seit Sommer 2003 in seiner jetzigen Form. 2023 wurde das Gebäude energetisch saniert und die Terrassenüberdachungen modernisiert.

### Kurz zu unserer Küche:

Alles beginnt mit frischen Zutaten höchster Qualität. Wir beziehen unsere Zutaten vorwiegend von ungarischen Erzeugern. Unser Restaurant nutzt außerdem die Sous-vide-Technologie. Diese professionelle Garmethode ermöglicht das Garen bei präzise definierter Temperatur und Zeit im Vakuum. Dadurch können wir Fleischgerichte mit perfekter Konsistenz servieren. So bleiben mehr Nährstoffe und der natürliche Geschmack erhalten, was für eine zarte und saftige Textur sorgt. Wir arbeiten außerdem mit einem professionellen Dampf-Kombi-Backofen vom Typ Rational, der Gerichte anhand voreingestellter Programme zubereitet und so eine gleichbleibende Qualität gewährleistet.

Wir hoffen, dass jeder auf unserer Speisekarte ein passendes Gericht findet!

### Allergene

#### ALLERGENE

1) Gluten 2) Krabbenfleisch 3) Ei 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 12) Schwefeldioxid/Sulfite

Wir bereiten gluten- und laktosefreie Gerichte auf Anfrage zu, können jedoch kein komplett laktose- und glutenfreies Ambiente bieten. Bei Bestellung einer kleinen Portion berechnen wir 70 % des Preises. Kleine Portionen sind leider nicht von allen Gerichten erhältlich. Bei Änderung der Beilage reduziert sich der Preis des Gerichts um den Preis der ursprünglichen Beilage, der Preis der neuen Beilage wird zusätzlich berechnet.

Für Speisen zum Mitnehmen berechnen wir eine Verpackungsgebühr von 200 HUF pro Box.

Unsere Preise verstehen sich in HUF inklusive Mehrwertsteuer.

Für Speisen und Getränke erheben wir 10% Servicegebühr.

Für Speisen zum Mitnehmen erheben wir keine Servicegebühr!

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an unser Personal – Ihre Unterstützung ist uns wichtig!

Vielen Dank!

*Ihr Lepke Restaurant Team*

# GETRÄNKEKARTE

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Hausgemachte Limonade .....	450 HUF/dl
Hausgemachte Limonade mit Sirup .....	490 HUF/dl

## SIRUPE

Lavendel .....	450 HUF/dl
Holunder .....	450 HUF/dl
Himbeere .....	450 HUF/dl
Grüner Apfel .....	450 HUF/dl

## SCHAUMWEINE

*Riesling - Pinot gris (halb trocken) - Rosé*

1 Wein \ 1 Soda .....	800 HUF
1 Wein \ 2 Soda .....	900 HUF
2 Wein \ 1 Soda .....	1.500 HUF
3 Wein \ 2 Soda .....	2.900 HUF
2 Wein \ 3 Soda .....	2.200 HUF
4 Wein \ 1 Soda .....	1.700 HUF
1 Wein \ 4 Soda .....	1.100 HUF

## SPRITZGETRÄNKE

Lavendel-Riesling-Spritz .....	2.990 HUF
Holunder-Riesling-Spritz – Hugo .....	2.990 HUF
Himbeer-Rosé-Spritz .....	2.990 HUF
Aperol-Spritz .....	2.990 HUF
Limoncello-Spritz .....	2.990 HUF

## GIN & TONIC

Hendricks	
– <i>Indian Tonic, Gurke, Rosenpfeffer</i> .....	3.690 HUF
Balaton Gin	
– <i>Indian Tonic, Preiselbeere, Zitrone</i> .....	3.690 HUF
Tihany Lavender Gin	
– <i>Indian Tonic, Zitrone, Lavendel</i> .....	3.690 HUF
Knut Hansen 0 % (alkoholfrei)	
– <i>Indian Tonic, Orange</i> .....	2.990 HUF

## FLASCHENWEINE

Figula Zenit & More .....	7.190 HUF
Figula Sauvignon Blanc .....	7.990 HUF
Béla és Bandi Welschriesling .....	7.090 HUF
Jásdi Rozé .....	7.090 HUF
Jásdi Blaufrankisch .....	7.090 HUF

## SPIRITUELLE SPIRITUOSEN - 4 cl

Johnnie Walker Red .....	1.800 HUF
Jack Daniel's .....	1.800 HUF
Sierra Tequila .....	1.800 HUF
Baileys .....	1.800 HUF
Jägermeister .....	1.800 HUF
Finlandia Wodka .....	1.800 HUF
Unicumt .....	1.800 HUF

## SEKT

Hungária Extra trocken 0,2 l .....	2.790 HUF
Törley Charmant 0,2 l .....	1.990 HUF

## HAUSWEINE – 1 dl

Schaumig Wein .....	950 HUF
Riesling (trocken) .....	700 HUF
Pinot Gris (halbtrocken) .....	700 HUF
Rosé .....	700 HUF
Merlot (trocken) .....	700 HUF

## BESTILLO PÁLINKA - 4 cl

Gönczi Aprikose .....	2.990 HUF
Vilmos-Birne .....	2.990 HUF
Muskattraube Himbeere .....	2.990 HUF
Pflaume .....	2.990 HUF

## FLASCHENBIER

Dreher back 0,5L .....	1.890 HUF
HB Weizen 0,5 l .....	2.490 HUF
Dreher 24 0% 0,5L .....	1.890 HUF
Dreher 24 Zitrone 0% 0,33L .....	1.790 HUF
Tihany Abbey Pils 0,33L .....	1.790 HUF
Lindeman's kriek Kirschbier .....	2.690 HUF

## FASSBIER

Dreher	0,3 l.....	1.090 HUF	0,5 l	1.790 HUF
Peroni	0,3 l.....	1.390 HUF	0,5 l	2.090 HUF

## KOHLensäUREHALTIGES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Ginger	0,25 l.....	1.090 HUF
Fever Tree Premium Tonic 0,25 l .....		1.690 HUF

## FRUCHSAFT - 0,1 dl

Apfel .....	450 HUF
Pfirsich .....	450 HUF
Eistee Zitrone/Pfirsich .....	450 HUF
Orangensaft .....	450 HUF
Ananassaft .....	450 HUF
Frisch gepresster Orangensaft .....	800 HUF/dl

## WASSER

Römerquelle	0,33 l...	990 HUF	0,7 l	1.890 HUF
Sodawasser/Leitungswasser	0,1 l .....			100 HUF

## CLASSIC COCKTAIL .....

<i>Mojito - Bacardi, Zuckersirup, Limette, Minzlimonade</i>	2.990 HUF
<i>Pina Colada - Bacardi, Kokoslikör, Kokossirup,</i>	
<i>Ananassaft, Sahne</i>	

## MOCKTAIL - 0 %

Virgin Pina Colada .....	2.450 HUF
Virgin Mojito .....	2.450 HUF
Erdbeer-Basilikum-Smash .....	2.450 HUF
Mango Margherita .....	2.450 HUF
Gurken-Minze-Limonade .....	2.450 HUF

## KAFFEE, TEE

Espresso/Ristretto .....	1.090 HUF
Espresso Macchiato .....	1.090 HUF
Langer Kaffee .....	1.090 HUF
Cappuccino .....	1.490 HUF
Latte Macchiato / Kaffee Latte .....	1.590 HUF
Melange .....	1.590 HUF
Tee (schwarz, grün, Früchte) .....	1.090 HUF
Eiskaffee .....	2.490 HUF
Laktosefreie Milch .....	+200 HUF
Entkoffeinierter Kaffee .....	+200 HUF
Mini-Honig .....	300 HUF

# SPEISEKARTE

## SUPPE

Fleischsuppe (Fleischravioli, Gemüse) – 1,9 – <b>Lepke Classic</b> .....	Tasse: .... 2.290 HUF
ErbsenCremesuppe mit Käsechips – 7,9 .....	Tasse: .... 2.190 HUF
Kalte Fruchtsuppe des Tages – 7 .....	Tasse: .... 2.190 HUF
Rindergulasch – 9 .....	Tasse: .... 2.490 HUF
	Kessel: ... 3.990 HUF
Fischsuppe mit Welsfilet – 4 .....	Tasse: .... 2.990 HUF
	Kessel: ... 4.790 HUF

## VORSPEISEN – SALATTELLER

Bruschetta – 1 .....	3.090 HUF
Caprese (Mozzarella, Tomaten, Oliven, Pesto) – 7 .....	3.490 HUF
Gambas pil-pil (Garnelen mit Knoblauch und Chili) – 4 .....	4.990 HUF
Ziegenkäse in Zucchini gewickelt, gegrilltes Wildschwein, geröstete Walnüsse, Rucola .....	4.490 HUF
Griechischer Salatteller – 7 .....	3.490 HUF
– mit Thunfisch .....	4.290 HUF
Klassischer Caesar Salad, Kirschtomaten, Parmesanspäne – 3, 4, 7 – <b>Lepke Classic</b> .....	4.290 HUF
– mit Hähnchenbruststeak .....	5.490 HUF
– mit Knoblauchgarnelen – 2 .....	6.590 HUF
Ziegenkäse is Speckmantel, grüner Salat mit Knoblauch und Kürbiskernöl, Kartoffeln .....	4.490 HUF

## PASTA

Pasta Bolognese (Spaghetti oder Penne) .....	3.990 HUF
– mit glutenfreien Nudeln .....	4.290 HUF
Spaghetti aglio e olio -1, 4 .....	3.490 HUF
– mit Garnelen .....	6.590 HUF
Tagliatelle mit Pesto di Basilico .....	3.490 HUF
– mit Garnelen .....	6.590 HUF
Entenbrust, Tagliatelle all'Aglio e Panna -1,7 – <b>Lepke Classic</b> .....	6.590 HUF

## HÜHNERGERICHTE

Hähnchenbruststeak, Avocadocreame, gegrilltes Gemüse – 1, 3, 7, 8 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Hähnchenbrustfilet in Mandelbutter gebacken, frittierte Süßkartoffel, Joghurtsalat – 1, 3, 7, 8 .....	5.290 HUF
Gyros-Teller – 7 (scharfe Hähnchenbruststreifen, Pommes frites, Joghurtsalat) .....	5.290 HUF
Entenbrust, Selleriepüree, Süßkartoffel .....	6.590 HUF
Puten-Cordon-Bleu in Panko-Panade, Pommes frites, amerikanischer Krautsalat – 1, 3, 7 .....	5.490 HUF
Gänseleber, karamellisierter Pfirsich, Kartoffelpüree – 7 .....	12.800 HUF

## SCHWEINEGERICHTE

Wiener Schnitzel, Panko-Panade, Preiselbeerkompot – 1, 3 .....	5.490 HUF
Wiener Kartoffelsalat – 10 oder Petersilienkartoffeln	
Schweinerippchen, Speck, Kartoffelpüree mit Paprika, Gurkensalat mit Sauerrahm – 10 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.990 HUF
Schweineflanke vom Grill, Steakkartoffeln, amerikanischer Krautsalat – 2, 7 .....	5.990 HUF
Schweinefilet, gebratener Speck, Erbsenpüree, Dödölle – 3, 7 .....	5.490 HUF

## RINDGERICHTE

Rindfleischeintopf, Kartoffelnsterz – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Honiggegrillte Karotten mit Kartoffelpüree – 7 .....	10.590 HUF

## BURGER

Rindfleischburger – Trüffelmayonnaise, Speck, Cheddar, Tomate – Bratkartoffeln – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Rindfleischburger mit Gänselber – gegrillter Apfel, Rotezwiebelmarmelade, Vogelsalat – Bratkartoffeln ....	5.790 HUF
Camembert-Burger – Preiselbeersauce, Vogelsalat, gegrillte Zucchini, Zwiebelringe – Bratkartoffeln	5.290 HUF
Pulled-Pork-Burger – Krautsalat, Cheddar, Gewürzgurke – Bratkartoffeln .....	5.290 HUF
Gegrillter Hähnchenburger – Mayonnaise, Cheddar-Käse, Tomate, Salat - Bratkartoffel .....	5.290 HUF

## FISCHGERICHTE

Ganzer Seehecht (in Paprikamehl gewälzt), Pommes frites – 1, 4 .....	5.490 HUF
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Petersilienkartoffeln, Remoulade – 1, 4, 7 – <b>Lepke Classic</b> .....	7.190 HUF
Wolfsbarschfilet ohne Haut, Knoblauchspinat, Kartoffelpüree, geröstete Pinienkerne .....	7.190 HUF
Wels mit Pommes frites, Panko-Panade, Remoulade – 1, 4, 7 .....	7.190 HUF
Lachs, Selleriepüree mit Pommes frites, geröstete Walnüsse, gebratene Süßkartoffel .....	7.190 HUF

## VEGETARISCH

Gebratener Trappistenkäse, Jasminreis, Remoulade – 1, 3, 7 .....	4.990 HUF
Gebratener Camembert, Pommes frites, Blaubeersauce – 1, 3 .....	4.990 HUF
Geräuchertes Mozzarella-Steak, Basilikumöl, Grillgemüse – 7 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Hummus mit Grillgemüse (Blumenkohl, Rote Bete, Karotte), hausgemachter Kuchen (vegan) .....	4.790 HUF

## KINDERMENÜ

Trappistenkäse, Remoulade, Jasminreis – 1, 7 .....	3.190 HUF
Gebratene Hähnchenbrust, Pommes frites – 1, 3 .....	3.190 HUF
Pasta Bolognese, Parmesan – 1, 3 .....	2.990 HUF
– mit glutenfreier Pasta .....	3.190 HUF

## DESSERT

Topfenknödel mit Vanillesauce, 2 Stück – 1, 3, 7 .....	2.490 HUF
Doppelter Schokoladenbrownie, Himbeerragout, Vanilleeis – 1, 3, 7 .....	2.490 HUF
Quarkpfannkuchen mit Vanillesauce, im Ofen gebacken, 2 Stück – <b>Lepke Classic</b> .....	2.490 HUF
Pfannkuchen (Quark, Kakao, aromatisiert), 1 Stück – 1, 7 .....	990 HUF
Schokoladen-Haselnusskuchen, Himbeerragout (vegan) .....	2.490 HUF

## SAUERTEIGBROT

Gurkensalat	
– natur .....	1.490 HUF
– saure Sauerrahm .....	1.690 HUF
Kohlsalat	
– natur .....	1.490 HUF
– Krautsalat .....	1.690 HUF
Saure Gurke .....	1.490 HUF
Tomatensalat .....	1.590 HUF

## BEILAGEN UND SAUCEN

Steakkartoffeln, Pommes frites .....	1.490 HUF
Kartoffeln mit Petersilie .....	1.490 HUF
Süßkartoffeln .....	1.890 HUF
Wiener Kartoffelsalat – 10 .....	1.490 HUF
Jasminreis .....	1.490 HUF
Gegrilltes Gemüse .....	1.890 HUF
Bratkartoffeln mit Paprika – 7 .....	1.890 HUF
Gemischter Salat mit Joghurt – 7 .....	1.890 HUF
Remoulade, Sauerrahm und Tartarsauce – 7 .....	1.290 HUF
Hausgemachtes Sauerteigbrot (Laib) - 1	
– Viertel: .....	500 HUF
– Hälfte: .....	750 HUF

# Lepke

## Welcome to Restaurant Lepke!

Our restaurant is located at the foot of the Tihany peninsula, with an unparalleled view of Lake Balaton. Our cool terrace can seat 150 people, while our Mediterranean-style room can seat 70 people. We are happy to host family events, weddings, and quick meals for tourist groups!

### Our history in a nutshell:

Our restaurant has a long history in the hospitality industry. As far as we know, it has been welcoming guests since the 1960s thanks to its fantastic location. We acquired the business in 1994, which operated in a self-service system for years. Then, development and modernization followed, so in 2001 we started the major investment. To this end, the old building was demolished and a guest area and terrace were created using modern kitchen technology that meets today's expectations. Lepke Restaurant has been operating in its current form since the summer of 2003. In 2023, the building underwent a complete energy renovation and the terrace awnings were also modernized.

### Briefly about our kitchen:

It all starts with high-quality fresh ingredients. We try to obtain the ingredients for our dishes mainly from Hungarian producers. Our restaurant also uses sous vide technology. This is a professional cooking method that means cooking at a precisely defined temperature and time in a vacuum. As a result, we can serve meats with perfect consistency. This way, our meat dishes are able to retain more nutrients and natural flavor, guaranteeing their soft and juicy texture.

We also work with a Rational type professional steam-combi oven, which prepares dishes based on preset programs, thus guaranteeing consistent quality.

We hope that everyone will find a dish that suits them on our menu!

### Allergens

1) gluten 2) crab 3) egg 4) fish 5) peanuts 6) soybeans 7) milk 8) tree nuts 9) celery 10) mustard 12) sulfur dioxide sulphites

We prepare gluten- and lactose-free dishes on request, but we cannot provide a completely lactose- and gluten-free environment!

If you order a small portion of food, we charge 70% of the price. We cannot serve small portions of all our dishes! In case of a side dish modification, the price of the dishes will be reduced by the price of the original side dish and the price of the new side dish will be charged!

In case of takeaway, we charge a 200 HUF packaging fee per box.

We charge 10% service for food and drinks.

Our prices are in HUF and include VAT.

We do not charge a service fee for takeaway!

Please feel free to contact the staff with any questions or complaints, thus helping our work!

Thank you:

*Lepke Restaurant Team*

# DRINKS

## HOMEMADE LEMONADE

Homemade lemonade.....	450 HUF/dl
Homemade lemonade flavored with syrup	490 HUF/dl

## SYRUPS

Lavender.....	450 HUF/dl
Elderberry.....	450 HUF/dl
Raspberry.....	450 HUF/dl
Green apple.....	450 HUF/dl

## SPRITZES

### Italian Riesling - Grey Friend - Rosé

Small spritz.....	800 HUF
Long leap.....	900 HUF
Large spritz.....	1.500 HUF
Housekeeper.....	2.900 HUF
Housekeeper.....	2.200 HUF
Vice-housekeeper.....	1.700 HUF
Sports spritz.....	1.100 HUF

## SPRITZES

Lavender riesling spritz.....	2.990 HUF
Elderberry riesling spritz – Hugo.....	2.990 HUF
Raspberry rosé spritz.....	2.990 HUF
Aperol spritz.....	2.990 HUF
Limoncello spritz.....	2.990 HUF

## GIN&TONIC

Hendricks	
- indian tonic, cucumber, rose pepper.	3,690 HUF
Balaton Gin	
- indian tonic, lingonberry, lemon.....	3.690 HUF
Tihany Lavender gin	
- indian tonic, lemon, lavender.....	3.690 HUF
Knut Hansen 0% (no alcohol)	
- indian tonic, orange.....	2.990 HUF

## BOTTLED WINES

Figula Zenit&More.....	7.190 HUF
Figula Savignon Blanc.....	7.990 HUF
Béla és Bandi Olaszrizling.....	7.090 HUF
Jásdi Rozé.....	7.090 HUF
Jásdi Kékfrankos.....	7.090 HUF

## SPIRITUAL SPIRITS - 4 cl

Johnnie Walker Red.....	1.800 HUF
Jack Daniel's.....	1.800 HUF
Sierra Tequila.....	1.800 HUF
Baileys.....	1.800 HUF
Jägermeister.....	1.800 HUF
Finlandia vodka.....	1.800 HUF
Unicum.....	1.800 HUF

## CHAMPAGNE

Hungária Extra dry 0.2 l.....	2.790HUF
Törley Charmant 0.2 l.....	1.990HUF

## HOUSE WINES - 1 dl

Habzó.....	950 HUF
Italian Riesling (dry).....	700 HUF
Szürkebarát (semi-dry).....	700 HUF
Rosé.....	700 HUF
Merlot (dry).....	700 HUF

## PÁLINKA BESTILLO - 4 CL

Gönczi apricot.....	2.990 HUF
Vilmos pear.....	2.990 HUF
Muscat grape raspberry.....	2.990 HUF
Plum.....	2.990 HUF

## BOTTLED BEER

Dreher bak 0.5 l.....	1.890 HUF
HB wheat 0.5 l.....	2.490 HUF
Dreher 24 0% 0.5 l.....	1.890 HUF
Dreher 24 lemon 0% 0.33 l.....	1.790 HUF
Tihany Abbey Pils 0.33 l.....	1.790 HUF
Lindeman's kriel cherry beer.....	2.690 HUF

## DRAHUF BEER

Dreher	0.3 l....	1.090 HUF	0.5 l...1.790 HUF
Peroni	0.3 l....	1.390 HUF	0.5 l...2.090 HUF

## CARBONATED SOHUF DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Ginger	0.25 l....	1.090 HUF
Fever tree premium tonic	0.25 l....	1.690 HUF

## SOHUF DRINK - 0.1DL

Apple.....	450 HUF
Peach.....	450 HUF
Iced tea lemon / peach.....	450 HUF
Orange juice.....	450 HUF
Pineapple juice.....	450 HUF
Freshly squeezed orange juice.....	800 HUF/dl

## WATER

Römerquelle	0.33 l....	990 HUF	0.7 l....1,680 HUF
Soda water / tap water	0.1 l.....	100 HUF	

## CLASSIC COCKTAIL

2.990HUF

Mojito - bacardi, sugar syrup, lime, mint soda
Pina Colada - bacardi, coconut liqueur, coconut syrup, pineapple juice, cream

## MOCKTAIL - 0%

Virgin Pina Colada.....	2.450 HUF
Virgin Mojito.....	2.450 HUF
Strawberry-basil smash.....	2.450 HUF
Mango margherita.....	2.450 HUF
Cucumber-mint fizz.....	2.450 HUF

## COFFEE, TEA

Espresso/ristretto.....	1.090 HUF
Espresso macchiato.....	1.090 HUF
Long coffee.....	1.090 HUF
Cappuccino.....	1.490 HUF
Latte machiato / coffee latte.....	1.590 HUF
Melange.....	1.590 HUF
Tea (black, green, fruit).....	1.090 HUF
Iced coffee.....	2.490 HUF
Lactose-free milk.....	+200 HUF
Decaffeinated coffee.....	+200 HUF
Mini honey.....	300 HUF

# MENU

## SOUP

Meat soup (meat ravioli, vegetables) - 1, 9 – <b>Lepke Classic</b> .....	cup: .....	2.290 HUF
Green pea cream soup with cheese chips – 7,9 .....	cup: .....	2.190 HUF
Daily cold fruit soup – 7 .....	cup: .....	2.190 HUF
Beef goulash -9 .....	cup: .....	2.490 HUF
	bowl: .....	3.990 HUF
Fish soup with catfish fillet -4 .....	cup: .....	2.990 HUF
	bowl: .....	4.790 HUF

## APPETIZER - SALAD PLATE

Bruschetta - 1 .....	3.090 HUF
Caprese (mozzarella, tomato, olives, pesto) - 7 .....	3.490 HUF
Gambas pil-pil (garlic, chili shrimp) – 4 .....	4.990 HUF
Goat cheese rolled with zucchini, grilled wild boar, toasted walnuts, arugula .....	4.490 HUF
Greek salad plate - 7 .....	3.490 HUF
– with tuna .....	4.290 HUF
Classic Caesar salad, cherry tomatoes, parmesan shavings - 3, 4, 7 – <b>Lepke Classic</b> .....	4.290 HUF
– with chicken breast steak .....	5.490 HUF
– with garlic shrimp - 2 .....	6.590 HUF
Goat cheese wrapped in bacon, green salad with garlic and pumpkin seed oil, potatoes .....	4.490 HUF

## PASTA

Pasta Bolognese (spaghetti or penne) .....	3.990 HUF
– with gluten-free pasta .....	4.290 HUF
Spaghetti aglio e olio -1, 4 .....	3.490 HUF
– with shrimp .....	6.590 HUF
Tagliatelle al Pesto di Basilico .....	3.490 HUF
– with shrimp .....	6.590 HUF
Duck breast, all'Aglio e Panna -1,7 - <b>Lepke Classic</b> .....	6.590 HUF

## POULTRY

Chicken breast steak, avocado cream, grilled vegetables - 1, 3, 7, 8 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Chicken breast fillet baked in almond coat, fried sweet potato, yogurt salad - 1, 3, 7, 8 .....	5.290 HUF
Gyros platter - 7 (spicy chicken breast strips, french fries, yogurt salad) .....	5.290 HUF
Duck breast, celery puree and chips, sweet potato .....	6.590 HUF
Turkey Cordon Bleu in panko crumbs, french fries, American coleslaw - 1, 3, 7 .....	5.490 HUF
Goose liver, caramelized peaches, mashed potatoes - 7 .....	12.800 HUF

## PORK

Viennese cutlet, panko crumbs, currant compote - 1, 3 .....	5.490 HUF
– Viennese potato salad - 10	
– or parsley potatoes	
Pork rib steak, bacon, mashed potatoes with paprika, sour cream cucumber salad - 10 – <b>Lepke Classic</b> .....	5.990 HUF
BBQ pork ribs, steak potatoes, American cabbage salad - 2, 7 .....	5.990 HUF
Pork tenderloin, fried bacon, green pea puree, dödölle- 3, 7 .....	5.490 HUF

## BEEF

Beef stew, potato sterz – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Tenderloin, whole green pepper sauce, honey grilled carrots, mashed potatoes – 7 .....	10.590 HUF

## BURGER

Beef burger – truffle mayonnaise, bacon, cheddar cheese, tomato – steak potatoes – <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Beef burger with foie gras – grilled apple, red onion jam, bird's eye salad – steak potatoes.....	5.790 HUF
Camembert burger – cranberry sauce, bird salad, grilled zucchini, onion rings – steak potatoes .....	5.290 HUF
PulledPork Burger – coleslaw, cheddar cheese, pickles – steak potatoes.....	5.290 HUF
Grilled Chicken Burger - mayonnaise, cheddar cheese, tomato, lettuce - steak potatoes .....	5.290 HUF

## FISH

Whole hake (rolled in paprika flour), French fries - 1, 4 .....	5.490 HUF
Fried sea bass fillet, parsley potatoes, tartar sauce - 1, 4, 7 - <b>Lepke Classic</b> .....	7.190 HUF
Skinned sea bass fillet, garlic spinach, mashed potatoes, toasted pine nuts .....	7.190 HUF
Catfish fish and chips, panko crumbs, remoulade sauce - 1, 4, 7 .....	7.190 HUF
Salmon, celery puree and chips, toasted walnuts, baked sweet potatoes.....	7.190 HUF

## MEAT-FREE

Fried Trappist cheese, jasmine rice, tartar sauce -1, 3, 7 .....	4.990 HUF
Fried Camembert cheese, French fries, blueberry sauce - 1, 3.....	4.990 HUF
Smoked mozzarella steak, basil oil, grilled vegetables -7 - <b>Lepke Classic</b> .....	5.290 HUF
Hummus, grilled vegetables (cauliflower, beetroot, carrot), homemade pie (vegan) .....	4.790 HUF

## CHILDREN'S MENU

Children's Trappist cheese, tartar sauce, jasmine rice - 1, 7 .....	3.190 HUF
Children's fried chicken breast, French fries - 1, 3 .....	3.190 HUF
Children's Pasta Bolognese, parmesan - 1, 3 (Spaghetti or Penne).....	2.990 HUF
– with gluten-free pasta .....	3.190 HUF

## DESSERT

Curd dumplings with vanilla sauce 2pc – 1,3,7.....	2.490 HUF
Double chocolate brownie, raspberry ragout, vanilla ice cream -1, 3, 7.....	2.490 HUF
Curd pancakes with vanilla sauce baked in the oven 2 pcs – <b>Lepke Classic</b> .....	2.490 HUF
Pancakes (curd, cocoa, flavored) 1pc -1, 7 .....	990 HUF
Chocolate hazelnut cake, raspberry ragout (vegan) .....	2.490 HUF

## SOURDOUGH

Cucumber salad	
– plain.....	1.490 HUF
– sour cream .....	1.690 HUF
Cabbage salad	
– plain.....	1.490 HUF
– coleslaw.....	1.690 HUF
Sour cucumber .....	1.490 HUF
Tomaten salad.....	1.590 HUF

## SIDE DISHES AND SAUCES

Steak potatoes, French fries .....	1.490 HUF
Potatoes with parsley .....	1.490 HUF
Sweet potatoes .....	1.890 HUF
Viennese potato salad - 10 .....	1.490 HUF
Jasmine rice .....	1.490 HUF
Grilled vegetables .....	1.890 HUF
Fried potatoes with paprika - 7 .....	1.890 HUF
Mixed salad with yogurt - 7 .....	1.890 HUF
Tartar sauce, remoulade and sour cream - 7 .....	1.290 HUF
Home-baked sourdough bread (loaf) - 1	
– quarter: .....	500 HUF
– half:.....	750 HUF