



Várhegy Vendéglő Királyrét



Királyrét története



A majdnem háromszög alakú medencét 350–550 méter magas hegyek veszik körül. Szokolyával a 473 méter magasságú Pap-hegy és a 359 méter magas Várhegy között kanyargó Morgó-patak völgye köti össze.

A Szokolya felől közúton és a Kismarosról induló erdei kisvasúttal is megközelíthető Királyrét a Börzsönybe irányuló túrák kiindulópontja, mivel legkönnyebben innen érhetők el Börzsöny turisztalátványosságai.

A középkorban az uralkodók vadászkastélya állt itt. Zsigmond magyar király és Albert király szász bányászokat telepített a medencébe, s ezáltal hosszú időn keresztül folyt itt a vasércbányászat. A későbbiekben az Esterházy-uradalomhoz tartozó területen a kitermelt ércet a vízenergiával működtetett vaskohó és hámor dolgozta fel. Ez a tevékenység több okból – a vízenergia elégtelensége, az uradalom átszervezése, az udvar vámpolitikája miatt – 1793-ra megszűnt; a hámort később fafűrészelésre használták. 1803-ban több német család telepedett le a településen.

1892-ben a birtok gróf Francken Sierstorpf Henrik tulajdonába került. Ő építtette ki az erdei vasutat a kitermelt fa elszállítására. Az I. világháború után a birtok és a vasút tulajdonosa Czeczoviczka Emil, később az Angol-Magyar Bank, majd Hoffer Cuno lett. Utóbbi változtatta a birtok nevét Jánospusztai Uradalom és Ipartelepek Rt-ről Királyréti Uradalom és Ipartelepek Rt-re; a lakott terület 1926. március 26-án kapta mai nevét.

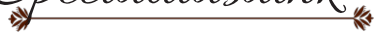


Levesek



Újházi tyúkhúsleves	2200 Ft
Gulyásleves	2600 Ft
Erdei gombaleves	2200 Ft
Tárkonyos vadraguleves	2800 Ft
Hideg gyümölcsleves (szezonálisan)	2200 Ft

Specialitásaink



Baconba göngyölt szűznyárs, grillezett kápiarózsával rozmaringos parázs burgonyával, dijoni mustárral	5450 Ft
Szarvassült, tejszínes erdei gombamártással, házi krokettel	6500 Ft
Várhegy borda (<i>mustárral, tormával, sajttal, csülökkel töltött sertésborda</i>), hagymás törtburgonyával	4800 Ft

Frissensültek sertésből



Cigánypecsenye, hasáburgonyával	4400 Ft
Rántott szelet, rizzsel	4200 Ft
Mátrai borzaska, burgonyapürével	4500 Ft
Tarja steak, parázs burgonyával, tüzes édes chili szósszal	4600 Ft
Sajttal és sonkával töltött sertésborda, hasáburgonyával	4900 Ft
A Séf kedvenc szűze (szűzpecsenye, baconba göngyölve, kétféle sajttal töltve) steak burgonyával	5500 Ft

Vadból készült ételek



Vörösboros szarvaspörkölt, juhtúrós sztrapacskával	5850 Ft
Szarvassült Cabernet szilvával, házi krokettel	6500 Ft
Szarvassült, tejszínes erdei gombamártással, házi krokettel	6500 Ft

Frissensültek szárnyasból

Csirkemell steak sajtmártással, burgonyapürével és friss kevert salátával	4800 Ft
Rántott csirkemell hasábburgonyával	4700 Ft
Sült kacsacomb, almás pároltkáposztával, hagymás törtburgonyával	5800 Ft
Roston sült csirkemell paradicsommal, sajttal egybesütve, burgonyapürével	4700 Ft

Halételek

Roston sült lazac, friss kevert salátával, narancsos vinegrettel	6200 Ft
Sült pisztráng sokmagvas salátával, pestoval	5800 Ft
Harcsapaprikás túróscsuszával	6600 Ft
Rántott harcsa, petrezselymes burgonyával	6100 Ft

Frissensültek marhahúsból

Rib eye steak zöldbors mártással, steak burgonyával	9600 Ft
Rib eye steak tejszínes vargányával, házi krokettel	9900 Ft

Tálak több személy részére

Királyrét tál 2 személyre (Roston sült csirkemell paradicsommal, gomolyával egybesütve; Natúrszelet tükörtojással; Rántott gombafejek; Rántott harcsa rizzsel és steak burgonyával)	10590 Ft
Várhegy tál 4 személyre (Várhegy borda; Cigánypecsenye; Rántott csirkemell; Szarvassült Cabernet szilvával; Rántott gombafejek; Rántott harcsa rizzsel és steak burgonyával)	21190 Ft



Várhegy Vendéglő

Gyerekeknek

Rántott csirkemell, hasábburgonyával és ketchuppal	2350 Ft
Rántott sajt, rizzsel és tartármártással	2350 Ft
Bolognai spagetti	2200 Ft

Tésztafélék

Túrós csusza	3800 Ft
Juhtúrós sztrapacska	3800 Ft

Vegetáriánus ételek

Rántott gombafejek, rizzsel és tartármártással	3000 Ft
Rántott sajt, rizzsel és tartármártással	3500 Ft
Grillezett gomolya, sokmagvas salátával	4200 Ft
Grillezett zöldség, sajtmártással egybesütve	3300 Ft
Grilletet camembert, rizzsel, karamellizált ananásszal	3890 Ft
Rántott camembert, áfonya lekvárral, rizzsel	3790 Ft

Köretetek

(az ételeink ára a köret árát is tartalmazza,
köretcsere esetén az árat befolyásolhatja)

Hagymás törtburgonya
Petrezselymes burgonya
Hasábburgonya
Burgonyakrokkett
Burgonyapüré
Párolt rizs
Steak burgonya

Desszertek

Somlói galuska	2100 Ft
Csokis brownie, vanília fagylalttal	2500 Ft
Várhegy palacsinta (áfonyalekváros, tejszínhabos, fahéjas, vaníliasodós palacsinta)	1900 Ft
Palacsinta (2 db) házi baracklekváros, kakós, túrós	1600 Ft
Palacsinta (2 db) nutellás	1800 Ft

Saláták

Házi káposztasaláta	900 Ft
Vegyes saláta	900 Ft
Görög saláta	1400 Ft
Csemege uborka	900 Ft
Paradicsomsaláta	900 Ft
Uborkasaláta (szezonálisan)	900 Ft
Tejfölös uborkasaláta (szezonálisan)	950 Ft
Kevert zöldsaláta	1400 Ft
Cézár saláta	2700 Ft

Mártások, csomagolóanyag, egyéb

Tartármártás	400 Ft
Ketchup	300 Ft
Kosár kenyér	600 Ft
Habdoboz	200 Ft
Leveses tál	100 Ft
Habtálca	300 Ft

Kedves Vendégeink!

Felhívjuk figyelmüket, hogy fél adag rendelése esetén a teljes vételár 70%-át számítjuk fel!

Áraink szervízdíjat NEM tartalmaz!

Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről a felszolgálónál érdeklődjenek!

Jó étvágyat kívánunk!

Pálinkák

	3 cl.	5cl.
Panyolai Elixír pálinkák	1100 Ft	1800 Ft
Panyolai Elixír (Birs, Kajsziabarack, Meggy-Málna pálinkák)	1200 Ft	2200 Ft
Panyolai SQ pálinkák	1200 Ft	2200 Ft
Panyolai SQ (Birs, Kajsziabarack pálinkák)	1300 Ft	2300 Ft
Panyolai Likőrök (Mák)	1200 Ft	1800 Ft

A pálinka lapot kérje a felszolgálóinktól.

Párlatok, likőrök, koktélok

	3cl.	5cl.
Tátra teák	1000 Ft	1500 Ft
Jameson	700 Ft	1200 Ft
Jack Daniel's	800 Ft	1300 Ft
Ballantine's	700 Ft	1200 Ft
Metaxa 5*	700 Ft	1200 Ft
Royal Vodka	600 Ft	800 Ft
Finlandia	700 Ft	1200 Ft
Beefeather Gin	700 Ft	1200 Ft
Tequila Silver	800 Ft	1300 Ft
Jägermeister	700 Ft	1200 Ft
Unicum	700 Ft	1200 Ft
Bacardi	600 Ft	1000 Ft
Don Papa Rum	1500Ft	2500 Ft
Baileys	2000 Ft/dl	
Martini (Bianco, Rosso)	1000 Ft /dl	
Campari	1000 Ft /dl	
Aperol spritz	3000 Ft	
Berry GinTonic	2800 Ft	

Alkoholmentes italok

Palackozott üdítők

dl/üv.

Coca-Cola	2,5dl	900 Ft
Coca-Cola zero/light	2,5dl	900 Ft
Fanta narancs	2,5dl	900 Ft
Kinley gyömbér	2,5dl	900 Ft
Kinley tonic	2,5dl	900 Ft
Zero Sprite	2,5dl	900 Ft
NaturAqua szénsavas/mentes	3,3dl	800 Ft
NaturAqua szénsavas/mentes	7,5dl	1600 Ft
Szóda	1dl	100 Ft

Szénsarmentes italok

100% Almalé – Cappy	1dl	300 Ft
100% Narancslé – Cappy	1dl	300 Ft
Baracklé - Cappy	1dl	300 Ft
Eper koktél - Cappy	1dl	300 Ft
Körtelé - Cappy	1dl	300 Ft
Ananászlé - Cappy	1dl	300Ft
Jeges tea (citromos/barackos)	1 dl	300Ft

Házi limonádék (szezonálisan)

~4dl.

~5,5dl.

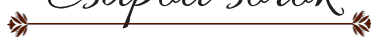
Erdei gyümölcsös limonádé	1250 Ft	1700 Ft
Klasszikus limonádé	1000 Ft	1500 Ft



Várhegy Vendéglő



Csapolt sörök



	Pohár	Korsó
Pilsner Urquell	600 Ft	1000 Ft
Dreher	540 Ft	900Ft
Floris Meggysör	1050 Ft	1700 Ft

Sörök



Palackozott	0,3l.	0,5l.
Dreher		1000 Ft
Dreher Bak barna		1000 Ft
Dreher 24 alkoholmentes		1000 Ft
Ízesített sör alkoholmentes	850Ft	
HB weissbier		1050Ft

Kávék, teák



Espresso tejszínnel	700 Ft
Hosszú kávé	700 Ft
+Tej	100 Ft
+Növényi tej	300 Ft
+laktózmentes tej	200 Ft
Cappuccino	900 Ft
Latte Macchiato	1000 Ft
Jegeskávé	1600 Ft
Forró csokoládé (szezonálisan)	1300 Ft
Forró tea	600 Ft
Méz	100 Ft



Gere Atilla Olaszrizling

850Ft/dl.

Villányi száraz fehérbor. Élénk szalmasárga szín. Illatában zöldalma, őszibarack, vanília, leheletnyi zöldfűszeresség. Kóstolva lendületes savai adnak a bornak kellő vibrálást, mely szép kiegyensúlyozottságot, kerekiséget mutat.

Nyakas Chardonay

900Ft/dl.

Etyek-Budai száraz fehérbor. A karakteres, minerális jegyek mellett a körte, alma és virágos jegyek dominálnak. Ajánljuk cézársalátánkhoz, roston sült csirkéinkhez, camemberthez, de önmagában is kiválóan fogyasztható.

Nyakas Aligvárom

900Ft/dl.

Etyek-Budai száraz fehérbor. Az illatok harmóniája a zamatok mélységével és kiemelkedő savegyensúllyal párosul. Intenzív, behízelt gyümölcsösség és rendkívül széles aromaskála jellemzi. Tökéletesen passzol a tejszínes gombás szarvassültünkhöz és beszélgetős baráti borozáshoz.

Juhász Gyöngyöző Rozé

600Ft/dl.

Szén-dioxid hozzáadásával készült Egri száraz rozé gyöngyözőbor. Friss, üde reduktív bor, melyet gyümölccsel teli illat és ízvilág jellemez. Jó párosítás paradicsomos csirkemellünkhöz, rostonsült lazacunkhoz és grillezett gomolyánkhoz.

Gere Attila Rosé Cuvée

850Ft/dl.

Színe mély cseresznye rózsaszínnel, beltartalmilag is sokat mutat. Illatában színe üdeségét tükrözi, szeder, málna, meggy dominálnak, leheltnyi rózsaszínű jegyekkel. Tökéletes párosítás lehet kacsacombunkhoz, a séf kedvenc szűzéhez és harcsapaprikásunkhoz is. Ízében lágy savak kísérik a kortyot, mely lassan, hosszan bontakozik ki.

Mészáros Merlot

850Ft/dl.

Mély sötétvörös szín. Hízelt, gyümölcsös illatanyag, igazi szekszárdi fűszerességgel. Hosszan elnyúló kényeztető ízvilága magával ragadja kóstolóját. Jól harmonizál szarvaspörköltünkkel, cigánypecsenyénkkel.

Günzer Cabernet Sauvignon

1000Ft/dl.

Villányi száraz vörösbor. A Cabernet Sauvignon egy jól ismert fajta, amely gazdag és strukturált profiljáról híres. Kifejezett tölgyes jegyeket hordoz, mint a dohány, csokoládé és tölgy, mély és összetett ízvilággal párosulva. A bor közepes vagy testes, sima tanninokkal és kiegyensúlyozott savassággal rendelkezik, így kiváló választás Rib eye steakjeinkhez, szilvás szarvassültünkhöz és a séf kedvenc szűzéhez is.

Aktuális ajánlatunk

Ft/dl.