



BOCK

HOTEL ERMITAGE



ÉS ÓBOR ÉTTEREM

Villány



Érvényes 2023. júniustól

Valid From June, 2023

Gültig ab Juni 2023



BEMUTATKOZIK A BOCK ÓBOR ÉTTEREM

Éttermünk 2003-ban nyitotta meg kapuit. Családunk álma egy olyan étterem megalkotása volt, amely a villányi borok zamatát kiemelő, de a klasszikus „nagyamamai ízektől” nem elrugaszkodott, autentikus konyhát képvisel.

Az első években Nemesné Barbara séf alapozta meg a Bock Óbor Étterem stílusát, akinek meggyőződése, hogy Bock József boraihoz a nem extrém módon túlgondolt, jóízű, kiváló minőségű, házias ételek illenek. Hitvallása, hogy a hagyományokra és a kreativitásra építve, az ételek értékeinek megőrzésére, a jó ízlésre kell törekedni. Barbara a stafétát mára már átadta Hadnagy Attilának, aki csapata segítségével alkot, nap mint nap kiváló ételeket.

Vendégeink kényelméről Tamás Róbert étteremvezető-sommelier, valamint képzett kollégái gondoskodnak immár 2003 óta. Borbemutatóik még kellemesebbé teszik az Óbor Étteremben eltöltött időt.

An Introduction to the Bock Óbor Restaurant

Our restaurant opened its doors in 2003. Our family's dream was to create a restaurant which brought out the flavour of Villány wines while maintaining the classic "taste of grandma's cooking" and representing authentic cuisine.

In the early years the Bock Óbor Restaurant style was formed by chef Mrs. Barbara Nemes, who was convinced that it was not overcomplicated but flavoursome, high-quality, homely food that best suited the wines of József Bock. It was her firm belief that quality food and good taste could be preserved by building upon tradition and creativity. Barbara has now passed the baton on to Attila Hadnagy, who with the help of his team creates superb meals on a daily basis.

Ever since 2003, the comfort of our guests has been the responsibility of restaurant manager and sommelier Róbert Tamás and his trained staff. Their wine-tastings make time spent in the Óbor Restaurant even more pleasant.

Hadnagy Attila

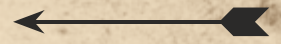


*Bock József és
Bock Nelli*



*Tamás Róbert és
Antal László*





ELŐÉTELEK

Bock kékszőlőmag olaj vulkáni sóval, szőlőmaglisztes 1.650 Ft
kemencés lepénnyel

Grape Seed flatbread with Bock Blue Grape Seed Oil
and volcanic salt

Bock Traubenkernöl mit Vulkansalz und Traubenkernmehl-Gebäck
aus dem Backofen

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Olaszrizling

Szőlőmagolajos humusz angol zellerrel 1.650 Ft

Hummus with grape seed oil and fresh celery

Hummus mit Traubenkernöl und frischem Staudensellerie

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Hárslevelű

Sült céklatavár krémfehér sajttal 3.350 Ft

Baked beetroot tatar garnished with white cream cheese

Rote Bete Tatar garniert mit Frischkäse

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Rosé

Bock vegyes ízelítő (házi készítésű sonka, szalámi körítve) 3.100 Ft

Bock's mixed appetizer plate (homemade ham & salami),
served with fresh vegetables

Bock's gemischte Vorspeisenplatte (Schinken & Salami hausgemacht),
dazu frisches Gemüse

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

PortaGéza

Zöldfűszeres pikáns pacalsaláta 3.550 Ft

Piquant tripe salad with herbs

Pikanter Kuttelsalat mit Kräutern



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Siller

Argentín bélszíntatar friss zöldségekkel 6.700 Ft

Argentine tenderloin tatar with fresh vegetables

Argentinisches Tatar vom Filet mit frischem Gemüse

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Redy

Laktózmentes
ételek



Lactose-free dishes
Laktosefreie Speisen

Gluténmentes
ételek

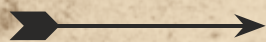


Gluten free dishes
Glutenfrei Speisen

Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



LEVESEK

Krémleves, a felszolgálók ajánlásával 2.500 Ft

Recommended cream soup of the day

Creme-Suppe nach Tagesangebot

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
Auch glutenfreie Optionen erhältlich

Tánti gyöngyöző húislevese, vele főtt zöldségekkel, velőscsonttal és pirítóssal ... 2.500 Ft

Auntie's meat broth with boiled root vegetables, marrowbone and toast

Tante's Fleischbrühe mit Wurzelgemüse und Markknochen, dazu Toastbrot

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich

Vietnámi marhahúsleves   2.950 Ft

Vietnamese beef soup

Vietnamesische Rindfleischsuppe

TÉSZTA ÉS VEGA

Fokhagymás házitészta jércemellel 3.950 Ft

Homemade garlic pasta with sliced chicken breast

Hausgemachte Knoblauchnudeln mit Hühnerbrust

Laktózmentesen is kérhető • Also available lactose-free options
Auch laktosefreie Optionen erhältlich



Ajánlott bor

Recommended wine
Weinempfehlung

Chardonnay

Lazacos házitészta fekete kagylóval 6.250 Ft

Homemade pasta with salmon and black mussels

Hausgemachte Paste mit Lachs und Miesmuscheln



Ajánlott bor

Recommended wine
Weinempfehlung

Rosé Amphora

Csőben sült cannelloni rukkolasalátával 3.800 Ft

Gratinated cannelloni filled with mozzarella cheese,
served with fresh arugula salad

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Mozzarella,
dazu frischer Rucolasalat



Ajánlott bor

Recommended wine
Weinempfehlung

Kadarka

Laktózmentes
ételek



Lactose-free dishes
Laktosefreie Speisen

Gluténmentes
ételek

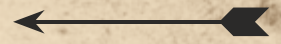


Gluten free dishes
Glutenfrei Speisen

Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



HAL

Roston sült pisztráng zöldséges kuskusszal 6.650 Ft

Grilled trout with vegetable couscous

Gegrillte Forelle mit Gemüse Couscous

Laktózmentesen is kérhető • Also available lactose-free options
Auch laktosefreie Optionen erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Rajnai Rizling

Vajon sült lazacderék sült édesburgonyapürével, zöld morzsás gnocchival 7.700 Ft

Salmon belly fried in butter with spice coated gnocchi and mashed sweet potatoes.

In Butter gebratene Lachslende serviert mit Gnocchi im Kräutermantel und Süßkartoffelpüree



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Bock Blanc

SZÁRNYAS

Kijevi supreme csirkemell majonézes jégсалátával 5.400 Ft

Kiev chicken breast supreme filled with mozzarella cheese, served with a fresh mayonnaise iceberg lettuce

Kiewer Hähnchenbrust Supreme gefüllt mit Mozzarella, dazu frischer Eisbergsalat mit Mayonaisedressing



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Chardonnay Barrique

Laktózmentes
ételek



Lactose-free dishes
Laktosefreie Speisen

Gluténmentes
ételek

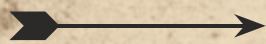


Gluten free dishes
Glutenfrei Speisen

Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



SERTÉS

Kemencés töltött káposzta 4.800 Ft

Oven-cooked stuffed cabbage
Gefüllte Krautwickel aus dem Ofen



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Cabernet Sauvignon

Serpenyős „Fledermaus” rántva, amivel szeretnéd 4.450 Ft

Pan-cooked fried "Fledermaus" with your choice
of accompaniments

Paniertes Schweineschnitzel „Fledermaus" aus der
Pfanne mit Beilagen nach Wahl



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Pinot Noir

Ropogós malaccsülök szalonnás zöldséraguval 7.600 Ft

(csontos malaccsülök, kb. 33 dkg)

Crispy suckling pig hock with vegetable ragout

Knusprige Ferkelhachse gebraten mit Gemüseragout

Laktóz- és gluténmentesen is kérhető • Also available lactose and gluten-free options
Auch laktose- und glutenfreie Varianten erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Kékfrankos Selection

VADAK

Vörösboros vadpörkölt tanyasi galuskával 4.600 Ft

Hungarian-style game stew in red wine with farm-made noodles

Wildgulasch mit Rotwein dazu Nockerln

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
Auch glutenfreie Optionen erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Cabernet Franc

Párolt szarvascomb vörösboros mártással, 6.150 Ft

burgonyafánkkal

Steamed round of venison (red deer) in red wine sauce and
homemade potato donut

Hirschbraten gedämpft in Rotweinsouße dazu
hausgemachte Kartoffelkrapfen



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Bock 40

Laktózmentes
ételek



Lactose-free dishes
Laktosefreie Speisen

Gluténmentes
ételek

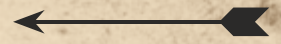


Gluten free dishes
Glutenfrei Speisen


Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



ARGENTIN BÉLSZÍN

Argentín bélszínrolád, tejszínes burgonyapürével  9.950 Ft
 Argentine tenderloin roulade with mashed potatoes
 Argentinische Filetroulade mit Kartoffelpüree

Bock steak (100 g) kisevőknek, friss kevert salátával, fürjtojással 9.350 Ft
 Bock steak (100 g) for light eaters with a fresh mixed salad and quail egg
 Steak a'la Bock (100 g) mit frischem gemischtem Salat und Wachtelei

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
 Auch glutenfreie Optionen erhältlich

Bock steak (200 g) grillezett zöldségekkel, steakburgonyával, 17.500 Ft
 zöldborsmártással

Bock steak (200g) with grilled vegetables, steak potatoes and green pepper sauce
 Bocksteak (200g) mit Grillgemüse, Steakkartoffeln und grüner Pfeffersauce

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
 Auch glutenfreie Optionen erhältlich

Bock steak (300 g) grillezett zöldségekkel, steakburgonyával, 22.500 Ft
 zöldborsmártással

Bock steak (300g) with grilled vegetables, steak potatoes and green pepper sauce
 Bocksteak (300g) mit Grillgemüse, Steakkartoffeln und grüner Pfeffersauce

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
 Auch glutenfreie Optionen erhältlich

B3 (Big Bock Beef, 1000 g) fűszerkéreggel, grillezett 64.000 Ft
 zöldségekkel, steakburgonyával, zöldborsmártással

B3 (Big Bock Beef, 1000g) in a spicy coating with vegetables,
 steak potatoes and green pepper sauce

BB3 (Big Bock Beef, 1000g) im pikanten Gewürzmantel mit
 Grillgemüse, Steakkartoffeln und grüner Pfeffersauce

Gluténmentesen is kérhető
 Also available gluten-free options
 Auch glutenfreie Optionen erhältlich



Ajánlott bor
 Recommended wine
 Weinempfehlung

 Bock Cuvée

Laktózmentes
 ételek



Lactose-free dishes
 Laktosefreie Speisen

Gluténmentes
 ételek

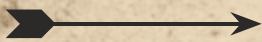


Gluten free dishes
 Glutenfrei Speisen


Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



SAJT

Törkölyben és szőlőmagolajban pácolt vegyes sajtok citromkompóttal  3.250 Ft

Mixed cheeses in marc and grape seed oil marinade with lemon compote

Gemischte Käsesorten in Trester- und Traubenkernölmarinade mit

Zitronenkompott



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Hárslevelű

DESSZERTEK

Pascucci kávé pohárkrém 2.750 Ft

Pascucci coffee verrine

Pascucci Kaffee Verrine

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
Auch glutenfreie Optionen erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Capella

Ricottás túró tortácska sárgabarackkal 2.650 Ft

Mini ricotta apricot cheesecake

Mini-Ricotta-Aprikosen-Käsekuchen

Gluténmentesen is kérhető • Also available gluten-free options
Auch glutenfreie Optionen erhältlich



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Édes Hárslevelű

Belga csokoládéfelfújt meggyreszttel 2.500 Ft

Belgian chocolate soufflé with cherry sauce

Belgischer Schokoladen soufflé mit Kirschsauce



Ajánlott bor
Recommended wine
Weinempfehlung

Cabernet Franc Selection

Laktózmentes
ételek



Lactose-free dishes
Laktosefreie Speisen

Gluténmentes
ételek

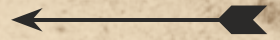


Gluten free dishes
Glutenfrei Speisen



Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.



10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



SALÁTÁK

Káposztasaláta tökmagolajjal   1.450 Ft
 Cabbage salad with pumpkin seed oil
 Krautsalat mit Kürbiskernöl

Friss zöldsalátakeverék választható öntettel   2.450 Ft
 Fresh mixed salad greens with a choice of dressings
 Frischer gemischter Blattsalat mit einer Auswahl an Dressings

ÖNTETEK

Citromos-olívás
 Lemon-olive
 Zitronen-Olivenöl

Tökmagolajos-citromos
 Pumpkin seed oil-lemon
 Kürbiskernöl-Zitrone


Dijoni mustáros-olívás
 Dijon mustard-olive
 Dijonsenf-Olivenöl

Bock szőlőmagolajos-citromos
 Bock grape seed oil-lemon
 Bock Traubenkernöl-Zitrone

Vezetett pincelátogatás
 14:00 és 17:00 órákor,
 minden nap.
 Kérjük, jelentkezzenek
 kollégáinknál!

Guided cellar tours
 at 14:00 and
 17:00, every day.
 Reserve a place
 with our
 restaurant staff.



Laktózmentes  ételek Lactose-free dishes
 Laktosefreie Speisen

Gluténmentes  ételek Gluten free dishes
 Glutenfrei Speisen

Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervízdíjat számolunk fel.

10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.

Für unseren Service im Restaurant erlauben wir uns 10% Servicezuschlag zu berechnen.



BOCK

HOTEL ERMITAGE



ÉS ÓBOR ÉTTEREM

Villány

H-7773 Villány, Batthyány u. 15.

+36 72 492 919

+36 30 997 56 00

bock@bock.hu,

recepcao@bock.hu



Kérjük, értékeljen minket a
tripadvisoron.

Please Rate us on TripAdvisor



tripadvisor®



www.bock.hu



www.bock.hu