

---

## Kránícz Borház Kránícz Weinhaus Kránícz Wine House Vinařství Kránícz

### A „BOR-HÁZA“ GARABONCON

Borházunk bázisa olyan pincészet, melyben családunk több generációja tanulta és művelte a borászat nemes mesterségét.

Ide várjuk kedves VENDÉGEINKET, hogy megízlelhessék a tölgyfahordóban érlelt, kiváló minőségű, nemes karakterű borainkat.

De nemcsak a kiváló minőségű fehér- és vörös borainkat kóstolhatják meg vendégeink, hanem különleges, helyi speciális ételeinket is.

Reméljük, hogy élvezik majd a nálunk eltöltött időt, és ugyanolyan jóízűen fogyasztják az ételeinket és italokat, mint amilyen szeretettel és igyekvéssel mi elkészítjük és felszolgáljuk.

*Kellemes időtöltést kíván: a Kránícz család*



### DAS „HAUS DES WEINES“ IN GARABONC

Tradition und das an sie weitergegebene Wissen mehrerer Generationen, wird von den heutigen Besitzern, zum Wohle der Gäste eingebracht.

Wir freuen uns darauf, unsere Gäste, mit den in Eichefässern gereiften, charaktervollen Qualitätsweinen, bewirten zu können.

Sie können bei uns nicht nur ausgezeichnete Weiss- und Rotweine kosten sondern auch ausgesuchte Speisen unserer Gegend probieren.

Wir geben uns grosse Mühe, Sie mit unseren Speisen und Getränken zu verwöhnen und hoffen, dass Sie eine angenehme Zeit bei uns verbringen werden.

*Ihre Familie Kranicz*



### THE 'HOUSE OF WINE' IN GARABONC

Our Wine House is based on a winery, in which more generations of our family has acquired and pursued the noble profession of viticulture.

Our GUESTS are welcomed here in order to taste our premium-quality wines mellowed in oak-barrels with noble features.

But our guests can taste not merely our excellent quality white and red wines, our special, local plates are also on the offer.

We sincerely hope you will enjoy the time spent with us and find as much delight in consuming our dishes and drinks as we have in preparing and serving them to you.

*We wish you a pleasant time: Family Kránícz*



### „DŮM VÍNA“ GARABONC

Bází našeho Domu vína je vinařství, ve kterém se několik generací naší rodiny učilo ušlechtilému umění vinařství.

Sem pozýváme milé HOSTY na ochutnávku mimořádně kvalitních, vín ušlechtilého charakteru, zrajících na dubových sudech.

Hosté mohou ochutnat nejen bílé a červené vína vynikající kvality, ale i speciální místní jídla. Doufáme, že u nás strávíte příjemné chvíle a jídla a nápoje budete konzumovat s takovou chutí jakovou láskou a snahou je pro vás připravujeme a podáváme.

*Přejeme vám příjemně strávený čas: Rodina Kránícz*

## Étlap 🍷 Speisekarte 🍷 Menu 🍷 Jídelní lístek

*„Legyen ebéd vagy vacsora  
életformánk a lakoma,  
aki magyar addig eszik,  
míg koporsóba nem teszik”  
(Földes László)*

### Levesek 🍷 Suppen 🍷 Soups 🍷 Polévky

*Ami a fazékból kikerül 🍷 Das Beste aus dem Suppentopf  
What you get out of the pot 🍷 Co hrnec dá*

#### **Húsleves tésztával**

Fleischsuppe mit Nudleinlage

Clear soup with dumplings

Masový vývar s těstovinou

#### **Hagymakrémleves cipóban**

Zwiebelcremesuppe im Brotlaib

Onion cream soup in loaf

Cibulová polévka v bochníku

#### **Fokhagymakrémleves cipóban** ...finom friss fokhagymával

Knoblauchcremesuppe im Brotlaib ...mit viel Knoblauch

Garlic cream soup ...in loaf with fine fresh garlic

Česnekové krémové polévka v bochničku ...s chutným čerstvým česnekem

#### **Bográcsgulyás** – Zöldségekkel az igazi!

Kesselgulasch – Die besondere Suppe!

Hungarian kettle goulash – The best is with a lot of vegetable!

Kotlíkový guláš – Se zeleninou to je ono!

## Húsnélküli finomságok Fleischlose Leckereien Gourmet-food without meat Dobroty bez masa

**Rántott „Trap-Pista”** – Sajt prézliben rizszel és tartármártással

„Trap-Pista“ – Käse, gebacken paniert mit Reis und Tartarensauce

Breaded ‘Trap-Pista’ Cheese – Cheese in breadcrumbs with rice and tartare sauce

Smažený sýr „Trapista“ – Sýr v strouhance s rýží a tatarskou omáčkou

**Dödölle pirított hagymával és sok tejföllel** – Igazi zalai ételkülönlegesség!

Dödölle – mit gerösteten Zwiebeln und viel Sauerrahm

Einheimische Spezialität aus Kartoffelteig

Dödölle with fried onion and a lot of sour cream – Real tit-bit from Zala!

Bramborové taštičky Se smaženou cibulí a spoustou

zakysané smetany – Originální specialita regionu Zala!

## Főételek Hauptgerichte Main dishes Hlavní jídla

*Szárnyasokat adunk vágyainknak!*

## Szárnyas ételeink Geflügel-Speisen Dishes with poultry Jídla z drůbeže

**Krániczné titka hasáburgonyával** – A pulykamellet sonkából, kukoricából és sajtkréméből készült töltelékkel megtöltjük, majd kirántjuk. Hasáburgonyával tesszük kívánatosá azt!

Panierte Putenbrust nach Geheimrezept von Frau Kránicz  
gefüllt mit Schinken, Mais und Käsecreme, Pommes Frites

Mrs Kránicz' secret with French fries Turkey breast filled with ham, maize and cheese cream, and fried with breadcrumbs. French fries make it even more wanted!

Tajemství paní Kránicz s hranolky Krůti prsa naplníme nádivkou ze šunky, kukuřice a krémového sýra a vysmažíme. K dokonalosti je přivedou hranolky!

**Lacibácsi kedvence hasáburgonyával** – Jércemellet fűszeres túróval töltjük, majd az egészet szalonnával gőngyöljük. Hasáburgonyával kiváló és laktató.

Gefüllte Hähnchenbrust, Leibgericht von Onkel Laci mit Gewürzquark, eingewickelt in Speck, Pommes Frites

Laci bácsi's favourite with French fries Pullet breast filled with spicy cottage cheese then rolled in bacon. With French fries it is excellent and kills hunger.

Oblíbené jídlo strýce Láďu Prsa z mladé slepice naplníme pikantním tvarohem a zabalíme do slaniny. S hranolky jsou vynikající a syté.

## Szárnyas ételeink Geflügel-Speisen Dishes with poultry Jídla z drůbeže

**Sajttal töltött pulykamell** – Pulykamellet sajttal töltjük, bundázzuk, sütjük. Hasáburgonyával kínáljuk!

Panierte Putenbrust, gefüllt mit Käse – Putenbrust mit Käse gefüllt, gebraten, mit Pommes Frites!

Turkey breast filled with cheese – Turkey breast filled with cheese, breaded and fried. Served with French fries!

Krúti prsa plněné sýrem – Krúti prsa naplníme sýrem, obalíme a vysmažíme. Podáváme s hranolký!

**Puttonyos pulykaszelet** – Pulykaszeletre sonkát, gyümölcsöt teszünk, meghintjük sajttal, majd pirosra sütjük. Mindezt salátaágyon tálaljuk.

Puttonyosch Putenschnitzel – Putenschnitzel, Schinken, darüber Obst und geriebener Käse, goldbraun überbacken, auf einem Salatbett angerichtet.

'Puttony' turkey steak – Ham and fruits are placed on the turkey steak, cheese is added and then fried. Served on salad bed.

Krúti řízek s batůžkem – Na krúti řízek položíme šunku, ovoce, posypeme sýrem a upečeme do zlatova. Podáváme na salátu.

**Grilltál pulykából** – Grillezett pulyka, grillezett zöldségekkel.

Grillteller von der Putenbrust – Grillfleisch mit gegrillten Gemüse.

Grill-plate from turkey – Grilled turkey, with grilled vegetables.

Krúti grilovaná mísa – Grilovaná krúta s grilovanou zeleninou.

**Neve nincs csirke** – Lehet, hogy névtelen, de nem lehet íztelen. A roston sült csirkemell filét kaporszósszal leöntjük. Burgonyakrokettel kínáljuk!

Nomeless Huhn – Auf dem Rost gebratenes Hühnerbrustfilet mit Dillsosse und Kroketten.

No name chicken – It may have no name, yet cannot be tasteless. The roasted chicken breast fillet is poured with dill sauce. Served with potato croquette!

Kuře co hledá jméno – Možná nemá jméno, ale chuť rozhodně ano. Kuřecí prsa na roštu polijeme koprovou omáčkou. Podáváme s bramborovými krocketami.

## Disznóságok és marhaságok Gerichte vom Schwein und Rind Pork and beef Veprové a hovézí

### Rántott szelet hasábburgonyával

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

Breaded cutlet with French fries

Smažený řízek s hranolky

**Hegyí tál** – A mustáros tarját megsütjük, melynek tetejére tükörtojást teszünk, valamint karajt hegyimártással, hogy ne legyen túl száraz, majd mindez sültburgonyával kínáljuk, de a szalonnát sem felejtjük le a tátról!

Weinbergplatte – In Senfmarinade eingeleitert, gebratener Schweinenacken mit Spiegelei. Kotelett mit Bergsosse, Bratkartoffeln und gebratenem Speck

Mountain plate – The mustard ribs is roasted, fried egg comes thereon, and chop with mountain sauce so that it is not too dry, all this served with roast potato, but bacon cannot be left out either!

Horská mísa – Krkovičí s hořčicí upečeme, položíme na ni volské oko a karé s horskou omáčkou, aby nebylo příliš suché, podáváme s pečenými bramborami a nezapomeneme ani na slaninku!

**Fatányéros a'la Borház** – Mustárban pácolt tarját, fohagymás karajt, valamint kolbászt kínálunk hasábbal, tetején szalonnával.

Holzeller a'la Weinhaus – In Senfmarinade eingeleitert, gebratener Schweinenacken Kotelett mit Knoblauch, Wurst, Pommes Frites

Mixed grill plate a'la Borház – Ribs cured in mustard and garlic chop, and sausage are offered with French fries and bacon on top.

Dřevěný talíř a'la Dům vína – Krkovice marinovaná v hořčicí, karé na česneku a kolbásu podáváme s hranolky, posypané slaninkou.

**Grilltál** – Grillezett hús, grillezett zöldségekkel

Grillteller – Grillfleisch mit gegrillten Gemüse

Grill plate – Grilled meat with grilled vegetables

Grilová mísa – Grilované maso s grilovanou zeleninou

**Szakács kedvence** – Pácolttarját szalonnazsíron megsütjük, friss fohagymával megkenjük. Hasábburgonyával kínáljuk.

Des Koches Leibgericht – Eingeleitert Schweinenacken in Speckfett gebraten, mit frischem Knoblauch und Pommes.

Frites Cook's favourite – Cured chop is based on bacon fat with fresh garlic. Served with French fries.

Kuchařovo oblíbené jídlo – Marinovanou krkovičí upečeme na masti ze slaniny a potmě čerstvým česnekem. Podáváme s hranolky.

## Disznóságok és marhaságok Gerichte vom Schwein und Rind Pork and beef Vepřové a hovězí

**Főborász kedvence** – Natúrseleltre sonkát, kolbászt, paradicsomkarikát teszünk, megszórrjuk reszeltajttal, majd az egészet pirosva sütjük. Hozzá sültburgonyát ajánlunk.

**Chefkellermeisters Leibgericht** – Naturschmitzel, Schinken, Paprikabratunurst, Tomatenwürfel, geriebener Käse, zusammen goldbraun gebacken, Bratkartoffeln.

**Senior oenologist's favourite** – Cutlet with ham, sausage and tomato slices thereon, with grated cheese, and this is roasted. Served with roast potato.

**Vinařovo oblíbené jídlo** – Na přírodní řízky položíme kroužky klobásy a rajčat, posypeme strouhaným sýrem a upečeme do červena. Podáváme s pečenými bramborami.

**Pincetál egy személynek** – Sült húst teszünk rá mártással, tükörtojással, tőróval töltött húst és rántottsajtot kínálunk sültburgonyával.

**Kellerplatte für eine Person** – Naturschmitzel, Schmitzel mi Quarkfüllung, paniierter Käse, Spiegelei, Bratkartoffeln, Sosse.

**Cellar plate for one person** – Roast meat with sauce, meat filled with fried eggs, cottage cheese and breaded cheese with roast potato.

**Sklepní mísa** – Na míse je pečené maso s omáčkou, volským okem, maso plnené tvarohem a smažený sýr s hranolky.

**Csülök szőlőmester módra** – Egészben sült csülök, velesült burgonyával, hozzá párolt káposzta.

**Schweinschaxe Kellermeister** – Ganze Schweinschaxe mit Kartoffeln im Ofen gebacken, dazu gedünstetes Kraut.

**Knuckle a 'la grape master** – Knuckle roasted in one piece with potato and steamed cabbage.

**Koleno na způsob vinaře** – Koleno pečené vcelku s bramborami, podáváme s dušeným zelím.

**Marhapörkölt galuskával** – Egy igazi magyar étel.

**Rindgulasch mit Nockerln** – Das echte ungarische Gericht.

**Veal stew with pasta** – A real Hungarian dish.

**Hovězí perkelt** – Snoky Pravé maďarské jídlo.

## A vizek és az erdő ajánlata Was die Gewässer und der Wald anbieten Offered from the water and forest Nabídka voda a lesa

**Fogasfilé bormártásban** – Borházunk borával, saláta ágyon.

Zanderfilet mit Weinsosse – aus Wein vom eigenen Keller Auf einem Salatbett angerichtet.

Zander fillet in wine sauce – with the wine of our house on salad bed.

Candát ve vinné omáče – S vínem Domu vína, podávaný na salátu.

**Fogas roston, rizs és zöldségkörettel** – Igazán könnyű és kímélő,  
melyet mártással kínálunk.

Gegrillter Zander mit Reis, Sosse und Gemüsebeilage – Es is ein sehr gute  
und leichte Speise, die wir mit Sosse anbieten.

Zander roasted with rice and vegetables – Real light and not much calorie  
offered with a sauce.

Candát na roštu s rýží a zeleninou – Opravdu lehké jídlo podávané s omáčkou.

**Vaddisznópörkölt dödöllével** – Vadpörkölt egy igazi ételkülönlegességgel.

Wildschweingulasch mit Dödölle – Wildgulasch mit einer besonderen Spezialität  
aus Kartoffelteig, in Zwiebelfett geröstet.

Wild pig stew with dödölle – Wild stew with a real special dish.

Perkelt z divočáka s bramborovými taštičkami – Perkelt ze zvěřiny  
s opravdovou specialitou.

**Vaddisznósült almás pároltkáposztával, krokettel** – A vadhúst  
erdeifűszerekkel ízesítjük, almás pároltkáposztával, valamint vadas mártással kínáljuk!

Wildschweinbraten mit gedünstetem Apfelkraut mit Kroketten und Sosse

Wild pig cutlet with steamed cabbage with apple and croquette – The wild  
meat gets spiced with forest spices, offered with steamed cabbage with apple  
and special piquant brown sauce is added!

Pečený divočák s dušeným zelím s jablky, s přílohou Zvěřinu ochutíme  
lesním kořením, podáváme s dušeným zelím s jablky a s omáčkou na divoko!

**Vörösborban párolt szalonnás szarvas krokettel** – A szarvashúst  
vörösboros mártásban pároljuk, krokettel kínáljuk.

Hirschbraten in Rotweinsosse gedünstet Speck und Kroketten

Deer with bacon cured in red wine and with croquette – The deer meat  
is steamed in a red wine sauce and offered with croquette.

Jeleni maso prošpikované slaninou dušené v červeném víně, s krocketami  
– Jeleni maso dusíme v omáče s červeného vína, podáváme s krocketami.

## Többszemélyes étkeink Für mehrere Personen Plates for many persons Porce pro víc osob

*(kizárólag bátor embereknek)  
(Für den grossen Hunger)  
(exclusively for brave ones)  
(jenom pro odvážné)*

**Ünnepi lakoma két személynek** – Köretnek piritott burgonyát és zöldségköretet kínálunk. A Tálra pácolt tarját, puttonyos pulykaszeletet és fogast bormártásban teszünk.

**Festessen für 2 Personen** – *Eingelegter Schweinenacken, Puttonyosch Putenschnitzel, Zander mit Weinsosse, geröstete Kartoffeln, Erbsen- und Kartoffelgemüse.*

**Festive feast for two persons** – *As a garnish brouned potato and vegetables are offered. The plate includes cured rib, turkey breast and zander in wine sauce.*

**Sváteční hostina pro dva** – *Jako přílohu podáváme smažené brambory a zeleninu. Na mise je marinovaná krkovice, krutí řízek s batůžkem a candát ve vínné omáče.*

**Kranicz Tál négy személyre** – Köretnek: piritott burgonyát, rizst és zöldségköretet kínálunk. A tálra: pácolt tarját, rostott fogast, rántott szeletet, csülköt, főborász kedvencét helyezük. Húskavalkád az egész családnak! (mi az anyósra is gondolunk)

**Kranicz Teller für 4 Personen** – *Eingelegter Schweinenacken, gerösteter Zander, paniertes Schnitzel, Schweinshaxe, Kellermeisters Leibgericht mit gerösteten Kartoffeln, Reis, Erbsen- und Karottengemüse.*

**Kranicz Plate for four persons** – *Garnish: brouned potato, rice and vegetables are offered. The plate includes: cured rib, roasted zander, breaded cutlet, knuckle, senior oenologist's favourite. Meat selection for the whole family! (mother-in-law has not been neglected either)*

**Mísa Kranicz pro jednu osobu** – *Příloha: smažené brambory, rýže a zelenina. Na mise: marinovaná krkovice, candát na roštu, smažený řízek, koleno a vinařovo oblíbené jídlo. Kavalkáda masa pro celou rodinu! (nezapomněti jsme ani na tchyni)*



## Köreték † Beilagen † Garnish † Přílohy

### Hasáburgonya

Pommes Frites † French fries † Hranolky

### Fűszeres héjas burgonya

Gewürzte mit Schale gebackene Kartoffeln  
Spicy potato † Pikantní brambory pečené ve slupce

### Sült burgonya

Bratkartoffeln † Roast potato † Pečené brambory

### Rizs

Reis † Rice † Rýže

### Zöldségekötet

Gemüsebeilage (Erbsen Karotten...)  
Vegetables † Zeleninová příloha

### Krokkett

Kroketten † Croquette † Krokety

### Hagymás tört burgonya

zerdrückte Kartoffeln mit gedünsteten Zwiebeln  
Smashed potato with onion † Bramborová kaše s cibulkou

### Dödölle

Dödölle † Dödölle † Bramborové taštičky

### Burgonyapüré

Kartoffelbrei † Potato puree † Bramborové pyré

## Savanyú † Eingelegte Salate (sauer) Pickles † Marinovaná zelenina

### Ecetes uborka

Essiggurken † Pickles † Okurka nakládačka

### Csalamádé

Gemischter Salat † Mixed pickles † Čalamáda

## Saláták † Frische Salate † Salads † Saláty

### Paradicsom saláta

Tomatensalat † Tomato salad † Rajčatový salát

### Uborka saláta

Gurkensalat † Cucumber salad † Okurkový salát

### Káposztasaláta

Krautsalat † Cabbage salad † Zelný salát

### Borház saláta

Weinhausssalat † Wine house salad † Salát Domu vína

### Friss vegyes saláta

frischer gemischter Salat † Fresh mixed salad † Čerstvý míchaný salát

## Öntetek † Sossen † Dressings † Zálivky

### Ketchup

### Majonéz

Majonäse † Mayonnaise † Majonéza

### Tartármártás

Tartarensosse † Tartare sauce † Tatarská omáčka

## Desszertek † Dessert † Desserts † Dezerty

### Palacsinták † Palatschinken † Pancakes † Palačinky

#### Ízes

mit Marmelade † Jam † S džemem

#### Totyogós túrós vanília öntettel

mit Quark und Vanillesosse

with rich cottage cheese dressing † S bohatou vanilkovou omáčkou

#### Gundel

mit Walnuss und Schokoladensosse nach Gundel Art

with walnut and chocolate sauce a la Gundel Style

Gundel s ořechovou a čokoládovou omáčkou Gundel styl

#### Csokis

mit Schokoladensosse † Chocolate † Čokoládové

#### Vanília puding tejszínhabbal

Vanillepudding mit Schlagsahne

Vanilla pudding and whipped cream † Vanilkový puding se šlehačkou

#### Gesztenyepüré tejszínhabbal

Kastanienpüree mit Schlagsahne

Chestnut puree with whipped cream † Kaštanové pyrė se šlehačkou

#### Almás pite vanília öntettel

Apfelkuchen mit Vanillesosse

Apple cake with vanilla dressing

Jablečný koláč s vanilkovým krémem

## Itallap Getränkekarte Drinks Nápojový lístek

*Ne csak együnk, igyunk is!  
Wir sollten nicht nur essen, sondern auch trinken!  
You should not merely eat but drink as well!  
Po dobrém jídle dobré pítí!*

### Üdítő italok Erfrischungsgetränke mit Kohlendioxid Soft drinks Nealkoholické nápoje

Coca Cola 0,2 l	_____
Fanta 0,2 l	_____
Sprite 0,2 l	_____
Pepsi 0,25 l	_____
Pepsi Light 0,25 l	_____
Schweppes szőlő 0,25 l	_____
Schweppes Trauben	
Schweppes Grape	
Schweppes Hrozny	
Schweppes tonic 0,25 l	_____
Schweppes orange 0,25 l	_____
7 UP 0,25 l	_____
Lipton Ice Tea 0,3 l	_____

### Rostos üdítők Säfte Juices Nefiltrované ovocné šťávy

Alma 0,3 l	_____
Apfelsaft	
Apple	
Jablko	
Szőlő 0,3 l	_____
Traubensaft	
Grape	
Hrozny	
Narancs 0,3 l	_____
Orangensaft	
Orange	
Pomeranč	
Őszibarack 0,3 l	_____
Pfirsichsaft	
Peach	
Broskve	

### Kávés Kaffee Coffee Káva

Espresso	_____
Espresso	
Capuccino	_____
Capuccino	
Hosszú Kávés	_____
Lang Kaffee	
Long coffee	
Velké espresso	

### Víz Wasser Water Voda

Ásványvíz 0,25 l	_____
Mineralwasser	
Mineral water	
Minerálka	
Szódavíz 0,3 l	_____
Sodawasser	
Soda water	
Sodovka	

## Étvágygerjesztő italok Getränke die Appetit machen Appetizers / Digestiva

	2 cl	4 cl
<b>Zwack Unicum</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Jägermeister</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Törköly Pálinka</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trester Pálinka		
Törköly Brandy		
Törköly – destilát z hroznových výlisků		
<b>Barack ízesített szeszés ital</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfirsich Schnaps		
Peach flavoured alcoholic drinks		
Alkoholický nápoj s příchutí meruněk		
<b>Szilvapálinka</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pflaume Pálinka		
Plum pálinka		
Slivovice		
<b>Barack pálinka</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aprikose Pálinka		
Peach pálinka		
Meruňkovice		
<b>Vilmoskörte</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Williams Birne		
William's pear		
Vilmoskörte – hruškovice		
<b>Körte pálinka</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Birne Pálinka		
Pear pálinka		
Hruškovice		

## Likörök – Whisky Likör und Whisky Liqueurs – Whiskies Likéry – Whisky

(Hölgyeknek, uraknak)  
(Für Damen und Herren)  
(Ladies and Gentlemen)  
(Pro dámy a pány)

	2 cl	4 cl
<b>Bailey's</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Ballantines</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Sör 🍺 Bier 🍺 Beer 🍺 Pivo

<b>Sör 0,5 l</b>	<input type="checkbox"/>
Bier	
Beer	
Pivo	

## Pezsgők 🍷 Sekt Sparkling wines 🍷 Šampaňské

<b>Édes pezsgő / üveg</b>	<input type="checkbox"/>
Sekt süß / Flasche	
Sweet sparkling wine	
Šampaňské sladké	
<b>Félszáraz pezsgő / üveg</b>	<input type="checkbox"/>
Sekt halbtrocken / Flasche	
Semi-dry sparkling wine	
Šampaňské polosuché	