



BOCK

ÓBOR ÉTTEREM

Villány

ÉTLAP

MENU

Érvényes 2026. májustól
Valid from May, 2026.



BOCK

PINCÉSZET

Villány

EST. 1850

PINCESÉTA • CELLAR TOUR*

VASÁRNAP – PÉNTEK

SUNDAY – FRIDAY

16:00

SZOMBAT

SATURDAY

14:00 • 16:00

*Részletekről érdeklődjön! • Ask about the details!



Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák!
Our prices are stated in HUF and include the VAT!

Az étlapon és itallapon feltüntetett árakra 10% szervizdíjat számolunk fel.
10% service charge will be added to the prices of your menu and your beverages.



Laktózmentes ételek
Lactose-free dishes



Gluténmentes ételek
Gluten-free dishes

ELŐÉTELEK

STARTER · VORSPEISEN

LAZACCAL TÖLTÖTT SPENÓTOS PALACSINTA, TORMÁS PASZTERNÁKKRÉM

SPINACH PANCAKES FILLED WITH SALMON,
SERVED WITH HORSERADISH-PARSNIP CREAM
SPINATPFANNKUCHEN, GEFÜLLT MIT LACHS,
DAZU MEERRETTICH-PASTINAKENCREME

2.950 Ft

VARGÁNYAGOMBÁS RICOTTA KRÉMEL TÖLTÖTT DERELYE, TEJFÖLHAB

DUMPLINGS FILLED WITH PORCINI MUSHROOM RICOTTA
CREAM, SERVED WITH SOUR CREAM ESPUMA
GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT RICOTTA-STEINPILZCREME,
DAZU SAUERRAHMSCHAUM

2.600 Ft

BOCK VEGYES ÍZELÍTŐ

BOCK'S SELECTION OF APPETIZERS
(HOMEMADE HAM & SALAMI) WITH FRESH VEGETABLES
BOCK'S GEMISCHTE VORSPEISENARIATION
(HAUSGEMACHTER SCHINKEN UND SALAMI) MIT FRISCHEM GEMÜSE

3.100 Ft



HIDEG LIBAMÁJ PIROS LÁBASBAN

CHILLED FOIE GRAS WITH VEGETABLES, PRESERVED IN ITS OWN FAT
KALTE GÄNSELEBER MIT GEMÜSE, IM EIGENEN FETT SERVIERT

9.200 Ft



LEVESEK

SOUP · SUPPE

NAPI LEVES AJÁNLATUNK

SOUP OF THE DAY

TAGESSUPPE

2.800 Ft

TÁNTI HÚSLEVESE, VELŐSCSONT

TRADITIONAL MEAT BROTH WITH MARROW BONE

HAUSGEMACHTE FLEISCHBRÜHE MIT MARKKNOCHEN

3.300 Ft



TÁNTI HÚSLEVESE FÖTTHÚS, TORMA

TRADITIONAL MEAT BROTH WITH BOILED BEEF AND HORSERADISH

HAUSGEMACHTE FLEISCHBRÜHE MIT GEKOCHTEM RINDFLEISCH UND MEERRETTICH

4.200 Ft

TÁRKONYOS BÁRÁNYRAGULEVES, BURGONYAGOMBÓC

LAMB RAGOUT SOUP WITH TARRAGON AND POTATO DUMPLINGS

ESTARGON-LAMMRAGOUTSUPPE MIT KARTOFFELKNÖDELN

3.900 Ft

TÉSZTÁK

PASTA · PASTA

TEJSZÍNES HÁZITÉSZTA, JÉRCEMELL CSÍKOK, ERDEI GOMBA

CREAMY HOMEMADE PASTA WITH CHICKEN BREAST STRIPS AND MUSHROOMS

CREMIGE HAUSGEMACHTE PASTA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND PILZEN

5.600 Ft

VÖRÖSBOROS HÁZITÉSZTA, BÉLSZÍNCSTRIKOK

HOMEMADE PASTA WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS IN RED WINE

HAUSGEMACHTE PASTA MIT RINDERFILETSTREIFEN IN ROTWEINSAUCE

7.900 Ft



VEGETÁRIÁNUS

VEGETARIAN · VEETARIER

PAPRIKA, ZÖLDSÉGES BULGURRAL TÖLTVE

BELL PEPPERS STUFFED WITH VEGETABLE BULGUR

PAPRIKA GEFÜLLT MIT GEMÜSEBULGUR

4.600 Ft

HALAK

FISH • FISCH

ROSTON SÜLT LAZAC STEAK, ROSÉS JÁZMINRIZS, KÓKUSZOS KARFIOLMÁRTÁS

GRILLED SALMON STEAK WITH ROSÉ JASMINE RICE AND COCONUT CAULIFLOWER SAUCE

GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT ROSÉ-JASMINREIS UND KOKOS-BLUMENKOHLSAUCE

6.800 Ft



GRILLEZETT FARKASSÜGÉRFILE, PETREZSELYMES VAJAS SÁRGARÉPA, KAKUKKFÜVES SÁRGARÉPAPÜRÉ, SÜLT SALÁTA

GRILLED SEA BASS FILLET WITH PARSLEY BUTTER CARROTS,
THYME CARROT PURÉE, AND ROASTED GREENS

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET MIT PETERSILIEN-BUTTERKAROTTEN,
KAROTTENPÜREE MIT THYMIAN UND GEBRATENEM SALAT

6.900 Ft



FOKHAGYMÁS TINTAHAL, KIRÁLYRÁK, HIDEG BULGURSALÁTA

GARLIC SQUID WITH KING PRAWNS AND COLD BULGUR SALAD

KNOBLAUCH TINTENFISCH MIT KÖNIGSGARNELEN UND KALTEM BULGURSALAT

7.900 Ft



HÚSÉTELEK

MAIN COURSE · FLEISCH

ROSÉ KACSAMELL, NARANCSOS SÁRGARÉPA, BURGONYAPÜRÉ

ROSÉ DUCK BREAST WITH ORANGE-GLAZED CARROTS AND MASHED POTATOES

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT KAROTTEN IN ORANGENSAUCE UND KARTOFFELPÜREE

6.950 Ft



KEMENCÉS TÖLTÖTT KÁPOSZTA

Laktózmentesen is kérhető.

OVEN-BAKED STUFFED CABBAGE

Also available lactose-free options.

OFENGEBACKENE GEFÜLLTE KOHLROULADE

Auch in laktosefreier Ausführung erhältlich

5.600 Ft



SERPENYÓS „FLEDERMAUS” RÁNTVA, AMIVEL SZERETNÉD

BREADED SCHNITZEL SEREVD WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE

SCHNITZEL VOM FLEDERMAUSSTÜCK (SCHWEIN), SERVIERT MIT BEILAGE NACH WAHL

5.800 Ft

ROPOGÓS MALACCSÜLÖK, SZALONNÁS ZÖLDSÉGRAGU

CRISPY PORK KNUCKLE WITH BACON VEGETABLE RAGOUT

KNUSPRIGES SCHWEINSHAXE MIT GEMÜSE-SPECKRAGOUT

7.600 Ft



VÖRÖSBOROS VADPÖRKÖLT, TANYASI GALUSKA

GAME STEW IN RED WINE WITH HOMEMADE DUMPLINGS

WILDRAGOUT IN ROTWEIN MIT HAUSGEMACHTEN NOCKERLN

4.900 Ft



PÁROLT SZARVASCOMB, KONFITÁLT MUSTÁROS HAGYMA, FOKHAGYMÁS BURGONYA

BRAISED VENISON LEG WITH CONFIT MUSTARD ONIONS AND GARLIC POTATOES

GGESCHMORTE HIRSCHKEULE MIT KONFIERTEN SENFZWIEBELN UND KNOBLAUCHKARTOFFELN

6.400 Ft



ARGENTIN STEAK

ARGENTINIAN BEEFSTEAK · ARGENTINIEN RINDFLEISCH

BOCK STEAK (100G)

BOCK STEAK (100 G) FRISS KEVERT ZÖLDSALÁTA, FÜRJ TOJÁS

STEAK WITH FRESH MIXED SALAD AND QUAIL EGG

STEAK MIT FRISCHEM BLATTSALAT UND WACHTELEI

9.350 Ft

BOCK STEAK (200G)

BOCK STEAK (200 G), GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK,
STEAKBURGONYA, ZÖLDBORSMÁRTÁS

STEAK WITH GRILLED VEGETABLES, STEAK POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE

STEAK MIT GEGRILLTEM GEMÜSE, STEAKKARTOFFELN UND GRÜNER PFEFFERSAUCE

17.500 Ft

BOCK STEAK (300G)

BOCK STEAK (300 G), GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK,
STEAKBURGONYA, ZÖLDBORSMÁRTÁS

STEAK WITH GRILLED VEGETABLES, STEAK POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE

STEAK MIT GEGRILLTEM GEMÜSE, STEAKKARTOFFELN UND GRÜNER PFEFFERSAUCE

22.500 Ft

BOCK STEAK (1000G)

BOCK STEAK (1000 G), GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK,
STEAKBURGONYA, ZÖLDBORSMÁRTÁS



STEAK WITH GRILLED VEGETABLES, STEAK POTATOES AND GREEN PEPPER SAUCE

STEAK MIT GEGRILLTEM GEMÜSE, STEAKKARTOFFELN UND GRÜNER PFEFFERSAUCE

68.000 Ft

Gluténmentesen is kérhető.

Also available gluten-free options. · Auch glutenfreie Optionen erhältlich.

SAJT ÉS DESSZERT

CHEESE & DESSERT · KÄSE & DESSERT

SZŐLŐMAGOLAJBAN PÁCOLT VEGYES SAJTOK

SELECTION OF CHEESES MARINATED IN GRAPE SEED OIL

KÄSEVARIATION, MARINIERT IN TRAUBENKERNÖL

3.250 Ft



BELGA CSOKOLÁDÉFELFÚJT, MEGGYRESZT

BELGIAN CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH SOUR CHERRIES

BELGISCHES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT SAUERKIRSCHEN

2.750 Ft

SZŐLŐMAGLISZTES MACARON, FAGYLALT

MACARONS MADE WITH GRAPE SEED FLOUR. SERVED WITH ICE CREAM

MACARONS AUS TRAUBENKERNMEHL, SERVIERT MIT EISCREME

3.200 Ft



MÉZES KRÉMES

HONEY CREAM CAKE

UNGARISCHE HONIGCREMESCHNITTE

2.750 Ft

KÖRTÉS TORTÁCSKA ANGOLKRÉMMELEL

PEAR TARTLET WITH VANILLA CUSTARD

BIRNETÖRTCHEN MIT VANILLECREME

2.850 Ft

SALÁTÁK

SALAD · SALAT

KÁPOSZTASALÁTA, TÖKMAGOLAJ

CABBAGE SALAD WITH PUMPKIN SEED OIL

KRAUTLSALAT MIT KÜRBISKERNÖL

1.750 Ft



UBORKASALÁTA, TEJFÖLHAB

CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM ESPUMA

GURKENSALAT MIT SAUERRAHMSCHAUM

1.750 Ft



FRISS ZÖLDSALÁTA, GRÁNÁTALMA, KECSKESAJT, FENYŐMAG, BALZSAMECETES ÖNTET

FRESH GREEN SALAD WITH POMEGRANATE, GOAT CHEESE,
PINE NUTS, AND BALSAMIC DRESSING

FRISCHER BLATTSALAT MIT GRANATAPFEL, ZIEGENKÄSE,
PINIENKERNEN UND BALSAMICODRESSING

3.950 Ft



KEVERT ZÖLDSALÁTA, DIJONI MUSTÁROS ÖNTET

MIXED GREEN SALAD WITH DIJON MUSTARD DRESSING

GEMISCHTEN BLATTSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING

2.700 Ft





BOCK

HOTEL ERMITAGE



BOCK HOTEL ERMITAGE



7773 Villány, Batthyány utca 15.

Telefon: +36 72 492 919

repcio@bock.hu

www.bock.hu



BOCK

ÓBOR ÉTTEREM

Villány

www.bock.hu