

## **Kedves Vendégünk!**

A 25 hektáros birtok története, amelyet jelenleg apa és lánya irányít, több, mint 200 évre nyúlik vissza. A szőlő és bor szeretete örökség. A Koczor család már 1815 óta szőlőt művel Balatonfüred, Pécsely és Vászoly festői szépségű domboldalain. A saját termelésű szőlőből készült borainkban igyekszünk hangsúlyozni a Balatonfüred- Csupaki borvidék jellegzetességeit. Pincészetünkben évente 10-12 féle prémium kategóriás bor készül. Panorámás teraszunkon, éttermünkben és 80 fős konferenciatermünkben, családi és céges rendezvényeket, lakodalmakat, csapatépítő tréningeket, borkostolókat s egyéb rendezvények, programok lebonyolítását is szívesen vállaljuk. Kisebb, mediterrán teraszunkon, kemencés sütést, kis, családi grillézés lehetőségét is biztosítjuk. Éttermünkben a hagyományos és a modern konyha ízeit, egyaránt élvezhetik kedves vendégeink. Panziónk 10 franciaágyas szobával, s egy 2 hálósobás apartmannel rendelkezik, ahova szeretettel várjuk megpihenni vágyó vendégeinket!

**Jó időtöltést és kellemes kikapcsolódást kívánunk!**

*Koczor Dóra és Koczor Kálmán*  
Tulajdonosok

*Uhor Ákos, Csomai Gábor, Tóth László*  
Szakácsok

*Meszlényi Szandra, Horváth Márk, Király Róbert*  
Pincérek

## **Dear Guests!**

Warmly welcome at Koczor Family winery and Guesthouse!

The Winery is based of 25 hectares of vinyard.

Cultivation of grape and making of wine is a family heritage handed down from father to son for centuries.

In our wines we tries to present not just to charasteristics of the terroir, but also the spirit and joy of the winemakers.

In our restaurant and guesthouse not just wine tasting programs, but also company or family events can take place up to 80 persons.

Our 10 double rooms offer friendly, cosy accommodation for guest who plan to enjoy the beauties of this lovely area.

**We wish you a good time and pleasant relaxation!**

*Dóra Koczor and Kálmán Koczor*  
owners

*Ákos Uhor, Gábor Csomai, László Tóth*  
chefs

*Szandra Meszlényi, Márk Horváth Róbert Király*  
waiters

## Pincészetünk borai

<b>Balatonfüredi Olaszrizling</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>4.200 Ft/palack</b> 650 Ft/dl
<b>Pécselyi Semillon</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>3.850 Ft/palack</b> 580 Ft/dl
<b>Balatonfüredi Rozália</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>3.950 Ft/palack</b> 600 Ft/dl
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>3.850 Ft/palack</b> 580 Ft/dl
<b>Impromtu (Olaszrizling-Furmint)</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>3.850 Ft/palack</b> 580 Ft/dl
<b>Furmint</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>4.300 Ft/palack</b> 650 /dl
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Minőségi féledees fehérbor	<b>3.950 Ft/palack</b> 600 Ft/dl
<b>Floridus (Muskotály-Chardonnay)</b> Minőségi féledees fehérbor	<b>3.950 Ft/palack</b> 600 Ft/dl
<b>Rozé Allegro (Kékfrankos-Merlot)</b> Minőségi száraz rozébor	<b>3.850 Ft/palack</b> 580 Ft/dl
<b>Inflagranti (Kékfrankos-Merlot)</b> Minőségi száraz sillerbor	<b>3.850 Ft/palack</b> 580 Ft/dl
<b>Vörös ( Kékfrankos-Merlot)</b> Minőségi száraz vörösbor	<b>4.200 Ft/palack</b> 650 Ft/dl
<b>Aenigma (Semillon-Furmint-Olaszrizling)</b> Minőségi, késői szüretelésű féledees desszertbor	<b>5.500 Ft/palack</b> 1000 Ft/dl

Áraink Forintban értendők és az ÁFA\_t tartalmazza

## Wines of our winery

<b>Balatonfüredi Olaszrizling</b> Quality dry white wine	<b>4.200 HUF / bottle</b> 650 HUF / dl
<b>Pécselyi Semillon</b> Quality dry white wine	<b>3.850 HUF / bottle</b> 580 HUF / dl
<b>Balatonfüredi Rozália</b> Quality dry white wine	<b>3.950 HUF / bottle</b> 600 HUF / dl
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Quality dry white wine	<b>3.850 HUF / bottle</b> 580 HUF / dl
<b>Impromtu (Rizling-Furmint)</b> Quality dry white wine	<b>3.850 HUF / bottle</b> 580 HUF / dl
<b>Furmint</b> Quality dry white wine	<b>4.300 HUF / bottle</b> 650 / dl
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Quality semi-sweet white wine	<b>3.950 HUF / bottle</b> 600 HUF / dl
<b>Floridus (Muskotály-Chardonnay)</b> Quality semi-sweet white wine	<b>3.950 HUF / bottle</b> 600 HUF / dl
<b>Rose Allegro (Kékfrankos-Merlot)</b> Quality dry rosé wine	<b>3.850 HUF / bottle</b> 580 HUF / dl
<b>Inflagrant (Kékfrankos-Merlot)</b> Quality dry siller wine	<b>3.850 HUF / bottle</b> 580 HUF / dl
<b>Red (Kékfrankos-Merlot)</b> Quality dry red wine	<b>4.200 HUF / bottle</b> 650 HUF / dl
<b>Aenigma (Semillon-Furmint-Rizling)</b> Quality, late harvest semi-sweet dessert wine	<b>5.500 HUF / bottle</b> 1000 HUF / dl

Our prices are in HUF and include VAT

## Pincészetünk borai elvitelre

<b>Balatonfüredi Olaszrizling</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>2.200 Ft/palack.</b>
<b>Pécselyi Semillon</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Balatonfüredi Rozália</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Impromptu (Olaszrizling-Furmint)</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Furmint</b> Minőségi száraz fehérbor	<b>2.700 Ft/palack</b>
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Minőségi féledees fehérbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Floridus (Muskotály-Chardonnay)</b> Minőségi féledees fehérbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Rozé Allegro (Kékfrankos-Merlot)</b> Minőségi száraz rozébor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Inflagranti (Kékfrankos-Merlot)</b> Minőségi száraz sillerbor	<b>1.980 Ft/palack</b>
<b>Vörös ( Kékfrankos-Merlot)</b> Minőségi száraz vörösbor	<b>2.300 Ft/palack</b>
<b>Aenigma (Semillon-Furmint-Olaszrizling)</b> Minőségi, késői szüretelésű féledees desszertbor	<b>4.500 Ft/palack</b>

## Wines from our winery to take away

<b>Balatonfüredi Olaszrizling</b> Quality dry white wine	<b>2.200 HUF / bottle</b>
<b>Pécselyi Semillon</b> Quality dry white wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Balatonfüredi Rozália</b> Quality dry white wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Pécselyi Ottonel Muskotály</b> Quality dry white wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Impromptu (Rizling-Furmint)</b> Quality dry white wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Furmint</b> Quality dry white wine	<b>2.700 HUF / bottle</b>
<b>Pécselyi Muskotály</b> Quality semi-sweet white wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Floridus (Muscat-Chardonnay)</b> Quality semi-sweet white wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Rose Allegro (Kékfrankos-Merlot)</b> Quality dry rosé wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Inflagranti (Kékfrankos-Merlot)</b> Quality dry siller wine	<b>1.980 HUF / bottle</b>
<b>Red (Kékfrankos-Merlot)</b> Quality dry red wine	<b>2.300 HUF / bottle</b>
<b>Aenigma (Semillon-Furmint- Rizling)</b> Quality, late harvest semi-sweet dessert wine	<b>4.500 HUF / bottle</b>

## BORKÓSTOLÓK

4 fajta bor és borkorcsolya	4.000 Ft/fő
5 fajta bor és borkorcsolya	4.800 Ft/fő
6 fajta bor és borkorcsolya	5.200 Ft/fő
8 fajta bor és borkorcsolya	5.900 Ft/fő

Borkorcsolya

(házi kolbász, házi sonka, sajt, aszalt gyümölcs, házi kenyér)



Áraink Forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák

Érvényes: 2022.Március. 11-től

## BORVÁSÁR

**4 palack bor vásárlása esetén + 1 palack bort  
adunk ajándékba**

**6 palack bor vásárlása esetén + 2 palack bort  
adunk ajándékba**

(Más kedvezménnyel ez az akció nem összevonható)

## WINE TASTING

4 types of wine and wine snacks	4.000 HUF / person
5 types of wine and wine snacks	4.800 HUF / person
6 types of wine and wine snacks	5.200 HUF / person
8 types of wine and wine snacks	5.900 HUF / person

Wine snacks (homemade sausage, homemade ham, cheese, dried fruit, home baked bread)



Our prices are in HUF and include VAT

Valid From 11 March 2022

## WINE FAIR

**If you buy 4 bottles of wine, we will give you + 1  
bottle of wine as a gift**

**If you buy 6 bottles of wine, we will give you + 2  
bottles of wine as a gift**

(This promotion cannot be combined with other discounts)

## ELŐÉTEL

**Borkorcsolya házi disznóságokból** 1.950 Ft  
(házi kolbász, házi sonka, sajt, aszalt gyümölcs, olívbogyó házi kenyér)



**Konfitált szarvas comb erdeigyümölcssel és dödöllével** 2.800 Ft



## LEVESEK

**Tyúkhúsleves zöldségekkel, burgonya - gombóccal** 2.150 Ft



**Édesburgonya krémleves aszalt paradicsommal, pirított magvakkal** 2.150 Ft



**Malacgulyás** 2.400 Ft

## STARTER

**Wine snacks** 1.950 HUF  
Homemade ham, salami, cheese, dried fruit, bread



**Confit venison with forest fruit cream with noodles** 2.800 HUF



## SOUPS

**Chicken soup with vegetables and potato dumplings** 2.150 HUF



**Sweetpotato cream soup with dried tomatoes and roasted seed** 2.150 HUF







**Pork goulash soup** 2.400 HUF

## FŐFOGÁSOK

Marhanyak steak, lilahagyma salátával, steak burgonyával	7.500 Ft
	
Zöldséges tagliatelle csirke supreme vagy grillezett Camembert , hollandi mártás	3.950 Ft
	
Fogasfilé cékla rizottóval, hagymás barnamártással	4.200 Ft
	
Libamell vöröskáposzta krémmel, pirított burgonyagombóccal, szilvaraguval	6.400 Ft
	
Sajttál grissinivel	4.500 Ft
	
Paraszttál házi disznóságokból (házi sajttal, friss zöldségekkel , kenhető házi finomságokkal, házi sütésű kenyérrel)	4.350 Ft
	
Sertésszűz dödöllével, barnamártással, sonka chipsszel	4.850 Ft
	
Zöldséges bulgurral töltött kápia paprika, kápia paprika krémmel és vegán tejföllel	3.950 Ft
	

## MAIN DISHES

Beef neck steak with red onion salad and steak potato	7.500 HUF
	
Tagliatelle with vegetable with chicken supreme or grilled Camembert, and hollandise sauce	3.950 HUF
	
Pike perch fillet with beetroot risotto and onion brown sauce	4.200 HUF
	
Goose breast with red cabagge cream,with roasted potatoe dumplings and plum sauce	6.400 HUF
	
Cheese variation with grissini	4.500 HUF
	
Cold cuts with homemade cheese, (salami, ham, red onion jam, fresh vegetable, home baked bread)	4.350 HUF
	
Pork medallion with noodels and, brown sauce and ham chips	4.850 HUF
	
Kápia paprika stuffed with vegetable bulgur,kápia paprika cream and vegan sour cream	3.950 HUF
	

Rántott csirkemell pankó morzsában , sült édesburgonyával, vagy hasáburgonyával

kis adag 2.500 Ft

egész adag 3.850 Ft



Chicken breast in breadcrumbs with sweet fried potato or French fries and ketchup

small portion 2.500 HUF

full portion 3.850 HUF



## DESSZERTEK

Mangós ,kókuszos sajttorta (vegan) 2.150 Ft

Aranygaluska sodóval 2.100 Ft



Brownie erdei gyümölcszósszal 1.950 Ft



## DESSERTS

Mango and cocus cheesecake (vegan) 2.150 HUF

Golden dumpling (walnut yeast dough) with vanilla cream 2.100 HUF




Brownie with forest fruit cream 1.950 HUF



## SALÁTA

Lilahagyma saláta	950 Ft
	
Káposztasaláta	950 Ft
Uborka saláta	950 Ft

## SALADS

Pickled onion salad	950 HUF
	
Pickled Cabbage	950 HUF
Cucumber salad	950 HUF

Áraink Forintban értendőek és az ÁFA-t tartalmazzák

**Érvényes: 2022.Október 20-tól**

Our prices are in HUF and include VAT

**Valid from 20 October 2022**



## ITALLAP

Eszpresszó	450 Ft	
Dupla eszpresszó	850 Ft	
Hosszú kávé	450 Ft	
Cappucino	520 Ft	
Caffé Latte	750 Ft	
Forraltbor	600 Ft/ bögre	
Forró tea	400 Ft/bögre	
Kézműves, házi szörpök	660 Ft/3 dl	1100 Ft/5 dl
Limonádé gyümölcsökkel	660 Ft/3 dl	1100 Ft/5 dl
Őszilé	200 Ft/dl	
Almalé (100%)	200 Ft/dl	
Narancslé (100%)	200 Ft/dl	
Cola Cola, Cola zéró,	550 Ft	
Kinley gyömbér, Kinley tonik	550 Ft	
Szénsavmentes ásványvíz 0,33 dl	550 Ft	
Szódavíz	70 Ft/dl	
Pilsner 0,33 l	750 Ft	
Alkoholmentes sör 0,33 l	650 Ft	
Koczor Muskotály borpárlat	1500 Ft/ 4cl	
	5600 Ft / pal	
Koczor Muskotály érlelt borpárlat	1500 Ft/4 cl	
	5600 Ft / pal	
Csalló pálinka	1500 Ft/4 cl	
(áfonya, körte, eper, kajszi)		
Jager, Unicum, Baileys, Jack Daniels	1500 Ft/4 cl	

## DRINKS

Espresso	450 HUF
Double espresso	850 HUF
Long coffee	450 HUF
Cappucino	520 HUF
Caffee Latte	750 HUF
Mulled Wine	600 HUF/mug
Hot tea	400 HUF/mug
Lemonade with fruits	660 HUF/3dl 1 100 HUF/5dl
Homemade syrups	660 HUF/3 dl 1 100 HUF/5 dl
Peach jucie	200 HUF/dl
Apple juice (100%)	200 HUF/dl
Orange juice (100%)	200 HUF/dl
Coca cola, Cola zero	550 HUF
Kinley ginger, Kinley tonic	550 HUF
Still mineral water 0,33l	550 HUF
Soda water	70 HUF/dl
Pilsner Urquell 0,33 l	750 HUF
Non alcoholic beer 0,33l	650 HUF
Koczor Muscat wine distillate	1500 HUF/4 cl
	5600 HUF/bottle
Koczor Muscat matured wine distillate	1500 HUF/4 cl
	5600 HUF/bottle
Csalló palinka	1500 HUF/4 cl
(blueberries, pears, strawberries,apricots)	
Jager, Unicum, Baileys, Jack Daniels	1500 HUF/4 cl

## Allergének

-  **Glutént tartalmazó gabonafélék**, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:
  - búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is
  - búzából készült maltodextrin, árpából készült glükózszirup;
  - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
-  **Rákfélék** és a belőlük készült termékek
-  **Tojás** és a belőle készült termékek
-  **Hal** és a belőle készült termékek, kivéve:
  - vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;
  - a sőr és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag
-  **Földimogyoró** és a belőle készült termékek
-  **Szójabab** és a belőle készült termékek, kivéve:
  - teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír;
  - szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
  - szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
  - szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
-  **Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:
  - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó; vagy lakít
-  **Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió** és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok
-  **Zeller** és a belőle készült termékek
-  **Mustár** és a belőle készült termékek
-  **Szezám** és a belőle készült termékek
-  **Kén-dioxid** és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni
-  **Csillagfürt** és a belőle készült termékek
-  **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek

## Allergens

-  Cereals containing gluten, ie wheat (for example, spelled or khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised varieties, and products derived therefrom, except:
  - glucose syrup made from wheat, including dextrose
  - maltodextrin made from wheat, glucose syrup made from barley;
  - cereals used to make alcoholic distillates, such as ethyl alcohol of agricultural origin.
-  Crustaceans and products derived therefrom
-  Eggs and egg products
-  Fish and products thereof, except:
  - fish glue used as a carrier for vitamins or carotenoids;
  - fish glue or bladder used as a clarifier in beer and wine
-  Peanuts and products thereof
-  Soybeans and products thereof, except:
  - fully refined soybean oil and fat;
  - natural mixed tocopherols from soybeans (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate;
  - phytosterols and phytosterol esters from soybean oil;
  - phytostanol ester made from sterols derived from soybean oil.
-  Milk and products thereof (including lactose), except:  
whey used to make alcoholic spirits, such as ethyl alcohol of agricultural origin; or lakít
-  Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products thereof, excluding stone fruits used in the preparation of alcoholic distillates such as ethyl alcohol of agricultural origin
-  Celery and products thereof
-  Mustard and products thereof
-  Sesame seeds and products thereof
-  Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg and 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub> respectively; the calculation shall be made for ready-to-eat products or products prepared according to the manufacturer's instructions
-  Lupine and products thereof
-  Molluscs and products thereof