



BORBARANGOLÁS 2015

EGY JÓÍZŰ KALAND
A VULKÁNOK VÖLGYÉBEN


BADACSONY
R É G I Ó

BORLELŐHELYEK

NYITVA TARTÁSI NAPOK

1. HOTEL BONVINOFebruár 7-13.
2. ISTVÁNDY PINCÉSZET Február 14-20.
3. LAPOSA BIRTOKFebruár 21-27.
4. DOBOSI-STIER BORPINCEFebruár 28-Március 6.
5. HALÁSZKERT ÉTTEREM és HOTELMárcius 7-13.
6. SZÁSZI BIRTOKMárcius 14-20.
7. VILLA TOLNAY BORHÁZMárcius 21-27.
8. BORBARÁTOK BORHÁZMárcius 28-Április 3.
9. BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZETÁprilis 4-10.
10. NÉMETH PINCEÁprilis 11-17.
11. ÓBESTER.....Április 18-24.
12. SABAR BORHÁZÁprilis 25-Május 1.
13. SZABÓ CSALÁDI PINCEMájus 2-8.
14. VÁLIBOR.....Május 9-15.
15. SZEGEDY RÓZA-HÁZMájus 16-22.
16. MÁLIK PINCEMájus 23-29.
17. LÉRÁNT PINCEMájus 30-Június 5.
18. SZENT GYÖRGY PINCE Június 6-12.
19. GÜNS PINCE.....Június 13-19.
20. CSOBÁNCI BORMANUFAKTÚRAJúnius 20-26.
21. KISFALUDY HÁZ ÉTTEREMJúnius 27.

BORBARANGOLÁS BADACSONYBAN 2015.

EGY JÓÍZÚ KALAND A VULKÁNOK VÖLGYÉBEN...

Folytatódik a 365 nap BorBarangolás Badacsonyan! Egész évben nyitva tartunk! Télen és tavasszal is érdemes felkeresni a Badacsonyi Borvidéket, mert mindig talál nyitva tartó pincét és vendéglőt! Élvezze Ön is a tél és a tavasz örömeit a festői szépségű Vulkánok Völgyében!

KEDVES BORBARÁT!

Badacsonyi borászok szombatonként bemutatják a pincék rejtekében őrzött legzamatosabb boraikat, melyeket ínycsiklandó falatokkal és kellemes dallamokkal tesznek még felejthetlenebbé.

További titkokat az étkekről, zenéről, nyitva tartásról, szállásról, és a résztvevő pincészetekről a következő oldalakon lehet megkaparintani.

Szeretettel várunk mindenkit!

Badacsonyi Céh Turisztikai Egyesület





FEBRUÁR 7.; 18.30 ÓRA



HOTEL BONVINO - GILVESY BORVACSORA

8261 Badacsony, Park u. 22.

+36-87/532-210

sales@hotelbonvino.hu

www.hotelbonvino.hu

BONVINO
HOTEL · WINE · SPA

Bor & Design

A szálloda sok apró szeglete mesél a környékről, a Balatonról, a bor és szőlőkultúráról. A szobák stílusát a borkészítés kétféle módja határozza meg: a fabordos hagyományos valamint a korszerű reduktív. Február 7-én egy különleges borvacsorára invitáljuk, melyet a Gilvesy Pincészet boraira hangolunk. A kitűnő hangulatról Dj Sosemvolt lounge szettje gondoskodik. Élvezze Kollégáink vendégszeretetét Badacsony legfinomabb borainak társaságában!

SVÉDASZTALOS MENÜSOR GILVESY BORSORRAL

- Előételek:** Zsírjában sült kacsamáj kéksajtos leveles pogácsával,
lilahagyma lekvárral
Remegős házi kocsonya friss magos kenyérral
Sült garnélarák joghurtos avokádóval
Füstölt libamell citrusos zöld salátával
- Levesek:** Tárkonyos galambleves szarvasgombás májgaluskával
Tejfölös tarkabab krémleves kolbászos kenyér ropogóssal
- Főételek:** Sült mangalicasonkával és juhtúróval töltött jércemellet
mascaronés körtével
Lassan sült vaddisznócomb töpörtyűs burgonyával,
sült káposztával
Sóágyon sült tapolcai pisztráng zöldség szalmával
- Desszertek:** Bonvino házi süteményválogatás
Szent György-hegyi rétes

Szeretettel várunk minden kedves Borkedvelőt!

Bor, aktivitás, wellness- Éld át Badacsonyt!

A borvacsora ára: 8900,- Ft/fő



FEBRUÁR 14.; 18.00 ÓRA ISTVÁNDY PINCÉSZET



Káptalantóti Rózsadomb 121.
+36 70/361 8421 Istváandy Csilla
info@istvandy-pinceszet.hu
www.istvandy-pinceszet.hu
Szállás ugyanitt (3 szoba)



Hozzáánk vendégként érkezel, és barátként térsz vissza!

Az új Istváandy Borműhely elteveszthetetlen. A legfrissebb Istváandy dobás, az 1900-as években épült, tekintélyt parancsoló badacsonyi villa, a Római úton található. Pincéjében és a balatoni panorámás teraszán az elegancia mellett a lazaság, igényesség, de kötetlen hangulat uralkodik.

Ez egy valódi boros élményközpont, ahol lehet bort házasítani, palackozni és saját címkét készíteni. Amennyiben Badacsony központjába látogatsz és megpillantasz az út szélére támasztott piros biciklit, ne tétovázz azonnal „fordulj föl” egy frissítő fröccsre és egy lilahagymás zsíros kenyérre.

MENÜ

Előétel: Füstölt mangalicacsülök carpaccio vizitorma salátával
Leves: Kerékrépa leves Feri bácsi módra
Főétel: Mangalicatarja vörös lencsével és céklavariációval
Desszert: Roppanós karamell mousse hecsedlilekvárral
Aperitif: KÉKNYELŰ PEZSGŐ 2012 Extra Brut,
Irsai Olivér Szőlőpálinka

Borok:

- Rosé
- Bizsergés – Muskotály
- Rizling
- LAZA Cuvée
- Hárslevelű
- Kéknyelű
- GOLGOTA
- Cabernet Sauvignon

Az este zenei élményéhez Pingiczer Szilárd bázongorista járul hozzá kedves jazz muzsikával.

A borvacsora ára: 8900,- Ft/fő



FEBRUÁR 21.; 18.00 ÓRA LAPOSA BIRTOK

Badacsony, Bogyai Lajos út 1.
+36 30/519 8577, +36 70/388 9400
birtok@bazaltbor.hu
www.bazaltbor.hu



Gondolatok borról, tájról, emberről...

Azt gondoljuk, csodára leltünk a világ e kis zugában. A Tapolcai-medence még a sokat utazott emberek számára is különleges élményt nyújt, de számmunkra még többet! Itt szeretnénk olyan borokat készíteni, melyek soha nem téveszthetők össze más borvidékről származókkal. Olyan borokat, melyek kérdés nélkül mesélnek arról honnan származnak, milyen ott a tél és a nyár, hogyan cseperedtek és hogyan váltak zsenge kamaszból felnőtté. Olyan borokat, melyekben minden íz fellelhető, de egyik sem tolakszik, melyekben érezhető mind a természet ereje, mind a mögötte álló ember tudatossága. Szeretnénk megőrizni a borvidék értékeit, élni a terület által nyújtotta lehetőségekkel, fenntartani és előrevinni a badacsonyi bor hírnevét.

MENÜ

Előétel: Kacsamáj mousse birs-körte lekvárral

Főétel: Kemencében sült kacsacomb lilakáposztával,
rozmaringos burgonyával.

Desszert: Olaszrizling torta

Borok:

- Illatos 2014
- Rosé 2014
- Pino 2013
- 4 Hegy 2013

- Rizling2 2013
- Furmint 2013
- Prémium 2013
- Kései Zeusz 2013

Program: Pincelátogatás

A borvacsora ára: 9900,- Ft/fő





FEBRUÁR 28.; 18.00 ÓRA DOBOSI-STIER BORPINCE ÉS FRÖCCSTERASZ

Badacsony, Római út 216.
+36 30/868 1361; +36 30/868 1362
dobosistierpinceszet@gmail.com
www.dobosistierpinceszet.hu



Kézműves családi borászatunk a festői borvidéken, Badacsony kedvelt turista útvonalán, a Római úton található. 2008-ban beleszerettünk e helybe és szőlőterületek vásárlásával szíviünkkel-lelkünkkel belevágtunk a kézműves borászatba. Jelenleg közel 3,5 hektáros területen gazdálkodunk, nyolcféle saját termelésű borral büszkélkedhetünk. Nálunk a kézműves termelés nem divatos szlogen: komolyan vesszük a hagyományos, évszázados tapasztalatok tiszteletét. Borászatunk lehetőséget biztosít egész évben előzetes egyeztetés esetén pincelátogatásra, borkóstolók és borvacsorák tartására.

MENÜ

Étvágygerjesztőnek:

Vaddisznó rilette variációk törkölypálinkával

Leves: Aszalt szilvás borlevesogyoróval

Főétel: Szarvassült krumplogombóccal barnamártással leöntve és áfonyalekvárral kényeztetve

Desszert: Részezes fánk házi baracklekvárral

Borok:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| - Olaszrizling 2011 | - Badacsonyi Kéknyelű 2012 |
| - Szürkebarát 2013 | - Badacsonyi Nektár 2012 |
| - Badacsonyi Nektár 2013 | - Késői szüretelésű Olaszrizling 2012 |
| - Badacsonyi Rozé 2 2014 | - Zweigelt-Turán 2011 száraz vörös |

Program: Pincészetünk szőlőültetvényeinek bemutatása pincelátogatással egybekötve.

A borvacsora ára: 6900,- Ft/fő



MÁRCIUS 7.; 18.00 ÓRA

HALÁSZKERT ÉTTEREM ÉS HOTEL



Badacsony, Park utca 5-7.
+36 87/531 008
halaszkert@t-online.hu
www.hotelhalaszkert.hu



A Halászkert Étterem Badacsony egyik legrégebbi, a hagyományokat a mai napig őrző vendéglátó helye. Mindez megnyilvánul a gasztronómiában és a programkínálatban is. Télen minden hétvégén, nyáron minden nap élő cigányzene kíséri a betérő vendég étkezését. Az étterem a balatoni halételeken kívül igyekszik bemutatni más tájegységek specialitásait is.

MENÜ

Előétel: Füstölt Pisztráng citromos tormahabbal
Leves: Erdészné leves zsemlegombóccal
Főételek: Halászkert laktató: Harcsafilé, kapros lecsó,
oliva bogyó, prószába csavarva.
Desszert: Nagyanyánk szilvalekváros kukorica prószája
fahéjas szilvaöntettel

Borok:

- Léránt Pincészet: Badacsonyi Kéknyelű – száraz
- Borbély Pincészet: GABRIELLA Badacsonyi Muscat Ottonel – száraz
- Borbély Pincészet: Badacsonyi Olaszrizling („fröccsnekisjő”) – száraz
- Varga Pincészet: Arany Metszés: Balatoni Irsai Olivér – száraz
- Léránt Pincészet: Badacsonyi Szürkebarát – száraz
- Léránt Pincészet: Balatoni Sauvignon – száraz
- Léránt Pincészet: Badacsonyi Ottonel Muscat – félédes

Ajánlott és garantált programunk: pénteken, szombaton és vasárnap este élő cigányzene ifj Mata Tamás és zenekara előadásában, a 100 tagú cigányzenekar tagjaiként.

A borvacsora ára: 9000,- Ft/fő





MÁRCIUS 14.; 18.00 ÓRA SZÁSZI PINCE



Hegymagas 035/7Hrsz, Szentgyörgy-hegy
+36 30/997 1919 Szászi Endre
szaszipince@gmail.com
www.szaszipince.hu



A Szászi Birtokon, a biogazdaságunk központjában fogadjuk kedves vendégeinket, páratlan kilátással az érintetlen Balaton-felvidéki tájra, a Badacsonyra, szigligeti hegycsoportra, Balatonra és környező szőlőinkre. Bioborainkat olyan ételpárosításban mutatjuk be, melyek ízvilágukkal kölcsönösen fokozzák egymás élvezetét. Falusi vendégasztalunk saját és helyi alapanyagokra támaszkodik.

MENÜ ÉS A BOROK

- Üdvözlő: 2013 Lesencei Chardonnay „Gyöngyös” Gyöngyözőbor
Előétel: Házi zöldfűszeres sajtkrém szőlőmagőrleményes kenyérral
- 2014 Badacsonyi Ottonel muskotály
Főétel: Sertéscsászár szalonnás-hagymás tört burgonyával,
paprikalekvárral - 2013 Badacsonyi Rózsakő,
- 2013 Szentgyörgy-hegyi Zeus,
- 2014 Badacsonyi Cabernet sauvignon Rosé
Desszert: Almatorta vanília creme fresh-el
- 2013 Szentgyörgy-hegyi Édes Zeus

Program:

Csillagképkeresés a tűzkosár melegében a teraszon

A borvacsora ára: 7900,- Ft



MÁRCIUS 21.; 18.00 ÓRA VILLA TOLNAY BORHÁZ



Gyulakeszi Csobánc hegy 24.
+36 30/518 4540
bea.villatolnay@gmail.com
www.villatolnay.hu

A Balaton északi partján, a Tapolcai-medencében fekvő Csobánc-hegyen található birtokunk központja és szőlőültetvényeink jelentős része. 19 hektár saját szőlőterület mellett további 6 hektárról dolgozunk fel szőlőt a Badacsonyi borvidéken. Testes, száraz borokat készítünk mély gyümölcsösséggel, erőteljes ásványossággal, határozott savakkal, magas extrakt tartalommal és hosszú érlelhetőséggel. Célunk a nemzetközi mércével is kiemelkedő minőségű, egyedi borok megalkotása.

MENÜ

- Friss saláta mézes-mustáros vinaigrettel
- Rokfortos-fokhagymás krémleves
- Marhafelsál vörösboros barnamártással, párolt zöldségekkel
- Almás-mandulás habcsóktorta

Borok:

A borvacsorán a 2013-as évjáratú boraink kerülnek bemutatásra

- Sauvignon Blanc
- Kéknyelű
- Zöldveltelini Trilógia
- Nap-Hold-Föld
- Olaszrizling
- Rajnai rizling
- Chardonnay

A vacsora alatt Laposá Julcsi hegedűművész és zenekara gondoskodik a jó hangulatról.

A borkóstoló ára: 10.000.-Ft/fő





MÁRCIUS 28.; 18.00 ÓRA BORBARÁTOK



Badacsonytomaj, Római út 88.
+36 87/471 000; +36 30/467 3089
info@borbaratok.hu
www.borbaratok.hu



Kedves Borbarátok!

Dédnagyapánk, Fata István kéménysöprő mester 1927-ben vette meg borospincéjét. A meglévő öreg szőlőt kivágta, és újat telepített a pince köré. Abol most az étterem kethelyisége található, 25 évvel ezelőtt szőlő tőkét gondoztunk, főképpen rizlinget, mert az volt dédapánk kedvenc bora. A pince bejáratánál, hűsöt adó öreg diófa alatt forró nyári délutánokon már közel egy évszázada pobaraztak vendégei.

MENÜ

- „Sushi” ízelítő a mi kamránkból (Fogas, Szarvasbéliszín, Mangalica)
- Pho leves wokban pirított szürkemarha csíkokkal
- Kéknyelűben érlelt marhapofa lassan sütve aszalt paradicsomos Tabuleval
- "A Mi Rákóczi túrósunk"

Aperitif: Badacsonyi rózsakő

Borok:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| - Badacsonyi Kéknyelű | - Késői szüretelésű Olaszrizling |
| - Badacsonyi Olaszrizling | - Badacsonyi Ürmös |
| - Badacsonyi Szürkebarát | (Szegedy Róza receptje szerint) |
| - Badacsonyi Muscat Ottonel | - Kéknyelű Törköly Pálinka |

A borvacsora ára: 8950,- Ft/fő

Helyi lakosoknak a borvacsora árából 5% kedvezményt adunk.



ÁPRILIS 4.; 18.00 ÓRA

BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET



Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.

+36 30/927 1414

info@borbelypince.hu

www.borbelypince.hu



A badacsonyi táj, a szőlő, a bor és az itt élő emberek tisztelete, szeretete határozta meg családunk életét generációkon keresztül. A jelenlegi 21 ha-os családi birtokunkon a borvidékre jellemző, kiváló szőlő-fajtákkal, kiemelkedő dűlőinkkel, a modern és a tradicionális technológia segítségével törekszünk a frissebb stílusútól az egyedi minerális ízvilágú, kiemelkedő minőségű tartalmas borok termelésére. A háziasszony, Gabriella által komponált ételek kóstolgtatása közben a család ifjú borászának, Tamásnak szakmai vezetésével ismerkedhetnek meg a Borbély családdal, hagyományainkkal, filozófiánkkal, pincészetünk titkaival. Vendégeink mindezt a 2014-ben kialakított Új kóstolótermünkben élvezhetik.

MENÜ

Vendégváró: Mangalicacsírral készített házi sós perc-

BÓBITA gyöngyöző bor

Előétel: Tökmagolajos túrókrémmel töltött paprika,

házi kolbászkarikákkal

Főétel: Őz pörkölt sűrű szaftjában, petrezselymes házi

tarhonyával, hordóban készített vegyes savanyúval

Desszert: Bortorta ribizli jammal

Borok:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| - Gabriella Muscat Ottonel | - Kéknyelű selection |
| - Kőmagas Rajnai rizling | - „kinnagangon” rosé |
| - Bács hegy Olasz rizling | - Zeusz késői szüret |
| - Szürkebarát selection | - Jégbor |

Muscat Ottonel törköly pálinka, szóda, szőlőlé, „meglepetés”, AJÁNDÉK

A halk zenei aláfestésről Farkas Mihály gitár művész gondoskodik.

A borvacsora ára: 7900,- Ft/fő





ÁPRILIS 11.; 18.00 ÓRA NÉMETH PINCE



8261 Római út 127.
+36 87/431 274; +36 70/772 1102
nemethpince@gmail.com
www.nemethpince.hu



A Németh Pince Badacsony egyik legkisebb pincészete, Badacsony központjában található. Borászatunk családi alapokon nyugszik, nagypapától a gyerekekig, mindenki a bor szolgálatában áll az év egy szeletében. Munkánk során ötvöződik a nagyszülők tapasztalata, a szülők évtizedes gyakorlata és a legfiatalabb nemzedék lendülete. Kínálatunkban megtalálható a Kéknyelű, a Budai Zöld, a Rózsakő, a Juhfark, a Szürkebarát, a Muskotály, az Olaszrizling és a Rajnai Rizling is. A pince fő büszkeségei a késői szüretelésű, tőppedt szőlőből készült borok.

MENÜ

Üdvözlő falatka: Parmezános, spenótos muffin
Házi kencék: - sertés rilette karamellizált hagymával
- snidlinges lazackrém
- töpörtyűs ínyenckrém
- tökmagolajos ricottakrém
Főétel: Hagyományos „Németh pincés” hidegtál füstölt mangalica és szürke marha finomságokkal, hideg süttekkel, friss zöldségekkel
Desszert: A legsokisabb csoki torta pezsgős eperszósszal

Borok:

- Budai Zöld	- Szürkebarát
- Kéknyelű	- Rózsakő
- Juhfark	- Olaszrizling
- Rajnai Rizling	- Ottonel Muskotály
	- Pinot Noir Rozé

A kóstoló során bemutatjuk a tavalyi évjárat legjobb tétéleit, késői szüretelésű ritkaságokat, és mindenki kedvence, a Badacsoki sem marad ki a sorból. A jó hangulatot élő gitárzenével fokozzuk!

A borvacsora ára: 7500,- Ft/fő



ÁPRILIS 18.; 18.00 ÓRA ÓBESTER PANZIÓ



Badacsony, Római út 203.
+36 30/213 0225
obesterpanzio@t-online.hu
www.obesterpanzio.hu

ÓBESTER
PANZIO & GRILL | BADACSONY

Az Óbester Panzió, ahonnan csodálatos kilátás nyílik a Balatonra, szőlőbirtokokkal és diófákkal övezett környezetben egy közel 200 éves épületben található. A borvacsoarát a boltíves pincénkben tartjuk, ahol két Badacsonyi borással - Bakó Ambrus és Szeremley László - kóstolhatunk kiváló borokat.

MENÜ

Előétel: Tapas tál
Főétel: Hidegen tálalt, kétszeresen pácolt balzsamecetes szűzpecsenye, tejfölös, lila hagymás burgonyasalátával
Desszert: Svéd almasütemény, vanília mártással

Borok:

- 4 bor Bakó Ambrustól
- 4 bor a Szeremley Birtoktól

A panzióban természetesen van szállás lehetőség is.

A borvacsoara ára: 8900,- Ft/fő





ÁPRILIS 25.; 18.00 ÓRA
SABAR BORHÁZ



Káptalantóti, Sabari-szőlő u. 2.
+36 30/518 4540
lacisabar@gmail.com
www.sabar.hu



A vállalkozás névadója a Káptalantóti község határában emelkedő, 217 méter „magas” Sabar-hegy, a Balaton-felvidék hegyeinek talán legkisebbike, melynek lábánál a pince és a szőlőterület jelentős része található. A Sabar-dűlő Borház a Badacsonyi Borvidék egyik legfiatalabb vállalkozása, melyet 2009 őszén Nagy László szőlész-borász és Ádám Gábor közgazdász, amatőr borkedvelő hoztak létre. Az alapítók célja egy olyan kézműves borasztat elindítása volt, mely a méltán híres Badacsonyi Borvidék hagyományait követve, a modern technológia lehetőségei által támogatva magas minőségű borokat tud a fogyasztó asztalára tenni békésnapokra és ünnepnapokra egyaránt.

MENÜ

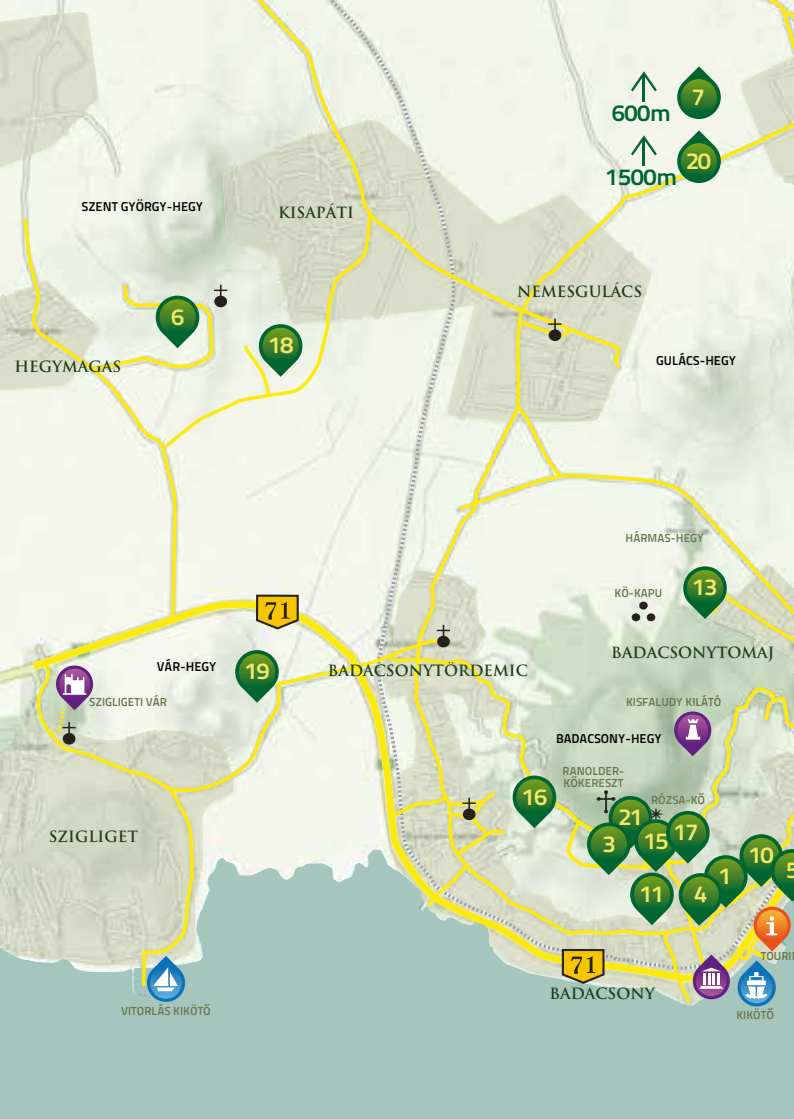
- Sajt-terriner salátaágyon
- Füstölt pisztráng burgonya salátával
- Sertés tarja szarvasgombás mártással
- Madártej szelet

Borok:

A borvacsorán a 2014-es évjáratú boraink kerülnek bemutatásra

- | | |
|---------------------|------------------|
| - Kékfrankos rosé | - Szürkebarát |
| - Ottonel Muskotály | - Olaszrizling |
| - Sauvignon Blanc | - Rajnai Rizling |

A borkóstoló ára: 8500,- Ft/fő



↑ 600m 7
↑ 1500m 20

SZENT GYÖRGY-HEGY

KISAPÁTI

NEMESGULÁCS

HEGYMAGAS

GULÁCS-HEGY

HÁRMAS-HEGY

KŐ-KAPU

BADACSONYTOMAJ

VÁR-HEGY

BADACSONYTÖRDEMÉC

KISFALUDY KILÁTÓ

BADACSONY-HEGY

RANOLDER-KÖKERESZT

RÖZSA-KŐ

SZIGLIGET

BADACSONY

VITORLÁS KIKÖTŐ

TOURIST
KIKÖTŐ



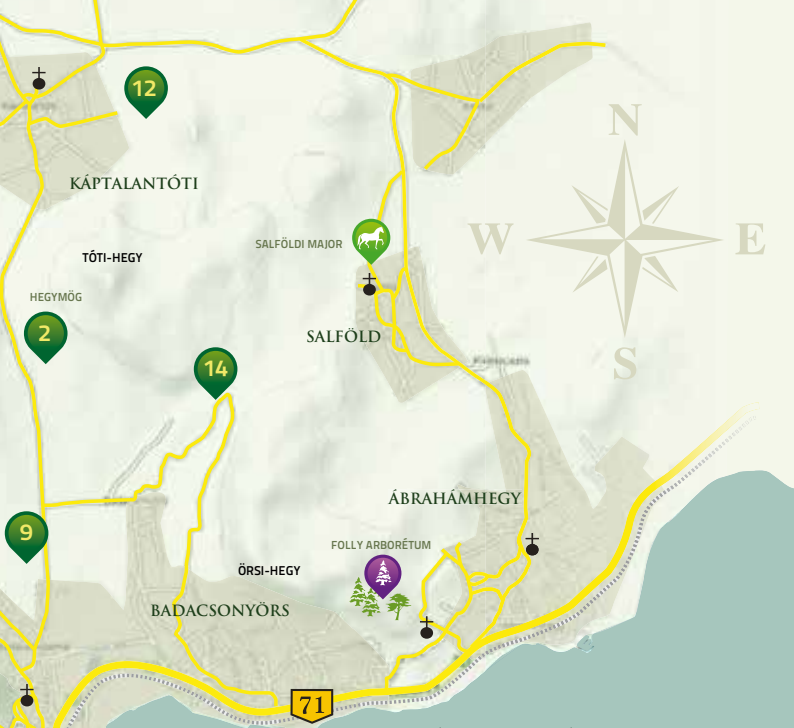
SZIGLIGETI VÁR

SZIGLIGETI VÁR



TOURIST

KIKÖTŐ



1. HOTEL BONVINO
2. ISTVÁNDY PINCÉSZET
3. LAPOSA BIRTOK
4. DOBOSI-STIER BORPINCE
5. HALÁSZKERT ÉTTEREM
6. SZÁSZI BIRTOK
7. VILLA TOLNAY BORHÁZ
8. BORBARÁTOK BORHÁZ
9. BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET
10. NÉMETH PINCE

11. ÓBESTER PANZIÓ
12. SABAR BORHÁZ
13. SZABÓ CSALÁDI PINCE
14. VÁLIBOR
15. SZEGEDY RÓZA-HÁZ
IRODALMI- ÉS BORMÚZEUM
16. MÁLIK PINCE
17. LÉRÁNT PINCE
18. SZENT GYÖRGY PINCE
19. GÜNS PINCE
20. CSOBÁNCI BORMANUFAKTÚRA
21. KISFALUDY HÁZ ÉTTEREM



MÁJUS 2.; 19.00 ÓRA SZABÓ CSALÁDI PINCE



8258 Badacsonytomaj, Hársfa út 13.
+36 30/851 8848
szabo.attila780616@gmail.com
www.szabopince.westinfo.hu

Családunk harmadik generáció óta foglalkozik szőlészettel és borászattal. Jelenleg 8 Ha saját és 7 Ha bérelt területen gazdálkodunk. Területeink a Badacsonyi és a Balatonfüred-Csupaki Borvidéken találhatóak, melyek nagy része 10 évnél fiatalabb, fém támrendszerrel készült intenzív ültetvény. Kizárólag saját termelésű, korlátozott terhelésű szőlőből készítünk bort. Borkóstolásra a 22 fős kóstolótermünk ad lehetőséget.

MENÜ

Vendégváró: Házi készítésű sajttal, mákos-sós kréker
Előétel: Csirkemell darabok sajttal keverve,
baconbe tekerve friss salátaágyon
Főétel: Vadas, sült burgonya ropogóssal
Desszert: Gesztenyés krémes

Borok:

- Szürkebarát 2014
- Olaszrizling 2014
- Olaszrizling 2013
- Zengő-Zöldveltelini 2014
- Muskotály 2014
- Kéknyelű 2012
- Rózsakő 2013
- Kékfrankos Rosé 2014
- Cabernet Sauvignon 2014
- Cabernet Sauvignon 2012

Program: - Legkedvesebb borok visszakóstolása
- Közvetlen szakmai-baráti beszélgetés

A borkóstoló ára: 6500,- Ft/fő

Szeretettel várunk minden kedves borkedvelőt!
A Szabó fivérek, Szabó Attila és Szabó Péter





MÁJUS 9.; 19.00 ÓRA

VÁLIBOR

Badacsonyörs, Major utca 46.
+36 30/940 5232 Váli Péter
+36 30/638 3321 Váli Bogi
kezmuvesbor@gmail.com
www.valibor.hu



A családi borműhely Badacsonyörsön található. A szőlőterület 4,5 ha-on található Örsön, Tóti-hegyen, Badacsony-hegyen és Szigligeten. Fő szőlőfajták: Olaszrizling, Kéknyelű, Budai Zöld, Szürkebarát, Muscat Ottonel, Pinot Noir. Minden egyes szőlőfajtnál nagy hangsúlyt fektetünk a terméskorlátozásra illetve a szüreti időpont kiválasztására. A pincében redukzív és újfaborós (500 l) eljárással, héjon áztatással készülnek a borok. A borkóstolókon a borok mellé igyekszünk gasztronómiai élményt is nyújtani, a helyi őstermelőktől vásárolt alapanyagokból, kemencés ételekkel.

MENÜ

Budai-Olaszrizling nyers pezsgő 2011 - VáliBor 2014 budai zöld

Tárcsán sült libamáj tavaszi salátával - VáliBor 2013 Olaszrizling

Kacsaragu leves, zöldborsóval, vajás galuskával
VáliBor 2013 Kéknyelű, VáliBor 2014 Pinot noir rozé

Kemencében sült mangalica tarja, magyar salsával,
rakott burgonyával - VáliBor 2014 Szürkebarát, VáliBor 2012 Pinot Noir

Dédimama almáspitéje, vanília fagyalattal
VáliBor 2011 Késői Olaszrizling édes

Bogi házi sajtjai
Tábortűz, visszakóstolás, meglepetés

kávé, víz, házi szörp

A borvacsora ára: 8500,- Ft/fő

15

MÁJUS 16.; 19.00 ÓRA SZEGEDY RÓZA-HÁZ IRODALMI- ÉS BORMŰZEUM

Badacsony, Kisfaludy u. 17.
+36 70/382 9210
info@szegedyrozahaz.hu
www.szegedyrozahaz.hu



Az 1795-ben épült paraszt-barokk stílusú Szegedy Róza Ház, megjelenésében, elhelyezkedésében, legjobban érzékelteti azt a hangulatot, életérzést, ami Badacsony romantikájának legfőbb jellemzője.

Letekintve a Balatonra, a hegy szoknyájára, közvetlen hátunk mögött érezve a bazaltorgonák tömegét, élhetjük át azt az élményt, ami sok kiváló művészt, költőt megibletett. Ez a táj ősidők óta a kultúra bordozója, és ez a ház ennek a tájnak egy szakrális csomópontjában áll. Csak így történhet meg, hogy egy helyen mutathatjuk meg az építészet, a kultúra, és a borkultúra legszebb értékeit.

A tájat elfogadó, megérintő építészeti stílus, a táj hangulatát befogadó, szellemiségére ráhangolódó életérzést kifejező művészet, és a táj lehetőségét kibaszáló szőlő- és borkultúra egysége adja azt, amit úgy hívunk, hogy „Badacsony”.

MENÜ

Köszöntő ital: Badacsonyi ürmös Szegedy Róza receptje alapján

Előétel: libamáj karamellizált lila hagymával és eperrel

Főétel: Mézes-boros szűzpecsenye rebarbaraágyon,
kéksajtós burgonyagombóccal

Desszert: Stíriai metélt újragondolva

Borok:

Menühöz illő, 8 tételből álló válogatás a Borbély Családi Pincészet, az Istvány Pincészet, a Mális Pince, a Fata Pince boraiból.

Program: a Himfy Irodalmi Kör előadása: Versciklus a borról

A borvacsora ára: 7900,- Ft/fő



MÁJUS 23.; 19.00 ÓRA MÁLIK PINCE



8261 Badacsony, Tatay Sándor u. 6.
+36 30/530 0136
malikpince@gmail.com
www.malikpince.hu

A badacsonyi bazalt orgonák alatt található pincénk egy kis családi vállalkozás. A szőlőfajták kiválasztásában tudatosan a borvidék régmúlt hírnevének megfelelően a legjobb minőségű termőbelyeken a helyi fajtákat részesítjük előnyben. A borkészítés tekintetében a tradíciók mentén, kézműves módon készítjük borainkat, fajelesztő és egyéb segédanyagok hozzáadása nélkül, fabordóban erjesztjük és érleljük a palackozásig.

MENÜ

Borkorcsolyák: Vegyes sajttal, kolbászos pogácsa
Főétel: Vadpörkölt-galuskával-friss vegyes saláta
Desszert: Túrós lepény

Borok:

- | | |
|----------------|----------------|
| - Olaszrizling | - Zöldszilváni |
| - Szürkebarát | - Kéknyelű |
| - Budai Zöld | - Zeus |
| - Bakator | |

A borvacsora ára: 7000,- Ft/fő

Előzetes bejelentkezés alapján várjuk a borkedvelő vendégeket!

Málik Zoltán

17

MÁJUS 30.; 19.00 ÓRA LÉRÁNT PINCE



8261 Badacsony, Radnóti u. 2.
+36 70/307 9619 Léránt Károlyné
+36 70/664 6851 Léránt Kató
lerant.pince@gmail.com
www.lerantborpince.hu

Családunk a badacsonyi hegy D-Ny-i oldalán fekvő szőlőterületeken folytat szőlőtermelést és borkészítést az 1880-as évektől. A gondosság, az odafigyelés, a szőlő szeretete érződik a borainkban is. A boraink az ősi magyar szőlőfajtáinkból és az újfajta szőlőből is készülnek. Borkóstolásra és beszélgetésekre, a bor dicsőítésére a badacsonyi hegyoldalban, a 200 éves bazaltkőből épített boros pincében, a Szépkilátó Borozóban van lehetőség.

MENÜ

Aperitif: Vulkán-fütyty
Előétel: Meglepetés falatkák
Főétel: 1. Csülök Pékné módra kemencébe sütvé ropogósan
2. Kímélő menü: Csirkemell a'la Pékné módra
Desszert: Gundel palacsinta

Borok:

8 soros borkóstoló:

- | | |
|------------------------|--------------------|
| - Olaszrizling 2012 | - Kéknyelű 2013 |
| - Olaszrizling 2013 | - Irsai Olivér |
| - Rizlingszilváni 2013 | - Szürkebarát 2014 |
| - Szilváni-Sauvignon | - Merlot Rozé |

Vacsora után korlátlan borfogyasztás, és Ürmösborunkat emésztéssegítőként ajánljuk a vacsora végén.

A borvacsora ára: 7500,- Ft/fő

Szeretettel és jókedvvel várunk mindenkit borvacsora-estünkre.
Léránt Károly, Léránt Károlyné, Léránt Kató



18

JÚNIUS 6.; 19.00 ÓRA SZENT GYÖRGY-PINCE ÉS ÉTTEREM

Hegymagas, Szent György-hegy 12.
+36 30/333 4444
info@sztgyorgypince.hu
www.sztgyorgypince.hu



A Szent György-hegy Magyarországon a Balaton-felvidék legpatinásabb szőlőtermő vidéke, ahol a Szent György-Pince és Étterem 1985 óta áll nyitva a nagyközönség előtt. A pince tulajdonosa Kiss István Úr, aki tagja a Szent György lovagrendnek és több bor-lovagrendnek. Az ide látogató turistákat csodálatos kilátás, festői környezet, tiszta levegő, madárcsicsergés, finom házias ételek és saját termelésű, hagyományos fabordós érlelésű minőségi borok fogadják a 10 hektár szőlőbirtokon, amely alkalmas akár 250 fős rendezvényre is. E helyszín már öt alkalommal adott helyet a GHYMES fesztiválnak és koncertnek is.

MENÜ

Fogadás: 1989-es évjáratú Furmint eszencia
Előétel: Kaviárban ágyazott fűrjtojás medvehagymás talpon
Főétel: Szarvassült tinoru mártással préselt burgonyával
Desszert: Mazsolás metélt+JÉGBOR

Borok kóstolása: Budai Zöld, Vulcanus, Irsai Olivér,
Olaszrizling Jégbor stb...

A borvacsora ára: 7900,- Ft/fő



JÚNIUS 13.; 19.00 ÓRA GÜNS PINCE



8264 Szigliget, Iharos út 47.
+36 20/441 0084; Güns Katalin
guskati@gmail.com
www.gunspince.hu

Szigligeten egy szőlőhegy közepén, 100 éves, felújított házban található a borospincénk, amelyben vendégeink hangulatos körülmények közt kóstolhatják meg borainkat. A pincéhez Vendégház is tartozik.

MENÜ

Előétel: Hideg libamájas szendvicsek, lilahagymával
Főétel: 1. Kemencében sült ropogós csülök,
héjában sült krumplival, paradicsomsalátával
2. Házi készítésű disznótoros, dinsztelt káposztával
Desszert: Zsemlefelfújt borsodóval

A vacsorához helyben termelt borainkat kínáljuk. Gyermekeknek házi bodzaszörpöt készítünk.

Kedvezmény:

A borvacsora idejére vendégeink kedvezményes 3000 Ft/fő/éj áron vehetik igénybe szálláshelyünket.

A borvacsora ára: 6500,- Ft/fő



20

JÚNIUS 20.; 19.00 ÓRA CSOBÁNCI BORMANUFAKTÚRA

Csobánc-hegy
Jelentkezés és helyfoglalás:
+36 30/659 9901 Beőthy János
info@csobanccooperation.eu
www.csobanccooperation.eu



A Csobánci Bormanufaktúra 6 hektáron ellenőrzött biológiai szőlő és bortermelést folytat! Területeink a Badacsonyi borvidék szívében a Csobánc-hegy, a Köves-hegy és Hajagos legjobb dűlőiben fekszenek! Kiemelt célunk a borvidék sokrétűségének kifejezése, ezért a hagyományos fehérszőlő és fehérbor termelés mellett nagy hangsúlyt fektetünk a kékszőlő illetve vörösbor termelésére is! Pince technikánk a hagyományos kézműves alapra épül, nem használunk semmilyen fájélesztőt vagy aroma anyagokat! Boraink: Olaszrizling, Raj-nairizling, Sauvignon blanc, Szürkebarát, Aspirato, Furmint, Chenin blanc, Chardonnay, Rozé, Siller, Kékfrankos, Kurucvér, Pinot noir, Gilgamesh és Kadarka (aszú metodic).

MENÜ

Vendég fogadó snack	Fruska /rozé
Májpástétom	Aspirato
A szezon salátája	Olaszrizling
Fürjleves	
Szentjakab kagyló	Rajnairizling
Fürj Karfiol ágyon	Quadriga
Szürke marha borda	Pinot noir
Rozmaring Burgonya	
Danish Blue Cheese Creme	Shaman /édes nemes

A Gormet vacsora ára borokkal és ásványvízzel : 12 000.- Ft/fő

A vendégeket felhozzuk a hegy lábától a Pincéhez és a vacsora után le is visszük őket!

21

JÚNIUS 27.; 19.00 ÓRA KISFALUDY-HÁZ ÉTTEREM

Badacsony, Kisfaludy S. u. 28.
+36 87/532 210
info@kisfaludyhaz.hu
www.kisfaludyhaz.hu



Badacsony egyik legmeghatározóbb jelképe, a Kisfaludy-ház megújulva várja régi és leendő vendégeit! „A Balaton gyöngyszeme”, „Egy lélegzetnyi szabadság” - így jellemzik az idelátogatók a lélegzetelállító panorámával, romantikus, természetes környezetben található műemlékházat.

MENÜ

- Kisfaludy vendégváró falatkák
- Mentás zöldborsó krémleves
- Sajt és sonkaválogatás a Kőváry kecskefarmról
- Bőrös fogas roston vagy grillezett csontos karaj vajás spenóttal, újbουργonyával
- Kölespuding málnaöntettel

Borok:

Válogatás pincénk különleges teteleiből .

+ élőzene

A borvacsora ára: 9900,- Ft/fő

ESEMÉNYNAPTÁR 2015

JANUÁR

H 5 12 19 26
K 6 13 20 27
SZ 7 14 21 28
CS 1 8 15 22 29
P 2 9 16 23 30
SZ 3 10 17 24 31
V 4 11 18 25

FEBRUÁR

H 2 9 16 23
K 3 10 17 24
SZ 4 11 18 25
CS 5 12 19 26
P 6 13 20 27
SZ 7 14 21 28
V 1 8 15 22

MÁRCIUS

H 2 9 16 23 30
K 3 10 17 24 31
SZ 4 11 18 25
CS 5 12 19 26
P 6 13 20 27
SZ 7 14 21 28
V 1 8 15 22 29

ÁPRILIS

H 6 13 20 27
K 7 14 21 28
SZ 1 8 15 22 29
CS 2 9 16 23 30
P 3 10 17 24
SZ 4 11 18 25
V 5 12 19 26

MÁJUS

H 4 11 18 25
K 5 12 19 26
SZ 6 13 20 27
CS 7 14 21 28
P 1 8 15 22 29
SZ 2 9 16 23 30
V 3 10 17 24 31

JÚNIUS

H 1 8 15 22 29
K 2 9 16 23 30
SZ 3 10 17 24
CS 4 11 18 25
P 5 12 19 26
SZ 6 13 20 27
V 7 14 21 28

JÚLIUS

H 6 13 20 27
K 7 14 21 28
SZ 1 8 15 22 29
CS 2 9 16 23 30
P 3 10 17 24 31
SZ 4 11 18 25
V 5 12 19 26

AUGUSZTUS

H 3 10 17 24 31
K 4 11 18 25
SZ 5 12 19 26
CS 6 13 20 27
P 7 14 21 28
SZ 1 8 15 22 29
V 2 9 16 23 30

SZEPTEMBER

H 7 14 21 28
K 1 8 15 22 29
SZ 2 9 16 23 30
CS 3 10 17 24
P 4 11 18 25
SZ 5 12 19 26
V 6 13 20 27

OKTÓBER

H 5 12 19 26
K 6 13 20 27
SZ 7 14 21 28
CS 1 8 15 22 29
P 2 9 16 23 30
SZ 3 10 17 24 31
V 4 11 18 25

NOVEMBER

H 2 9 16 23 30
K 3 10 17 24
SZ 4 11 18 25
CS 5 12 19 26
P 6 13 20 27
SZ 7 14 21 28
V 1 8 15 22 29

DECEMBER

H 7 14 21 28
K 1 8 15 22 29
SZ 2 9 16 23 30
CS 3 10 17 24 31
P 4 11 18 25
SZ 5 12 19 26
V 6 13 20 27

KEDVES VENDÉGÜNK!

AZ ÖN JOGOSÍTVÁNYA SZÁMUNKRA IS FONTOS!

Ha megkóstolná a finom badacsonyi borokat, ne legyen akadály az autóvezetés, vegye igénybe az alábbi szolgáltatókat:

Személyszállítás kisbusszal (8 főig) - Vizkelety István +36 30/939 5346

A nehezebben megközelíthető, hegyen található pincékhez való eljutáshoz ajánljuk a nosztalgia terepjárókat (hegyi taxi).

Hegyi taxi (nr.1.) Szántai Zoltán: +36 20/424 5236

Hegyi taxi (nr.6.) Vizkelety István: +36 30/939 5346

Hegyi taxi (nr. 7.) Demjén Tamás: +36 30/954 2518

EGÉSZ ÉVBEN NYITVA TARTÓ SZÁLLÁSAINK:

Bacchus Vendéglő - Apartman- Borbarlang Vinotéka

8261 Badacsony, Kossuth út 1.

+36 87/531 031;

+36 20/353 3389

noel@t-online.hu

www.bacchusinfo.hu

Szobák száma: 6

Férőhely: 12+1

+36 70/246 3020

bellabadacsony@gmail.com

www.bellabadacsony.hu

Szobák száma: 3

Férőhely: 6+2

Bonvino Hotel Wine & Spa

8261 Badacsony, Park u. 22.

+36 87/532 210

sales@hotelbonvino.hu

www.hotelbonvino.hu

Szobák száma: 48

Férőhely: 110

Bella Vendégház

8258 Badacsonytomaj,

Széchenyi utca 5.

+36 87/471 045;



**Borbarátok Panzió-
Vendéglő-Borház**

8258 Badacsonytomaj, Római út 88.
+36 87/471 000
info@borbaratok.hu
www.borbaratok.hu
Szobák száma: 6
Férőhely: 12+3

**Borbély Családi Pincészet és
Vendégház**

8258 Badacsonytomaj,
Káptalantóti út 19.
+36 87/321 833;
+36 30/927 1414
info@borbelypince.hu
www.borbelypince.hu
Szobák száma: 4
Férőhely: 10

Diófás Présház

Hegymagas, Hrsz.: 1129
+36 30/997 1919
szaszipince@gmail.com
www.szaszipince.hu
Szobák száma: 3
Férőhely: 6

Güns Pince - Vendégház

8264 Szigliget, Iharos út 47.
+36 20/441 0084 Güns Katalin
gunkskati@gmail.com
www.gunspince.hu
Szobák száma: 6
Férőhely: 15

Hotel Halászkert

8261 Badacsony, Park u. 5-7.
+36 87/531 008;
+36 87/531-009
halaszkert@t-online.hu
www.hotelhalaszkert.hu
Szobák száma: 45
Férőhely: 100

Kapri Vendégház

8261 Badacsony, Egry sétány 8.
+36 87/701 739;
+36 30/730 4003
info@kapri.hu
www.kapri.hu
Szobák száma: 8
Férőhely: 16

Istvány Borház

Káptalantóti Rózsadomb 121.
+36 70/361 8421 Istvány Csilla
info@istvandy-pinceszet.hu
www.istvandy-pinceszet.hu
Szobák száma: 3
Férőhely: 12

midiTouRIST Idegenforgalmi Kft.

8261 Badacsony, Park utca 53.
+36 87/431 028;
+36 87/898-026
miditourist@miditourist.hu
www.miditourist.hu
Szobák száma: 350
Férőhely: 760

Natura Prësház

Hegymagas, Hrsz.: 035/11
+36 30/997 1919
szaszipince@gmail.com
www.szaszipince.hu
Szobák száma: 2
Férőhely: 4

Németh Pince

8264 Szigliget, Petőfi u. 2.
+36 20/944 9931
nemethpince@t-online.hu
www.nemethpince.hu

Szobák száma: 3
Férőhely: 6

**Oázis a Klastromhoz
Wellness Vendégház**


8257 Badacsonyörs,
Klastrom u. 7.
+36 30/991 7646
repcio@balatonivendeghaz.hu
www.balatonivendeghaz.hu
Szobák száma: 6
Férőhely: 20

Obester Panzió

8261 Badacsony, Római út 203.
+36 30/213 0225
obesterpanzio@t-online.hu
www.obesterpanzio.hu
Szobák száma: 10
Férőhely: 24

Orbán Vendégház

8261 Badacsony, Egry sétány 5.
+36 87/431 188;
+36 30/401 7286
orbanvendeghaz@gmail.com
www.orbanvendeghaz.hu
Szobák száma: 8
Férőhely: 16



Rozi Panzió

8261 Badacsony, Római út 246.

+36 87/431 317;

+36 30/367 5512

rozipanzio@t-online.hu

www.rozipanzio.hu

Szobák száma: 6

Férőhely: 15

Sabar Dűlő Borház

Badacsonytördemic,

Debreczenyi Gy u. 1.

+36 30/518 4540

lacisabar@gmail.com

www.sabar.hu

Sörpatika Vendégház

8258 Badacsonytomaj,

Hősök tere 1.

+36 20/929 4026

nagy.geza69@gmail.com

www.badacsony.com

Szobák száma: 4

Férőhely: 8+2

**Villa Fiore- Romantikus
magánszállás**

8318 Lesencetomaj,

Külterület hrsz. 0306

+36 20/259 2330

lavillafiore@gmail.com

www.villafiore.hu

Szobák száma: 8

Férőhely: 16

Villa Marica

8262 Badacsonylábdihegy,

Herczegh Ferenc utca 24.

+36 87/432 876;

+36 30/495 8114

villa.marica@t-online.hu

www.badacsony.com

Szobák száma: 7

Férőhely: 14

Villa Ria

8261 Badacsony, Római u. 155.

+36 70/659 3500

villariabadacsony@gmail.com

www.villaria.hu

Szobák száma: 6

Férőhely: 12



KERESSE MOBIL ALKALMAZÁSUNKAT

Badacsony iDestour néven az app store-ban!
Az alkalmazással bővebben megismerkedhet a
http://www.chrome.hu/badacsony_idestour
internetes oldalon.



BADACSONYI CÉH TURISZTIKAI EGYESÜLET – TOURINFORM IRODA

8261 Badacsony, Park u. 14.

+36-87/531-013

e-mail: badacsonytomaj@tourinform.hu

www.badacsony.com



BADACSONYI BORVIDÉKI BORÚT EGYESÜLET

www.badacsonyiborut.hu



A résztvevők fenntartják maguknak a jogot
a programfüzetben szereplő menüsor
változtatására.