



Zenit Kávéház · Étterem

THIERY HYPPOLIT ÉLETÉRŐL ÉS ÁLLÍTÓLAGOS LEGENDÁJÁRÓL



Hyppolit, a lakáj létező személy volt. Ihletője a legendás fekete-fehér magyar filmnek.

A francia származású Thierry Hyppolit régi, jómódú család sarja, leszármazottja Thierry Francoisnak, a francia királyi testőrség tagjának. A Festetics család első udvarmestere volt. Főudvarmesterként feladata volt a Festetics család és rangos vendégseregének ellátása, kiszolgálása.

A Festetics család vendégei között a 19. és a 20. század elején számos királyi és főnemesi család, állam és kormányfő volt. Az Festetics udvar gasztronómiája világhíres volt, csakúgy, mint a család pincésze.

A filmbéli komikus helyzetek néha napján a Festetics udvarban is megjelentek, mert Hyppolit szigorú, hagyományos, főúri etikettet betartó főudvarmester volt, míg III. György felesége, a lengyel származású Haugwitz Mária grófnő a 30-as években megújuló modern társadalmi értékek szerint élt.

Jelen írásunkkal emléket szeretnénk állítani Thierry Hyppolitnak és munkásságának, valamint a régi keszthelyi magas minőségű gasztronómiának.

Tipp: Látogassanak el a Vonyarcvashegyi Festetics Helikon Tavernában – présház és pince – működő Bock Bisztró Balatonba, ahol számos érdekességet láthatnak. A pincében és a teraszon belekóstolhatnak balatoni minőségi gasztronómiába gyönyörű balatoni panoráma mellett. www.bockbisztrobalaton.hu vagy facebook.com/bockbisztrobalaton.



Zenit Kávéház • Étterem

KÁVÉ • KAFFEE • COFFEE

Amazon kávé • Kaffe Amazon • Coffee Amazon	750.-
<i>Espresso, 2 cl mandulalikőr, tejszínhab</i> <i>Espresso, 2 cl Mandel-Likör, Schlagsahne</i> <i>Espresso, 2 cl almond liqueur, whipped cream</i>	
Ristretto	450.-
Espresso	450.-
Espresso Romano	450.-
<i>Egy szelet citromra főzött espresso</i> <i>Espresso mit einer Zitronenscheibe • Espresso with a slice of lemon</i>	
Macchiato	500.-
<i>Espresso tejjhabbal foltozva</i> <i>Espresso mit Milchschaum • Espresso with milk foam</i>	
Con Panna	500.-
<i>Tejszínhabbal díszített espresso</i> <i>Espresso mit Sahne • Espresso with whipped cream</i>	
Dupla espresso	690.-
<i>Doppelter Espresso • Double Espresso</i>	
Hosszú kávé	500.-
<i>Kaffee • Long Coffee</i>	
Americano	500.-
<i>Espresso forró vízzel felengedve</i> <i>Espresso mit heißem Wasser verlängert • Espresso with hot milk</i>	
Cappuccino	550.-
<i>Espresso és habosított tej házassága</i> <i>Espresso mit geschäumter Milch • Espresso with frothed milk</i>	
Melange	600.-
<i>Latte Macchiato mézzel rétegezve</i> <i>Latte Macchiato mit Honig geschichtet • Latte Macchiato layered with honey</i>	



Zenit Kávéház • Étterem

KÁVÉ • KAFFEE • COFFEE

Latte Macchiato	600.-
<i>Habosított tej espressoval rétegezve</i> <i>Geschäumte Milch mit Espresso geschichtet • Frothed milk layered with Espresso</i>	
Moccacino	750.-
<i>Csokoládé szirupra főzött espresso, gőzölt tejjel és tejjhabbal</i> <i>Espresso mit Schokoladensirup, gedämpfte Milch und Milchschaum</i> <i>Espresso with Chocolate syrup, steamed milk and milk foam</i>	
Bailey's Latte	1 200.-
<i>Latte Macchiato 2 cl Bailey's házassága</i> <i>Latte Macchiato mit 2 cl Bailey's kombiniert</i> <i>Latte Macchiato with 2 cl Bailey's</i>	
Bounty Latte	800.-
<i>Latte Macchiato kókusz és csoki sziruppal</i> <i>Latte Macchiato mit Kokos und Schokosirup</i> <i>Latte Macchiato with coconut and chocolate syrup</i>	
Ízesített Latte • Gewürzte Latte • Flavoured Latte	650.-
• Pörkölt mogyoró • Haselnuss • hazelnut • Karamell • Zuckerkandis • caramel • Csokoládé • Schoko • chocolate • Vanília • Vanille • vanilla • Kókusz • Kokos • coconut • Madártej • milk custard • Mézeskalács • Lebkuchen • gingerbread	
Ír kávé • Irisher Kaffee • Irish coffee	1 250.-
<i>2 cl ír whisky, barnacukor, valamint hosszúkávé barátsága tejszínhabbal bolondítva</i> <i>2 cl irischer Whiskey, brauner Zucker und langer Kaffee mit Schlagsahne raffiniert</i> <i>2 cl Irish whiskey with brown sugar, a long black coffee and whipped cream</i>	
Mexikói kávé	1 100.-
<i>Hosszú kávé 2 cl Tequila és csoki szirup keveréke, tejszínhabbal és fahéjjal díszítve</i> <i>Kaffee mit 2 cl Tequila, Schokoladensirup, mit Milchschaum und Zimt dekoriert</i> <i>Long Coffee with 2 cl Tequila and chocolate syrup, decorated with whipped cream and cinnamon</i>	

Minden kávé elkészíthető koffeinmentes változatban, valamint kérhető szójatejjel vagy laktózmentes tejjel is.
Genießen Sie unsere Kaffees auch entkoffeiniert und mit Sojamilch oder laktosefreier Milch zubereitet!
All of our coffees are available in decaffeinated version and with soya and lactose free milk.



Zenit Kávéház • Étterem

JEGES KÁVÉITALOK EISIGE KAFFEGETRÄNKE • ICY COFFEE DRINKS

Affogato 600.-

Espresso 1 gombóc vaníliafagylalttal
Espresso mit einem Kugel Vanilleeis
Espresso with a ball of vanilla ice cream

Jegeskávé • Eiskaffee • Ice Coffee 950.-

2 gombóc vaníliafagylalt tejjel és hideg espresso-val
2 Kugeln Vanilleeis mit Milch und kalte Espresso
2 balls of vanilla ice cream with milk and cold espresso

Frappé 650.-

Espresso tejjel, jéggel és ízesített sziruppal összerázva
Espresso mit Milch, Eis und Gewürzte Sirup geschüttelt
Espresso shaken with milk, ice and flavoured syrup

Vanília • Vanille • vanilla
Karamell • Zuckermandis • caramel
Pörkölt mogyoró • Haselnuss • hazelnut
Csokoládé • Schoko • chocolate
Kókusz • Kokos • Coconut
Madártej • milk custard
Mézeskalács • Lebkuchen • gingerbread



Zenit Kávéház • Étterem

FORRÓ CSOKOLÁDÉK HEISSE SCHOKOLADEN • HOT CHOCOLATES

Fehércsokoládés 650.-

Weisse-Schokolade • white chocolate

Tejcsokoládés 650.-

Milchschokolade • milk chocolate

Étcsokoládés 650.-

Zartherb • dark chocolate

SZÁLAS TEAKÜLÖNLEGESSÉGEK LOSER BLATT -TEE • LOOSE LEAF TEA SPECIALS

Vintage Srí Lanka-i prémium szálas teák, kiváló minőségű Ceyloni összetevőkből
Lose Blatt-Teesorten Vintage Premium aus Srí Lanka, mit Zutaten ausgezeichneter Qualität aus Ceylon
Vintage Sri Lanka Premium Leaf Teas from Excellent Quality Ceylon Ingredients.

Rooibos narancs • Rooibos Orange 590.-

Trópusi gyümölcsök • Tropische Früchte • Tropical fruits 590.-

English Breakfast 590.-

Kamilla • Kamille • Chamomile 590.-

Earl Grey Royal 590.-

Borsmenta • Pfefferminze • Peppermint 590.-

Zöld tea citromfűvel 590.-

Grüner Tee mit Zitronengras
Green tea with lemon grass

Jázmin • Jasmin • Jasmine 590.-

Sencha Grüner Tea • Sencha green tea 590.-



Zenit Kávéház • Étterem

ÜDÍTŐITALOK • ERFRISCHUNGSGETRÄNKE • SOFT DRINKS

	0,25l	
Coca Cola / Cola Zero	450.-	
Cappy narancs 100%	450.-	
Orangensaft 100% • orange Juice 100%		
Cappy alma 100%	450.-	
Apfelsaft 100% • apple juice 100%		
Cappy feketeribizli	450.-	
Schwarze Johannisbeere • blackcurrant		
Cappy őszibarack	450.-	
Pfirsich • peach		
Cappy ananász 100%	450.-	
Ananas 100 % • pineapple 100%		
FUZETEA citrom	450.-	
Zitrone • lemon		

ÁSVÁNYVÍZ • MINERALWASSER • MINERAL WATER

Naturaqua szénsavmentes	0,25l	450.-
ohne Gas • non carbonated		
Naturaqua szénsavas	0,25l	450.-
mit Gas • carbonated		
Retro Szóda	1l	720.-
Sodawasser • Soda		



Zenit Kávéház • Étterem

FRISSEN KÉSZÜLT LIMONÁDÉ
FRISCHE LIMONADE • FRESH LEMONADE

Házi készítésű organikus szörpökből.
Hergestellt aus hausgemachten organischen Sirupen. • Made of homemade organic syrups.

	0,4l
Citromos limonádé Limonade • lemonade	620.-
Bodzás • Holunder • elderberry	720.-
Levendulás • Lavendel • lavender	720.-
Uborka- • Gurken • cucumber	720.-
Mentás • Minze • mint	720.-
Málnás • Himbeere • raspberry	720.-
Feketeribizlis • Schwarze Johannisbeere • blackcurrant	720.-

ENERGIAITALOK • ENERGIEGETRÄNK • ENERGIZER

	0,25 l
Energiaital • Energiegetränk • Energizer	550.-
Cukormentes energiaital Energiegetränk ohne Zucker - Energizer sugar free	550.-



Zenit Kávéház • Étterem

PALACKOZOTT SÖRÖK FLASCHENBIERE • BOTTLED BEERS

Stari Black Horse barna sör	0,33l	780.-
Stella Artois	0,33l	450.-
Stella Artois alkoholmentes <i>alkoholfrei – non alcoholic</i>	0,5l	490.-
Stari White Horse búzasör <i>Weizen Bier / Wheat beer</i>	0,33l	900.-

CSAPOLT SÖRÖK BIER VOM FASS • DRAUGHT BEER

	0,25l	0,4l
Stari Pils	400.-	600.-

PÁRLATOK • SPIRITUOSEN • SPIRITS

	2cl	4cl
El Jimador Tequila	350.-	700.-
Bacardi Superior	350.-	700.-
Finlandia Vodka	350.-	700.-
Eristoff Red	350.-	700.-
Bombay Gin	400.-	800.-



Zenit Kávéház • Étterem

BADACSONYI PÁLINKAHÁZ OBSTBRAND • FRUIT BRANDY

	2cl	4cl
Barackpálinka <i>Pfirsichschnaps • Peach Brandy</i>	500.-	1 000.-
Szilvapálinka <i>Pflaumenschnaps • Plum Brandy</i>	500.-	1 000.-
Cseresznyepálinka <i>Kirschenschnaps • Cherry Brandy</i>	500.-	1 000.-
Körtepálinka <i>Birnenschnaps • Pears Brandy</i>	500.-	1 000.-
Meggypálinka <i>Sauerkirchschnaps • Sour Cherry Brandy</i>	500.-	1 000.-
Birspálinka <i>Quittenschnaps • Quince Brandy</i>	500.-	1 000.-
Irsai Olivér pálinka <i>Traubenschnaps • Grape Brandy</i>	500.-	1 000.-
Badacsonyi Szürkebarát Törköly 55% pálinka <i>Grauermönch „Törköly” • Pinot Gris „Törköly”</i>	500.-	1 000.-
Szederpálinka <i>Maulbeerenschnaps • Mulberry Brandy</i>	900.-	1 800.-
Málnapálinka <i>Himbeerenschnaps • Strawberry Brandy</i>	900.-	1 800.-



Zenit Kávéház • Étterem

LIKÖRÖK - VERMUTOK LIKÖRE - WERMUT • LIQUEURS - VERMOUTH

Martini Bianco	10 cl	900.-
Martini Extra dry	10 cl	900.-
Aperol	8 cl	1 000.-
Campari	8 cl	1 000.-
Baileys	4 cl	800.-

GYOMORKESERŰK • MAGENBITTERS • BITTERS

	2cl	4cl
Zwack Unicum	350.-	700.-
Jägermeister	350.-	700.-

WHISKEY • WHISKY

	2cl	4cl
Johnnie Walker Red Label	350.-	700.-
The Famous Grouse	400.-	800.-
Jack Daniel's Tennessee	450.-	900.-
Jameson	400.-	800.-



Zenit Kávéház • Étterem

KONYAK • WEINBRAND • COGNAC

	2cl	4cl
Henessy V.S.	600.-	1 200.-

PEZSGŐK • SEKT • CHAMPAGNE

Hungaria Extra Dry <i>száraz • trocken • dry</i>	0,75l	3 750.-
Asti Martini <i>édes • süss • sweet</i>	0,75l	3 750.-
Kreinbacher Prestige Brut <i>száraz • trocken • dry</i>	0,75l	7 500.-

KOKTÉLOK • COCKTAILS

Bacardi & Coke	890.-
Jack & Coke	890.-
Finlandia & Orange	890.-
Mojito	990.-
Piña Colada	1 190.-
Bianco on the Rocks	890.-
Gin Fizz	990.-
Eristoff & Burn	990.-
Aperol Spritz	990.-



HYPPOLIT, DER HAUSMANN, KESZTHELY

Hyppolit, der Hausmann, war eine echte Person, die den legendären ungarischen Film in schwarz-weiß inspirierte.

Der aus Frankreich stammende Thiery Hyppolit war Mitglied einer alten, wohlhabenden Familie und der Nachkomme von Thiery Francois, der Mitglied der französischen Garde des Königs war. Hyppolit arbeitete als der erste Hofmeister der Familie Festetics. Als Haupthofmeister hatte er die Aufgabe, die Familie Festetics und die prestigevollen Gäste zu versorgen und zu bedienen.

Zwischen den Gästen der Familie Festetics waren am Anfang der 19-ten und 20-sten Jahrhunderts sämtliche königlichen und Aristokraten-Familien, bzw. Staatsoberhaupt und Regierungschefs. Die Gastronomie des Hofes Festetics hatte einen weltberühmten Ruf, ebenso wie die Kellerei der Familie.

Die komischen Situationen des Films kamen manchmal auch im Hof Festetics vor, weil Hyppolit ein strenger Hofmeister war, der die traditionelle Etikette der Aristokratie einhalten wollte. Aber die Frau von Georg Festetics der III, Gräfin Maria Haugwitz stammte aus Polen, und lebte in den 30-er Jahren nach den erneuerten und modernen Werte der Gesellschaft.

Mit dieser Schrift möchten wir Thiery Hyppolit und seiner Arbeit bzw. der alten Gastronomie höchster Qualität von Keszthely gedenken.

Geheimtipp: Besuchen Sie Bock Bistro Balaton, das sich in der Helikon Taverne Festetics in Vonyarcvashegy befindet. In diesem Presshaus und Keller können Sie viel Interessantes besichtigen. Im Keller und auf der Terrasse kann man die Balatoner Gastronomie hoher Qualität ausprobieren und das wunderschöne Balaton-Panorama erleben.



HYPPOLIT, THE LACKEY – KESZTHELY

Hyppolit, the Lackey was an actual person. He was an inspirer of the legendary Hungarian black and white film.

The French-born Thiery Hyppolit was a scion of an old, wealthy family, the descendant of Thiery Francois, a member of the French royal guards. He was the first seneschal of the Festetics family. As the majordomo, it was his responsibility to serve the Festetics family and their prestigious guests.

There were several royal and noble families, prime ministers, heads of state among the guests of the Festetics family in the 19th and early 20th centuries. The gastronomy of the Festetics court, as well as the winery of the family were world-famous.

The comic situations in the movie sometimes also occurred in the Festetics court, because Hyppolit was a strict, traditional majordomo who insisted on aristocratic etiquette, while the wife of III. György, the Polish-born countess, Mária Haugwitz lived in accordance with the modern social values of the 1930s.

We would like to commemorate Thiery Hyppolit and his work and also the old high-quality gastronomy of Keszthely in our writing.

Our tip: Visit Bock Bisztró Balaton, that can be found in the press house and cellar of Festetics Helikon Taverna in Vonyarcvashegy and where you can see several interesting things. You can get a taste of the quality gastronomy of Balaton in the cellar or on the terrace with a beautiful panorama of the lake.