Csárda Speisekarte

Begrüßungsangebot: **Pogatsche mit Grieben – Ungarisches Salzgebäck 220.-**

◆ Vorspeisen ◆

1. Kalte Gänseleber nach Halas Art mit Fett (100 Gramm), Vitaminsalat, frischen Saisongemüsen und Toast*		**3.500.-**
2. Tatarenbeefsteak (150 Gramm) mit frischen Saisongemüsen, Butter und Toast*		**3.990.-**
3. Palatschinken gefüllt mit Fleisch nach Hortobágy Art (1 Stück)*		**900.-**

◆ Suppen ◆

4. Fleischbrühe aus dörfischem Huhn mit Geflügel Leberknödeln	~ in Schüssel	**1.400.-**
	~ in Tasse*	**980.-**
5. Rinderbouillon (Fleisch, Gemüse, Suppennudeln)	~ in Schüssel	**1.300.-**
	~ in Tasse*	**980.-**
6. Schweineragoutsuppe nach Mizse Art mit Sauerrahm und Zitrone	~ in Schüssel	**1.400.-**
	~ in Tasse*	**980.-**
7. Kesselgulasch mit kleinen Nockerln	~ in Kessel	**1.600.-**
	~ in Tasse*	**1.120.-**
8. Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln	~ in Tasse*	**980.-**
9. Kalte gemischte Obstsuppe	~ in Schüssel	**1.300.-**
	~ in Tasse*	**980.-**

◆ Vegetarische und leichte Gerichte ◆

10. Favorit von Vegetarianer *(gegrillter Camembert Käse, Pilzköpfe in Ei-Mantel, panierter Blumenkohl, Kartoffelpüree, Buttergemüse, gedünsteter Reis, Tatarensoße)*	**2.990.-**
11. Panierter Camembert Käse mit gedünstetem Reis und Heidelbeermarmelade	**2.690.-**
12. Panierter Trappistenkäse mit gedünstetem Reis und Tatarensoße	**2.500.-**
13. Römischer Salat mit kalter Holländische Soße, Früchten, bestreut mit Cheddar Käse*	**1.850.-**

◆ Fischgerichte ◆

14. Zanderfilet im Panko Brotkrümel mit Petersilienkartoffeln und Tatarensoße *(Panko Brotkrümel ist ein großmaschiger Krümel aus Krume)*	**3.700.-**
15. Welspaprikasch mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne	**3.700.-**
16. Paniertes Welsfilet mit Majonäse-Vitaminsalat	**3.850.-**

◆ Lieblingsgerichte der Kinder ◆

(kleine Kinderportionen)

17. Paniertes Hühnerbrustfilet mit Pommes und Pfirsichkompott* **1.950.-**
18. Panierte Schweinehäppchen mit Kartoffelpüree und Pfirsichkompott* **1.950.-**

◆ Unsere Platten mit Braten ◆

19. **Farmhausplatte für 2 Personen** **11.900.-**
(panierte Putenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, gegrilltes Hühnerkeulenfilet, Schweinenacken mit Knoblauch, im Ofen gebratene Schweinshaxe, Räuberspieß, panierter Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe, hausgemachte Kartoffeln vom Ofen, Petersilienkartoffeln, gedünstetes Gemüse, gedünsteter Reis, Tatarensoße, Pilzsoße nach Bakony Art)

20. **Platte für die Familie mit Gänseleber** **13.900.-**
(paniertes Gänseleber-Schnitzel, Braten Entenkeule mit Knoblauch, mit Käse gefüllte Hühnchenbrust gerollt in Schinken, Forellenfilet in Mandel-Mantel, Schweine-Jungfern nach Pariser Art, panierter Trappistenkäse, Blumenkohl in Panko Brotkrümel, Buttergemüse, gedünstetes Kraut, hausgemachte schelferigen würzigen Kartoffeln, Bratkartoffeln, Risi-Pisi, Tatarensoße, Holländische Soße, Pfirsichkompott)

21. **Fischplatte für 2 Personen** **12.800.-**
(Forelle gebraten im Ganzen mit Knoblauch, Zanderfilet in Panko Brotkrümel, Welsfilet in Bierteig, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree, Buttergemüse, Tatarensoße)

◆ Geflügelgerichte ◆

22. Gänseleber vom Ofen mit knusprigen Zwiebelringen und Bratkartoffeln **6.500.-**
23. Entenschmaus mit panierter Leber, serviert mit gedünstetem Kraut und Kartoffelpüree* **4.200.-**
(Hälfte Ente mit panierter Leber gebraten im Ofen)
24. Panierte Braten Entenleber mit leichter Beilage **3.650.-**
(mit Römischem Salat, kalter Holländische Soße, Früchten, bestreut mit Cheddar Käse)
25. Gegrilltes Hühnerkeulenfilet mit Gartensalat und Marmorkäsesoße **2.850.-**
26. Mit Apfel und Camembert überbackenes Hühnchenbrustfilet, serviert mit Prinzessin Kartoffeln und gedünstetem Reis **3.350.-**
27. Hühnchenbrust gefüllt mit Käsen, in Mandel-Mantel, serviert mit Kartoffelpüree und Pfirsichkompott* **3.350.-**

◆ Fleischgerichte vom Schwein ◆

28. Liebling von Tschardawirt*	**3.990.-**
(Gänseleber-Schnitzel vom Rost, Schweinerippe vom Rost, Pilzsoße nach Bakony Art, hausgemachte schelferigen würzigen Kartoffeln, gedünsteter Reis)	
29. Zigeunerbraten für Hungrige	**4.950.-**
mit hausgemachten schelferigen würzigen Kartoffeln und Salzgurken*	
(Schweinerippe vom Rost, doppelter Schweinenacken mit Knoblauch, gebratener Speck)	
30. Schweinenacken mit hausgemachten schelferigen würzigen Kartoffeln,	**3.450.-**
gebratener Speck und Salzgurken, serviert in einer Pfanne	
31. Riesene Schweine-Jungfern (200 Gramm) im Wiener-Mantel	**3.290.-**
mit Bratkartoffeln und Majonäse-Kohlsalat*	
32. Im Ofen gebratene Schweinshaxe mit Kartoffeln nach Bäckermeister Art	**2.950.-**

◆ Fleischgerichte vom Rind ◆

33. Lendenbraten (200 Gramm) mit farbiger Pfeffersoße,		**6.250.-**
hausgemachten schelferigen würzigen Kartoffeln, knusprigen Zwiebelringen*		
34. Lendenschnitte (200 Gramm) mit gemischtem Salat und Steak Kartoffeln*		**6.250.-**
35. Ungarisches Graurind-Lendenstück mit Senfsoße,		**4.090.-**
panierten Zwiebelringen und Steak Kartoffeln		
36. Königlicher Braten mit Steak Kartoffeln und Pfeffersoße*		**5.650.-**
(Lendenbraten-Schnitzel, Schweinerippe vom Rost, Schweinenacken mit Knoblauch, gebratener Speck)		
37. Rindgulasch mit Rotwein und Kleinnockerln,	~ im Kessel für Hungrige	**2.850.-**
wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte	~ auf Teller nach einer Suppe*	**2.350.-**
38. Ungarisches Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln	~ im Kessel für Hungrige	**2.850.-**
	~ auf Teller nach einer Suppe*	**2.350.-**

◆ Salate ◆

39. Frische Gemüse mit Marmorkäse-Joghurtdressing	**1.150.-**
40. Bunter gemischter Salat*	**950.-**
(Tomatensalat, Gurkensalat, hausgemachter Bauernhofsalat, Säure vom Markt)	
41. Tomatensalat mit Zwiebeldressing*	**880.-**
42. Gurkensalat*	**880.-**
43. Gurkensalat mit Sauerrahm*	**950.-**
44. Majonäse-Kohlsalat*	**850.-**
45. Hausgemachter Bauernhofsalat*	**700.-**
(gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte, Pritamin Paprika, Gurke)	
46. Säure vom Markt (leicht scharf)*	**600.-**
47. Salzgurken*	**600.-**

◆ Nudel und Desserts ◆

48. Topfenfleckerl von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln	**1.950.-**
49. Flambierter Milchkuchen mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott	**950.-**
50. Palatschinken gefüllt mit Erdbeere und Quark, serviert mit Vanillesoße	**1.300.-**
51. Palatschinken gefüllt mit Mohn, serviert mit heißer Sauerkirschsoße	**1.300.-**
52. Palatschinken nach Geschmack: gefüllt mit Kakao, hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt, Nutella Nuss-Nougat Creme (1 Stück)*	**350.-**
53. Somlauer Nockerln im Becher*	**950.-**
54. Eisbecher mit Sauerkirschragout, Schlagsahne (Vanille, Schokolade, Erdbeere)*	**1.300.-**
55. Mohn-Apfelkuchen /zuckerfrei, glutenfrei, milchfrei/*	**1.300.-**

*Aus den * gezeichneten Gerichten können wir nur Vollportion bereiten.*

Die Speisekarte ist ab 10. Mai 2021 gültig.

Der Preis der kleinen Portionen: 70% von den Preisen der Speisekarte.

Bitten Sie unsere Speisekarte mit Allergenen von dem Kellner.

Für die Verpackung - es hängt von der Größe der Dosen ab - berechnen wir eine Extragebühr.
Schüssel für Soße 60.-, Schüssel für Aspik 100.-, Schaumschwamm Dose 200.-,
0,8 l Dose 250.-, 1,2 l Dose 250.-,
2,5 l Dose 350.-, 3,5 l Dose 450.-, 4,5 l Dose 550.-,

Schaumschwamm Tablett klein 600.- und groß 900.-

In unserem Restaurant rechnen wir kein Bedienungsgeld auf.

Die Preise sind in Forint und enthalten die Mwst.

János Kása
Executive Chef
Meisterkoch

István Antal
Geschäftsführer
Meisterkellner

Tamás Tóth
Küchenchef
Meisterkoch