

# Csárda Speisekarte



Begrüßungsangebot: **Pogatsche mit Grieben – Ungarisches Salzgebäck 250.-**

## ◆ Vorspeisen ◆

- 
- |  |                |
|--|----------------|
| 1. Kalte Gänseleber nach Halas Art mit Fett (100 Gramm),<br>serviert mit Vitaminsalat, frischen Saisongemüsen und Toast* | <b>3.850.-</b> |
| 2. Tatarenbeefsteak (150 Gramm) mit frischen Saisongemüsen, Butter und Toast*  | <b>4.100.-</b> |
| 3. Palatschinken gefüllt mit Fleisch nach Hortobágy Art (1 Stück)*   | <b>1.050.-</b> |

## ◆ Suppen ◆

- 
- |   |                              |                                  |
|---|------------------------------|----------------------------------|
| 4. Fleischbrühe mit hausgemachten<br>Leberknödeln und Gemüse    | ~ in Schüssel<br>~ in Tasse* | <b>1.400.-</b><br><b>980.-</b>   |
| 5. Rinderbouillon (Fleisch, Gemüse, Suppennudeln)               | ~ in Schüssel<br>~ in Tasse* | <b>1.400.-</b><br><b>980.-</b>   |
| 6. Schweineragoutsuppe nach Mizse Art mit Sauerrahm und Zitrone | ~ in Schüssel<br>~ in Tasse* | <b>1.500.-</b><br><b>1.050.-</b> |
| 7. Kesselgulasch mit kleinen Nockerln                           | ~ in Kessel<br>~ in Tasse*   | <b>1.600.-</b><br><b>1.120.-</b> |
| 8. Hirschragoutsuppe mit Waldpilzen                             | ~ in Schüssel<br>~ in Tasse* | <b>1.700.-</b><br><b>1.190.-</b> |
| 9. Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln             | ~ in Tasse*                  | <b>1.050.-</b>                   |

## ◆ Vegetarische und leichte Gerichte ◆

- 
- |   |                |
|---|----------------|
| 10. Favorit von Vegetarianer<br><i>(gegrillter Camembert Käse, Pilzköpfe in Ei-Mantel, paniertes Blumenkohl,<br/>Bratkartoffeln, gedünsteter Reis, Tatarensoße)</i> | <b>3.150.-</b> |
| 11. Paniertes Camembert Käse mit gedünstetem Reis und Heidelbeermarmelade   | <b>2.850.-</b> |
| 12. Paniertes Trappistenkäse mit Bratkartoffeln und Tatarensoße   | <b>2.600.-</b> |
| 13. Panierte Pilzköpfe mit gedünstetem Reis und Tatarensoße   | <b>2.100.-</b> |

## ◆ Fischgerichte ◆

- 
- |   |                |
|---|----------------|
| 14. Zanderfilet (250 Gramm) auf der Haut gebraten<br>mit Salat mit Olivenöl, kalter Holländische Soße | <b>4.100.-</b> |
| 15. Wespaprikasch mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne                         | <b>3.700.-</b> |
| 16. Paniertes Welsfilet mit Petersilienkartoffeln und Tatarensoße                                     | <b>3.850.-</b> |



### ◆ Lieblingsgerichte der Kinder ◆

*(kleine Kinderportionen)*

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

### ◆ Unsere Platten mit Braten ◆

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>19. Farmhausplatte für 2 Personen</b>  | <b>11.900.-</b> |
| <i>(panierte Putenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, gegrilltes Hühnerkeulenfilet, Schweinenacken mit Knoblauch, im Ofen gebratene Schweinshaxe, Räuberspieß, paniertes Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünstetes Gemüse, gedünsteter Reis, Tatarensoße, Pilzsoße nach Bakony Art)</i>                             |                 |
| <b>20. Platte für die Familie mit Gänseleber</b>  | <b>13.900.-</b> |
| <i>(paniertes Gänseleber-Schnitzel, Braten Entenkeule mit Knoblauch, mit Käse gefüllte Hühnchenbrust gerollt in Schinken, Forellenfilet in Mandel-Mantel, Schweine-Jungfern nach Pariser Art, paniertes Trappistenkäse, Blumenkohl in Panko Brotkrümel, Buttergemüse, hausgemachte schelferigen würzigen Kartoffeln, Risi-Pisi, Tatarensoße, Pfirsichkompott)</i> |                 |

### ◆ Geflügelgerichte ◆

- |  |         |
|--|---------|
| 21. Gänseleber vom Ofen mit knusprigen Zwiebelringen und Bratkartoffeln  | 6.750.- |
| 22. Im Ofen gebratene Ente serviert mit gedünstetem Kraut und hausgemachten schelferigen würzigen Kartoffeln*<br><i>(Hälfte Ente)</i>              | 4.200.- |
| 23. Panierte Braten Entenleber mit leichter Beilage<br><i>(mit Römischer Salat, kalter Holländische Soße, Früchten, bestreut mit Cheddar Käse)</i> | 3.650.- |
| 24. Gegrilltes Hühnerkeulenfilet mit Gartensalat und Marmorkäsesoße  | 2.950.- |
| 25. Mit Apfel und Camembert überbackenes Hühnchenbrustfilet, serviert mit Prinzessin Kartoffeln und gedünstetem Reis                               | 3.650.- |
| 26. Hühnchenbrust gefüllt mit Käsen, in Mandel-Mantel, serviert mit Kartoffelpüree und Pfirsichkompott*  | 3.650.- |
| 27. Hühnerflügel mit Honig-Chili-Dip serviert mit Steak Kartoffeln und Kartoffelpüree  | 2.650.- |



### ◆ Fleischgerichte vom Schwein ◆

---

28. Liebling von Tschardawirt*	3.990.-
<i>(Gänseleber-Schnitzel vom Rost, Schweinerippe vom Rost, Pilzsoße nach Bakony Art, Bratkartoffeln, gedünsteter Reis)</i>	
29. Zigeunerbraten mit Bratkartoffeln*	4.950.-
<i>(Schweinerippe vom Rost, doppelter Schweinenacken mit Knoblauch, gebratener Speck)</i>	
30. Schweine-Jungfermedaillons mit gerösteter Zwiebel-Entenleber, serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis	3.950.-
31. Riesene Schweine-Jungfern (200 Gramm) im Wiener-Mantel mit Bratkartoffeln und Majonäse-Kohlsalat*	3.650.-
32. Schweinenacken mit scharfer Paprikasoße, serviert mit hausgemachten schelferigen würzigen Kartoffeln	3.550.-
33. Im Ofen gebratene Schweinshaxe mit Kartoffeln nach Bäckermeister Art	3.150.-

### ◆ Fleischgerichte vom Rind und Wild ◆

---

34. Lendenbraten (200 Gramm) mit farbiger Pfeffersoße, hausgemachten schelferigen würzigen Kartoffeln, knusprigen Zwiebelringen*	6.450.-
35. Ungarisches Graurind-Lendenstück mit Senfsoße, panierten Zwiebelringen und Steak Kartoffeln	4.290.-
36. Königlicher Braten mit Steak Kartoffeln und Pfeffersoße* <i>(Lendenbraten-Schnitzel, Schweinerippe vom Rost, Schweinenacken mit Knoblauch, gebratener Speck)</i>	5.850.-
37. Rindgulasch mit Rotwein und Kleinnockerln, serviert im Kessel, wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte	2.950.-
38. Ungarisches Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel	2.950.-
39. Gespicktes Hirschfilet mit Heidelbeerragout, Kartoffelkroketten	4.290.-
40. Hirschragout mit Pilz, serviert mit Serviettenknödeln	3.850.-

### ◆ Salate ◆

---

41. Frische Gemüse mit Marmorkäse-Joghurtdressing	1.150.-
42. Bunter gemischter Salat* <i>(Tomatensalat, Gurkensalat, hausgemachter Bauernhofsalat, Säure vom Markt)</i>	1.050.-
43. Tomatensalat mit Zwiebeldressing*	950.-
44. Gurkensalat*	950.-
45. Gurkensalat mit Sauerrahm*	1.000.-
46. Kohlsalat*	750.-
47. Majonäse-Kohlsalat*	850.-
48. Hausgemachter Bauernhofsalat* <i>(gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte, Pritamin Paprika, Gurke)</i>	700.-
49. Gewürzgurke*	600.-
50. Säure vom Markt <i>(leicht scharf)*</i>	600.-



## ◆ Nudel und Desserts ◆

51. Topfenfleckerl von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln	1.950.-
52. Flambierter Milch Kuchen mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott	990.-
53. Palatschinken gefüllt mit Heidelbeere und Quark, serviert mit Vanillesoße	1.400.-
54. Palatschinken gefüllt mit Mohn, serviert mit heißer Sauerkirchsoße	1.400.-
55. Palatschinken nach Geschmack: gefüllt mit Kakao, hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt, Nutella Nuss-Nougat Creme (1 Stück)*	350.-
56. Somlauer Nockerln im Becher*	1.050.-
57. Zitronen-Pie*	1.400.-
58. Mohn-Apfelkuchen /zuckerfrei, glutenfrei, milchfrei/*	1.400.-
59. Zarte Birnentorte /glutenfrei, laktosefrei/*	1.400.-
60. Vegane Erdbeertorte*	1.400.-

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

Die Speisekarte ist ab 5. Oktober 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.-, Schaumchwamm 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.-,

Schaumchwamm Tablett klein 600.- und groß 900.-

In unserem Restaurant rechnen wir kein Bedienungsgeld auf.

Die Preise sind in Forint und enthalten die MwSt.

**István Antal**

Geschäftsführer

Meisterkellner

**János Kása**

Executive Chef

Meisterkoch