

Csárda Speisekarte



Begrüßungsangebot: **Pogatsche mit Grieben – Ungarisches Salzgebäck 280.-**

◆ Vorspeisen ◆

- | | |
|---|----------------|
| 1. Kalte Pasteten (Auberginenpaste, Aufstirch nach Liptauer Art, hausgemachte Enteleberpaste, hausgemachte Griebencreme), serviert mit frischen Saisongemüsen, geröstetem Kuchen* | 2.850.- |
| 2. Tatarenbeefsteak (100 Gramm) mit frischen Saisongemüsen, Butter und Toast* | 5.450.- |
| 3. Palatschinken gefüllt mit Fleisch nach Hortobágy Art (1 Stück)* | 1.400.- |

◆ Suppen ◆

- | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 4. Fleischbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Gemüse | ~ in Schüssel (0,5 L) 1.750.- | ~ in Tasse*(0,3 L) 1.250.- |
| 5. Rinderbouillon (Fleisch, Gemüse, Suppennudeln) | ~ in Schüssel (0,5 L) 1.750.- | ~ in Tasse*(0,3 L) 1.250.- |
| 6. Schweineragoutsuppe nach Mizse Art mit Sauerrahm und Zitrone | ~ in Schüssel (0,5 L) 1.990.- | ~ in Tasse*(0,3 L) 1.350.- |
| 7. Kesselgulasch mit kleinen Nockerln | ~ in Kessel (0,5 L) 1.990.- | ~ in Tasse*(0,3 L) 1.350.- |
| 8. Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln | ~ in Tasse*(0,3 L) 1.350.- | |

◆ Vegetarische und leichte Gerichte ◆

- | | |
|--|----------------|
| 9. Kostprobe von panierten Käsen mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis, Preiselbeeren-Soße
<i>(Camembert Käse, Trappistenkäse, Räucherkäse, Cheddar Käse)</i> | 4.190.- |
| 10. Panierter Trappistenkäse mit Bratkartoffeln und Tatarensoße | 3.890.- |
| 11. Gegrillte Hühnerbruststreifen mit frischem grünen Salat, Olivenöl-Balsamessig Dressing* | 3.650.- |
| 12. Knoblauch-Königskrabbe in Olivenöl und Spinatnudeln | 5.990.- |

◆ Fischgerichte ◆

- | | | |
|--|----------|--------------------------------|
| 13. Gegrillter Zander, ganz gebraten
+ Petersilienkartoffeln und Tatarensoße | 10 Gramm | 180.-
1.100.- |
| 14. Gebratene Forelle im Ganzen mit Zitrusbutter, gedünstetem Gemüse, Bratkartoffeln | | 4.850.- |
| 15. Zanderfilet (250 Gramm) auf der Haut gebraten mit Olivenöl Salat* | | 4.990.- |
| 16. Welspaprikasch mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne | | 4.990.- |



◆ Lieblingsgerichte der Kinder ◆

(kleine Kinderportionen)

17. Paniertes Hühnerbrustscheiben mit Pommes, Pfirsich Kompott* **2.100.-**
18. Favorit von Käpten Balu mit lächelnden Kartoffeln (Dino Häppchen) und Pfirsich Kompott* **2.100.-**

◆ Ungarische Spezialitäten ◆

19. 'Entenfest' geschmückt mit paniertes Leber, serviert mit gedünstetem Kraut und Steak Kartoffeln* **6.250.-**
(im Ofen gebratene halbe Ente mit paniertes Leber)
20. Braten nach Pferdehirt Art, serviert mit Steak Kartoffeln und Pfeffersoße* **6.390.-**
(Lenden Steak, Schweinenacken mit Knoblauch, gebratener Kolozsvärer Speck, Spiegelei)
21. Rindgulasch mit Rotwein und Kleinnockerln, serviert im Kessel, wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte **3.750.-**
22. Ungarisches Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel **3.650.-**
23. Topfenfleckerl von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln **2.550.-**

◆ Unsere Platten mit Braten ◆

24. **Farmhausplatte für 2 Personen** **14.900.-**
(Panierte Hünchenbrust gefüllt mit Käsen, Hünchenbrust im Mandel-Mantel, paniertes Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm und Räucherkäse, im Ofen gebratene Schweinshaxe, paniertes Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünstetes Gemüse, gedünsteter Reis, Tatarensoße, Pilzsoße nach Bakony Art)
25. **'Mizse' Platte für 2 Personen*** **15.500.-**
('Entenfest' mit paniertes Leber, paniertes Schweinskarree Filet gefüllt mit Zwiebeln und Hirn, Forellenfilet in Mandel-Mantel, Hühnerkeulenfilet vom Rost, paniertes Trappistenkäse, Blumenkohl in Panko Brotkrümel, Petersilienkartoffeln, Steak Kartoffeln, Risi-Pisi, gedünstetes Kraut, Tatarensoße)

◆ Geflügelgerichte ◆

26. Paniertes Entenleber mit Risi-Pisi, Tatarensoße **4.150.-**
27. Hühnerkeulenfilet vom Rost mit Gartensalat und Marmorkäsesoße **3.650.-**
28. Hünchenbrust gefüllt mit Käse, Schinken, Pilz, serviert mit Risi-Pisi, Bratkartoffeln **4.450.-**
29. Mit Apfel und Camembert überbackenes Hühnerbrustfilet, serviert mit Prinzessin Kartoffeln und gedünstetem Reis **4.450.-**
30. Hühnerbrust gefüllt mit Käsen, in Mandel-Mantel, serviert mit Batate, gedünstetem Reis und Pfirsichkompott **4.650.-**



◆ Fleischgerichte vom Schwein ◆

31. Liebling von Tschardawirt* <i>(Gänseleber-Schnitzel vom Rost, Schweinerippe vom Rost, Pilzsoße nach Bakony Art, Bratkartoffeln, gedünsteter Reis)</i>	6.590.-
32. Paniertes Schweinskarree Filet gefüllt mit Pilz und Hirn, serviert mit Steak Kartoffeln, gedünstetem Reis*	4.450.-
33. Kaiserfleisch mit Braunbiersoße und Pellkartoffeln	4.550.-
34. Riesene Schweine-Jungfern (200 Gramm) im Wiener-Mantel mit Bratkartoffeln und Majonäse-Kohlsalat*	4.550.-
35. Schweine-Jungfern serviert in einer Pfanne mit gedünstetem Reis <i>(Schweine-Jungfern vom Rost, gedünstete Gemüse, Käse Soße)</i>	4.750.-
36. Hausgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten und Pilzen serviert mit gegrilltem Lungenbraten	4.650.-
37. Panierter Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm, Räucherkäse, Bratkartoffeln	4.250.-
38. Im Ofen gebratene Schweinshaxe mit Zwiebel-Kartoffeln, gedünstetes Kraut, serviert in einer Pfanne	3.750.-

◆ Fleischgerichte vom Rind und Wild ◆

39. Lendenfilet (200 Gramm) mit farbiger Pfeffersoße, in geröstetem Brötchen, mit panierten Zwiebelringen, Spiegelei, Steak Kartoffeln*	7.500.-
40. RIB-EYE Steak (300 Gramm) mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin*	7.900.-
41. Ungarisches Graurind-Lendenstück mit Senfsoße, panierten Zwiebelringen und Steak Kartoffeln	5.250.-
42. Gespicktes Hirschfilet mit Jägerragout, Kartoffelkroketten und gedünstetem Reis	6.890.-

◆ Soße ◆

43. Tatarensoße*	700.-
44. Pilzsoße nach Bakony Art*	800.-
45. Farbige Pfeffersoße*	700.-
46. Preiselbeersoße*	700.-
47. Senfsoße*	750.-
48. Käsesoße*	850.-
49. Majonäse*	600.-
50. Ketchup /Beutel/*	200.-



◆ Salate ◆

51. Frische Gemüse mit Marmorkäse-Joghurtdressing	1.550.-
52. Bunter gemischter Salat* <i>(Tomatensalat, Gurkensalat, Kohlsalat, Säure vom Markt)</i>	1.300.-
53. Tomatensalat mit Zwiebeldressing*	1.100.-
54. Gurkensalat*	1.200.-
55. Gurkensalat mit Sauerrahm*	1.250.-
56. Kohlsalat*	800.-
57. Majonäse-Kohlsalat*	900.-
58. Hausgemachter Bauernhofsalat* <i>(gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte, Pritamin Paprika, Gurke)</i>	990.-
59. Rote Bete Salat*	800.-
60. Gewürzgurke*	800.-
61. Säure vom Markt <i>(leicht scharf)</i> *	800.-
62. Essiger Apfelpaprika <i>(scharf)</i> *	800.-

◆ Desserts ◆

63. Flambierter Milch Kuchen mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott	1.300.-
64. Dessert des Küchenchefs <i>(Milchpudding, hausgemachte Aprikosenmarmelade, englische Crème, Biskuitkrümel) *</i>	1.450.-
65. Palatschinken gefüllt mit Mohn, serviert mit heißer Sauerkirschsoße	1.750.-
66. Palatschinken nach Geschmack: gefüllt mit Kakao, hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück)*	450.-
67. Somlauer Nockerln im Becher*	1.450.-
68. Schokoladen-Lavakuchen mit Vogelmilchsoße, Schwarzkirschragout*	1.750.-
69. Mohn-Apfelkuchen /zuckerfrei, glutenfrei, milchfrei/*	1.800.-

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

Die Speisekarte ist ab 7. März 2023 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 80.-, Schüssel für Aspik 120.-, Schaumswamm 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.-,

Schaumswamm Tablett klein 600.- und groß 700.-

In unserem Restaurant rechnen wir kein Bedienungsgeld auf.

Die Preise sind in Forint und enthalten die MwSt.

Lilla Sándorné Gömöri

Geschäftsführer

János Kása

Executive Chef

Meisterkoch