

Csárda Speisekarte



Begrüßungsangebot: **Pogatsche mit Grieben – Ungarisches Salzgebäck 300.-**

◆ Vorspeisen ◆

- | | |
|---|---------|
| 1. Gänseleber Terrine mit Apfel und Majonäse Vitaminsalat, roten Zwiebelringen, geröstetem süßen Kuchen* | 5.900.- |
| 2. Kalte Pasteten (hausgemachte Entenleberpaste, hausgemachte Griebencreme, Aufstrich nach Liptauer Art, Kichererbsenpaste)*
serviert mit frischen Saisongemüsen, geröstetem Kuchen* | 3.150.- |
| 3. Tatarenbeefsteak (100 Gramm) mit frischen Saisongemüsen, Butter und Toast* | 5.790.- |
| 4. Palatschinken gefüllt mit Fleisch nach Hortobágy Art (1 Stück)* | 1.500.- |

◆ Suppen ◆

- | | | |
|---|-----------------------|---------|
| 5. Fleischbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Gemüse | ~ in Schüssel (0,5 L) | 1.950.- |
| | ~ in Tasse* (0,3 L) | 1.400.- |
| 6. Fleischbrühe nach Küchenchef Art (Fleisch, Gemüse, Suppennudeln) | ~ in Schüssel (0,5 L) | 1.950.- |
| | ~ in Tasse* (0,3 L) | 1.400.- |
| 7. Schweineragoutsuppe nach Mizse Art mit Sauerrahm und Zitrone | ~ in Schüssel (0,5 L) | 2.190.- |
| | ~ in Tasse* (0,3 L) | 1.550.- |
| 8. Kesselgulasch mit kleinen Nockerln | ~ in Kessel (0,5 L) | 2.280.- |
| | ~ in Tasse* (0,3 L) | 1.650.- |
| 9. Wildschwein-Ragoutsuppe mit Rosmarin, Sauerrahm und Waldpilzen | ~ in Kessel (0,5 L) | 2.280.- |
| | ~ in Tasse* (0,3 L) | 1.650.- |
| 10. Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Semmelwürfeln | ~ in Tasse* (0,3 L) | 1.450.- |

◆ Vegetarische und leichte Gerichte ◆

- | | |
|--|---------|
| 11. Kostprobe von panierten Käsen mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis, Preiselbeeren-Soße
(Camembert Käse, Trappistenkäse, Räucherkäse, Cheddar Käse) | 4.550.- |
| 12. Panierter Trappistenkäse mit Bratkartoffeln und Tatarensoße | 3.950.- |
| 13. Panierter Austernpilz mit Gemüsestreifen, Tatarensoße | 3.550.- |

◆ Fischgerichte ◆

- | | |
|--|---------|
| 14. In Mandel-Panko-Brotkrümeln panierte Zanderstreifen, mit Süßkartoffelstreifen, Apfel- und Rote-Bete-Majonäse | 5.200.- |
| 15. Grauer Wels Steak mit Blauschimmelkäsesoße und Süßkartoffeln mit Schale* | 5.850.- |
| 16. Zanderfilet (250 Gramm) auf der Haut gebraten mit Gemüsestreifen, Kürbiscreme* | 5.200.- |
| 17. Gebratene Forelle im Ganzen mit Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Apfel- und Rote-Bete-Majonäse* | 4.950.- |
| 18. Welspapriskasch mit Steinpilz und Topfenfleckern, serviert in einer Pfanne | 5.200.- |



♦ Lieblingsgerichte der Kinder ♦

(kleine Kinderportionen)

19. Paniertes Hühnerbrustscheiben mit Pommes*	2.200.-
20. Knusprige Käsebällchen mit Bratkartoffeln*	2.200.-
21. Favorit von Käpten Balu mit lächelnden Kartoffeln (Dino Häppchen)*	2.200.-

♦ Ungarische Spezialitäten ♦

22. 'Entenfest' geschmückt mit paniierter Leber, serviert mit gedünstetem Kraut und Steak Kartoffeln*	6.850.-
<i>(im Ofen gebratene halbe Ente mit paniierter Leber)</i>	
23. Braten nach Pferdehirt Art, serviert mit Steak Kartoffeln und Pfeffersoße*	6.850.-
<i>(Lenden Steak, Schweinenacken mit Knoblauch, gebratener Speck, Spiegelei)</i>	
24. Gegrillte Platte nach Mizse Art mit Steak Kartoffeln und Pfeffersauce*	6.650.-
<i>(gegrilltes Hühnerkeulefilet, Schweinefilet mit Knoblauch, mit Käse und Pilze gefüllte Hühnchenbrust gerollt in Mangalitzaschinken, Ungarische Grillwurst)</i>	
25. Rindgulasch mit Rotwein und Kleinnockerln, serviert im Kessel, wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte	4.090.-
26. Ungarisches Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel	3.950.-
27. Topfenfleckerl von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln	2.750.-

♦ Unsere Platten mit Braten ♦

28. Farmhausplatte für 2 Personen	15.900.-
<i>(Panierte Hühchenbrust gefüllt mit Käsen, Hühchenbrust im Mandel-Mantel, paniierter Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm und Räucherkäse, im Ofen gebratene Schweinshaxe, paniierter Trappistenkäse, panierte Pilzköpfe, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünstetes Gemüse, gedünsteter Reis, Tatarensoße, Pilzsoße nach Bakony Art)</i>	
29. 'Mizse' Platte für 2 Personen*	15.900.-
<i>('Entenfest' mit paniierter Leber, paniertes Schweinskarree Filet gefüllt mit Zwiebeln und Hirn, Forellenfilet in Mandel-Mantel, Hühnerkeulenfilet vom Rost, paniierter Trappistenkäse, Blumenkohl in Panko-Brotkrümel, Petersilienkartoffeln, Steak Kartoffeln, Risi-Pisi, gedünstetes Kraut, Tatarensoße)</i>	



◆ Geflügelgerichte ◆

30. Im Ofen gebratene Gänseleber mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln	12.900.-
31. Entenkeulen mit Knoblauch, gedünstetes Backpflaumenkraut und Bratkartoffeln	7.250.-
32. Panierte Fasanenbrust gefüllt mit Trockenfrüchten, Prinzesskartoffeln und Blauschimmelkäsesoße*	5.550.-
33. Panierte Entenleber mit gedünstetem Reis, Tatarensoße	4.450.-
34. Hühnerkeulenfilet vom Rost mit Gartensalat und Marmorkäsesoße	3.950.-
35. Mit Käse und Pilze gefüllte Hühnchenbrust, gerollt in Mangalitzaschinken, mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis, Knoblauchsoße	4.750.-
36. Mit Apfel und Camembert überbackenes Hühnchenbrustfilet, serviert mit Prinzesskartoffeln und gedünstetem Reis	4.850.-
37. Hühnerbrust gefüllt mit Käsen, in Mandel-Mantel, serviert mit Batate, gedünstetem Reis	4.850.-

◆ Fleischgerichte vom Schwein ◆

38. Liebling von Tschardawirt* <i>(Gänseleber-Schnitzel vom Rost, Schweinerippe vom Rost, Pilzsoße nach Bakony Art, Bratkartoffeln, gedünsteter Reis)</i>	6.690.-
39. Paniertes Mangalitzakotelett in Panko-Brotkrümeln mit Limetten-Joghurt-Salat, Süßkartoffelstreifen	6.850.-
40. Paniertes Schweinskarree Filet gefüllt mit Zwiebel und Hirn, serviert mit Steak Kartoffeln, gedünstetem Reis*	4.850.-
41. Riesene Schweine-Jungfern (200 Gramm) im Wiener-Mantel mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis*	4.950.-
42. Panierter Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm, Räucherkäse, Bratkartoffeln	4.850.-
43. Haxe-Auflauf mit Pilz und Zwiebel gebraten in einer Pfanne, serviert mit Steak Kartoffeln	4.250.-
44. Im Ofen gebratene Schweinshaxe mit Zwiebel-Kartoffeln, gedünstetes Kraut, serviert in einer Pfanne	4.250.-

◆ Fleischgerichte vom Rind und Wild ◆

45. Graurind Lenden (200 Gramm) mit gegrillter Gänseleber Scheibe, Heidelbeer-Merlot-Soße, gegrillten Pilzen, Kroketten, Kartoffelrösti*	10.400.-
46. RIB-EYE Steak (300 Gramm) mit süßer Chilisoße, Süßkartoffeln mit Schale*	8.400.-
47. Ungarisches Graurind-Lendenstück mit Senfsoße, panierten Zwiebelringen und Steak Kartoffeln	5.850.-
48. Wildschweinbraten mit Feigenbraunsoße, Kartoffelrösti und karamellisierten Pfirsichen	5.150.-
49. Hirschsteak-Ragout mit Waldpilzen und Tagliatelle	8.950.-



◆ Salate ◆

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

◆ Soße ◆

62. Tatarensoße*	700.-
63. Pilzsoße nach Bakony Art*	800.-
64. Farbige Pfeffersoße*	700.-
65. Preiselbeersoße*	700.-
66. Senfsoße*	750.-
67. Käsesoße*	850.-
68. Süße Chilisoße*	850.-
69. BBQ Soße*	850.-
70. Braune Soße *	850.-
71. Majonäse /Beutel/*	200.-
71. Ketchup /Beutel/*	200.-



◆ Desserts ◆

73. Flambierter Milchkuchen mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott	1.300.-
74. Palatschinken gefüllt mit Mohn, serviert mit heißer Sauerkirschsoße	1.850.-
75. Apfel Palatschinken mit Vanillesoße	1.850.-
76. Palatschinken nach Geschmack: gefüllt mit Kakao, hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück)*	450.-
77. Schokoladen-Lavakuchen mit Vogelmilchsoße, Schwarzkirschragout*	1.750.-
78. Dessert des Küchenchefs* (Pflaumen- und Mohnfladen mit Karamellsoße)	1.800.-
79. Somlauer Nockerln im Becher*	1.450.-
80. Mohn-Apfelkuchen (glutenfrei, milchfrei, zuckerfrei, 2 Stücke)	2.190.-
81. Vegan Flodni (Raw vegan, glutenfrei, ohne Zuckerzusatz, 2 Stücke) (Ungarische Apfel-Mohn-Walnuss-Schnitte)	2.190.-

Aus den * gezeichneten Gerichten können wir nur Vollportion bereiten.

*Auf Wunsch teilen wir den Verzehr des Tisches gerne auf,
aber bitte teilen Sie uns das bei Ihrer Ankunft oder Bestellung mit!*

Die Speisekarte ist ab 3. November 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