



# Csárda Speisekarte

Begrüßungsangebot: **Pogatsche mit Grieben – Ungarisches Salzgebäck 400.-**

## 🌀 Vorspeisen 🌀

- |   |                |
|---|----------------|
| 1. Kalte Gänseleber Terrine (100 Gramm) mit Apfel-Majonäse-Vitaminsalat,<br>mit frischem Gemüse der Saison und Toast* | <b>6.800.-</b> |
| 2. Tatarbeefsteak (150 Gramm) mit frischem Gemüse, Butter und Toast*  | <b>6.990.-</b> |
| 3. Palatschinken mit Fleischfüllung nach Hortobágy Art (2 Stücke)   | <b>2.990.-</b> |

## 🌀 Suppen 🌀

- |  |                       |                |
|--|-----------------------|----------------|
| 4. Fleischbrühe nach Küchenchef Art<br>(Schweinefleisch, Gemüse, Nudeln) | ~ in Schüssel (0,5 L) | <b>2.050.-</b> |
|  | ~ in Tasse*(0,3 L)    | <b>1.450.-</b> |
| 5. Fleischbrühe mit hausgemachten Leberknödeln und Gemüse                | ~ in Schüssel (0,5 L) | <b>2.150.-</b> |
|  | ~ in Tasse*(0,3 L)    | <b>1.500.-</b> |
| 6. Schweineragoutsuppe nach Mizse Art mit Sauerrahm und Zitrone          | ~ in Schüssel (0,5 L) | <b>2.580.-</b> |
|  | ~ in Tasse*(0,3 L)    | <b>1.800.-</b> |
| 7. Jókai-Bohnensuppe   | ~ in Kessel (0,5 L)   | <b>2.580.-</b> |
|  | ~ in Tasse*(0,3 L)    | <b>1.800.-</b> |
| 8. Kesselgulasch mit kleinen Nockerln                                    | ~ in Kessel (0,5 L)   | <b>2.580.-</b> |
|  | ~ in Tasse*(0,3 L)    | <b>1.800.-</b> |
| 9. Hirschragoutsuppe mit Waldpilzen                                      | ~ in Schüssel(0,5 L)  | <b>2.780.-</b> |
|  | ~ in Tasse*(3 L)      | <b>1.950.-</b> |
| 10. Knoblauchcremesuppe mit Käsestange                                   | ~ in Tasse*(3 L)      | <b>1.790.-</b> |

## 🌀 Ungarische Spezialitäten 🌀

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 11. Im Ofen gebratene Gänseleber mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln  | <b>12.900.-</b> |
| 12. Gebratene Ente mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln*<br>(halbe Ente im Ofen gebraten)                              | <b>6.450.-</b>  |
| 13. Welschaprikasch mit Steinpilz und Topfenfleckerln, serviert in einer Pfanne  | <b>6.120.-</b>  |
| 14. Ungarische Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln<br>(Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit hausgemachtem Letscho) | <b>5.790.-</b>  |
| 15. Im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut, serviert mit Zwiebeln und Kartoffeln in Pfanne                               | <b>5.250.-</b>  |
| 16. Brasov-Schweinefilet<br>(Tellergericht aus gewürfeltem Schweinefleisch und Bratkartoffeln mit viel Knoblauch)          | <b>5.450.-</b>  |



- |  |         |
|--|---------|
| 17. Ragout vom ungarischen Graurind mit Pilzen und Serviettenknödeln   | 6.250.- |
| 18. Rindgulasch mit Rotwein und Kleinockerln, serviert im Kessel,<br>wie Géza Hofi immer mit gutem Appetit verzehrte | 5.050.- |
| 19. Ungarisches Kuttelgulasch mit Salzkartoffeln, serviert im Kessel   | 4.590.- |
| 20. Topfenfleckerl von Onkel Feri Bessenyei mit Grammeln   | 3.450.- |

---

### 🌀 Lieblingsgerichte der Kinder 🌀

---

- |  |         |
|--|---------|
| 21. Panierte Hühnchenbrust mit Pommes und Pfirsichkonfitüre*           | 2.600.- |
| 22. Panierter 'Teddybär' Schmelzkäse mit Pommes und Pfirsichkonfitüre* | 2.600.- |

---

### 🌀 Unsere Platten mit Braten 🌀

---

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>23. Chef Platte für 2 Personen</b>   | <b>17.200.-</b> |
| <i>(Zander in Bierteig, panierte Hühnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken,<br/>im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut, würziges Schweineflecken,<br/>panierter Camembert-Käse, panierte Pilzköpfe,<br/>gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünsteter Reis,<br/>Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße)</i>   |                 |
| <b>24. Farmhausplatte für 2 Personen</b>  | <b>18.900.-</b> |
| <i>(Hühnerbruststreifen in Cornflakes-Mantel,<br/>Hühnerkeulenfilet vom Rost,<br/>im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut,<br/>paniertes Rippenstück vom Schwein gefüllt mit geräuchertem Käse und geräuchertem Schweinenacken,<br/>würziges Schweineflecken, mini Räuberspieß,<br/>panierter Gouda-Käse, panierte Pilzköpfe,<br/>gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Risi-Pisi,<br/>Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße)</i> |                 |
| <b>25. 'Mizse' Platte*</b>  | <b>18.900.-</b> |
| <i>(Gebratene Forelle im Ganzen, halbe Ente gebraten im Ofen,<br/>Hühnerbruststreifen in Cornflakes-Mantel,<br/>panierter Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm und geräuchertem Käse, panierte Zucchini,<br/>gedünstetes Kraut, gedünstetes Gemüse, Steakkartoffeln,<br/>gedünsteter Reis und Tatarensoße)</i>  |                 |



## **Vegetarische und schonende Gerichte**

26. Königskrabben in cremiger Sahnesoße mit hausgemachten Bandnudeln und Babyspinat	<b>5.350.-</b>
27. Panierter Gouda-Käse serviert mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und Tatarensoße	<b>4.490.-</b>
28. Vegetarisches Festmahl mit gedünstetem Gemüse, gedünstetem Reis und Tatarensoße (Gegrillter Camembert-Käse, Pilzköpfe nach Pariser Art, gebratene Zucchini, gebratene Blumenkohlrischen)	<b>5.150.-</b>

## **Fischgerichte**

29. Gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachter Pasta mit Basilikum und getrockneten Tomaten	<b>6.850.-</b>
30. Gold-paniertes graues Welsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat mit Mayonnaise	<b>6.350.-</b>
31. Zanderfilet (250 Gramm) auf der Haut gebraten serviert mit grünem Salat mit Olivenöl*	<b>6.450.-</b>
32. Gebratene Forelle im Ganzen mit gegrilltem Gemüse und Zitruskräuterbutter*	<b>5.850.-</b>

## **Geflügelgerichte**

33. Konfierte Entenkeulen mit Kartoffelpüree und Orangen-Lauchzwiebel-Chutney	<b>7.690.-</b>
34. Knusprige Entenleber-Schnitzel in Wiener-Mantel mit klassischem Risi-Pisi und Tatarensoße	<b>4.950.-</b>
35. Hühnchenbrustfilet-Gratin mit Apfel und Camembert-Käse, serviert mit Kartoffelkroketten und gedünstetem Reis	<b>5.850.-</b>
36. Panierte Hühnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln, Risi-Pisi	<b>5.650.-</b>
37. Hühnerkeulenfilet vom Rost mit Salat und Marmorkäse-Joghurtdressing	<b>4.850.-</b>

## **Schweinefleisch-Gerichte**

38. Liebling von Tschardawirt* (Gänseleber- Schnitzel vom Rost, Schweinerippe vom Rost, Pilzsoße nach Bakony Art, Bratkartoffeln und gedünsteter Reis)	<b>8.550.-</b>
39. Das Lieblingsessen der Schwager mit Bratkartoffeln und Pfeffersoße* (würziges Schweineflecken, im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut, Steak, Spiegelei)	<b>8.450.-</b>
40. Riesenes Schweinefilet (200 Gramm) im Wiener-Mantel mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis und hausgemachtem ungarischem Tschalamade*	<b>5.990.-</b>
41. Gegrilltes Lungenbraten mit Waldpilzgnocchi	<b>5.790.-</b>
42. Zigeunerbraten mit Knoblauch, gebratenem Speck und rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale	<b>5.850.-</b>
43. Schweinenacken in knusprigem Mantel mit Knoblauch-Sauerrahm und geräuchertem Käse, serviert mit Bratkartoffeln	<b>5.650.-</b>
44. Schweinenackensteak mit Senfsoße, rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale und knusprigen panierten Zwiebelringen*	<b>5.850.-</b>
45. Paniertes Rippenstückfilet vom Schwein gefüllt mit Mark, serviert mit Bratkartoffeln und gedünstetem Reis	<b>5.650.-</b>
46. Paniertes Rippenstückfilet vom Schwein gefüllt mit geräuchertem Schweinenacken und geräuchertem Käse, serviert mit Bratkartoffeln, gedünstetem Reis	<b>5.850.-</b>



### ❧ Rindfleisch-Gerichte ❧

- |  |          |
|--|----------|
| 47. Beefsteak mit Spiegelei, rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale und Lyoner Zwiebeln  | 10.900.- |
| <i>Auf Wunsch unserer Gäste bereiten wir das Beefsteak auch auf andere Art zu<br/>(z. B. nach Budapester Art, nach Rossini-Art usw.).<br/>Bitte stimmen Sie sich dies bei der Bestellung mit unserem Kellner ab.</i> |          |
| 48. Rib-Eye Steak serviert mit Kartoffelgratin mit Trüffel und bunter Pfeffersoße*   | 9.100.-  |
| 49. Klassischer Zwiebelrostbraten aus Angus-Rumpsteak, serviert mit Steakkartoffeln*   | 7.800.-  |

### ❧ Salate ❧

- |   |         |
|---|---------|
| 50. Frische Gemüse mit Marmorkäse-Joghurtdressing                         | 1.750.- |
| 51. Bunter gemischter Salat*  | 1.650.- |
| <i>(Tomatensalat, Gurkensalat, Kohlsalat, Säure vom Markt)</i>            |         |
| 52. Tomatensalat mit Zwiebeldressing*                                     | 1.550.- |
| 53. Gurkensalat*  | 1.550.- |
| 54. Gurkensalat mit Sauerrahm*  | 1.650.- |
| 55. Kohlsalat*  | 950.-   |
| 56. Hausgemachter Bauernhofsalat*   | 990.-   |
| <i>(gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte, Pritamin Paprika, Gurke)</i> |         |
| 57. Gewürzgurke*  | 950.-   |
| 58. Säure vom Markt* (leicht scharf)                                      | 950.-   |
| 59. Essiger Apfelpaprika* (scharf)  | 950.-   |

### ❧ Desserts ❧

- |   |         |
|---|---------|
| 60. Flambierter Milchkuchen mit Aprikosenmarmelade und Aprikosenkompott | 1.650.- |
| 61. Palatschinken gefüllt mit Mohn, serviert mit heißer Sauerkirschsoße | 2.250.- |
| 62. Palatschinken gefüllt mit Zimt und Apfel, serviert mit Vanillesoße  | 2.250.- |
| 63. Palatschinken nach Geschmack: gefüllt mit Kakao (1 Stück)*          | 590.-   |
| gefüllt mit hausgemachter Aprikosenmarmelade, Zimt (1 Stück)*           | 590.-   |
| gefüllt mit Nutella, Quark (1 Stück)*                                   | 720.-   |
| 64. Hausgemachte Vogelmilch*  | 1.950.- |
| 65. Somlauer Nockerln im Becher*  | 1.790.- |
| 66. Mohn-Apfelkuchen /glutenfrei, milchfrei und zuckerfrei, 2 Stücke/   | 2.500.- |

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

Die Speisekarte ist ab 31. Januar 2026 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.

Soße Becher 80.-, Kleine Plastikbox 120.-, Menübox 200.-,  
0,8 l Klappbox 250.-, 1,2 l Klappbox 250.-, 1,5 l Klappbox 350.-,  
2,5 l Klappbox 350.-, 3,5 l Klappbox 450.-, 4,5 l Klappbox 550.-,  
Tablett klein 600.- und mittel/groß 700.-

In unserem Restaurant rechnen wir kein Bedienungsgeld auf.  
Die Preise sind in Forint und enthalten die MwSt.

**Lilla Sándorné Gömöri**

Geschäftsführerin

**Attila Kovács**

Executive Chef

Meisterkoch

