



Csárda Speisekarte

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

❖ Vorspeisen ❖

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

❖ Suppen ❖

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

❖ Ungarische Spezialitäten ❖

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



TANYACSÁRDA

17. Ragout vom ungarischen Graurind mit Pilzen und Serviettenknödeln	6.250.-
18. Rindgulasch mit Rotwein und Kleinnockerln, serviert im Kessel, 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 ❖

23. Chef Platte für 2 Personen	17.200.-
--------------------------------	----------

(Zander in Bierteig, panierte Hühnchenbrust gefüllt mit Käse und Schinken, im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut, würziges Schweineflecken, panierter Camembert-Käse, panierte Pilzköpfe, gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, gedünsteter Reis, Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße)

24. Farmhausplatte für 2 Personen	18.900.-
-----------------------------------	----------

(Hühnerbruststreifen in Cornflakes-Mantel, Hühnerkeulenfilet vom Rost, im Ofen gebratene Schweinshaxen mit Haut, panierter Rippenstück vom Schwein gefüllt mit geräuchertem Käse und geräuchertem Schweinenacken, würziges Schweineflecken, mini Räuberspieß, panierter Gouda-Käse, panierte Pilzköpfe, gedünstetes Gemüse, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Risi-Pisi, Pilzsoße nach Bakony Art, Tatarensoße)

25. 'Mizse' Platte*	18.900.-
---------------------	----------

(Gebratene Forelle im Ganzen, halbe Ente gebraten im Ofen, Hühnerbruststreifen in Cornflakes-Mantel, panierter Schweinenacken mit Knoblauch-Sauerrahm und geräuchertem Käse, panierte Zucchini, gedünstetes Kraut, gedünstetes Gemüse, Steakkartoffeln, gedünsteter Reis und Tatarensoße)



❖ Vegetarische und schonende Gerichte ❖

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

❖ Fischgerichte ❖

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

❖ Geflügelgerichte ❖

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

❖ Schweinefleisch-Gerichte ❖

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



❖ Rindfleisch-Gerichte ❖

47. Beefsteak mit Spiegelei, rustikalen Ofenkartoffeln mit Schale und Lyoner Zwiebeln **10.900.-**

*Auf Wunsch unserer Gäste bereiten wir das Beefsteak auch auf andere Art zu
(z. B. nach Budapester Art, nach Rossini-Art usw.).*

Bitte stimmen Sie sich dies bei der Bestellung mit unserem Kellner ab.

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.-**

(Tomatensalat, Gurkensalat, Kohlsalat, Säure vom Markt)

52. Tomatensalat mit Zwiebeldressing* **1.550.-**

53. Gurkensalat* **1.550.-**

54. Gurkensalat mit Sauerrahm* **1.650.-**

55. Kohlsalat* **950.-**

56. Hausgemachter Bauernhofsalat* **990.-**

(gehobelte Weißkohl mit Zwiebel, Karotte, Pritamin Paprika, Gurke)

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

