



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

*II. kategória*

### ÜDÍTŐ ITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE/SOFT DRINKS

1. Coca-cola 0,5 l	480Ft
2. Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l	480Ft
3. Coca-cola/ Coca-cola light/Zero 0,25 l	350Ft
4. Fanta narancs 0,25 l	350Ft
5. Kinley gyömbér 0,25 l	350Ft
6. Kinley tonik 0,25 l	350Ft
7. Cappy 0,25 l	400Ft
(ananász, multivitamin, paradicsom, fekete ribizli)	
8. Happy Day narancslé 1 dl	150Ft
9. Sió almalé 1 dl	150Ft
10. Sió őszibaracklé 1 dl	150Ft
11. Szentkirályi limonádé (citrom/vadszőlő) 0,5 l	480Ft
12. Szentkirályi ásványvíz 0,33 l (szénsavas, szénsavmentes)	350Ft
13. Szentkirályi ásványvíz 0,5 l (szénsavas, szénsavmentes)	450Ft
14. Szentkirályi ásványvíz 0.75 l (szénsavmentes)	590Ft
15. Szódavíz	60Ft/dl 600Ft/üveg

### PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

16. Soproni 0,5 l	520Ft
17. Soproni dobozos 0,5 l	450Ft
18. Krusovice 0,5 l	520Ft
19. Krusovice barna 0,5 l	520Ft
20. Gösser citrom alkoholmentes 0,33 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
21. Gösser 0,5 l	580Ft
22. Heineken 0,33 l	450Ft
23. Heineken alkoholmentes 0,33 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
24. Edelweiss (búzasör) 0,5 l	700Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

25. Heineken 0,5 l	700Ft
26. Heineken 0,25 l	350Ft

### ÉGETETT SZESZEK, LIKŐRÖK SPIRITUOSEN, LIQUEREN/SPIRITS, LIQUEURS

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
27. Zwack Unicum	480Ft	800Ft
28. Zwack Unicum Szilva	480Ft	800Ft
29. Metaxa	480Ft	800Ft
30. Finlandia vodka	480Ft	800Ft
31. Ballantines whisky	480Ft	800Ft
32. Baileys	480Ft	800Ft
33. Jägermeister	480Ft	800Ft

### *Pálinkák*

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
34. Sióagárdi almapálinka	750Ft	1250Ft
35. Sióagárdi barackpálinka	750Ft	1250Ft
36. Sióagárdi szilvapálinka	750Ft	1250Ft
37. Sióagárdi cseresznyepálinka	750Ft	1250Ft
38. Sióagárdi meggyepálinka	750Ft	1250Ft
39. Zsindelyes bodzapálinka	750Ft	1250Ft
40. Zsindelyes fekete ribizli pálinka	750Ft	1250Ft
41. Zsindelyes birspálinka	750Ft	1250Ft
42. Zsindelyes vilmoskörte pálinka	750Ft	1250Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE / BOTTLED WEIN

#### *Polgár Pincészet Villány*

43. Villányi Chardonnay-muskotály Cuvée	400Ft/dl	3000Ft
44. Villányi Rosé	400Ft/dl	3000Ft
45. Villányi Birtok Cuvée	400 Ft/dl	3000Ft
46. Villányi Merlot	400Ft/dl	3000Ft
47. Villányi Cabernet Sauvignon	400Ft/dl	3000Ft

#### *Liszt Pincészet Szekszárd*

48. Szekszárdi Rajnai Rizling	400Ft/dl	3000Ft
49. Szekszárdi Olaszrizling	400Ft/dl	3000Ft
50. Szekszárdi Rosé Cuvée	400Ft/dl	3000Ft
51. Szekszárdi Kékfrankos	400Ft/dl	3000Ft
52. Szekszárdi Merlot	400Ft/ dl	3000Ft
53. Szekszárdi Bikavér	400Ft/dl	3000Ft
54. Szekszárdi Cabernet Sauvignon	400Ft/dl	3000Ft



*Halászlé és hagyomány 1968 óta*  
*Egyéb pincészetek*

55. Etyek-budai Chardonnay	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
56. Debrői Hárslevelű	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>
57. Egri Merlot	350Ft/dl	<b>2625Ft</b>

**EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS**

58. Kisfröccs		<b>410Ft</b>
59. Nagyfröccs		<b>760Ft</b>
60. Hosszúlépés		<b>470Ft</b>
61. Martini		<b>500Ft/dl</b>
62. Hungária extra dry pezsgő /Sekt/Champagne		<b>3000Ft/ü</b>
63. Törley demi sec pezsgő /Sekt/Champagne		<b>2000Ft/ü</b>
64. Presszókávé tejszínnel /Kaffee mit Sahne / Coffe with cream		<b>380Ft</b>
65. Koffeinmentes kávé / Koffeinfrei Kaffee / Caffein-free Coffee		<b>500Ft</b>
66. Hosszúkávé tejszínnel /Lange Kaffee mit Sahne /Long Coffee with Cream		<b>380Ft</b>
67. Cappuccino		<b>500Ft</b>
68. Forró csoki /Hot chocolate		<b>500Ft</b>
69. Forró tea /Warmen Tee /Hot Tea		<b>450Ft</b>



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### **ÉTELEK**

#### **LEVESEK / SUPPEN/SOUPS**

- 70. Csontleves cérnametélttel /Bouillon mit Nudeln** **650Ft**  
/Bone Soup with Noodles
- 71. Csontleves tojással csészében /Bouillon mit Eidotter** **550Ft**  
/Bone Soup with Egg-Yolk
- 72. Csontleves májgombóccal / Leberknödelsuppe** **700Ft**  
/Liver dumpling soup
- 73. Babgulyás /Bohnengulaschsuppe/Bean Goulash Soup** **990Ft**

#### **HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES**

- 74. Baracsi halászlé (filézett ponty) /Fischsuppe auf Baracs art** **1860Ft**  
/Baracs Style Fish Soup
- 75. Halászlé elvihető üvegben (filézett ponty)** **2010Ft**  
/Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen)  
/Take-away Fish Soup (in a Jar)
- 76. Halászlé bográcsban 2 személynek (filézett ponty)** **4040Ft**  
(*elkészítési idő 35-40 perc*)  
/Fischsuppe im Kessel für 2 Personen  
/Fish Soup in a Pot for 2 Persons



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

77. Halászlé bográcsban 3 személynek (filézett ponty) *6060Ft*  
(*elkészítési idő 35-40 perc*)  
/Fischsuppe im Kessel für 3 Personen  
/Fish Soup in a Pot for 3 Persons
78. Rántott pontyfilé /Panierte Karpfenfilets/Fried Fillets of Carp *1790Ft*
79. Pontyfilé Orly módon /Karpfen auf Orly art/ Orly Style Carp *1790Ft*
80. Pontyfilé roston (olajban sütve) /Karpfenfilets vom Rost *1790Ft*  
/Roasted Fillets of Carp
81. Pontypaprikás (filé) /Karpfenpaprikasch/Carp stew *1990Ft*
82. Baracsi haltepertő *1790Ft*
83. Süllőfilé rántva /Panierte Zanderfilets *2580Ft*  
/Fried Fillets of Pike-Perch
84. Süllőfilé roston (olajban sütve) /Zanderfilets vom Rost *2580Ft*  
/Roasted Fillets of Pike-Perch
85. Harcsafilé rántva /Panierte Welsfilets *2530Ft*  
/Fried Fillets of Catfish
86. Harcsafilé Orly módon /Wels auf Orly art /Orly style Catfish *2530Ft*
87. Harcsafilé roston (olajban sütve) /Welsfilets vom Rost *2530Ft*  
/Roasted Fillets of Catfish
88. Harcsapaprikás (filé) /Welspaprikasch/Catfish stew *2530Ft*
89. Kecsegepaprikás (tokhal) /Sterlettpaprikasch/Sterlet stew *2630Ft*
90. Kecsege rántva (tokhal) /Panierter Sterlett / Fried Sterlet *2630Ft*
91. Kecsege roston(tokhal) (olajban sütve) /Sterlet vom Rost *2630Ft*  
/Roasted Sterlet
92. Pisztráng egészben roston /trout/ Forelle *90Ft/dkg*
93. Pisztrángfilé roston /trout/ Forelle *100Ft/dkg*



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE / PREPARED UPON ORDER

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>94. Rántott sajt</b> /Panierter Käse/Fried cheese   | <b>1450Ft</b> |
| <b>95. Rántott karfiol</b> /Panierter Blumenkohl/Fried cauliflower   | <b>1180Ft</b> |
| <b>96. Rántott sertésborda</b> /Panierte Schweinekoteletts<br>/Fried Pork Cutlets                                    | <b>1880Ft</b> |
| <b>97. Párizsi sertésborda</b> /Schweinskotelett auf Pariser Art<br>/Parisian Style Pork Cutlets                     | <b>1880Ft</b> |
| <b>98. Cigánypecsenye</b> /Schweinekoteletts vom Rost mit Speck<br>/Roasted Pork with Bacon                          | <b>2040Ft</b> |
| <b>99. Natúr sertésborda</b> /Naturschnitzel/Pork Cutlet   | <b>1890Ft</b> |
| <b>100. Holstein szelet</b> /Naturschnitzel auf Holstein Art<br>/Holstein Style Pork Cutlet                          | <b>1980Ft</b> |
| <b>101. Sajttal töltött sertésborda</b> /Schweinekoteletts mit Käse gefüllt<br>/Pork Cutlets with Cheese Stuffing    | <b>2040Ft</b> |
| <b>102. Magyaros sertésszelet</b> /Schweinekoteletts auf ungarische Art<br>/Hungarian Style Pork Cutlets             | <b>1990Ft</b> |
| <b>103. Bakonyi sertésszelet</b> /Schweinekotelette auf Bakonyer Art<br>/Bakony Style Pork Cutlets                   | <b>2040Ft</b> |
| <b>104. Gombával töltött sertésborda</b> /Schweinekotelette mit Pilz gefüllt<br>/Pork Cutlets with Mushroom Stuffing | <b>2040Ft</b> |
| <b>105. Rántott pulykamell</b> /Panierte Truthahnbrust<br>/Fried Breast of Turkey                                    | <b>1980Ft</b> |
| <b>106. Natúr pulykamell</b> /Truthahnbrust vom Rost<br>/Roasted Breast of Turkey                                    | <b>1980Ft</b> |
| <b>107. Sajttal töltött pulykamell</b> /Truthahnbrust mit Käse gefüllt<br>/Breast of Turkey with Cheese Stuffing     | <b>2040Ft</b> |
| <b>108. Gombával töltött pulykamell</b> /Truthahnbrust mit Pilz gefüllt<br>/Breast of Turkey with Mushroom Stuffing  | <b>2040Ft</b> |



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

109. Brassói aprópecsenye /Schwein Kleinbraten auf Brasso Art 1490Ft  
/Brasso Style Pork

### TÖBBSZEMÉLYES TÁLAK /GERICHTE FÜR MEHR PERSONEN/ DISHES FOR MORE PERSONS

110. „Csárda tál” 4 személy részére 10990Ft  
sajttal töltött sertésborda  
rántott pulykamell  
cigánypecsenye  
gombával töltött sertésborda  
rántott sajt  
rántott karfiol  
sült hasábburgonya  
párolt rizs
111. „Kishalász tál” 4 személy részére 10990Ft  
rántott pontyfilé  
süllőfilé roston  
rántott sertésborda  
sajttal töltött pulykamell  
rántott karfiol  
petrezselymes burgonya  
párolt rizs  
tartármártás





## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

112.	Sült hasábburgonya /Pommes frites /Fried Potatoes	480Ft
113.	Fűszeres burgonyagerezd /gewürzt kartoffeln steak /spicy potato steak	480Ft
114.	Petrezselymes burgonya /Petersilienkartoffeln/Sautéed Potatoes	480Ft
115.	Rizs /Reis /Rice	480Ft
116.	Metélt tészta /Nudeln/Noodles	400Ft
117.	Csuszatészta /Fleckerln/Paste	450Ft
118.	Vegyes köret /Gemischte Garnierung/ Mixed Garnish	480Ft
119.	Galuska /Nockerl / Dumpling	450Ft
120.	Kapros-túrós galuska /Nockerl mit Quark und Dill /Dumpling with Cottage Cheese and Dill	700Ft
121.	Zöld köret /Gemüse garnierung /Vegetable Garnish	480Ft
122.	Burgonyakroket /Kartoffelkroketten/Potato Croquettes	480Ft

### SALÁTÁK / SALATE/SALADS

123.	Csárda saláta	750Ft
124.	Csemege uborka /Delikatesse Gurken/Cucumbers	400Ft
125.	Ecetes almapaprika /Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar	400Ft
126.	Káposztasaláta /Krautsalat/Cabbage salad	400Ft
127.	Paradicsomsaláta /Tomaten Salat /Tomato Salad	550Ft
128.	Tejfölös uborkasaláta /Gurkensalat/Cucumber Salad	550Ft
129.	Vegyes Saláta /Gemischter Salat/Mixed Salad	550Ft
130.	Tartármártás /Sause Tartare/Tartar Sauce	350Ft
131.	Ketchup / Majonéz / Mustár	200Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

### TÉSZTÁK , DESSZERTEK/ MEHLSPEISEN/PASTRIES/ DESSERTS

<b>132.</b>	<b>Túrós csusza tepertővel /Topfenfleckerln mit Grieben /Cottage Cheese Paste</b>	<b>1290Ft</b>
<b>133.</b>	<b>Túrós palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Quarkfüllung /Cottage Cheese Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>134.</b>	<b>Nutellás palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Nutella /Peanut butter Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>135.</b>	<b>Fahéjas palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Zimt /Cinnamon Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>136.</b>	<b>Ízes palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Marmelade /Marmalade Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>137.</b>	<b>Kakaós palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Kakao /Cacao Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>138.</b>	<b>Mákos palacsinta 2db / Pfannkuchen mit Mohn /Poppy Seed Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>139.</b>	<b>Diós palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Walnuss /Walnut Pancakes</b>	<b>480Ft</b>
<b>140.</b>	<b>Metélt tészta mákkal / Nudeln mit Mohn /Noodles with Poppy Seed</b>	<b>600Ft</b>
<b>141.</b>	<b>Metélt tészta dióval /Nudeln mit Walnuss /Noodles with Walnut</b>	<b>600Ft</b>

### CSOMAGOLÁS DÍJA/ VERPACKUNG GEBÜHREN/ PACKAGING FEES

<b>142.</b>	<b>Befőtt üveg 0,7 l</b>	<b>150Ft</b>
<b>143.</b>	<b>Doboz</b>	<b>150Ft</b>



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

*Áraink a köretet nem tartalmazzák.  
Die Preise enthalten die Beilagen nicht.  
Extras aren't included in prices.*

*A feltüntetett árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.*

**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK KEDVES VENDÉGEINKNEK!**

**WIR WÜNSCHEN UNSEREN LIEBEN GÄSTE EINEN  
GUTEN APPETIT!**

**EAT WELL, ENJOY YOURSELF IN OUR RESTAURANT!**

***Baracska János*** üzletvezető

*'19 március*