



## ÜDÍTŐ ITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE/SOFT DRINKS

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Coca-cola 0,5 l  | 350Ft |
| 2. Fanta citrom 0,5 l   | 350Ft |
| 3. Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l   | 350Ft |
| 4. Coca-cola/ Coca-cola light 0,2 l   | 250Ft |
| 5. Fanta narancs 0,2 l  | 250Ft |
| 6. Kinley gyömbér/ Ingwer/ Ginger 0,25 l  | 250Ft |
| 7. Kinley tonik/ Tonic 0,25 l   | 250Ft |
| 8. Hohes C narancslé/ Orange Juice 0,1 l  | 100Ft |
| 9. Sió almalé / Apfelsaft / Apple juice 0,1 l   | 100Ft |
| 10. Sió paradicsomlé / Tomatensaft / Tomato juice 0,1 l                                   | 100Ft |
| 11. Sió őszibaracklé/ Pfirsich Nektar/ Peach juice 0,1 l                                  | 100Ft |
| 12. Theodora ásványvíz/ Mineralwasser/ Mineral water 0,33 l<br>(szénsavas/ szénsavmentes) | 250Ft |
| 13. Theodora ásványvíz / Mineralwasser/ Mineral water 0,5 l                               | 350Ft |

## PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

- |   |       |
|---|-------|
| 14. Gösser 0,5 l  | 440Ft |
| 15. Gösser Bock (barna sör) 0,5 l                                 | 440Ft |
| 16. Amstel 0,5 l  | 440Ft |
| 17. Amstel Pulse 0,33 l   | 340Ft |
| 18. Heineken 0,5 l  | 440Ft |
| 19. Heineken 0,33 l   | 340Ft |
| 20. Dreher 0,5 l  | 440Ft |
| 21. Schlossgold (alkoholmentes) 0,5 l (alkoholfrei/ alcohol free) | 440Ft |
| 22. Edelweiss (búzasör) 0,5 l                                     | 440Ft |

## CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

- |                  |       |
|------------------|-------|
| 23. Gösser 0,4 l | 360Ft |
| 24. Gösser 0,3 l | 270Ft |
| 25. Gösser 0,2 l | 180Ft |

## ÉGETTETT SZESZEK, LIKŐRÖRÖK SPIRITUOSEN, LIQUEREN/SPIRITS, LIQUEURS

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
26. Zwack Unicum	360Ft	600Ft
27. Zwack Vilmoskörte	360Ft	600Ft
28. Zwack Kóser szilva pálinka	480Ft	800Ft
29. Cherry brandy	360Ft	600Ft
30. Metaxa	360Ft	600Ft
31. Finlandia vodka	360Ft	600Ft
32. Ballantines whisky	420Ft	700Ft
33. Baileys	420Ft	700Ft
34. Jägermeister	480Ft	800Ft



35. Aranyszalagos alma pálinka	540Ft	900Ft
36. Aranyszalagos barack pálinka	540Ft	900Ft
37. Aranyszalagos birs pálinka	540Ft	900Ft
38. Aranyszalagos cseresznye pálinka	540Ft	900Ft
39. Aranyszalagos kökény pálinka	540Ft	900Ft
40. Aranyszalagos meggy pálinka	540Ft	900Ft
41. Aranyszalagos szilva pálinka	540Ft	900Ft
42. Aranyszalagos vilmoskörte pálinka	540Ft	900Ft



**PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE/BOTTLED WEIN**

*Polgár Pincészet Villány*

<b>43. Villányi Chardonnay-muskotály cuvée</b>	<b>350Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>
<b>44. Villányi Rosé</b>	<b>350Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>
<b>45. Villányi Kadarka Siller</b>	<b>350 Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>
<b>46. Villányi Merlot</b>	<b>350Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>
<b>47. Villányi Portugieser</b>	<b>350Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>
<b>48. Villányi Kékfrankos</b>	<b>350Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>
<b>49. Villányi Cabernet Sauvignon</b>	<b>350Ft/dl</b>	<b>2600Ft</b>

*Liszt Pincészet Szekszárd*

<b>50. Szekszárdi Rajnai Rizling</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>51. Szekszárdi Olaszrizling</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>52. Szekszárdi Rosé Cuvée</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>53. Szekszárdi Kékfrankos</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>54. Szekszárdi Bikavér</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>55. Szekszárdi Merlot</b>	<b>320Ft/ dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>56. Szekszárdi Portugieser</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>
<b>57. Szekszárdi Cabernet Sauvignon</b>	<b>320Ft/dl</b>	<b>2400Ft</b>



## Egyéb pincészetek

58. Etyek-budai Chardonnay	320Ft/dl	2400Ft
59. Debrői Hárslevelű	320Ft/dl	2400Ft
60. Mőcsényi Zöldveltelini	320Ft/dl	2400Ft
61. Mőcsényi Merlot <i>félédes / száraz</i>	320Ft/dl	2400Ft

## EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS

62. Kisfröccs (Mátrai Olaszrizling)	155Ft
63. Nagyfröccs (Mátrai Olaszrizling)	280Ft
64. Hosszúlépés (Mátrai Olaszrizling)	185Ft
65. Martini	300Ft/dl
66. Hungária extra dry pezsgő/ <i>Sekt/Champagne</i>	2000Ft/ü
67. Törley demi sec pezsgő/ <i>Sekt/Champagne</i>	2000Ft/ü
68. Presszókávé tejszínnel / <i>Kaffee mit Sahne</i> / <i>Coffee with Cream</i>	250Ft
69. Hosszúkávé tejszínnel / <i>Lange Kaffee mit Sahne</i> / <i>Long Coffee with Cream</i>	270Ft
70. Cappuccino	270Ft
71. Forró tea / <i>Warmen Tee/Hot Tea</i>	200Ft



## ÉTELEK

### TOJÁSÉTELEK / EIERSPEISEN/EGG-DISHES

72. Sült szalonna tojással / *Speck mit Eiern / Fried Bacon with Eggs* 450Ft  
73. Tojásrántotta (3 tojásos) / *Rührei / Scrambled Eggs* 450Ft

### LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

74. Csontleves cérnametéllel / *Bouillon mit Nudeln / Bone Soup with Noodles* 450Ft  
75. Csontleves tojással / *Bouillon mit Eidotter / Bone Soup with Egg Yolk* 350Ft  
76. Babgulyás / *Bohnengulaschsuppe / Bean Goulash Soup* 800Ft

### HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

77. Baracsi halászlé / *Fischsuppe auf Baracs art / Baracs Style Fish Soup* 1300Ft  
78. Halászlé elvihető üvegben / *Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen) / Take-away Fish Soup (in a Jar)* 1400Ft  
79. Halászlé bográcsban 2 személy részére (1400Ft/adag) 2800Ft  
/ *Fischsuppe im Kessel für 2 Personen (elkészítési idő 35-40 perc) / Fish Soup in a Pot for 2 Persons*  
80. Halászlé bográcsban 3 személy részére (1400Ft/adag) 4200Ft  
/ *Fischsuppe im Kessel für 3 Personen (elkészítési idő 35-40 perc) / Fish Soup in a Pot for 3 Persons*  
81. Rántott ponty / *Panierte Karpfenfilets / Fried Fillets of Carp* 1000Ft  
82. Ponty Orly módon / *Karpfen auf Orly art / Orly Style Carp* 1200Ft  
83. Ponty roston (olajban sütve) / *Karpfenfilets vom Rost / Roasted Fillets of Carp* 1300Ft  
84. Pontypaprikás / *Karpfenpaprikasch / Carp stew* 1300Ft



- |  |        |
|--|--------|
| 85. Süllő rántva / <i>Panierte Zanderfilets</i><br>/ <i>Fried Fillets of Pike-Perch</i>  | 1800Ft |
| 86. Süllő roston (olajban sütve) / <i>Zanderfilets vom Rost</i><br>/ <i>Roasted Fillets of Pike-Perch</i>                          | 1800Ft |
| 87. Harcsa rántva / <i>Panierte Welsfilets</i><br>/ <i>Fried Fillets of Catfish</i>  | 1800Ft |
| 88. Harcsa Orly módon / <i>Wels auf Orly art</i> / <i>Orly style Catfish</i>   | 1800Ft |
| 89. Harcsa roston (olajban sütve) / <i>Welsfilets vom Rost</i><br>/ <i>Roasted Fillets of Catfish</i>                              | 1800Ft |
| 90. Harcsapaprikás / <i>Welspapasch/Catfish stew</i>   | 1800Ft |
| 91. Kecsegepaprikás / <i>Sterlettpaprikasch/Sterlet stew</i>   | 1800Ft |
| 92. Kecsege rántva / <i>Paniertes Sterlet</i> / <i>Fried Sterlet</i>   | 1800Ft |
| 93. Kecsege roston (olajban sütve) / <i>Sterlet vom Rost</i><br>/ <i>Roasted Sterlet</i>   | 1800Ft |
| 94. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve)<br>/ <i>St. Peter Fisch Filets vom Rost</i> / <i>Roasted St. Peter Fish Fillets</i> | 1800Ft |
| 95. Szent Péter halfilé rántva<br>/ <i>Paniertes St. Peter Fisch Filets</i> / <i>Fried St. Peter Fish Fillets</i>                  | 1800Ft |

## FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE/PREPARED UPON ORDER

- |  |        |
|--|--------|
| 96. Rántott sajt / <i>Paniertes Käse</i> / <i>Fried cheese</i>   | 1300Ft |
| 97. Rántott sertésborda / <i>Panierte Schweinekoteletts</i><br>/ <i>Fried Pork Cutlets</i>                                 | 1250Ft |
| 98. Párizsi sertésborda / <i>Schweinskotelett auf Pariser Art</i><br>/ <i>Parisian Style Pork Cutlets</i>                  | 1250Ft |
| 99. Cigánypecsenye / <i>Schweinekoteletts vom Rost mit Speck</i><br>/ <i>Roasted Pork with Bacon</i>                       | 1300Ft |
| 100. Natúr sertésborda / <i>Naturschnitzel</i> / <i>Pork Cutlet</i>  | 1300Ft |
| 101. Holstein szelet / <i>Naturschnitzel auf Holstein Art</i><br>/ <i>Holstein Style Pork Cutlet</i>                       | 1400Ft |
| 102. Sajttal töltött sertésborda / <i>Schweinekoteletts mit Käse gefüllt</i><br>/ <i>Pork Cutlets with Cheese Stuffing</i> | 1500Ft |



- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 103. | Magyaros sertésszelet / <i>Schweinekotelets auf ungarische Art</i><br>/ <i>Hungarian Style Pork Cutlets</i>              | 1300Ft |
| 104. | Bakonyi sertésszelet / <i>Schweinekotelette auf Bakonyer Art</i><br>/ <i>Bakony Style Pork Cutlets</i>                   | 1400Ft |
| 105. | Gombával töltött sertésborda / <i>Schweinekotelette mit Pilz gefüllt</i><br>/ <i>Pork Cutlets with Mushroom Stuffing</i> | 1400Ft |
| 106. | Rántott pulykamell / <i>Panierte Truthahnbrust</i><br>/ <i>Fried Breast of Turkey</i>                                    | 1600Ft |
| 107. | Natúr pulykamell / <i>Truthahnbrust vom Rost</i><br>/ <i>Roasted Breast of Turkey</i>                                    | 1600Ft |
| 108. | Sajttal töltött pulykamell / <i>Truthahnbrust mit Käse gefüllt</i><br>/ <i>Breast of Turkey with Cheese Stuffing</i>     | 1600Ft |
| 109. | Gombával töltött pulykamell / <i>Truthahnbrust mit Pilz gefüllt</i><br>/ <i>Breast of Turkey with Mushroom Stuffing</i>  | 1600Ft |

## KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 110. | Brassói aprópecsenye / <i>Schwein Kleinbraten auf Brasso Art</i><br>/ <i>Brasso Style Pork</i> | 1100Ft |
|------|--|--------|

## KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 111. | Sült hasábburgonya / <i>Pommes frites</i> / <i>Fried Potatoes</i>  | 300Ft |
| 112. | Petrezselymes burgonya / <i>Petersilienkartoffeln</i><br>/ <i>Sautéed Potatoes</i>                         | 300Ft |
| 113. | Rizs / <i>Reis</i> / <i>Rice</i>   | 300Ft |
| 114. | Metélt tészta / <i>Nudeln</i> / <i>Noodles</i>   | 250Ft |
| 115. | Csusza tészta / <i>Fleckerln</i> / <i>Paste</i>  | 300Ft |
| 116. | Vegyes köret / <i>Gemischte Garnierung</i> / <i>Mixed Garnish</i>  | 300Ft |
| 117. | Galuska / <i>Nockerl</i> / <i>Dumpling</i>   | 300Ft |
| 118. | Kapros-túrós galuska / <i>Nockerl mit Quark und Dill</i><br>/ <i>Dumpling with Cottage Cheese and Dill</i> | 550Ft |
| 119. | Zöld köret / <i>Gemise garnierung</i> / <i>Vegetable Garnish</i>   | 300Ft |
| 120. | Burgonyakroket / <i>Kartoffelkroketten</i> / <i>Potato Croquettes</i>                                      | 300Ft |



## SALÁTÁK / SALATE/SALADS

121.	Csemege uborka / <i>Delikatesse Gurken/Cucumbers</i>	250Ft
122.	Ecetes almapaprika / <i>Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar</i>	250Ft
123.	Káposztasaláta / <i>Krautsalat/Cabbage salad</i>	250Ft
124.	Paradicsomsaláta / <i>Tomaten Salat /Tomato Salad</i>	400Ft
125.	Tejfölös uborkasaláta / <i>Gurkensalat/Cucumber Salad</i>	400Ft
126.	Céklsaláta / <i>Rote Beete Salat/Beetroot Salad</i>	250Ft
127.	Vegyes Saláta / <i>Gemischter Salat/Mixed Salad</i>	400Ft
128.	Tartármártás / <i>Sause Tartare/Tartar Sauce</i>	250Ft
129.	Ketchup / Majonéz / Mustár	150Ft

## TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN/PASTRIES

130.	Túrós csusza tepertővel / <i>Topfenfleckerln mit Grieben /Cottage Cheese Paste</i>	550Ft
131.	Túrós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Quarkfüllung /Cottage Cheese Pancakes</i>	450Ft
132.	Fahéjas palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Zimt /Cinnamon Pancakes</i>	450Ft
133.	Ízes palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Marmelade /Marmalade Pancakes</i>	450Ft
134.	Kakaós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Kakao /Cacao Pancakes</i>	450Ft
135.	Mákos palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Mohn /Poppy Seed Pancakes</i>	450Ft
136.	Diós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Walnuss /Walnut Pancakes</i>	450Ft
137.	Metélt tészta mákkal / <i>Nudeln mit Mohn Noodles with Poppy Seed</i>	450Ft
138.	Metélt tészta dióval / <i>Nudeln mit Walnuss Noodles with Walnut</i>	450Ft

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

*Halászlé és hagyomány 1968 óta*

II. kategória



**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK KEDVES VENDÉGEINKNEK!**

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

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

**Baracskai János** *üzletvezető*  
**Tóbiás Ferencné** *konyhafőnök*

*'09 június*

