



## ÜDÍTŐ ITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE/SOFT DRINKS

|   |       |
|---|-------|
| 1. Coca-cola 0,5 l  | 290Ft |
| 2. Fanta citrom/narancs 0,5 l   | 290Ft |
| 3. Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l   | 290Ft |
| 4. Coca-cola/ Coca-cola light 0,2 l   | 240Ft |
| 5. Fanta narancs 0,2 l  | 240Ft |
| 6. Kinley gyömbér/ Ingwer/ Gingr 0,25 l   | 250Ft |
| 7. Kinley tonik/ Tonic 0,25 l   | 250Ft |
| 8. Hohes C narancslé/ Orange Juice 0,1 l  | 90Ft  |
| 9. Sió almalé / Apfelsaft / Apple juice 0,1 l   | 90Ft  |
| 10. Sió paradicsomlé / Tomatensaft / Tomato juice 0,1 l                                   | 90Ft  |
| 11. Sió őszibaracklé/ Pfirsich Nektar/ Peach juice 0,1 l                                  | 90Ft  |
| 12. Theodora ásványvíz/ Mineralwasser/ Mineral water 0,33 l<br>(szénsavas/ szénsavmentes) | 220Ft |

## PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

|   |       |
|---|-------|
| 13. Gösser 0,5 l  | 440Ft |
| 14. Dreher 0,5 l  | 440Ft |
| 15. Amstel 0,5 l  | 440Ft |
| 16. Amstel Pulse 0,33 l   | 340Ft |
| 17. Amstel Bock (barna sör) 0,5 l                                 | 440Ft |
| 18. Heineken 0,33 l   | 340Ft |
| 19. Heineken 0,5 l  | 440Ft |
| 20. Schlossgold (alkoholmentes) 0,5 l (alkoholfrei/ alcohol free) | 440Ft |
| 21. Edelweiss (búzasör) 0,5 l                                     | 440Ft |

## CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

|                  |       |
|------------------|-------|
| 22. Gösser 0,4 l | 360Ft |
| 23. Gösser 0,3 l | 270Ft |
| 24. Gösser 0,2 l | 180Ft |

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

|   | <u>3 cl</u> | <u>5 cl</u> |
|---|-------------|-------------|
| 25. Vilmoskörte / Vilmoskörte Schnaps<br>/Vilmos-pear brandy      | 360Ft       | 600Ft       |
| 26. Cherry brandy   | 360Ft       | 600Ft       |
| 27. Kecskeméti fűtülős barack<br>/Aprikosenschnaps/Apricot brandy | 360Ft       | 600Ft       |
| 28. Metaxa  | 360Ft       | 600Ft       |
| 29. Finlandia vodka   | 360Ft       | 600Ft       |
| 30. Zwack Unicum  | 360Ft       | 600Ft       |
| 31. Ballantines whisky  | 420Ft       | 700Ft       |
| 32. Baileys   | 420Ft       | 700Ft       |
| 33. Kóser szilva pálinka  | 480Ft       | 800Ft       |
| 34. Jägermeister  | 480Ft       | 800Ft       |
| 35. Sióagárdi Aranyszalagos barack pálinka                        | 540Ft       | 900Ft       |
| 36. Sióagárdi Aranyszalagos szilva pálinka                        | 540Ft       | 900Ft       |
| 37. Sióagárdi Aranyszalagos meggy pálinka                         | 540Ft       | 900Ft       |

## PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE/BOTTLED WEIN

### *Polgár Pincészet Villány*

|   |           |        |
|---|-----------|--------|
| 38. Villányi Merlot                     | 350Ft/dl  | 2600Ft |
| 39. Villányi Portugieser                | 350Ft/dl  | 2600Ft |
| 40. Villányi Kékfrankos                 | 350Ft/dl  | 2600Ft |
| 41. Villányi Rosé                       | 350Ft/dl  | 2600Ft |
| 42. Villányi Kadarka Siller             | 350 Ft/dl | 2600Ft |
| 43. Villányi Cabernet Sauvignon         | 350Ft/dl  | 2600Ft |
| 44. Villányi Chardonnay-muskotály cuvée | 350Ft/dl  | 2600Ft |



*Liszt Pincészet Szekszárd*

|  |                  |               |
|--|------------------|---------------|
| <b>45. Szekszárdi Rajnai Rizling</b>     | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |
| <b>46. Szekszárdi Bikavér</b>            | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |
| <b>47. Szekszárdi Kékfrankos</b>         | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |
| <b>48. Szekszárdi Rosé Cuvée</b>         | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |
| <b>49. Szekszárdi Cabernet Sauvignon</b> | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |
| <b>50. Szekszárdi Portugieser</b>        | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |
| <b>51. Szekszárdi Merlot</b>             | <b>320Ft/ dl</b> | <b>2400Ft</b> |
| <b>52. Szekszárdi Olaszrizling</b>       | <b>320Ft/dl</b>  | <b>2400Ft</b> |

*Egyéb pincészetek*

|                                   |                 |               |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|
| <b>53. Debrői Hárslevelű</b>      | <b>320Ft/dl</b> | <b>2400Ft</b> |
| <b>54. Mőcsényi Merlot</b>        | <b>320Ft/dl</b> | <b>2400Ft</b> |
| <b>55. Mőcsényi Zöldveltelini</b> | <b>320Ft/dl</b> | <b>2400Ft</b> |
| <b>56. Etyek-budai Chardonnay</b> | <b>320Ft/dl</b> | <b>2400Ft</b> |

## EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS

|  |          |
|--|----------|
| 57. Kisfröccs (Mátrai Olaszrizling)  | 155Ft    |
| 58. Nagyfröccs (Mátrai Olaszrizling)   | 280Ft    |
| 59. Hosszúlépés (Mátrai Olaszrizling)  | 185Ft    |
| 60. Martini  | 300Ft/dl |
| 61. Hungária extra dry pezsgő/Sekt/Champagne                                 | 2000Ft/ü |
| 62. Törley demi sec pezsgő/Sekt/Champagne                                    | 2000Ft/ü |
| 63. Presszókávé tejszínnel / Kaffee mit Sahne<br>/Coffee with Cream          | 200Ft    |
| 64. Hosszúkávé tejszínnel / Lange Kaffee mit Sahne<br>/Long Coffe with Cream | 210Ft    |
| 65. Cappuccino   | 220Ft    |
| 66. Fekete tea / Schwarzen Tee/Black Tea                                     | 150Ft    |
| 67. Gyümölcs tea / Frucht Tee/Fruit Tea                                      | 150Ft    |



## ÉTELEK

### TOJÁSÉTELEK / EIERSPEISEN/EGG-DISHES

68. Sült szalonna tojással / *Speck mit Eiern / Fried Bacon with Eggs* 400Ft  
69. Tojásrántotta (3 tojásos) / *Rührei / Scrambled Eggs* 400Ft

### LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

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

### HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

73. Baracsi halászlé / *Fischsuppe auf Baracs art / Baracs Style Fish Soup* 1250Ft  
74. Halászlé elvihető üvegben / *Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen) / Take-away Fish Soup (in a Jar)* 1350Ft  
75. Halászlé bográcsban 2 személy részére (1350Ft/adag) 2700Ft  
/ *Fischsuppe im Kessel für 2 Personen (elkészítési idő 35-40 perc) / Fish Soup in a Pot for 2 Persons*  
76. Halászlé bográcsban 3 személy részére (1350Ft/adag) 4050Ft  
/ *Fischsuppe im Kessel für 3 Personen (elkészítési idő 35-40 perc) / Fish Soup in a Pot for 3 Persons*  
77. Rántott ponty / *Panierte Karpfenfilets / Fried Fillets of Carp* 950Ft  
78. Ponty Orly módon / *Karpfen auf Orly art / Orly Style Carp* 1150Ft  
79. Ponty roston (olajban sütve) / *Karpfenfilets vom Rost / Roasted Fillets of Carp* 1250Ft  
80. Pontypaprikás / *Karpfenpaprikasch / Carp stew* 1250Ft



- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>81. Süllő egészben, roston (olajban sütve)</b><br><i>/ Zander in einem vom Rost /Roasted whole Pike-Perch</i>                 | <b>50Ft/dkg</b> |
| <b>82. Süllő rántva/ Panierte Zanderfilets</b><br><i>/Fried Fillets of Pike-Perch</i>  | <b>1750Ft</b>   |
| <b>83. Süllő roston (olajban sütve)/ Zanderfilets vom Rost</b><br><i>/Roasted Fillets of Pike-Perch</i>                          | <b>1750Ft</b>   |
| <b>84. Harcsa rántva/ Panierte Welsfilets</b><br><i>/Fried Fillets of Catfish</i>  | <b>1750Ft</b>   |
| <b>85. Harcsa Orly módon / Wels auf Orly art / Orly style Catfish</b>  | <b>1750Ft</b>   |
| <b>86. Harcsa roston (olajban sütve)/ Welsfilets vom Rost</b><br><i>/Roasted Fillets of Catfish</i>                              | <b>1750Ft</b>   |
| <b>87. Harcsapaprikás/ Welspaprakasch/Catfish stew</b>   | <b>1750Ft</b>   |
| <b>88. Kecsegepaprikás/ Sterlettpaprakasch/Sterlet stew</b>  | <b>1750Ft</b>   |
| <b>89. Kecsege rántva /Paniertes Sterlet / Fried Sterlet</b>   | <b>1750Ft</b>   |
| <b>90. Kecsege roston (olajban sütve) /Sterlet vom Rost</b><br><i>/Roasted Sterlet</i>   | <b>1750Ft</b>   |
| <b>91. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve)</b><br><i>/St. Peter Fisch Filets vom Rost/ Roasted St. Peter Fish Fillets</i> | <b>1750Ft</b>   |

## FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE/PREPARED UPON ORDER

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>92. Rántott sertésborda / Panierte Schweinekoteletts</b><br><i>/Fried Pork Cutlets</i>                                 | <b>1250Ft</b> |
| <b>93. Párizsi sertésborda / Schweinskotelett auf Pariser Art</b><br><i>/Parisian Style Pork Cutlets</i>                  | <b>1250Ft</b> |
| <b>94. Cigánypecsenye / Schweinekoteletts vom Rost mit Speck</b><br><i>/Roasted Pork with Bacon</i>                       | <b>1250Ft</b> |
| <b>95. Natúr sertésborda / Naturschnitzel /Pork Cutlet</b>  | <b>1250Ft</b> |
| <b>96. Rántott sajt / Paniertes Käse/Fried cheese</b>   | <b>1250Ft</b> |
| <b>97. Sajttal töltött sertésborda / Schweinekoteletts mit Käse gefüllt</b><br><i>/ Pork Cutlets with Cheese Stuffing</i> | <b>1400Ft</b> |



- |   |        |
|---|--------|
| 98. Magyaros sertésszelet / <i>Schweinekotelets auf ungarische Art</i><br>/ <i>Hungarian Style Pork Cutlets</i>               | 1250Ft |
| 99. Bakonyi sertésszelet / <i>Schweinekotelette auf Bakonyer Art</i><br>/ <i>Bakony Style Pork Cutlets</i>                    | 1400Ft |
| 100. Gombával töltött sertésborda / <i>Schweinekotelette mit Pilz gefüllt</i><br>/ <i>Pork Cutlets with Mushroom Stuffing</i> | 1400Ft |
| 101. Rántott pulykamell / <i>Panierte Truthahnbrust</i><br>/ <i>Fried Breast of Turkey</i>                                    | 1500Ft |
| 102. Natúr pulykamell / <i>Truthahnbrust vom Rost</i><br>/ <i>Roasted Breast of Turkey</i>                                    | 1500Ft |
| 103. Sajttal töltött pulykamell / <i>Truthahnbrust mit Käse gefüllt</i><br>/ <i>Breast of Turkey with Cheese Stuffing</i>     | 1500Ft |
| 104. Gombával töltött pulykamell / <i>Truthahnbrust mit Pilz gefüllt</i><br>/ <i>Breast of Turkey with Mushroom Stuffing</i>  | 1500Ft |

## KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

- |   |       |
|---|-------|
| 105. Brassói aprópecsenye / <i>Schwein Kleinbraten auf Brasso Art</i><br>/ <i>Brasso Style Pork</i> | 980Ft |
|---|-------|

## KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

- |   |       |
|---|-------|
| 106. Sült hasáburgonya / <i>Pommes frites / Fried Potatoes</i>  | 300Ft |
| 107. Petrezselymes burgonya / <i>Petersilienkartoffeln</i><br>/ <i>Sautéed Potatoes</i>                         | 300Ft |
| 108. Rizs / <i>Reis / Rice</i>  | 300Ft |
| 109. Metélt tészta / <i>Nudeln/Noodles</i>  | 250Ft |
| 110. Csusza tészta / <i>Fleckerln/Paste</i>   | 300Ft |
| 111. Vegyes köret / <i>Gemischte Garnierung/ Mixed Garnish</i>  | 300Ft |
| 112. Galuska / <i>Nockerl / Dumpling</i>  | 300Ft |
| 113. Kapros-túrós galuska / <i>Nockerl mit Quark und Dill</i><br>/ <i>Dumpling with Cottage Cheese and Dill</i> | 550Ft |
| 114. Zöld köret / <i>Gemüse garnierung / Vegetable Garnish</i>  | 300Ft |
| 115. Burgonyakroket / <i>Kartoffelkroketten/ Potato Croquettes</i>  | 300Ft |



## SALÁTÁK / SALATE/SALADS

|      |  |       |
|------|--|-------|
| 116. | Csemege uborka / <i>Delikatesse Gurken/Cucumbers</i>                 | 250Ft |
| 117. | Ecetes almapirika / <i>Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar</i> | 250Ft |
| 118. | Káposztasaláta / <i>Krautsalat/Cabbage salad</i>                     | 250Ft |
| 119. | Paradicsomsaláta / <i>Tomaten Salat /Tomato Salad</i>                | 350Ft |
| 120. | Tejfölös uborkasaláta / <i>Gurkensalat/Cucumber Salad</i>            | 350Ft |
| 121. | Céklsaláta / <i>Rote Beete Salat/Beetroot Salad</i>                  | 250Ft |
| 122. | Tartármártás / <i>Sause Tartare/Tartar Sauce</i>                     | 250Ft |
| 123. | Ketchup  | 150Ft |

## TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN/PASTRIES

|      |  |       |
|------|--|-------|
| 124. | Túrós csusza tepertővel / <i>Topfenfleckerln mit Grieben</i><br>/ <i>Cottage Cheese Paste</i>  | 550Ft |
| 125. | Túrós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Quarkfüllung</i><br>/ <i>Cottage Cheese Pancakes</i> | 450Ft |
| 126. | Fahéjas palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Zimt</i><br>/ <i>Cinnamon Pancakes</i>             | 450Ft |
| 127. | Ízes palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Marmelade</i><br>/ <i>Marmalade Pancakes</i>          | 450Ft |
| 128. | Kakaós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Kakao</i><br>/ <i>Cacao Pancakes</i>                | 450Ft |
| 129. | Mákos palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Mohn</i><br>/ <i>Poppy Seed Pancakes</i>             | 450Ft |
| 130. | Diós palacsinta 3db / <i>Pfannkuchen mit Walnuss</i><br>/ <i>Walnut Pancakes</i>               | 450Ft |
| 131. | Metélt tészta mákkal / <i>Nudeln mit Mohn</i><br><i>Noodles with Poppy Seed</i>                | 450Ft |
| 132. | Metélt tészta dióval / <i>Nudeln mit Walnuss</i><br><i>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 január*