

## 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 (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

# Halászlé és hagyomány 1968 óta



II. kategória

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

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
25. Vilmoskörte / Vilmoskörte Schnaps /Vilmos-pear brandy	360Ft	600Ft
26. Cherry brandy	360Ft	600Ft
27. Kecskeméti fűtülős barack /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</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>

# Halászlé és hagyomány 1968 óta



II. kategória

## 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/ <i>Sekt/Champagne</i>	2000Ft/ü
62. Törley demi sec pezsgő/ <i>Sekt/Champagne</i>	2000Ft/ü
63. Presszókávé tejszínnel/ <i>Kaffee mit Sahne/Coffee with cream</i>	200Ft
64. Hosszúkávé tejszínnel	210Ft
65. Cappuccino	220Ft
66. Fekete tea / <i>Schwarzen tee/black tea</i>	150Ft
67. Gyümölcs tea / <i>Frucht tee/fruit tea</i>	150Ft

## ÉTELEK

### TOJÁSÉTELEK / SPEISEN AUS EI/EGG DISHES

68. Sült szalonna tojással / *gebratener Speck mit Eiern* 400Ft  
/ *Fried bacon with eggs*
69. Tojásrántotta (3 tojásos) / *Rührei aus 3 Eiern* 400Ft  
/ *Scrambled egg from 3 eggs*

### LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

70. Csontleves cérnametélttel / *Knochensuppe mit Nudeln* 450Ft  
/ *Bone soup with soup noodles*
71. Csontleves tojással / *-mit Eier / -with egg* 350Ft
72. Babgulyás / *Bohngengulasch / Bean goulash* 800Ft

### HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

73. Baracsi halászlé / *Baracser Fischsuppe / Baracs fish soup* 1250Ft
74. Halászlé elvihető üvegben / *Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen)* 1350Ft  
/ *Take-away fish soup (in a jar)*
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 / *Paniierter Karpfen* 950Ft  
/ *Carp fried in breadcrumbs*
78. Ponty Orly módon / *Karpfen a la Orly / Carp Orly style* 1150Ft
79. Ponty rostos (olajban sütvé) / *auf Rost gebratener Karpfen* 1250Ft  
/ *Roasted carp*
80. Pontypaprikás / *Karpfenpaprikasch* 1250Ft  
/ *Carp stew*

# Halászlé és hagyomány 1968 óta



II. kategória

- |   |          |
|---|----------|
| 81. Süllő egészben, roston (olajban sütve)<br>/auf Rost gebratenem Zander in einem<br>/Roasted whole zander           | 50Ft/dkg |
| 82. Süllő rántva/paniertes Zander<br>/Zander fried in breadcrumbs   | 1750Ft   |
| 83. Süllő roston (olajban sütve) / auf Rost gebratenem Zander<br>/Roasted Zander                                      | 1750Ft   |
| 84. Harcsa rántva/paniertes Welsfilet<br>/Catfish fillet fried in breadcrumbs   | 1750Ft   |
| 85. Harcsa Orly módon / Wels a la Orly / Catfish Orly style   | 1750Ft   |
| 86. Harcsa roston (olajban sütve) / auf Rost gebratenes Welsfilet<br>/Roasted catfish fillet                          | 1750Ft   |
| 87. Harcsapaprikás/ Wespaprikasch/Catfish stew  | 1750Ft   |
| 88. Kecsegepaprikás/ Sterlettpaprikasch/Sterlet stew  | 1750Ft   |
| 89. Kecsege rántva /panierten Sterlett / Sterlet fried in breadcrumbs   | 1750Ft   |
| 90. Kecsege roston (olajban sütve) / auf rost gebratenem Sterlett<br>/Roasted Sterlet                                 | 1750Ft   |
| 91. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve)<br>/ auf Rost geb.St. Peter fisch filet / Roasted St. Peter fish filet | 1750Ft   |

## FRISSENSÜLTEK / FRISCHGEBRATENES/FRESH FRIES

- |   |        |
|---|--------|
| 92. Rántott sertésborda /paniertes Schweinskotelett<br>/Pork cutlet fried in breadcrumbs                  | 1250Ft |
| 93. Párizsi sertésborda / Schweinskotelett Pariser Art<br>/Pork cutlet Paris style                        | 1250Ft |
| 94. Cigánypecsenye / Zigeunerbraten<br>/roasted Pork with fat bacon                                       | 1250Ft |
| 95. Natúr sertésborda / gebratenes Schweinskotelett<br>/Pork cutlet                                       | 1250Ft |
| 96. Rántott sajt /panierter Käse/Fried chees  | 1250Ft |
| 97. Sajttal töltött sertésborda / mit Käse gefülltes Schweinskotelett<br>/Pork cutlet stuffed with cheese | 1400Ft |

# Halászlé és hagyomány 1968 óta



II. kategória

- |  |        |
|--|--------|
| 98. Magyaros sertésszelet / <i>ungarisches Schweinskotelett</i><br>/Pork cutlet Hungarian style                      | 1250Ft |
| 99. Bakonyi sertésszelet / <i>Bakonyer Schweinskotelett</i><br>/Pork cutlet Bakony style                             | 1400Ft |
| 100. Gombával töltött sertésborda / <i>mit Pilz gefülltes Schweinskotelett</i><br>/Pork cutlet stuffed with mushroom | 1400Ft |
| 101. Rántott pulykamell / <i>Backtruthahn</i> / Turkey fried in breadcrumbs  | 1500Ft |
| 102. Natúr pulykamell / <i>gebratenes Truthahn</i> / roasted Turkey  | 1500Ft |
| 103. Sajttal töltött pulykamell / <i>mit Käse gefülltes Truthahn</i><br>/Turkey filled with cheese                   | 1500Ft |
| 104. Gombával töltött pulykamell / <i>mit Pilz gefülltes Truthahn</i><br>/Turkey filled with mushroom                | 1500Ft |

## KÉSZÉTELEK / FERTIGSPEISEN/DISHES ON THE MENU

- |  |       |
|--|-------|
| 105. Brassói aprópecsenye / <i>Brassoer Kleinbraten</i><br>/Roast pork pieces Brasso style | 980Ft |
|--|-------|

## KÖRETEK / BEILAGEN/EXTRAS

- |  |       |
|--|-------|
| 106. Sült hasáburgonya / <i>Pommes frites</i>  | 300Ft |
| 107. Petrezselymes burgonya / <i>Kartoffeln mit Petersilie</i><br>potatoes with parsley                    | 300Ft |
| 108. Rizs / <i>Reis</i> / Rice   | 300Ft |
| 109. Metélt tészta / <i>Nudeln</i> / Noodles   | 250Ft |
| 110. Csusza tészta / <i>Fleckerl</i> /   | 300Ft |
| 111. Vegyes köret / <i>Vermischte garniere</i> / miscellaneous garnish                                     | 300Ft |
| 112. Galuska / <i>Klösschen</i> / dumplings  | 300Ft |
| 113. Kapros-túrós galuska / <i>Klösschen mit Quark und Dill</i><br>/dumplings with cottage cheese and dill | 550Ft |
| 114. Zöld köret / <i>Gemüse</i> / vegetables   | 300Ft |
| 115. Burgonyakroket / <i>croquette potatoes</i>  | 300Ft |

## SALÁTÁK / SALAT/SALADS

116.	Csemege uborka / <i>Delikatesse Gurken/cucumbers</i>	250Ft
117.	Ecetes almapirika / <i>Paprika in Essig/Green pepers 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.	Céklasaláta / <i>rote Beete Salat/Beetroot salad</i>	250Ft
122.	Tartármártás / <i>Sause Tartare/Tartar sauce</i>	250Ft
123.	Ketchup	150Ft

## TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN/DESSERTS

124.	Túrós csusza tepertővel / <i>Topfenfleckerl mit Grieben</i> /Noodles with cottage cheese topped with bacon	550Ft
125.	Túrós palacsinta 3db / <i>Palatschinken mit Quark</i> /Pancakes filled with cottage cheese	450Ft
126.	Fahéjas palacsinta 3db / <i>Palatschinken mit Zimt</i> /Pancakes filled with cinnamon	450Ft
127.	Ízes palacsinta 3db / <i>Palatschinken mit Marmelade</i> /Pancakes filled with jam	450Ft
128.	Kakaós palacsinta 3db / <i>Palatschinken mit Kakao</i> /Pancakes filled with cacao	450Ft
129.	Mákos palacsinta 3db / <i>Palatschinken mit Mohn</i> /Pancakes filled with poppy seeds	450Ft
130.	Diós palacsinta 3db / <i>Palatschinken mit Walnuss</i> /Pancakes filled with walnut	450Ft
131.	Metélt tészta mákkal / <i>Nudeln mit Mohn</i> Noodles with poppy seeds	450Ft
132.	Metélt tészta dióval / <i>Nudeln mit Walnuss</i> Noodles with walnut	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*

*'08 december*