



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

*II. kategória*

### ÜDÍTŐ ITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE/SOFT DRINKS

1. Coca-cola 0,5 l	380Ft
2. Fanta citrom 0,2 l	270Ft
3. Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l	380Ft
4. Coca-cola/ Coca-cola light 0,2 l	270Ft
5. Fanta narancs 0,2 l	270Ft
6. Kinley gyömbér 0,25 l	270Ft
7. Kinley tonik 0,25 l	270Ft
8. Cappy 0,2 l (ananász, multivitamin, paradicsom, fekete ribizli)	300Ft
9. Hohes C narancslé 0,1 l	120Ft
10. Sió almalé 0,1 l	120Ft
11. Sió őszibaracklé 0,1 l	120Ft
12. Szentkirályi citromos limonádé 0,25 l	270Ft
13. Szentkirályi ásványvíz 0,33 l (szénsavas, szénsavmentes)	270Ft
14. Szentkirályi ásványvíz 0,5 l (szénsavas, szénsavmentes)	380Ft
15. Szódavíz	40Ft/dl

### PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

16. Soproni 0,5 l	450Ft
17. Soproni Démon 0,5 l	450Ft
18. Gösser citrom 0,5 l	450Ft
19. Gösser alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
20. Gösser citrom alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	450Ft
21. Heineken 0,5 l	450Ft
22. Heineken 0,33 l	350Ft
23. Dreher 0,5 l	450Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

24. Edelweiss (búzasör) 0,5 l 450Ft

### CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

25. Gösser 0,5 l 525Ft  
26. Gösser 0,4 l 420Ft  
27. Gösser 0,3 l 315Ft  
28. Gösser 0,2 l 210Ft

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

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

### *Pálinkák*

	<u>3 cl</u>	<u>5 cl</u>
36. Sióagárdi almapálinka	750Ft	1250Ft
37. Sióagárdi barackpálinka	750Ft	1250Ft
38. Sióagárdi szilvapálinka	750Ft	1250Ft
39. Sióagárdi cseresznyepálinka	750Ft	1250Ft
40. Sióagárdi aranyszalagos cigánymeggy	750Ft	1250Ft
41. Sióagárdi aranyszalagos pirosribizli	750Ft	1250Ft
42. Zsindelyes bodzapálinka	750Ft	1250Ft



### *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

43. Zsindelyes feketeteribizli pálinka	750Ft	1250Ft
44. Zsindelyes birspálinka	750Ft	1250Ft
45. Zsindelyes mézes meggylikőr	750Ft	1250Ft

### PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE/BOTTLED WEIN

#### *Polgár Pincészet Villány*

46. Villányi Chardonnay-muskotály Cuvée	350Ft/dl	2625Ft
47. Villányi Rosé	350Ft/dl	2625Ft
48. Villányi Kadarka Siller	350 Ft/dl	2625Ft
49. Villányi Portugieser	350Ft/dl	2625Ft
50. Villányi Merlot	350Ft/dl	2625Ft
51. Villányi Kékfrankos	350Ft/dl	2625Ft
52. Villányi Cabernet Sauvignon	350Ft/dl	2625Ft
53. Villányi Birtok Cuvée	350Ft/dl	2625Ft

#### *Liszt Pincészet Szekszárd*

54. Szekszárdi Rajnai Rizling	400Ft/dl	3000Ft
55. Szekszárdi Olaszrizling	400Ft/dl	3000Ft
56. Szekszárdi Rosé Cuvée	400Ft/dl	3000Ft
57. Szekszárdi Kékfrankos	400Ft/dl	3000Ft
58. Szekszárdi Merlot	400Ft/ dl	3000Ft
59. Szekszárdi Bikavér	400Ft/dl	3000Ft



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

**60. Szekszárdi Cabernet Sauvignon** *400Ft/dl* **3000Ft**

### *Egyéb pincészetek*

**61. Etyek-budai Chardonnay** *300Ft/dl* **2250Ft**

**62. Debrői Hárslevelű** *300Ft/dl* **2250Ft**

**63. Egri Merlot** *300Ft/dl* **2250Ft**

## **EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS**

**64. Kisfröccs (Polgár Villányi fehér)** **240Ft**

**65. Nagyfröccs (Polgár Villányi fehér)** **440Ft**

**66. Hosszúlépés (Polgár Villányi fehér)** **280Ft**

**67. Martini** **500Ft/dl**

**68. Hungária extra dry pezsgő /Sekt/Champagne**  
*2000Ft/ü*

**69. Törley demi sec pezsgő /Sekt/Champagne**  
*2000Ft/ü*

**70. Presszókávé tejszínnel /Kaffee mit Sahne**  
*270Ft*  
/Coffee with Cream

**71. Hosszúkávé tejszínnel /Lange Kaffee mit Sahne**  
*300Ft*



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

/Long Coffee with Cream

72. Cappuccino

*300Ft*

73. Forró tea /Warmen Tee /Hot Tea

*300Ft*

## **ÉTELEK**

### **TOJÁSÉTELEK / EIER SPEISEN / EGG-DISHES**

74. Sült szalonna tojással /Speck mit Eiern /Fried Bacon with Eggs

*450Ft*

75. Tojásrántotta (3 tojásos) /Rührei /Scrambled Eggs

*450Ft*

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

76. Csontleves cérnametéllel /Bouillon mit Nudeln

*500Ft* /Bone Soup with Noodles

77. Csontleves tojással /Bouillon mit Eidotter

*400Ft*

/Bone Soup with Egg-Yolk

78. Csontleves májgombóccal / Leberknödelsuppe

*600Ft* /Liver dumpling soup

79. Babgulyás /Bohnengulaschsuppe/Bean Goulash Soup

*900Ft*



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

- 80. Baracsi halászlé (filézett) /Fischsuppe auf Baracs art**  
**1690Ft**  
/Baracs Style Fish Soup
- 81. Halászlé elvihető üvegben (filézett)** **1840Ft**  
/Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen)  
/Take-away Fish Soup (in a Jar)
- 82. Halászlé bográcsban 2 személynek (filézett) (1840Ft/adag)** **3680Ft**  
**(elkészítési idő 35-40 perc)**  
/Fischsuppe im Kessel für 2 Personen  
/Fish Soup in a Pot for 2 Persons
- 83. Halászlé bográcsban 3 személynek (filézett) (1840Ft/adag)** **5520Ft**  
**(elkészítési idő 35-40 perc)**  
/Fischsuppe im Kessel für 3 Personen  
/Fish Soup in a Pot for 3 Persons

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

- 84. Rántott pontyfilé /Panierte Karpfenfilets/Fried Fillets of Carp**  
**1610Ft**
- 85. Pontyfilé Orly módon /Karpfen auf Orly art/ Orly Style Carp**  
**1610Ft**
- 86. Pontyfilé roston (olajban sütve) /Karpfenfilets vom Rost**  
**1610Ft** /Roasted Fillets of Carp
- 87. Pontypaprikás (filé) /Karpfenpaprikasch/Carp stew**  
**1790Ft**
- 88. Baracsi haltepertő hagymakarikákkal** **1390Ft**



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

89. Süllőfilé rántva /Panierte Zanderfilets  
*2190Ft* /Fried Fillets of Pike-Perch
90. Süllőfilé rostton (olajban sütve) /Zanderfilets vom Rost  
*2190Ft* /Roasted Fillets of Pike-Perch
91. Harcsafilé rántva /Panierte Welsfilets  
*2190Ft* /Fried Fillets of Catfish
92. Harcsafilé Orly módon /Wels auf Orly art /Orly style Catfish  
*2190Ft*
93. Harcsafilé rostton (olajban sütve) /Welsfilets vom Rost  
*2190Ft* /Roasted Fillets of Catfish
94. Harcsapaprikás /Welspapasch/Catfish stew  
*2190Ft*
95. Kecsegepaprikás /Sterlettpaprikasch/Sterlet stew  
*2350Ft*
96. Kecsege rántva /Panierter Sterlett / Fried Sterlett  
*2350Ft*
97. Kecsege rostton (olajban sütve) /Sterlett vom Rost  
*2350Ft*  
/Roasted Sterlett
98. Szent Péter halfilé rostton (olajban sütve) *2350Ft*  
/St. Peter Fisch Filets vom Rost/ Roasted St. Peter Fish Fillets
99. Szent Péter halfilé rántva *2350Ft*  
/Panierter St. Peter Fisch Filets / Fried St. Peter Fish Fillets



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

- 100.** Pisztráng roston /trout/ Forelle  
*60Ft/dkg*

### *FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE/PREPARED UPON ORDER*

- 101.** Rántott sajt /Panierter Käse/Fried cheese  
*1650Ft*
- 102.** Rántott karfiol /Panierter Blumenkohl/Fried cauliflower  
*990Ft*
- 103.** Rántott sertésborda /Panierte Schweinekoteletts  
*1590Ft* /Fried Pork Cutlets
- 104.** Párizsi sertésborda /Schweinskotelett auf Pariser Art  
*1590Ft* /Parisian Style Pork Cutlets
- 105.** Cigánypecsenye /Schweinekoteletts vom Rost mit Speck  
*1750Ft* /Roasted Pork with Bacon
- 106.** Natúr sertésborda /Naturschnitzel/Pork Cutlet  
*1650Ft*
- 107.** Holstein szelet /Naturschnitzel auf Holstein Art  
*1690Ft*  
/Holstein Style Pork Cutlet
- 108.** Sajttal töltött sertésborda /Schweinekoteletts mit Käse gefüllt  
*1790Ft* /Pork Cutlets with Cheese Stuffing
- 109.** Magyaros sertésszelet /Schweinekoteletts auf ungarische Art  
*1550Ft* /Hungarian Style Pork Cutlets



### ***Halászlé és hagyomány 1968 óta***

- 110.** Bakonyi sertésszelet / Schweinekotelette auf Bakonyer Art  
*1690Ft* /Bakony Style Pork Cutlets
- 111.** Gombával töltött sertésborda /Schweinekotelette mit Pilz gefüllt  
*1690Ft* /Pork Cutlets with Mushroom Stuffing
- 112.** Rántott pulykamell /Panierte Truthahnbrust  
*1850Ft*  
/Fried Breast of Turkey
- 113.** Natúr pulykamell /Truthahnbrust vom Rost  
*1850Ft*  
/Roasted Breast of Turkey
- 114.** Sajttal töltött pulykamell /Truthahnbrust mit Käse gefüllt  
*1950Ft* /Breast of Turkey with Cheese Stuffing
- 115.** Gombával töltött pulykamell /Truthahnbrust mit Pilz gefüllt  
*1950Ft* /Breast of Turkey with Mushroom Stuffing

### ***KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES***

- 116.** Brassói aprópecsenye /Schwein Kleinbraten auf Brasso Art  
*1190Ft* /Brasso Style Pork

### ***KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES***



### *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

117. Sült hasábburgonya /Pommes frites /Fried Potatoes  
*350Ft*
118. Fűszeres burgonyagerezd /gewürzt kartoffeln steak  
*350Ft* /spicy potato steak
119. Petrezselymes burgonya /Petersilienkartoffeln/Sautéed Potatoes  
*350Ft*
120. Rizs /Reis /Rice *350Ft*
121. Metélt tészta /Nudeln/Noodles  
*350Ft*
122. Csuszatészta /Fleckerln/Paste  
*350Ft*
123. Vegyes köret /Gemischte Garnierung/ Mixed Garnish  
*350Ft*
124. Galuska /Nockerl / Dumpling  
*350Ft*
125. Kapros-túrós galuska /Nockerl mit Quark und Dill  
*550Ft*  
/Dumpling with Cottage Cheese and Dill
126. Zöld köret /Gemüse garnierung /Vegetable Garnish  
*350Ft*
127. Burgonyakrokkett /Kartoffelkroketten/Potato Croquettes  
*350Ft*

### *SALÁTÁK / SALATE/SALADS*

128. Csemege uborka /Delikatesse Gurken/Cucumbers  
*250Ft*



## *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

129. Ecetes almapaprika /Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar  
*250Ft*
130. Káposztasaláta /Krautsalat/Cabbage salad  
*250Ft*
131. Paradicsomsaláta /Tomaten Salat /Tomato Salad  
*400Ft*
132. Tejfölös uborkasaláta /Gurkensalat/Cucumber Salad  
*400Ft*
133. Vegyes Saláta /Gemischter Salat/Mixed Salad  
*400Ft*
134. Tartármártás /Sause Tartare/Tartar Sauce  
*250Ft*
135. Ketchup / Majonéz / Mustár *150Ft*

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

136. Túrós csusza tepertővel /Topfenfleckerln mit Grieben  
*700Ft* /Cottage Cheese Paste
137. Túrós palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Quarkfüllung  
*480Ft*  
/Cottage Cheese Pancakes
138. Nutellás palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Nutella  
*480Ft*  
/Peanut butter Pancakes
139. Fahéjas palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Zimt  
*480Ft* /Cinnamon Pancakes



### *Halászlé és hagyomány 1968 óta*

140. Ízes palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Marmelade  
480Ft /Marmalade Pancakes
141. Kakaós palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Kakao  
480Ft /Cacao Pancakes
142. Mákos palacsinta 3db / Pfannkuchen mit Mohn  
480Ft  
/Poppy Seed Pancakes
143. Diós palacsinta 3db /Pfannkuchen mit Walnuss  
480Ft /Walnut Pancakes
144. Metélt tészta mákkal / Nudeln mit Mohn  
500Ft /Noodles with Poppy Seed
145. Metélt tészta dióval /Nudeln mit Walnuss  
500Ft  
/Noodles with Walnut

### CSOMAGOLÁS DÍJA/ VERPACKUNG GEBÜHREN/ PACKAGING FEES

146. Befőttes üveg 0,7 l 150Ft
147. Doboz 100Ft

*Áraink a köretet nem tartalmazzák.*



*Halászlé és hagyomány 1968 óta*

*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!**

*Baracscai János* üzletvezető  
*Tóbiás Ferencné* konyhafőnök

*'13 október*