



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 (szénsavas/ szénsavmentes)	250Ft
13. Theodora ásványvíz / Mineralwasser/ Mineral water 0,5 l	350Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

14. Gösser 0,5 l	450Ft
15. Gösser Bock (barna sör) 0,5 l	450Ft
16. Amstel 0,5 l	450Ft
17. Amstel Pulse 0,33 l	350Ft
18. Heineken 0,5 l	450Ft
19. Heineken 0,33 l	350Ft
20. Dreher 0,5 l	450Ft
21. Schlossgold (alkoholmentes) 0,5 l (alkoholfrei/ alcohol free)	450Ft
22. Edelweiss (búzasör) 0,5 l	450Ft

CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

23. Gösser 0,4 l	380Ft
24. Gösser 0,3 l	285Ft
25. Gösser 0,2 l	190Ft

ÉGETTETT SZESZEK, LIKŐRÖRÖK SPIRITUOSEN, LIQUEREN/SPIRITS, LIQUEURS

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



35. Aranyszalagos alma pálinka	600Ft	1000Ft
36. Aranyszalagos barack pálinka	600Ft	1000Ft
37. Aranyszalagos birs pálinka	600Ft	1000Ft
38. Aranyszalagos cseresznye pálinka	600Ft	1000Ft
39. Aranyszalagos kökény pálinka	600Ft	1000Ft
40. Aranyszalagos meggy pálinka	600Ft	1000Ft
41. Aranyszalagos szilva pálinka	600Ft	1000Ft
42. Aranyszalagos vilmoskörte pálinka	600Ft	1000Ft



PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE/BOTTLED WEIN

Polgár Pincészet Villány

43. Villányi Chardonnay-muskotály cuvée	380Ft/dl	2850Ft
44. Villányi Rosé	380Ft/dl	2850Ft
45. Villányi Kadarka Siller	380 Ft/dl	2850Ft
46. Villányi Merlot	380Ft/dl	2850Ft
47. Villányi Portugieser	380Ft/dl	2850Ft
48. Villányi Kékfrankos	380Ft/dl	2850Ft
49. Villányi Cabernet Sauvignon	380Ft/dl	2850Ft

Liszt Pincészet Szekszárd

50. Szekszárdi Rajnai Rizling	350Ft/dl	2625Ft
51. Szekszárdi Olaszrizling	350Ft/dl	2625Ft
52. Szekszárdi Rosé Cuvée	350Ft/dl	2625Ft
53. Szekszárdi Kékfrankos	350Ft/dl	2625Ft
54. Szekszárdi Bikavér	350Ft/dl	2625Ft
55. Szekszárdi Merlot	350Ft/ dl	2625Ft
56. Szekszárdi Portugieser	350Ft/dl	2625Ft
57. Szekszárdi Cabernet Sauvignon	350Ft/dl	2625Ft



Egyéb pincészetek

58. Etyek-budai Chardonnay	260Ft/dl	1950Ft
59. Debrői Hárslevelű	260Ft/dl	1950Ft
60. Balatoni Zweigelt <i>félédes</i>	260Ft/dl	1950Ft

EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS

61. Kisfröccs (Badacsonyi Olaszrizling)		170Ft
62. Nagyfröccs (Badacsonyi Olaszrizling)		270Ft
63. Hosszúlépés (Badacsonyi Olaszrizling)		240Ft
64. Martini		300Ft/dl
65. Hungária extra dry pezsgő / <i>Sekt/Champagne</i>		2000Ft/ü
66. Törley demi sec pezsgő / <i>Sekt/Champagne</i>		2000Ft/ü
67. Presszókávé tejszínnel / <i>Kaffee mit Sahne</i> / <i>Coffee with Cream</i>		250Ft
68. Hosszúkávé tejszínnel / <i>Lange Kaffee mit Sahne</i> / <i>Long Coffee with Cream</i>		270Ft
69. Cappuccino		270Ft
70. Forró tea / <i>Warmen Tee/Hot Tea</i>		200Ft



ÉTELEK

TOJÁSÉTELEK / EIERSPEISEN/EGG-DISHES

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

LEVESEK / SUPPEN/SOUPS

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

HALÉTELEK / FISCHGERICHTE/FISH DISHES

76. Baracsi halászlé / *Fischsuppe auf Baracs art/Baracs Style Fish Soup* 1350Ft
77. Halászlé elvihető üvegben / *Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen)* 1450Ft
/ *Take-away Fish Soup (in a Jar)*
78. Halászlé bográcsban 2 személy részére (1450Ft/adag) 2900Ft
/ *Fischsuppe im Kessel für 2 Personen (elkészítési idő 35-40 perc)*
/ *Fish Soup in a Pot for 2 Persons*
79. Halászlé bográcsban 3 személy részére (1450Ft/adag) 4350Ft
/ *Fischsuppe im Kessel für 3 Personen (elkészítési idő 35-40 perc)*
/ *Fish Soup in a Pot for 3 Persons*
80. Rántott ponty / *Panierte Karpfenfilets / Fried Fillets of Carp* 1100Ft
81. Ponty Orly módon / *Karpfen auf Orly art/ Orly Style Carp* 1290Ft
82. Ponty rostos (olajban sütvé) / *Karpfenfilets vom Rost* 1390Ft
/ *Roasted Fillets of Carp*
83. Pontypaprikás / *Karpfenpaprikasch / Carp stew* 1390Ft



- | | |
|--|--------|
| 84. Süllő rántva / <i>Panierte Zanderfilets</i>
/ <i>Fried Fillets of Pike-Perch</i> | 1800Ft |
| 85. Süllő roston (olajban sütve) / <i>Zanderfilets vom Rost</i>
/ <i>Roasted Fillets of Pike-Perch</i> | 1800Ft |
| 86. Harcsa rántva / <i>Panierte Welsfilets</i>
/ <i>Fried Fillets of Catfish</i> | 1800Ft |
| 87. Harcsa Orly módon / <i>Wels auf Orly art</i> / <i>Orly style Catfish</i> | 1800Ft |
| 88. Harcsa roston (olajban sütve) / <i>Welsfilets vom Rost</i>
/ <i>Roasted Fillets of Catfish</i> | 1800Ft |
| 89. Harcsapaprikás / <i>Welspapasch/Catfish stew</i> | 1800Ft |
| 90. Kecsegepaprikás / <i>Sterlettpaprikasch/Sterlet stew</i> | 1800Ft |
| 91. Kecsege rántva / <i>Paniertes Sterlet</i> / <i>Fried Sterlet</i> | 1800Ft |
| 92. Kecsege roston (olajban sütve) / <i>Sterlet vom Rost</i>
/ <i>Roasted Sterlet</i> | 1800Ft |
| 93. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve)
/ <i>St. Peter Fisch Filets vom Rost</i> / <i>Roasted St. Peter Fish Fillets</i> | 1800Ft |
| 94. Szent Péter halfilé rántva
/ <i>Paniertes St. Peter Fisch Filets</i> / <i>Fried St. Peter Fish Fillets</i> | 1800Ft |

FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE/PREPARED UPON ORDER

- | | |
|--|--------|
| 95. Rántott sajt / <i>Paniertes Käse</i> / <i>Fried cheese</i> | 1290Ft |
| 96. Rántott sertésborda / <i>Panierte Schweinekoteletts</i>
/ <i>Fried Pork Cutlets</i> | 1290Ft |
| 97. Párizsi sertésborda / <i>Schweinskotelett auf Pariser Art</i>
/ <i>Parisian Style Pork Cutlets</i> | 1290Ft |
| 98. Cigánypecsenye / <i>Schweinekoteletts vom Rost mit Speck</i>
/ <i>Roasted Pork with Bacon</i> | 1390Ft |
| 99. Natúr sertésborda / <i>Naturschnitzel</i> / <i>Pork Cutlet</i> | 1390Ft |
| 100. Holstein szelet / <i>Naturschnitzel auf Holstein Art</i>
/ <i>Holstein Style Pork Cutlet</i> | 1490Ft |
| 101. Sajttal töltött sertésborda / <i>Schweinekoteletts mit Käse gefüllt</i>
/ <i>Pork Cutlets with Cheese Stuffing</i> | 1550Ft |



- | | | |
|------|--|--------|
| 102. | Magyaros sertésszelet / <i>Schweinekotelets auf ungarische Art</i>
/ <i>Hungarian Style Pork Cutlets</i> | 1350Ft |
| 103. | Bakonyi sertésszelet / <i>Schweinekotelette auf Bakonyer Art</i>
/ <i>Bakony Style Pork Cutlets</i> | 1450Ft |
| 104. | Gombával töltött sertésborda / <i>Schweinekotelette mit Pilz gefüllt</i>
/ <i>Pork Cutlets with Mushroom Stuffing</i> | 1450Ft |
| 105. | Rántott pulykamell / <i>Panierte Truthahnbrust</i>
/ <i>Fried Breast of Turkey</i> | 1650Ft |
| 106. | Natúr pulykamell / <i>Truthahnbrust vom Rost</i>
/ <i>Roasted Breast of Turkey</i> | 1650Ft |
| 107. | Sajttal töltött pulykamell / <i>Truthahnbrust mit Käse gefüllt</i>
/ <i>Breast of Turkey with Cheese Stuffing</i> | 1650Ft |
| 108. | Gombával töltött pulykamell / <i>Truthahnbrust mit Pilz gefüllt</i>
/ <i>Breast of Turkey with Mushroom Stuffing</i> | 1650Ft |

KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

- | | | |
|------|--|--------|
| 109. | Brassói aprópecsenye / <i>Schwein Kleinbraten auf Brasso Art</i>
/ <i>Brasso Style Pork</i> | 1100Ft |
|------|--|--------|

KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

- | | | |
|------|--|-------|
| 110. | Sült hasábburgonya / <i>Pommes frites</i> / <i>Fried Potatoes</i> | 350Ft |
| 111. | Petrezselymes burgonya / <i>Petersilienkartoffeln</i>
/ <i>Sautéed Potatoes</i> | 350Ft |
| 112. | Rizs / <i>Reis</i> / <i>Rice</i> | 350Ft |
| 113. | Metélt tészta / <i>Nudeln</i> / <i>Noodles</i> | 350Ft |
| 114. | Csusza tészta / <i>Fleckerln</i> / <i>Paste</i> | 350Ft |
| 115. | Vegyes köret / <i>Gemischte Garnierung</i> / <i>Mixed Garnish</i> | 350Ft |
| 116. | Galuska / <i>Nockerl</i> / <i>Dumpling</i> | 350Ft |
| 117. | Kapros-túrós galuska / <i>Nockerl mit Quark und Dill</i>
/ <i>Dumpling with Cottage Cheese and Dill</i> | 550Ft |
| 118. | Zöld köret / <i>Gemise garnierung</i> / <i>Vegetable Garnish</i> | 350Ft |
| 119. | Burgonyakroket / <i>Kartoffelkroketten</i> / <i>Potato Croquettes</i> | 350Ft |



SALÁTÁK / SALATE/SALADS

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

TÉSZTÁK / MEHLSPEISEN/PASTRIES

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

