



Halászlé és hagyomány 1968 óta

II. kategória

ÜDÍTŐ ITALOK / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE/SOFT DRINKS

1. Coca-cola 0,5 l	450Ft
2. Fanta citrom 0,25 l	300Ft
3. Rauch jegesteá (citromos/barackos) 0,5 l	450Ft
4. Coca-cola/ Coca-cola light/Zero 0,25 l	300Ft
5. Fanta narancs 0,25 l	300Ft
6. Kinley gyömbér 0,25 l	300Ft
7. Kinley tonik 0,25 l	300Ft
8. Cappy 0,2 l (ananász, multivitamin, paradicsom, fekete ribizli)	300Ft
9. Hohes C narancslé 1 dl	120Ft
10. Sió almalé 1 dl	120Ft
11. Sió őszibaracklé 1 dl	120Ft
12. Szentkirályi limonádé (citrom/vadszőlő) 0,5 l	450Ft
13. Szentkirályi ásványvíz 0,33 l (szénsavas, szénsavmentes)	350Ft
14. Szentkirályi ásványvíz 0,5 l (szénsavas, szénsavmentes)	400Ft
15. Szódavíz	80Ft/dl

PALACKOZOTT SÖRÖK / FLASCHENBIERE/BOTTLED BEERS

16. Soproni 0,5 l	450Ft
17. Soproni Démon 0,5 l	550Ft
18. Gösser citrom 0,5 l	550Ft
19. Gösser alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	550Ft
20. Gösser citrom alkoholmentes 0,5 l (alkoholfrei/alcohol free)	550Ft
21. Heineken 0,5 l	550Ft
22. Heineken 0,33 l	450Ft
23. Dreher 0,5 l	450Ft
24. Edelweiss (búzasör) 0,5 l	700Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

CSAPOLT SÖR / FASSBIER/DRAUGHT BEER

25. Gösser 0,5 l	600Ft
26. Gösser 0,4 l	480Ft
27. Gösser 0,3 l	360Ft
28. Gösser 0,2 l	240Ft

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 aranyzalagos cigánymeggy	750Ft	1250Ft
41. Sióagárdi aranyzalagos pirosribizli	750Ft	1250Ft
42. Zsindelyes bodzapálinka	750Ft	1250Ft
43. Zsindelyes feketeribizli pálinka	750Ft	1250Ft
44. Zsindelyes birspálinka	750Ft	1250Ft
45. Zsindelyes mézes meggylikőr	750Ft	1250Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

PALACKOZOTT BOROK / FLASCHENWEINE / BOTTLED WEIN

Polgár Pincészet Villány

46. Villányi Chardonnay-muskotály Cuvée	400Ft/dl	3000Ft
47. Villányi Rosé	400Ft/dl	3000Ft
48. Villányi Kadarka Siller	400 Ft/dl	3000Ft
49. Villányi Merlot	400Ft/dl	3000Ft
50. Villányi Kékfrankos	400Ft/dl	3000Ft
51. Villányi Cabernet Sauvignon	400Ft/dl	3000Ft

Liszt Pincészet Szekszárd

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



Halászlé és hagyomány 1968 óta

Egyéb pincészetek

59. Etyek-budai Chardonnay	350Ft/dl	2625Ft
60. Debrői Hárslevelű	350Ft/dl	2625Ft
61. Egri Merlot	350Ft/dl	2625Ft

EGYÉB ITALOK / SONSTIGE/OTHERS

62. Kisfröccs		240Ft
63. Nagyfröccs		440Ft
64. Hosszúlépés		280Ft
65. Martini		500Ft/dl
66. Hungária extra dry pezsgő /Sekt/Champagne		2000Ft/ü
67. Törley demi sec pezsgő /Sekt/Champagne		2000Ft/ü
68. Presszókávé tejszínnel /Kaffee mit Sahne /Coffee with Cream		350Ft
69. Hosszúkávé tejszínnel /Lange Kaffee mit Sahne /Long Coffee with Cream		350Ft
70. Cappuccino		400Ft
71. Forró tea /Warmen Tee /Hot Tea		400Ft



Halászlé és hagyomány 1968 óta

ÉTELEK

TOJÁSÉTELEK / EIER SPEISEN / 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 **600Ft**
/Bone Soup with Noodles
75. Csontleves tojással /Bouillon mit Eidotter **400Ft**
/Bone Soup with Egg-Yolk
76. Csontleves májgombóccal / Leberknödelsuppe **650Ft**
/Liver dumpling soup
77. Babgulyás /Bohnengulaschsuppe/Bean Goulash Soup **990Ft**

HALÉTELEK / FISCHGERICHTE / FISH DISHES

78. Baracsi halászlé (filézett) /Fischsuppe auf Baracs art **1720Ft**
/Baracs Style Fish Soup
79. Halászlé elvihető üvegben (filézett) **1870Ft**
/Fischsuppe (in Glas zum Mitnehmen)
/Take-away Fish Soup (in a Jar)
80. Halászlé bográcsban 2 személynek (filézett) (1870Ft/adag) **3740Ft**
(*elkészítési idő 35-40 perc*)
/Fischsuppe im Kessel für 2 Personen
/Fish Soup in a Pot for 2 Persons



Halászlé és hagyomány 1968 óta

- 81. Halászlé bográcsban 3 személynek (filézett) (1870Ft/adag) 5610Ft**
(elkészítési idő 35-40 perc)
/Fischsuppe im Kessel für 3 Personen
/Fish Soup in a Pot for 3 Persons
- 82. Rántott pontyfilé /Panierte Karpfenfilets/Fried Fillets of Carp 1640Ft**
- 83. Pontyfilé Orly módon /Karpfen auf Orly art/ Orly Style Carp 1640Ft**
- 84. Pontyfilé roston (olajban sütve) /Karpfenfilets vom Rost 1640Ft**
/Roasted Fillets of Carp
- 85. Pontypaprikás (filé) /Karpfenpaprikasch/Carp stew 1820Ft**
- 86. Baracsi haltepertő hagymakarikákkal 1490Ft**
- 87. Süllőfilé rántva /Panierte Zanderfilets 2290Ft**
/Fried Fillets of Pike-Perch
- 88. Süllőfilé roston (olajban sütve) /Zanderfilets vom Rost 2290Ft**
/Roasted Fillets of Pike-Perch
- 89. Harcsafilé rántva /Panierte Welsfilets 2290Ft**
/Fried Fillets of Catfish
- 90. Harcsafilé Orly módon /Wels auf Orly art /Orly style Catfish 2290Ft**
- 91. Harcsafilé roston (olajban sütve) /Welsfilets vom Rost 2290Ft**
/Roasted Fillets of Catfish
- 92. Harcsapaprikás /Welspaprikasch/Catfish stew 2290Ft**
- 93. Kecsegepaprikás (tokhal) /Sterlettpaprikasch/Sterlet stew 2390Ft**
- 94. Kecsege rántva (tokhal) /Panierter Sterlett / Fried Sterlet 2390Ft**
- 95. Kecsege roston(tokhal) (olajban sütve) /Sterlet vom Rost 2390Ft**
/Roasted Sterlet
- 96. Szent Péter halfilé roston (olajban sütve) 110Ft/dkg**
/St. Peter Fisch Filets vom Rost/ Roasted St. Peter Fish Fillets
- 97. Szent Péter halfilé rántva 110Ft/dkg**
/Panierter St. Peter Fisch Filets / Fried St. Peter Fish Fillets
- 98. Pisztráng roston /trout/ Forelle 70Ft/dkg**



Halászlé és hagyomány 1968 óta

FRISSENSÜLTEK / PFANNENGERICHTE / PREPARED UPON ORDER

- | | |
|--|---------------|
| 99. Rántott sajt /Panierter Käse/Fried cheese | 1750Ft |
| 100. Rántott karfiol /Panierter Blumenkohl/Fried cauliflower | 990Ft |
| 101. Rántott sertésborda /Panierte Schweinekoteletts
/Fried Pork Cutlets | 1590Ft |
| 102. Párizsi sertésborda /Schweinskotelett auf Pariser Art
/Parisian Style Pork Cutlets | 1590Ft |
| 103. Cigánypecsenye /Schweinekoteletts vom Rost mit Speck
/Roasted Pork with Bacon | 1850Ft |
| 104. Natúr sertésborda /Naturschnitzel/Pork Cutlet | 1650Ft |
| 105. Holstein szelet /Naturschnitzel auf Holstein Art
/Holstein Style Pork Cutlet | 1690Ft |
| 106. Sajttal töltött sertésborda /Schweinekoteletts mit Käse gefüllt
/Pork Cutlets with Cheese Stuffing | 1850Ft |
| 107. Magyaros sertésszelet /Schweinekoteletts auf ungarische Art
/Hungarian Style Pork Cutlets | 1550Ft |
| 108. Bakonyi sertésszelet /Schweinekotelette auf Bakonyer Art
/Bakony Style Pork Cutlets | 1850Ft |
| 109. Gombával töltött sertésborda /Schweinekotelette mit Pilz gefüllt
/Pork Cutlets with Mushroom Stuffing | 1850Ft |
| 110. Rántott pulykamell /Panierte Truthahnbrust
/Fried Breast of Turkey | 1890Ft |
| 111. Natúr pulykamell /Truthahnbrust vom Rost
/Roasted Breast of Turkey | 1890Ft |
| 112. Sajttal töltött pulykamell /Truthahnbrust mit Käse gefüllt
/Breast of Turkey with Cheese Stuffing | 1990Ft |
| 113. Gombával töltött pulykamell /Truthahnbrust mit Pilz gefüllt
/Breast of Turkey with Mushroom Stuffing | 1990Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

KÉSZÉTELEK / FERTIGE SPEISEN/READY DISHES

114. Brassói aprópecsenye /Schwein Kleinbraten auf Brasso Art *1290Ft*
/Brasso Style Pork

KÖRETEK / BEILAGEN/GARNISHES

115. Sült hasábburgonya /Pommes frites /Fried Potatoes *450Ft*
116. Fűszeres burgonyagerezd /gewürzt kartoffeln steak *450Ft*
/spicy potato steak
117. Petrezselymes burgonya /Petersilienkartoffeln/Sautéed Potatoes *450Ft*
118. Rizs /Reis /Rice *450Ft*
119. Metélt tészta /Nudeln/Noodles *400Ft*
120. Csuszatészta /Fleckerln/Paste *450Ft*
121. Vegyes köret /Gemischte Garnierung/ Mixed Garnish *450Ft*
122. Galuska /Nockerl / Dumpling *450Ft*
123. Kapos-túrós galuska /Nockerl mit Quark und Dill *550Ft*
/Dumpling with Cottage Cheese and Dill
124. Zöld köret /Gemüse garnierung /Vegetable Garnish *450Ft*
125. Burgonyakroket *t* /Kartoffelkroketten/Potato Croquettes *450Ft*

SALÁTÁK / SALATE/SALADS

126. Csemege uborka /Delikatesse Gurken/Cucumbers *400Ft*
127. Ecetes almapaprika /Paprika in Essig/Green Peppers in vinegar *400Ft*
128. Káposztasaláta /Krautsalat/Cabbage salad *400Ft*
129. Paradicsomsaláta /Tomaten Salat /Tomato Salad *500Ft*
130. Tejfölös uborkasaláta /Gurkensalat/Cucumber Salad *500Ft*



Halászlé és hagyomány 1968 óta

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 131. | Vegyes Saláta /Gemischter Salat/Mixed Salad | 500Ft |
| 132. | Tartármártás /Sause Tartare/Tartar Sauce | 350Ft |
| 133. | Ketchup / Majonéz / Mustár | 200Ft |

TÉSZTÁK, DESSZERTEK/ MEHLSPEISEN/PASTRIES/ DESSERTS

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 134. | Túrós csusza tepertővel /Topfenfleckerln mit Grieben
/Cottage Cheese Paste | 990Ft |
| 135. | Túrós palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Quarkfüllung
/Cottage Cheese Pancakes | 480Ft |
| 136. | Nutellás palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Nutella
/Peanut butter Pancakes | 480Ft |
| 137. | Fahéjas palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Zimt
/Cinnamon Pancakes | 480Ft |
| 138. | Ízes palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Marmelade
/Marmalade Pancakes | 480Ft |
| 139. | Kakaós palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Kakao
/Cacao Pancakes | 480Ft |
| 140. | Mákos palacsinta 2db / Pfannkuchen mit Mohn
/Poppy Seed Pancakes | 480Ft |
| 141. | Diós palacsinta 2db /Pfannkuchen mit Walnuss
/Walnut Pancakes | 480Ft |
| 142. | Metélt tészta mákkal / Nudeln mit Mohn
/Noodles with Poppy Seed | 600Ft |
| 143. | Metélt tészta dióval /Nudeln mit Walnuss
/Noodles with Walnut | 600Ft |



Halászlé és hagyomány 1968 óta

CSOMAGOLÁS DÍJA/ VERPACKUNG GEBÜHREN/ PACKAGING FEES

144. Befőttes üveg 0,7 l	150Ft
145. Doboz	100Ft

*Áraink a köretet nem tartalmazzák.
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!

Baracskai János üzletvezető
Tóbiás Ferencné konyhafőnök

'16 február