



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

Tatár Beafsteak 3085 Ft

Tatar

Beef Tatare

Hideg Libamáj Zsírjával, zöldségekkel, hagymalekvárral..... 3510 Ft

Kalte Gänseleber in eigenen fett, gemüse und zwiebelmarmalade

Cold Foie Gras and Goose fat with vegetables and onion confiture

Cézár Saláta Csirkehússal 2750 Ft

Cásar-Salat mit hühchenfleisch

Chicken Caesar Salad

Csülök Rilette..... 1950 Ft

Knöcher Rilette

Koleno Rilette

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Gyümölcsleves..... 945 Ft

Obstsuppe

Fruit Soup

Húsleves Gazdagon, Cérnametélttel 735 Ft

Fleischsuppe Mit Fadennudeln

Brot with Plenty of Vermicelli and Flavourings

Húsleves Daragaluskával..... 835 Ft

Fleishsuppe mit Griessnödeln

Borth with plenty of semolina noodles and flavourings

Húsleves házi Májgombóccal 945 Ft

Fleishsuppe mit reichlicher einlage und hausgemachten leberknodeln

Broth with plenty of liver dumplings and flavourings

Húsleves Gazdagon, fürjtojással..... 945 Ft

Fleishsuppe mit Wachteleiern und reichlicher einlage

Broth with Quails and plenty of flavourings



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Tárkonyos ragúleves 945 Ft

Ragousuppe mit Estragon

Estragon ragout soup

Fokhagyma krémleves sajtos pirítóssal 945 Ft

Knoblauchslippe mit Kásetoast

Garlic cream soup with toast

Csülkös bableves 1580 Ft

Huf bohnensuppe

Bean Soup with knuckle

Alföldi gulyásleves 1580 Ft

Gulaschsuppe nach alfölder art

Lowlands-style Goulash

MELEG ELŐÉTELEK - VARME VORSPEISEN - HOT APPETIZERS

Camambert sajt mandulás ropogós köntösben, áfonyalekvárral 2070 Ft

Camambert-káse in mandeln, mint preiselbeermarmelade

camambert in crunchy almond envelope, with cranberry jam

Rántott Sajt 1710 Ft

Penierter Káse

Breaded cheese

Hortobágyi húsos palacsinta 1275 Ft

Fleischpalatschinken nach Hortobagyer Art

Meat Pancake hortobagy style

Rántott velő 2070 Ft

Gebraten Mark

Scrambled eggs

KÉSZÉTELEK - FERTIGGERICHTE - PREPARED MEALS

Marhalábszárpörkölt 2170 Ft

Rindergulasch



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Paprika stew from beef sain

Vadas Zsemlegombóccal..... 2670 Ft

Sauerbraten mit semmelknödeln

Braised beef with picant brown sauce and dumplings

Pacalpörkölt..... 2110 Ft

Kuttelgulasch

spiced stew with iripe

Milánói spagetti csárda módra..... 1580 Ft

Spagetti nach csarda art

Csárda style pasta milanese

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - VOM RIND - BEEF DISHES

Bélszín zöldbors mártással 5400 Ft

Lendenbraten mit grüner Pfeffersosse

Tenderloin-steak with green pepper souce

Chilis babos bélszínragu 5295 Ft

Lendenragout mit chili con carne

Tenderloin ragout chili

Marhasteak csárda módra (chilis bab, libamáj, vargánya) 5510 Ft

Rindersteak auf Csárda Art (geräucherte ringerzunge, gánseleber, chili con carne)

Csárda-style beef steak (smoked beekfonglie, foie gras, chili con carne)

Lecsós Bélszín 5295 Ft

Lendenbraten mit Letscho

Letcho tenderloin

Steak zöldfűszer mártásban királyrákkal 5510 Ft

Steak mit grünen kräutersalice riesengaznele

Steak with green herb sauce with king crabs

Tejszínes vargányagombás bélszínragu tagliatelle tésztával..... 5510 Ft

Cremige Pilze filet ragout mit tagliatelle

Creamy raspberry-bellied beefsteak tagliatelle noddles



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Borjúláb rántva remoulade mártással 4195 Ft

paniertes kalbsbein remouladensauce
Rolled over with remoulade sauce

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - VOM SCHWEIN - PORK DISHES

Zsiványpecsenye savanyú káposztával 2325 Ft

Zauerbraten mit sauerkraut
„zsiványpecsenye” (pork slices grilled with bacon and oniono) with sauerkraut

Baconba göngyölt szüzérmék cheddar sajtmártással 2860 Ft

Jungfermedallions in bacon mit cheddar-kése sosse
Medallions in bacon with cheddar cheese sause

Csikós tarisznya 2535 Ft

Csikós ranzen
Breaded pork slices stuffed wit curded sheep (cheese and red onion with sour creme)

Tenkes szelet erdingi mártással 2750 Ft

Tenkes schniter mit erdinger sosse
„Tenkes” cutlet with erdinger sauce

Libamájjas sertéskaraj baconszalonnába göngyölve, grillzöldségekkel 3135 Ft

Scweinekofolett mit ganseseber gefüllt in bacon gerollt un mit grillgemüse
Goose liver wit pork loin wrapped in bacon with grilled vegetables

Magyaros szüzérmék 3135 Ft

Jungfermedallions auf ungarische art
Hungarian-style pork medallions

Szüzérmék csárda módra 2870 Ft

Medallions stil inn
Pie medallions

Szüzérmék gribiche salátával 3490 Ft

Filet mignon salat gribiche
Pork medallions with gribiche salad



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Rántott sertéskaraj..... 2010 Ft

Gebratener schweinekoteletts

Fried pork chops

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY

Pulykamell camambert sajttal töltve tejszínes áfonyás gyümölcsöntettel 2640 Ft

Putenbrust mit camambert gefüllt mit preiserbeerrahmsosse

Turkey breast stuffed with cheese served with cranberry dressing

Pulyka gordon bleu 2535 Ft

Puten-Gordon bleu

Gordon-bleu from Turkey

Roston pulykamell grillezett füstölt sajttal karamellizált barackkal 2850 Ft

Putenbrust vom rost mit gegrillten geraucherten káse ond karamellisierten pfirsch

Grilled turkey breast with grilled smoked cheese and caramellised peach

Sült libacomb párolt káposztával..... 3780 Ft

gánsekeule mit gedünstetem kraut

baked leg of goose with barised gabbage

Konfitált Libamell baconos polentával cukkini krémmel 4220 Ft

Confit von gánsebrust mit speck polenta, rucchini-creme

Confitated Goosberry bacon polenta with buccini cream

Roston sült libamáj bundáskenyéren rántott hagymarakikákkal 4870 Ft

és őszibarackkal

Gegrillte gánseleber französisch toast gebratene zwiebelringe und pfirsche

Grilled giseliver on breadcrumbs, onions and peaches

Csirkemell steak bazsalikomos curry-s rizottóval..... 3490 Ft

Hähnchensteak mit basilikum-curry-risotto

Chicken breast steak with basil curry risotto

Roston csirkemell mozzarellával, paradicsommal sütte 3140 Ft

Hähnchensteak mit mozzarella und tomaten gebacken

Grilled chicken breast baked with mozzarella and tomato



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Csirkemell steak pestós salátával..... 3385 Ft

Hähnchensteak mit pesto-salat

Chicken breast steak with pesto salad

HALÉTELEK - FISCHGERICHTE - FISH

Harcsa halászlé 2230 Ft

Fischsuppe vom wels

Fish soup from catfish

Harcsa halászlé belsőséggel 2600 Ft

Fischsuppe vom Wels mit innereien

Fish soup catish and fish offaz

Fogasfilé rántva 2535 Ft

Zanderfilet paniert

Breaded Perch-pixe fillet

Fogasfilé kárpáti módra..... 3065 Ft

Zanderfilet a la kárpáti

Carpathians-style perch-pike fillet

Harcspaprikás Kapros-túrós csuszával..... 3390 Ft

Wels-paprikasch mit topfenleckeln und dill

Fish Paprikash with dilled cottage cheese and sour creme

Lazacsteak parajos gnocchival..... 3500 Ft

Lachsteak mit spinas-gnocchi

Salmon fillets served with spinach gnocchi

Békacomb rántva..... 3180 Ft

Froschschenkel paniert

Breaded frog legs

Süllő egészben 100 Ft/dkg

Barsch im ganzen

Wohle Rander

Pisztráng pirított mandulával 100 Ft/dkg



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Forelle im gangzen

Wohle trout

TÁLAK - PLATTEN - PLATTERS

Gulyás-tál 2 személyre 6355 Ft

Gulyás-platte für 2 personen (panierter káse, puten-gordon bleu, rauberssbraten)

Herdsman's platter for two (cheese fried in bread crumbs, turkes gordon-bleu, roasted pork chop)

Csülöktál két személyre 6885 Ft

Achsschenkel 2 personen

You got married for 2 people

Erdélyi fatányéros 1 személyre 3765 Ft

Siebenbürger holzteller

Mixed frill from Transylvania

Halbőségtál 2 személyre 7100 Ft

Gemischte Fischplatte für 2 personen

Fisch Smorgasbord for two

Bárányborda rozmaringos burgonyával 7380 Ft

Lammkoteletts mit rosmarinkartoffeln

Lamb chops with rosemary potatoes

KÍMÉLŐ ÉTELEK - SCHONKOSTGERICHTE - LIGHT DISHES

Zöldségfásírt Lilakáposztával 1965 Ft

Gemüse-faschiertes mit Rotkraut

Vegetable balls

Rostonsült pulykamell grillzöldségekkel 2705 Ft

Putenbrust vom rost mit grillgemüse

Grilled turkey breast with grilled vegetables

Zöldséges rizotto vargánya gombával, grillezett füstölt sajttal 3175 Ft

Gemüserisotto mit steinpilzem, gegrillte geraucherter kase

Vegetable risotto with mushrooms, grilled smoked cheese



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



TÉSZTAÉTELEK - NUDELGERICHTE - PASTAS AND NOODLES

Juhtúrós sztrapacska 1750 Ft

Slowakische spatzlet mit schafskase

Slovak halusky with curded sheeps cheese

Túrós csusza tepertővel..... 1225 Ft

Topfenfleckerln mit grammeln

Noodles with cottage cheese and sour cream and bacon picces

Mákos tészta..... 935 Ft

Mohnnudeln

Poppyseed pasta

Színes penne tészta fokhagymás parajos mártással 1485 Ft

Farbigen penne Feigwaren mit knoblauch, spinat-sauce

Colored penne pasta with garlic sauce and parsley sauce

KÖRETEK - BEILAGEN - ACCOMPANYMENTS

Hasábburgonya..... 580 Ft

Pommes frites

French Fries

Kroket 660 Ft

Kroketten

Croquettes

Steak Burgonya 660 Ft

Steakkartoffeln

Steak Potatoes

Vajas-petrezselymes burgonya..... 570 Ft

Butterkartoffeln mit Petersilie

Butter Potatoes with Parsley

Párolt rizs 480 Ft

Gedünster Reis



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Braised Rice

Kukoricás rizs..... 480 Ft

Gedünsteter Reis mit Mais

Braised Rice with Maize

Grillzöldség..... 690 Ft

Gegrilltes Gemüse

Grilled Vegetables

Vajas párolt zöldség..... 660 Ft

Gedünstetes Buttergemüse

Vegetables braised on water and butter

Sósburgonya..... 415 Ft

Salzkartoffel

Potatoes boiled in saltwater

Burgonyapüré..... 690 Ft

Kartoffelbrei

Mashed potatoes

Galuska..... 520 Ft

Nockeln/Spatzle

Domplings

Baconos polenta..... 690 Ft

Speck polenta

Bacon polenta

SALÁTÁK - SALATE - SALADS

Paradicsomsaláta..... 550 Ft

Tomatensalat

Tomato Salad

Uborkasaláta..... 550 Ft

Gurkensalat

Cucumber Salad



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Tejfölös uborkasaláta..... 580 Ft

Gurkensalat mit Sauerrahm

Cucumber Salad with sour creme

Káposztasaláta..... 510 Ft

Krautsalat

Cabbage Salad

Házi csalamádé..... 510 Ft

Gemischter Krautsalat hausgemacht

Home-made mixed salad

Csemege uborka..... 445 Ft

Delikatessgurken

Gherkins

Ecetes alm paprika..... 445 Ft

Essigpaprika

Dickled (apple-shaped) Paprika (picant)

SALÁTÁK - SALATE - SALADS

Görög saláta..... 1435 Ft

Griechischer Salat

Greek Salad

Tavaszi vegyes saláta..... 935 Ft

Gemischter Frühlingsalat

Mixed Spring Salat

Tartármártás..... 265 Ft

Tartare

Sauce Tartare

Ketchup..... 265 Ft

Ketchup

Ketchup



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Áfonyalekvár..... 265 Ft

Preiselbeermarmelade

Granberry Jam

DESSZERTEK - DESSERT - DESSERTS

Somló galuska 905 Ft

Schimlauer Nockerln

Somló Noodles

(bits of sponge cake in chocolate sauce with rum and whipped cream)

Gundel palacsinta 840 Ft

Gundel-Palatschinken

The Classic Walnut Crepe a la Gundel with dark Chocolate Sauce

Palacsinta (túrós, kakaós, lekváros) 765 Ft

Palatschinken (mit Quark, Kakao, Marmalade)

Palacsinta or Crepe (stuffed with sweet curd, cocoa, or jam)

Túrós palacsinta mascarpone gombóccal 1275 Ft

Pfannkuchen mit mascarpone knödeln

Turkey pancake with mascarpone dumplings

Fagylalittal töltött palacsinta karamell öntettel 1170 Ft

Mit Eiss gefüllte Palatschinken mit Karamellsosse

Crepe stuffed with ice cream and with toffee dressing

Császármorzsa 1370 Ft

Kaisersehmarren

Kaisersehmarrn

Túrógombóc áfonyaöntettel 1370 Ft

Topfelknödel mit Heidelbeere Sosse

Cottage cheese dumplings with cranberry sauce

Fagylaltkehely 905 Ft

Eisbecher

Ice Cream Chalice



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Gesztenyepüré..... 795 Ft

Kastanienpüree

Chestnut puree

PUSZTAI CSÁRDÁK

CSÁRDA szavunk első írásos említése csak 1755-ből datálható. Elődjét, a fogadót vagy vendégfogadót azonban már a XII. századi oklevelek is említik. A csárdák múltja nem régebbi a török kiűzetésének éveitől, de még inkább a szatmári békekötést (1711) követő évtizedeknél, amikor már békésebb állapotok következtek be. A csárdák igen fontos tényezői voltak a belföldi forgalomnak. A pusztában félnapi járóföldre épültek egymástól. A régi csárdák szerény, egyszerű építmények voltak, és mára már csupán egy régi világ emlékei maradtak. De ne feledjük! A XVIII. század első csárdái előőrsei voltak a török hódítással elpusztult falvak vadonná lett területén az újraéledő civilizációnak. Akármilyen szerény a külsejük, és kezdetleges a belső berendezésük, mégis a maguk helyén és idejében hírnökei voltak a mindenéből kifosztott magyarság élni akarásának. A betyárok ennek a legendássá vált pásztoréletnek voltak csavargó szegény-legényei, másrészt emberi magatartás szerint a hősei. Sok betyárt a nép szinte természetfeletti képességekkel ruházott fel, s így valahogyan a pászortársadalom hiedelemvilágának is lakóivá váltak. Volt közöttük nemesi család sarja is, aki a néphit szerint kedvtelésből lett betyárrá. A csárdáknak voltak igen híres cigányprímásai is. A gulyások egy-egy vásár alkalmával bevetődtek valamelyik csárdába. Ilyenkor ki is tettek magukért, mert értettek a szép nótázáshoz és a tánchoz is, mely egyszerű, de méltóságos volt.

GULYÁS

Ha külföldről, különösen Nyugat vagy Észak felől érkeznek vendégek Magyarországra, sok más látnivaló mellett szinte kivétel nélkül a Puszta felől érdeklődnek. Így nagy P-vel. A magyar puszták, amely egyébként valóban egyedülálló egész Európában, fogalom, szimbólummá vált az évek során, és vannak országok, ahol Magyarországot csak afféle óriás Hortobágnak képzelik el, dübörgő ménesekkel, nagy szarvú gulyákkal, kurjongató csikósokkal, csárdákkal. A török hódoltság ideje alatti „szilaj” pásztorokodást a XVIII-XIX. században váltotta fel a ma ismert forma. Tavasszal, Szent György napján hajtották ki az állatokat a legelőkre, és csak ősszel, Mihály napján kerültek be újra a védettebb istállóba, hodályokba. A nyári időszakban aztán kiköltöztek a pusztára nemcsak az állatok, de a pásztorok, a marhacsorda (gulya) őrzői is. Az állandó szél, és az erős napsütés ellen az állatoknak a többoldalú nádfal, a szárnyék, a pásztoroknak pedig az úgynevezett vasaló nyújtott enyhet, ahol főztek. A jellegzetes „férfifőzés” alapanyagai a száraz tészta, füstölt hús, szalonna, köles, kolbász, házikenyér és a burgonya voltak. A „GULYÁST” eredetileg bográcsban készítették, darabokra vagdalt, csontos, sózott megpaprikázott húsból... ma már egy kicsit másképp készül. Ez az eredetileg pásztorleledel, a pusztáról indult el világhódító útjára, és lett a magyar konyha specialitása, a belföldi és külföldi vendégek kedvelt eledele.