



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

Tatár Beefsteak 3085 Ft

Tatarenbeefsteak

Beef Tatare

Kacsamáj pástétom friss zöldségekkel 3510 Ft

Entenleberpastete mit frischem Gemüse

Duck Liver Pâté with Fresh Vegetables

Rukkola saláta mozzarellával, paradicsommal 1800 Ft

Rucola-Salat mit Mozzarella und Tomaten

Arugula Salad with Mozzarella and Tomato

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Gyümölcsleves (idényjellegű) 1045 Ft

Obstsuppe (saisonal)

Fruit Soup (seasonal)

Szárnyas húsleves gazdagon zöldségekkel és finommetélt tésztával 985 Ft

Geflügelfleischsuppe reich an Gemüse und feinen Nudeln

Rich Poultry Consommé with Vegetables and Vermicelli

Szárnyas húsleves zöldségekkel, házi májgombóccal..... 1045 Ft

Geflügelfleischsuppe mit Gemüse und hausgemachten Leberknödeln

Poultry Consommé with Vegetables and Home-made Liver Dumplings

Gulyásleves..... 1680 Ft

Gulaschsuppe

Goulash Soup

Csülkös bableves..... 1680 Ft

Bohnensuppe mit Eisbein

Hock and Bean Soup

Gombaleves tejföllel 1080 Ft

Pilzsuppe mit Sauerrahm

Mushroom Soup with Sour Cream



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Bazsalikomos paradicsomleves (mozzarella golyóval, parmezán sajttal) 980 Ft

Basilikum-Tomatensuppe (mit Mozzarella-Kugeln und Parmesan)

Tomato Basil Soup (with Mozzarella Balls and Parmesan Cheese)

MELEG ELŐÉTELEK - WARME VORSPEISEN- HOT STARTERS

Rántott Sajt 1870 Ft

Gebratener Käse

Breaded Fried Cheese

Rántott camambert sajt mandula köntösben áfonya lekvárral 2170 Ft

Gebratener Camembert im Mandelkleid mit Heidelbeermarmelade

Breaded Fried Camembert Cheese in Almond Crust, Served with Blueberry Jam

Hortobágyi húsos palacsinta 1440 Ft

Hortobágyer Fleischpalatschinken

Stuffed Crêpe Hortobágy-style

Ropogós csirke szárny barbecue mártással 1490 Ft

Knusprige Hähnchenflügel mit Barbecue-Sauce

Crispy Chicken Wings with Barbecue Sauce

KÉSZÉTELEK - FERTIGGERICHTE - READY-MADE MEALS

Marhalábszár pörkölt 2810 Ft

Rindergulasch

Beef Shank Stew

Vadas Zsemlegombóccal 2970 Ft

Geschnittene Rindskeulen in Wildrahmsauce mit Semmelknödeln

Game Stew with Bread Dumpling

Pacalpörkölt 2370 Ft

Kuttelgulasch

Tripe Stew

Milánói spagetti Csárda módra 1780 Ft

Spaghetti Milanese auf Tscharda Art



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Spaghetti Milanese Csárda-style

Milánói borda Csárda módra..... 2960 Ft

Mailänder Schweinskoteletts auf Tscharda Art

Ribs Milanese Csárda-style

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - RINDFLEISCHGERICHTE - BEEF DISHES

Steak chilis kéksajt mártással 5880 Ft

Chili-Steak mit Blauschimmelkäse-Sauce

Steak Served with Chili-Blue-cheese Sauce

Steak Stroganoff raguval (tejszín alapú mustáros-ketchupos gomba mártás csemege uborkával)..... 6180 Ft

Steak mit Stroganoff-Ragout (Senf-Ketchup-Pilzsauce auf Sahnebasis mit Essiggurken)

Steak with Stroganoff Ragout (Cream-based Mushroom Sauce with Mustard and Ketchup, Served with Pickled Cucumbers)

Chateaubrian (kéksajt mártás, barbecue mártás, lyoni hagymamártás) krokettel 5980 Ft

Chateaubriand (Blauschimmelkäsesauce, Barbecue-Sauce, Zwiebelsauce auf Lyoner Art) mit Kroketten

Chateaubriand (Blue-cheese Sauce, Barbecue Sauce, Lyonnais Onion Sauce) with Potato Croquettes

Rib-eye steak barbecue és lyoni hagymamártással 4990 Ft

Rib-Eye-Steak Barbecue und Zwiebelsauce auf Lyoner Art

Rib-eye Steak with Barbecue and Lyonnais Onion Sauce

Hátszín laskagombás raguval (áfonyával ízesített spanyol mártás laska gombával, pritamin paprikával és cukkinivel gazdagítva)..... 4990 Ft

Rumpsteak mit Austernpilzragout (spanische Sauce mit Austernpilzen mit Preiselbeeren aromatisiert, mit Tomatenpaprika und Zucchini angereichert)

Sirloin with Oyster Mushroom Ragout (Blueberry-flavored Espagnole Sauce Enriched with Oyster Mushroom, Bell Pepper and Zucchini)

Reszelt borjúmáj pirított burgonyával 4150 Ft

Geröstete Kalbsleber mit Rostkartoffeln

Chopped Calf's Liver with Roast Potatoes



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - VOM SCHWEIN - PORK DISHES

Zsiványpecsenye (salotta hagymás, baconos raguval, pecsenye szafttal)..... 2425 Ft
Räuberhöhlen-Braten (mit Schalotten-Zwiebel-Speckragout und Bratensaft)
“Zsiványpecsenye” (Roast with Shallot and Bacon Ragout, Served with Gravy)

Libamájjal töltött sertéskaraj bacon szalonnában grill zöldségekkel 4200 Ft
Mit Gänseleber gefüllte Schweinelende im Speckmantel mit Grillgemüse
Duck Liver-stuffed Pork Chops wrapped in Bacon, Served with Grilled Vegetables

Baconbe göngyölt sertés szűz chilis kéksajt mártással 2960 Ft
Jungschweinmedaillons im Bacon-Mantel mit Chilisauce und Blauschimmelkäse
Pork Tenderloin Wrapped in Bacon, Served with Chili-Blue-cheese Sauce

Rántott sertés karaj..... 2210 Ft
Gebratene Schweinekoteletts
Fried Pork Chops

Baconbe göngyölt sertés szűz kolbásszal töltve színes bors kéregben, tormás mustármártással 2860 Ft
Jungschweinmedaillons im Speckmantel mit Wurst gefüllt in farbiger Pfefferkruste, dazu Meerrettich-Senf-Sauce
Pepper-Crusted Pork Tenderloin Wrapped in Bacon, Stuffed with Sausage, Served with Horseradish and Mustard Sauce

Baconbe göngyölt sertésszűz cheddar sajt mártással..... 2960 Ft
Jungschweinmedaillons im Speckmantel mit Cheddar-Sauce
Pork Tenderloin Wrapped in Bacon, Served with Cheddar Cheese Sauce

Salamon tál cecei módra (natúr hús, rántott hús, lecsó, tükörtojás, rizs, hasábburgonya, hagymás tört burgonya)..... 3250 Ft
Salomo-Platte auf Ceceer Art (Natursteak, Wiener Schnitzel, Letscho und Spiegelei, Reis, Pommes frites, Zwiebelstampfkartoffeln)
“Salamon” Platter Cecei-style (Unseasoned Meat, Schnitzel, Ratatouille, Fried Eggs, Rice, French Fries, Onion Mashed Potatoes)

SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELSPESSEN - POULTRY DISHES

Pulyka gordon bleu 2735 Ft



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Cordon Bleu von der Pute
Turkey Cordon Bleu

Roston sült pulykamell grillezett füstölt sajttal karamellizált őszibarackkal ... 2950 Ft
Gebratene Putenbrust mit gegrilltem geräucherten Käse und mit karamellisierten Pfirsichen
Roast Turkey Breast Served with Grilled Smoked Cheese and Caramelized Peach

Roston libamáj rösztli burgonyával (rántott hagymakarikával és karamellizált őszibarackkal)..... 6835 Ft
Geröstete Gänseleber mit Röstikartoffeln (mit gebratenen Zwiebelringen und karamellisiertem Pfirsich)
Roast Goose Liver with Hash Browns (Served with Fried Onion Rings and Caramelized Peach)

Csirkemell steak bazsalikomos zöldséges rizottóval 3790 Ft
Hähnchenbrust-Steak mit Basilikum-Gemüse-Risotto
Chicken Breast Steak with Basil and Vegetable Risotto

Rostonsült csirkemell mozzarellával és paradicsommal sütve..... 3240 Ft
Gegrillte Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomaten gebacken
Roast Chicken Breast Roasted with Mozzarella and Tomato

Csirkemell steak rukkola salátával..... 3340 Ft
Hühnerbruststeak mit Rucola-Salat
Chicken Breast Steak with Arugula Salad

Csirkemell steak kapros ananászos lecsóval 3690 Ft
Hühnerbruststeak mit Dill-Ananas-Letscho
Chicken Breast Steak with Dill and Pineapple Ratatouille

Sült libacomb párolt káposztával..... 3780 Ft
Gebratene Gänsekeule mit Rotkraut
Baked Goose Leg with Steamed Cabbage

Kacsamell vörösboros meggyraguval 3390 Ft
Entenbrust mit Rotwein-Sauerkirschragout
Duck Breast with Red Wine and Cherry Ragout

HALÉTELEK – FISCHGERICHTE - FISH DISHES



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Harcsa halászlé 2430 Ft

Fischsuppe vom wels
Catfish Soup

Harcsa halászlé belsőséggel 2800 Ft

Fischsuppe vom Wels mit Fischinnereien
Catfish Soup with Offal

Fogas filé pankó morzsában, rántva 2635 Ft

Zanderfilet in Pankomehl gebraten
Fried Pike Perch Fillet in Panko Crust

Fogas filé gyümölcs chutnival 2635 Ft

Zanderfilet mit Obst-Chutney
Pike Perch Fillet with Fruit Chutney

Harcsapaprikás kapos-túrós csuszával 3490 Ft

Paprikawels mit Dill-Topfenfleckerln
Catfish "Paprikás" Stew with Dill and Cottage Cheese Pasta

Lazac steak parajos fokhagymás tagliatelle tésztával 3900 Ft

Lachssteak mit Knoblauchspinat und Tagliatelle
Salmon Steak and Pasta Tagliatelle with Spinach and Garlic

Fogas filé rákkal, aszalt paradicsommal és füstölt mozzarellával 3365 Ft

Zanderfilet mit Garnelen, getrockneten Tomaten und geräuchertem Mozzarella
Pike Perch Fillet with Crawfish, Sundried Tomatoes and Smoked Mozzarella

Roston fogas filé 2635 Ft

Gegrilltes Zanderfilet
Roast Pike Perch Fillet

Citrusos szezámagba forgatott vörös tonhalsteak kápiapaprika mártással... 3945 Ft

Rotes Thunfischfilet in Zitrus-Sesam-Kruste mit Kapia-Paprikasauce
Citrus-Sesame Crusted Red Tuna Steak with Bell Pepper Sauce

Rántot békacomb 3380 Ft

Gebratene Froschschenkel



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Fried Frog Legs

Egészben sült süllő..... 100 Ft/dkg

Ganzer gegrillter Zander

Whole Pike Perch

Pisztráng pirított mandulával 100 Ft/dkg

Forelle mit gerösteten Mandeln

Trout Served with Roast Almonds

TÁLAK - PLATTEN - PLATTERS

Gulyás-tál (Pulyka Cordon, kacsamell, zsványpecsenye, rántott sajt, párolt zöldség, rizs, hasábburgonya)..... 6885 Ft

Gulaschplatte (Cordon Bleu von der Pute, Entenbrust, Räuberhöhlen-Braten, gebackener Käse, gedämpftes Gemüse, Reis, Pommes)

Goulash Platter (Turkey Cordon Bleu, Duck Breast, “Zsványpecsenye” Roast, Breaded Fried Cheese, Steamed Vegetables, Rice, French Fries)

Csülöktál két személyre 6885 Ft

Eisbein-Platte für zwei Personen

Ham Hock Platter for Two

Négy személyes tál (sertészűz bacon szalonnával, camambert sajt mandula köntösben, sült libacomb, szezámagos csirkemell, zsvány pecsenye, párolt zöldség, parázs burgonya, lila káposzta, rizs) 15 400 Ft

Platte für vier Personen (Jungschweinmedaillons im Speckmantel, gebratener Camembert im Mandelkleid, gebratene Gänsekeule, Hähnchenbrust im Sesammantel, Räuberhöhlen-Braten, gedämpftes Gemüse, Glühkartoffeln, Rotkohl, Reis)

Platter for Four (Pork Tenderloin with Bacon, Breaded Fried Camembert Cheese in Almond Crust, Roast Goose Leg, Fried Sesame Chicken Breast, “Zsványpecsenye” Roast, Steamed Vegetables, Roast Potatoes, Sautéed Red Cabbage, Rice)

Erdélyi fatányéros 1 személyre 3865 Ft

Siebenbürger Holzplatte

Transylvania-style Specialty Platter

Halbőségtál (pisztráng, fogasfilé pankó morzsában, harcsafilé sokmagvas bundában, roston harcsafilé, pároltzöldség, krokett, kapros tartár, gyümölcs chatni)..... 7740 Ft



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Fisch (Forelle, Zanderfilet in Pankomehl gebraten, Welsfilet im Mehrkornmantel, geröstetes Welsfilet, mit gedämpftem Gemüse, Kroketten, Dill-Tartarensauce und Frucht-Chutney)
Fish Platter (Trout, Pike Perch Fillet in Panko Crust, Catfish Fillet in Multigrain Crust, Roast Catfish Fillet, Steamed Vegetables, Croquettes, Dill Tartare Sauce, Fruit Chutney)

KÍMÉLŐ ÉTELEK - SCHONKOST - LIGHT DISHES

Zöldséges rizottó grillezett füstölt sajttal 3275 Ft

Gemüserisotto mit gegrilltem geräuchertem Käse
Vegetable Risotto with Grilled Smoked Cheese

Parajos-foghagymás tagliatelle tészta..... 1785 Ft

Tagliatelle mit Spinat und Knoblauch
Pasta Tagliatelle with Spinach and Garlic

Rostonsült pulykamell grill zöldségekkel..... 2805 Ft

Gebratene Putenbrust mit gegrilltem Gemüse
Roast Turkey Breast with Grilled Vegetables

TÉSZTAÉTELEK - NUDELGERICHTE - PASTA DISHES

Juhtúrós sztrapacska 1950 Ft

Strapatschka mit Schafskäse
Halušky Dumplings with Ewe's Cheese

Túrós csusza..... 1425 Ft

Topfenfleckern
Cottage Cheese Pasta

Zöldséges tortellini erdei gombás zsályás vajmártással..... 1785 Ft

Gemüse Tortellini in Waldpilz-Butter-Sauce mit Salbei
Vegetable Tortellini Served with Mixed Forest Mushroom and Sage Butter Sauce

KÖRETEK - BEILAGEN - ACCOMPANYMENTS

Hasábburgonya..... 580 Ft

Pommes frites
French Fries



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Burgonya krokett 740 Ft

Kartoffelkroketten

Potato Croquettes

Parázs burgonya 750 Ft

Ofenkartoffeln

Roast Potatoes

Vajas-petrezselymes burgonya 660 Ft

Petersilienkartoffeln in Butter

Buttered Parsley Potatoes

Sós burgonya 510 Ft

Salzkartoffeln

Salt Potatoes

Párolt rizs 540 Ft

Gedämpfter Reis

Steamed Rice

Rizibizi 570 Ft

Risibisi

Rice and Peas

Grillzöldség 790 Ft

Grillgemüse

Grilled Vegetables

Vajas párolt zöldség 690 Ft

Gedämpfter Gemüse in Butter

Buttered Steamed Vegetables

Galuska 650 Ft

Spätzle

Egg Dumplings

Rösztli 790 Ft

Rösti

Hash Browns



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Burgonyapüré..... 690 Ft

Kartoffelpüree
Mashed Potatoes

SALÁTÁK - SALATE - SALADS

Paradicsomsaláta..... 650 Ft

Tomatensalat
Tomato Salad

Uborkasaláta..... 650 Ft

Gurkensalat
Cucumber Salad

Tejfölös uborkasaláta..... 690 Ft

Gurkensalat mit saurer Sahne
Cucumber Salad with Sour Cream

Káposztasaláta..... 590 Ft

Krautsalat
Cabbage Salad

Csemege uborka 545 Ft

Delikatessengurken
Pickled Cucumber

Ecetes paprika 545 Ft

Eingelegte Pfefferschoten mit Essig
Pickled Pepper

Házi csalamádé 545 Ft

Hausgemachter ungarischer Weißkrautsalat
Homemade Mixed Pickles

Kovászos uborka 650 Ft

Gesäuerte Gurken
Fermented Pickled Cucumber



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Rukkola saláta paradicsommal..... 770 Ft

Rucola-Salat mit Tomaten

Arugula and Tomato Salad

DESSZERTEK - DESSERTS - DESSERTS

Somlói galuska 905 Ft

Schomlauer Nockerl

Hungarian “Somlói” Trifle

Gundel palacsinta 990 Ft

Gundel-Palatschinken

Gundel Crêpe

Túrós palacsinta meggy mártással..... 1375 Ft

Hüttenkäsepfannkuchen mit Sauerkirschsauce

Crêpe with Cottage Cheese Filling and Cherry Sauce

Palacsinták (túrós, kakaós, lekváros, nutellás)..... 885 Ft

Pfannkuchen (mit Hüttenkäse, Schokolade, Marmelade oder Nutella)

Crêpe Variations (with Cottage Cheese, Cocoa, Jam or Nutella filling)

Császármorzsa 1470 Ft

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn (Emperor’s Crumbs)

Túrógombóc áfonyamártással..... 1470 Ft

Quarkklöße mit Preiselbeersauce

Sweet Cheese Dumplings with Blueberry Sauce

Csokoládés lávasütemény vanília fagylalttal 1180 Ft

Schokoladen - Lavakuchen mit Vanilleeis

Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice-Cream

Paleo desszert..... 1180 Ft

Paleo-Dessert

Paleo Dessert

Fagylaltkehely..... 1300 Ft



GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



Ice Cream Chalice
Eisbecher

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 vadonra 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 pásztortársadalom 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, fogalommá, 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” pásztorkodást 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 enyhét, 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 megpárikázott húsból... ma már egy kicsit másképp készül. Ez az eredetileg pásztoreledel, a pusztáról indult el világhódító útjára, és lett a magyar konyha specialitása, a belföldi és külföldi vendégek kedvelt eledele.