



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

**Tatár Beefsteak ..... 3085 Ft**

Beefsteak Tatar

Steak tartare

**Hideg libamáj mozaik friss salátával..... 3510 Ft**

Kaltes Gänselebermosaik mit frischem Salat

Cold foie gras mosaic with green salad

**Csülök terrin ecetes tormával, friss saláta ágyon ..... 2150 Ft**

Terrine von der Schweinshaxe mit saurem Meerrettich, auf frischem Salatbett

Ham hock terrine with preserved horseradish sauce on a bed of lettuce

**Cézár saláta..... 2850 Ft**

Caesar-Salat

Caesar salad

### LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

**Húsleves gazdagon cérnametélttel ..... 985 Ft**

Reiche Fleischsuppe mit Fadennudeln

Rich meat consommé with vegetables and vermicelli

**Húsleves zöldségekkel, házi daragaluskával ..... 1045 Ft**

Fleischsuppe mit Gemüse und hausgemachten Grießnockerln

Meat consommé with vegetables and homemade semolina dumplings

**Húsleves zöldségekkel, házi májgombóccal ..... 1145 Ft**

Fleischsuppe mit Gemüse und hausgemachten Leberknödeln

Meat consommé with vegetables and homemade liver dumplings

**Húsleves gazdagon füstölt fürj tojással ..... 1145 Ft**

Reiche Fleischsuppe mit geräuchertem Wachtelei

Rich meat consommé with a quail egg

**Tárkonyos raguleves ..... 1050 Ft**

Ragoutsuppe mit Estragon

Tarragon ragout soup



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Édesburgonya krémleves pirított bacon szalonnával ..... 945 Ft**

Süßkartoffel-Cremesuppe mit gebratenem Bacon

Creamy sweet potato soup with crispy bacon

**Gulyásleves..... 1680 Ft**

Ungarische Gulaschsuppe

Goulash soup

**Jókai bableves ..... 1680 Ft**

Bohnensuppe auf Jókai Art

Jókai bean soup (rich bean soup with smoked meat, vegetables, and sour cream)

### MELEG ELŐÉTELEK - WARME VORSPEISEN- WARM STARTERS

**Rántott velő ..... 2210 Ft**

Gebratenes Hirn

Breaded bone marrow

**Rántott Sajt..... 1970 Ft**

Gebratener Käse

Breaded Cheese

**Rántott camambert sajt mandula köntösben áfonya lekvárral ..... 2250 Ft**

Gebratener Camembert im Mandelmantel mit Heidelbeermarmelade

Fried almond-crusted Camembert with blueberry jam

**Hortobágyi húsos palacsinta ..... 1590 Ft**

Pfannkuchen mit Fleischfüllung Hortobágyer Art

Hortobágy pancakes (meat-stuffed savoury pancakes with paprika sauce)

### KÉSZÉTELEK – FERTIGE GERICHTE - READY MEALS

**Marhalábszár pörkölt ..... 2880 Ft**

Rinderhessengulasch

Paprika beef shin stew

**Vadas zsemlegombóccal..... 2990 Ft**

Braten in cremiger Wurzelgemüsesauce mit Semmelknödeln



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



Hunter's stew with bread dumplings

**Pacalpörkölt ..... 2650 Ft**

Kuttelgulasch

Paprika tripe stew

**Milánói spagetti Csárda módra ..... 1780 Ft**

Spaghetti Milanese auf Csárda Art

Spaghetti Milanese "Csárda" style

**Milánói borda Csárda módra..... 2960 Ft**

Mailänder Schweinekotelett auf Csárda Art

Milanese chops "Csárda" style

**Reszelt borjúmáj pirított burgonyával ..... 4250 Ft**

Sautierte Kalbsleber mit Röstkartoffeln

Braised calf's liver with sautéed potatoes

### MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GERICHTE VOM RIND - BEEF DISHES

**Bélszín vadász módra (barnamártás, erdei gomba és libamáj darabok)..... 6280 Ft**

Rinderfilet nach Jäger Art (mit brauner Sauce, Waldpilzen und Gänseleberstückchen)

Hunter's beef stew (brown gravy, wild mushrooms, goose liver pieces)

**Steak chilis kéksajt mártással ..... 5980 Ft**

Rindersteak mit Chili-Blauschimmelkäse-Sauce

Steak with blue cheese and chilli sauce

**Ördöglángos (tócsni, laska gombás bélszín raguval töltve)..... 5950 Ft**

Teufelsfladen (Kartoffelpuffer gefüllt mit Rinderfilet-Ragout mit Austernpilzen)

"Devil fritter" (potato fritter filled with a beef fillet and oyster mushroom ragout)

**Bélszín gorgonzola mártással ..... 5980 Ft**

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce

Beef fillet with Gorgonzola sauce

**Töltött bélszín aszalt gyümölcsökkel, kacsamájjal, póréhagymával és pirított piztáciával ..... 6280 Ft**

Gefülltes Rinderfilet mit getrockneten Früchten, Entenleber, Lauch und gerösteten Pistazien



**GULYÁS CSÁRDA**

**ÉTLAP** Menü/Menu



Beef fillet stuffed with dried fruit, duck liver, leek and roast pistachios

**Rib-eye steak barbecue és lyoni hagymamártással ..... 4990 Ft**

Rib-Eye-Steak mit Barbecue-Sauce und Zwiebelsauce auf Lyoner Art

Rib-eye steak with barbecue and Lyonnaise onion sauce

**Rib-eye steak laskagombás raguval..... 4990 Ft**

Rib-Eye-Steak mit Austernpilz-Ragout

Rib-eye steak with oyster mushroom ragout

**Borjúláb rántva remoulade mártással ..... 4295 Ft**

Gebratene Kalbshaxe mit Remouladensauce

Breaded veal knuckle with remoulade sauce

## **SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GERICHTE VOM SCHWEIN - PORK DISHES**

**Rántott sertéskaraj..... 2210 Ft**

Gebratenes Schweinekotelett

Breaded pork chops

**Zsiványpecsenye (salotta hagymás, baconos raguval, pecsenye szafttal)..... 2525 Ft**

Räuberbraten (mit Schalotten-Speckragout und Bratensaft)

“Rogue pork skewers” (with a bacon and shallot ragout, gravy)

**Ördögbatyu (füstölt csülök, ecetes tormá, mustár, lilahagyma, Erős Pista)..... 2890 Ft**

Teufelsbeutel (mit geräucherter Schweinshaxe, saurem Meerrettich, Senf, roten Zwiebeln und extra scharfer Paprikacreme)

“Devil parcel” (smoked ham hock, preserved horseradish sauce, mustard, red onions, “Erős Pista” – Hungarian hot pepper paste)

**Csikós tarisznya (lilahagymás juhtúróval töltve)..... 2735 Ft**

Roßhirt Beutel (mit einer Füllung aus Schafsquark mit roten Zwiebeln)

“Whiteskin’s parcel” (stuffed with ewe’s curd cheese and red onions)

**Libamájjal töltött sertéskaraj bacon szalonnában grill zöldségekkel ..... 4250 Ft**

Schweinekotelett im Speckmantel mit Gänseleber gefüllt, dazu Grillgemüse

Bacon-wrapped pork loin stuffed with goose liver, grilled vegetables



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Baconbe göngyölt sertés szűz chilis kéksajt mártással ..... 2990 Ft**

Schweinefilet im Speckmantel mit Chili-Blauschimmelkäse-Sauce

Bacon-wrapped pork fillet with blue cheese and chilli sauce

**Baconbe göngyölt sertésszűz színes bors kéregben, tormás mustármártással .. 2890 Ft**

Schweinefilet im Speckmantel mit bunter Pfefferkruste und Meerrettich-Senf-Sauce

Bacon-wrapped mixed peppercorn-cruste pork fillet with horseradish mustard sauce

**Sertésszűz jóasszony módra (vöröshagymás, gombás, sonkás ragu)..... 2990 Ft**

Schweinefilet nach Hausfrauenart (mit einem Ragout aus Zwiebeln, Champignons und Schinken)

Pork fillet Bonne Femme (with a ham, mushroom and onion ragout)

**Salamon tál cecei módra (natúr hús, rántott hús, csípős lecsó, tükörtojás, rizs, hasábburgonya, hagymás tört burgonya) ..... 3450 Ft**

Salomo-Platte auf Ceceer Art (Natureschnitzel, Wiener Schnitzel, scharfes Letscho und Spiegelei mit Reis, Pommes frites und Stampfkartoffeln mit Zwiebeln)

“Solomon platter Cecei style” (pan-seared pork loin, breaded pork chop, hot vegetable stew, rice with sunny side up egg, French fries, onion mashed potatoes)

### **SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY DISHES**

**Pulyka gordon bleu ..... 2790 Ft**

Cordon Bleu von der Pute

Turkey cordon bleu

**Rántott csirkemell ..... 2390 Ft**

Gebratene Hähnchenbrust

Fried chicken breast

**Roston sült pulykamell grillezett füstölt sajttal karamellizált őszibarackkal ... 2990 Ft**

Putenbrust vom Rost mit gegrilltem Räucherkäse und karamellisiertem Pfirsich

Grilled turkey breast with grilled smoked cheese and caramelised peaches

**Sült libacomb párolt lilakáposztával ..... 3880 Ft**

Gebratene Gänsekeule mit geschmortem Rotkohl

Roast goose leg with braised red cabbage



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Roston libamáj rösztli burgonyával (rántott hagymakarikával és konyakos gesztenyével)**

..... **6890 Ft**

Gänseleber vom Rost mit Kartoffelrösti (mit gebackenen Zwiebelringen und in Weinbrand marinierten Edelkastanien)

Pan-seared goose liver with potato rösti (breaded onion rings and chestnuts in Cognac)

**Csirkemell steak bazsalikomos zöldséges rizottóval** ..... **3990 Ft**

Hähnchenbrust-Steak an Gemüserisotto mit Basilikum

Chicken breast steak with vegetable and basil risotto

**Rostonsült csirkemell mozzarellával és paradicsommal sütve**..... **3340 Ft**

Hähnchenbrust vom Rost mit Mozzarella und Tomaten gebraten

Grilled chicken breast roasted with tomatoes and mozzarella

**Csirkemell steak magyarosan** ..... **3980 Ft**

Hähnchenbrust-Steak auf ungarische Art

Hungarian chicken breast steak

**Roston sült csirkemell grillezett kecskesajttal, gyümölcsraguval**..... **3350 Ft**

Hähnchenbrust vom Rost mit gegrilltem Ziegenkäse und Früchteragout

Grilled chicken breast with grilled goat's cheese and fruit ragout

**Natúr csirkemell aszalt paradicsomos raguval, füstölt mozzarella forgáccsal tálalva** **3290 Ft**

Natur gebratene Hähnchenbrust serviert mit Dörrotomaten-Ragout und Käsesplittern aus geräuchertem Mozzarella

Pan-seared chicken breast with sun-dried tomato ragout, sprinkled with smoked mozzarella shavings

**Csirkemell nyárs, friss kerti salátával, barbecue mártással**..... **3190 Ft**

Hähnchenbrust am Spieß mit frischem Gartensalat und Barbecue-Sauce

Chicken breast skewer with mixed green salad and barbecue sauce

## **HALÉTELEK – FISCHGERICHTE - FISH DISHES**

**Harcsa halászlé** ..... **2430 Ft**

Fischsuppe vom Wels

Catfish Soup



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Harcsa halászlé belsőséggel ..... 2800 Ft**

Fischsuppe vom Wels mit Innereien

Catfish Soup with offal

**Harcsa paprikás kapos-túrós csuszával..... 3490 Ft**

Paprikawels mit Dill-Quark-Nudeln

Catfish paprikash with curd cheese and dill pasta

**Fogasfilé spárgával, hollandi mártással ..... 2750 Ft**

Zanderfilet mit Spargeln und Sauce Hollandaise

Pike-perch fillet with asparagus and Hollandaise sauce

**Fogasfilé aszalt paradicsommal és füstölt mozzarellával ..... 3350 Ft**

Zanderfilet mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Mozzarella

Pike-perch fillet with sun-dried tomatoes and smoked mozzarella

**Rántott fogasfilé pankó morzsában ..... 2735 Ft**

Gebratenes Zanderfilet mit Pankopanade

Panko-breaded pike-perch fillet

**Rántott harcsafilé ..... 2835 Ft**

Gebratenes Welsfilet

Breaded catfish fillet

**Lazac steak parajos fokhagymás farfalle tésztával..... 3950 Ft**

Lachssteak mit Farfalle in Spinat-Knoblauch-Sauce

Salmon steak with spinach and garlic farfalle

**Vöröstonhal steak citrusos szezámagba forgatva, kápia paprika mártással.. 3990 Ft**

Rotes Thunfischfilet in Zitrus-Sesam-Kruste mit Kápia-Paprika-Sauce

Citrus-sesame seed crusted yellowfin tuna steak with Romano pepper sauce

**Rántot békacomb..... 3380 Ft**

Gebratene Froschschenkel

Breaded frog's legs

**Egészben sült süllő..... 100 Ft/dkg**

Ganzer gegrillter Zander

Whole roast zander





# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Pisztráng egészben sütve..... 100 Ft/dkg**  
Forelle im Ganzen gebraten  
Whole roast trout

### TÁLAK - PLATTEN - PLATTERS

**Gulyás-tál két személyre (pulyka cordon, csirkemell steak, zsványpecsenye, rántott sajt, párolt zöldség, rizs, hasáburgonya) ..... 6985 Ft**  
Gulaschplatte für 2 Personen (Cordon Bleu von der Pute, Hähnchenbrust-Steak, Räuberbraten, gebratener Käse, gedämpftes Gemüse, Reis, Pommes frites  
“Gulyás” platter for 2 (turkey cordon bleu, chicken breast steak, “Rogue pork skewer”, breaded cheese, steamed vegetables, rice, French fries)

**Csülöktál két személyre ..... 6985 Ft**  
Schweinshaxenplatte für 2 Personen  
Ham hock platter for 2

**Négy személyes tál (sertésszűz bacon szalonnával, camambert sajt mandula köntösben, sült libacomb, szezámagos csirkemell, zsvány pecsenye, párolt zöldség, parázs burgonya, lilakáposzta, rizs) ..... 16 800 Ft**  
Platte für vier Personen (Schweinefilet im Speckmantel, Camembert im Mandelmantel, gebratene Gänsekeule, Hähnchenbrust im Sesammantel, Räuberbraten, gedämpftes Gemüse, gebratene Frühkartoffeln, Rotkohl, Reis)  
Platter for 4 (pork fillet with bacon, fried almond crusted Camembert, roast goose leg, sesame-cruste fried chicken, “Rogue pork skewer”, steamed vegetables, roast baby potatoes, braised red cabbage, rice)

**Erdélyi fatányéros egy személyre..... 3965 Ft**  
Siebenbürgische gemischte Grillplatte  
Transylvanian platter (pan-seared pork loin and fried pork lard served on a wooden platter)

**Halbóségtál (pisztráng, fogasfilé pankómorzsában, harcsafilé sokmagvas bundában, roston harcsafilé, párolt zöldség, krokett, kapros tartár, gyümölcs chutney)... 8940 Ft**  
Reiche Fischplatte (Forelle, Zanderfilet mit Pankopanade, Welsfilet im Mehrkornmantel und Welsfilet vom Rost mit gedämpftem Gemüse, Kroketten, Sauce tartare mit Dill und Früchtechutney)  
Fish platter (trout, panko-breaded pike-perch fillet, nut and seed crusted catfish fillet, pan-seared catfish fillet, steamed vegetables, potato croquettes, dill tartar sauce, fruit chutney)





# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### KÍMÉLŐ ÉTELEK - LEICHTE GERICHTE - LIGHT DISHES

**Zöldségfasírt párolt lilakáposztával ..... 2090 Ft**

Gemüsefrikadelle mit geschmortem Rotkohl  
Vegetable fritters with braised red cabbage

**Zöldséges rizottó grillezett füstölt sajttal ..... 3275 Ft**

Gemüserisotto mit gegrilltem Räucherkäse  
Vegetable risotto with grilled smoked cheese

**Rostonsült pulykamell grill zöldségekkel ..... 2905 Ft**

Putenbrust vom Rost mit Grillgemüse  
Grilled turkey breast with grilled vegetables

### TÉSZTAÉTELEK - NUDELGERICHTE - PASTA DISHES

**Juhtúrós sztrapacska ..... 1990 Ft**

Kartoffelnockerln „Strapatschka” mit Schafsquark  
Potato noodles with ewe's curd cheese

**Túrós csusza ..... 1490 Ft**

Quarknudeln  
Pasta with curd cheese

**Parajos fokhagymás farfalle tészta ..... 1710 Ft**

Farfalle in Spinat-Knoblauch-Sauce  
Spinach and garlic farfalle

### KÖRETEK - BEILAGEN - SIDES

**Hasábburgonya ..... 580 Ft**

Pommes frites  
French Fries

**Burgonya krokett ..... 740 Ft**

Kartoffelkroketten  
Potato croquettes



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Parázs burgonya..... 750 Ft**

Gebratene Frühkartoffeln

Roast baby potatoes

**Vajas-petrezselymes burgonya..... 660 Ft**

Petersilienkartoffeln in Butter

Buttered parsley potatoes

**Sós burgonya..... 510 Ft**

Salzkartoffeln

Boiled potatoes

**Párolt rizs ..... 540 Ft**

Gedämpfter Reis

Steamed Rice

**Rizibizi..... 570 Ft**

Risibisi

Mixed vegetable rice

**Grillzöldség ..... 790 Ft**

Grillgemüse

Grilled vegetables

**Vajas párolt zöldség ..... 690 Ft**

Gedämpftes Buttergemüse

Steamed vegetables with butter

**Galuska..... 650 Ft**

Nockerln

Egg noodles

**Rösztli burgonya..... 790 Ft**

Kartoffelrösti

Potato rösti

**Burgonyapüré..... 690 Ft**

Kartoffelpüree



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



Potato purée

**Farfalle tészta..... 650 Ft**

Farfalle

Farfalle

### SALÁTÁK - SALATE - SALADS

**Paradicsomsaláta..... 650 Ft**

Tomatensalat

Tomato salad

**Uborkasaláta..... 650 Ft**

Gurkensalat

Cucumber salad

**Tejfölös uborkasaláta..... 690 Ft**

Gurkensalat mit Sauerrahm

Cucumber Salad with sour cream

**Káposztasaláta ..... 590 Ft**

Krautsalat

Cabbage salad

**Csemege uborka ..... 545 Ft**

Essiggurken

Gherkins

**Ecetes paprika ..... 545 Ft**

In Essig eingelegte Paprikaschoten

Pickled hot pepper

**Házi csalamádé ..... 590 Ft**

Fein geschnittenes, sauer eingelegtes Gemüse des Hauses

Homemade pickled vegetables

**Pesztós friss saláta ..... 790 Ft**

Frischer Salat mit Pesto

Green salad with pesto



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### DESSZERTEK - DESSERTS - DESSERTS

**Somlói galuska ..... 905 Ft**

Somlauer Nockerln

Somló trifle

**Gundel palacsinta ..... 990 Ft**

Pfannkuchen nach Gundel Art

Gundel pancake

**Gesztenyepüré..... 810 Ft**

Kastanienpüree

Chestnut purée

**Fagylalttal töltött palacsinta karamell öntettel ..... 1270 Ft**

Pfannkuchen gefüllt mit Eis, gebrönt mit Karamellsauce

Pancake filled with ice cream, caramel sauce

**Túrós palacsinta mascarpone gombóccal ..... 1375 Ft**

Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Mascarponeknödel

Pancake filled with sweet curd cheese topped with a scoop of mascarpone

**Császármorzsa ..... 1390 Ft**

Kaiserschmarren

Emperor's mess

**Túrógombóc áfonyaöntettel ..... 1390 Ft**

Quarkknödel mit Heidelbeersauce

Sweet curd cheese dumplings with blueberry sauce

**Mascarpone pohárkrém gyümölcsvelével..... 1310 Ft**

Mascarponecreme im Glas mit Fruchtmark

Mascarpone trifle with fruit purée

**Csokoládés lávasütemény vanília fagylalttal ..... 1390 Ft**

Schokoladen - Lavakuchen mit Vanilleeis

Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice-Cream



### 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 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 megpaprikázott 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.