



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

**Tatár Beefsteak L..... 3395 Ft**

Beef Tatar

Steak tartare

**Libamájterriner friss salátával L.....3860 Ft**

Gänseleberterriner mit frischem Gemüsesalat

Goose liver terrine with fresh salad

**Cézár saláta G..... 3135 Ft**

Caesar Salat

Caesar salad

**Vegetáriánus Cézár saláta G..... 3290 Ft**

Vegetarisches Caesar Salat

Vegetarian Caesar salad

### LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

**Húsleves gazdagon cérnámetélttel G..... 1085 Ft**

Fleischsuppe mit Fadennudeln

Rich broth with vegetables and vermicelli

**Húsleves zöldségekkel, házi májgombóccal G..... 1260 Ft**

Fleischsuppe mit Gemüse und hausgemachten Leberknödeln

Broth with vegetables and homemade liver dumplings

**Húsleves gazdagon füstölt fürjtojással G..... 1470 Ft**

Fleischsuppe mit geräuchertem Wachtelei

Rich broth with quail egg

**Tárkonyos raguleves G, L ..... 1365 Ft**

Ragoutsuppe mit Estragon

Ragout soup with tarragon

**Legényfogó leves G, L ..... 1490 Ft**

Hirtenjägersuppe (Pilzsuppe mit Erbsen)

Bachelor-hunter soup (with sour cream, liver and lemon)



# GULYÁS CSÁRDA

ÉTLAP Menü/Menu



**Paradicsomleves mozzarellagolyókkal L ..... 1185 Ft**

Tomatensuppe mit Mozzarellakugeln

Tomato soup with mozzarella balls

**Gulyásleves G..... 1850 Ft**

Ungarische Gulaschsuppe

Goulash soup

**Jókai bableves G, L ..... 1850 Ft**

Bohnensuppe nach Jókai Art

Bean soup Jókai style

## MELEG ELŐÉTELEK - WARME VORSPEISEN- WARM STARTERS

**Rántott Sajt G, L ..... 2165 Ft**

Gebratener Käse

Breaded Cheese

**Rántott camambert sajt mandula köntösben áfonya lekvárral G, L ..... 2585 Ft**

Gebratener Camembert im Mandelmantel mit Heidelbeermarmelade

Fried almond-crusted Camembert with blueberry jam

**Hortobágyi húsos palacsinta G, L..... 1960 Ft**

Pfannkuchen nach Hortobágy Art

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

## KÉSZÉTELEK – FERTIGGERICHTE - READY MEALS

**Marhalábszár pörkölt G..... 3170 Ft**

Gulasch aus Rinderwade

Paprika beef shin stew

**Vadas zsemlegombóccal G,L..... 3530 Ft**

Braten mit Wurzelgemüsesauce und Semmelknödeln

Roast in creamy root vegetable sauce with bread dumplings

**Pacalpörkölt..... 3025 Ft**

Kuttelgulasch

Tripe stew with paprika



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Milánói spagetti Csárda módra G, L..... 2070 Ft**

Spaghetti Milanese nach Csárda Art

Spaghetti Milanese “Csárda” style

**Milánói borda Csárda módra G, L..... 3355 Ft**

Mailänder Schweinekotelett nach Csárda Art

Milanese chops “Csárda” style

**Reszelt borjúmáj pirított burgonyával ..... 4785 Ft**

Sautierte Kalbsleber mit Röstkartoffeln

Braised calf's liver with sautéed potatoes

**Borjúpaprikás G, L..... 3490 Ft**

Kalbsgulasch

Paprika veal stew

**Vegetáriánus bolognai spagetti durum tésztával L..... 2350 Ft**

Vegetarische Hartweizen-Spaghetti Bolognese

Vegetarian spaghetti Bolognese with durum pasta

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

**Steak chilis kéksajtmártással G, L..... 6580 Ft**

Rindersteak mit Chili-Blauschimmelkäsesauce

Steak with blue cheese and chilli sauce

**Bélszín Rossini módra G..... 6980 Ft**

Lendenbraten nach Rossini Art

Tenderloin Rossini style

**Mediterrán bélszín chilis kéksajtmártással, királyrákkal G, L..... 6980 Ft**

Mediterraner Lendenbraten mit Chili-Blauschimmelkäsesauce und Königskrabbe

Mediterranean tenderloin with blue cheese and chili sauce and king crab

**Bélszín zöldborsmártással G, L..... 6580 Ft**

Lendenbraten mit Grüner Pfeffersauce

Tenderloin in green pepper sauce



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Rib-eye steak laskagombás raguval G..... 5490 Ft**

Rib-Eye Steak mit Austernpilz-Ragout

Rib-eye steak with oyster mushroom ragout

### SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GERICHTE AUS SCHWEIN - PORK DISHES

**Rántott sertéskaraj G..... 2890 Ft**

Gebratenes Schweinekotelett

Breaded pork chops

**Zsiványpecsenye (salotta hagymás, baconos raguval, pecsenye szafttal) G..... 2890 Ft**

Räuberbraten (mit Schalotten-Speck-Ragout und Bratensaft)

Pork skewers (with a bacon and shallot ragout and gravy)

**Csikós tarisznya (lilahagymás juhtúróval töltve) G, L ..... 3490 Ft**

Beutel des Csikós (gefüllt mit rotem Zweibel-Brimsen)

“Horse herder’s parcel” (stuffed with ewe’s cheese and red onions)

**Libamájjal töltött sertéskaraj bacon szalonnában grill zöldségekkel G..... 4785 Ft**

Schweinekotelett im Speckmantel mit Gänseleber gefüllt, dazu Grillgemüse

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

**Baconbe göngyölt sertés szűz chilis kéksajt mártással G,L ..... 3290 Ft**

Schweinefilet im Speckmantel mit Chili-Blauschimmelkäsesauce

Bacon-wrapped pork fillet with blue cheese and chilli sauce

**Baconbe göngyölt sertésszűz Csárda módra..... 3190 Ft**

Schweinefilet im Speckmantel nach Csárda Art

Bacon-wrapped pork fillet Csárda style

### SZÁRNYASÉTELEK - GEFLÜGELGERICHTE - POULTRY DISHES

**Pulyka gordon bleu G,L ..... 3180 Ft**

Cordon Bleu aus der Pute

Turkey cordon bleu



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Rántott csirkemell G ..... 2740 Ft**

Gebratene Hähnchenbrust

Fried chicken breast

**Roston sült pulykamell grillezett füstölt sajttal karamellizált őszibarackkal L3290 Ft**

Putenbrust vom Rost mit gegrilltem Räucherkäse und karamellisiertem Pfirsich

Roasted turkey breast with grilled smoked cheese and caramelised peaches

**Sült libacomb párolt lilakáposztával ..... 4380 Ft**

Gebratene Gänsekeule mit geschmortem Rotkohl

Roast goose leg with braised red cabbage

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

**G ..... 6990 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)

**Roston libamáj gyümölcsös rizottóval, tokaji redukciónal G, L ..... 7250 Ft**

Gänseleber vom Rost, dazu Risotto mit Obst und Tokajerwein-Reduktion

Pan-seared goose liver with fruity risotto and Tokaji wine reduction

**Rostonsült csirkemell mozzarellával és paradicsommal sütve L ..... 3785 Ft**

Hähnchenbrust vom Rost mit Mozzarella und Tomaten gebraten

Chicken breast roasted with tomatoes and mozzarella

**Roston pulykamell grillzöldségekkel G ..... 3195 Ft**

Putenbrust vom Rost mit Grillgemüse

Roasted turkey breast with grilled vegetables

**Juhtúróval töltött csirkemell steak bazsalikom, zöldséges rizottóval L, G .. 3980 Ft**

Hähnchenbrust Steak gefüllt mit Brimsen, dazu Gemüserisotto mit Basilikum

Ewe's cheese filled chicken breast steak, risotto with basil and vegetables

**Mediterrán csirkemell steak királyrákkal G, L ..... 3550 Ft**

Mediterrane Hähnchenbrust Steak mit Königskrabbe

Mediterranean chicken breast steak with king crab



**GULYÁS CSÁRDA**

**ÉTLAP** Menü/Menu



**HALÉTELEK – FISCHGERICHTE - FISH DISHES**

**Harcsa halászlé ..... 2675 Ft**

Fischsuppe vom Wels

Catfish soup

**Harcsa halászlé belsőséggel ..... 3080 Ft**

Fischsuppe vom Wels mit Innereien

Catfish soup with offal

**Harcsa paprikás kapos-túrós csuszával G, L ..... 4140 Ft**

Gulasch vom Wels mit Dill-Quark-Nudeln

Catfish paprikash with curd cheese and dill pasta

**Lazac steak parajos, fokhagymás gnocchival G, L ..... 4550 Ft**

Lachssteak mit Gnocchi in Spinat-Knoblauch-Sauce

Salmon steak with spinach and garlic gnocchi

**Fogasfilé spárgával, hollandi mártással G, L ..... 3245 Ft**

Zanderfilet mit Spargeln und Sauce Hollandaise

Pike-perch fillet with asparagus and Hollandaise sauce

**Rántott harcsafilé G ..... 3120 Ft**

Gebratenes Welsfilet

Breaded catfish fillet

**Rántott békacomb G ..... 3940 Ft**

Gebratene Froschschenkel

Breaded frog's legs

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

Zander im Ganzen gebraten

Whole roast zander

**Pisztráng egészben sütve..... 100 Ft/dkg**

Forelle im Ganzen gebraten

Whole roast trout



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### TÁLAK - PLATTEN - PLATTERS

**Gulyástál két személyre (pulyka cordon, zsványpecsenye, rántott sajt, párolt zöldség, rizs, hasáburgonya) G, L..... 7685 Ft**

Gulaschplatte für 2 Personen (Cordon Bleu aus der Pute, Räuberbraten, gebratener Käse, gedämpftes Gemüse, Reis, Pommes frites)

Goulash platter for 2 (turkey cordon bleu, "pork skewers, breaded cheese, steamed vegetables, rice, French fries)

**Csülöktál két személyre ..... 7685 Ft**

Eisbeinplatte für 2 Personen

Ham hock platter for 2

**Négyszemélyes tál (sertésszűz bacon szalonnával, camembert sajt mandula köntösben, sült libacomb, szezámagos csirkemell, zsvány pecsenye, párolt zöldség, parázs burgonya, lilakáposzta, rizs) G, L..... 18500 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-crusted fried chicken, "pork skewers, steamed vegetables, roast baby potatoes, braised red cabbage, rice)

**Erdélyi fatányéros egy személyre..... 4360 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) G, L..... 9835 Ft**

Reiche Fischplatte (Forelle, Zanderfilet in Panko, Welsfilet im Mehrkornmantel und Welsfilet vom Rost mit gedämpftem Gemüse, Kroketten, Sauce tartare mit Dill)

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)

### KÍMÉLŐ ÉTELEK - LEICHTE GERICHTE - LIGHT DISHES

**Zöldséges rizottó grillezett füstölt sajttal G, L..... 2300 Ft**

Gemüserisotto mit gegrilltem Räucherkäse

Vegetable risotto with grilled smoked cheese



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Grillezett tofu grill zöldségekkel ..... 2610 Ft**

Gegrillte Tofu mit Grillgemüse

Grilled tofu with grilled vegetables

### TÉSZTAÉTELEK - NUDELGERICHTE - PASTA DISHES

**Juhtúrós sztrapaeska G, L..... 2280 Ft**

Brimsenockerln

Potato dumplings with ewe's cheese

**Túrós csusza G, L..... 1750 Ft**

Quarknudeln

Pasta with curd cheese

**Parajos fokhagymás gnocchi G, L..... 2010 Ft**

Gnocchi in Spinat-Knoblauch-Sauce

Spinach and garlic gnocchi

### KÖRETEK - BEILAGEN - SIDES

**Hasáburgonya G ..... 760 Ft**

Pommes frites

French fries

**Burgonya krokett G ..... 925 Ft**

Kartoffelkroketten

Potato croquettes

**Parázs burgonya G..... 945 Ft**

Gebratene Frühkartoffeln

Roast baby potatoes

**Édesburgonya hasáb G ..... 980 Ft**

Süßkartoffel-Pommes

Sweet potato fries





# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Vajas-petrezselymes burgonya L..... 760 Ft**

Petersilienkartoffeln in Butter

Buttered parsley potatoes

**Sós burgonya..... 625 Ft**

Salzkartoffeln

Boiled potatoes

**Párolt rizs ..... 680 Ft**

Gedämpfter Reis

Steamed rice

**Rizibizi..... 715 Ft**

Risibisi

Mixed vegetable rice

**Grillzöldség G..... 980 Ft**

Grillgemüse

Grilled vegetables

**Vajas párolt zöldség L..... 870 Ft**

Gedämpftes Buttergemüse

Steamed vegetables with butter

**Galuska G..... 760 Ft**

Nockerln

Egg noodles

**Röszti burgonya..... 935 Ft**

Kartoffelrösti

Potato rösti

**Burgonyapüré L ..... 760 Ft**

Kartoffelpüree

Potato purée



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### SALÁTÁK - SALATE - SALADS

**Paradicsomsaláta..... 825 Ft**

Tomatensalat

Tomato salad

**Uborkasaláta..... 825 Ft**

Gurkensalat

Cucumber salad

**Tejfölös uborkasaláta L..... 860 Ft**

Gurkensalat mit Sauerrahm

Cucumber salad with sour cream

**Káposztasaláta..... 715 Ft**

Krautsalat

Cabbage salad

**Csemege uborka ..... 650 Ft**

Essiggurken

Gherkins

**Ecetes paprika ..... 650 Ft**

In Essig eingelegte Paprikaschoten

Pickled hot pepper

**Házi csalamádé..... 705 Ft**

Fein geschnittenes, sauer eingelegtes Gemüse des Hauses

Homemade pickled vegetables

**Pesztós friss saláta G..... 1 430 Ft**

Frischer Salat mit Pesto

Green salad with pesto

### DESSZERTEK - DESSERTS - DESSERTS

**Somlói galuska G, L..... 995 Ft**

Somlauer Nockerln

Somló style trifle



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



**Gundel palacsinta G, L ..... 1120 Ft**

Pfannkuchen nach Gundel Art

Gundel style pancakes

**Gesztenyepüré G, L ..... 935 Ft**

Kastanienyüree

Chestnut purée

**Fagylalttal töltött palacsinta karamell öntettel G, L ..... 1505 Ft**

Pfannkuchen gefüllt mit Eis, gekrönt mit Karamellsauce

Pancake filled with ice cream, in caramel sauce

**Túrós palacsinta epres mascarpone gombóccal G, L ..... 1510 Ft**

Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeeren Mascarponeknödel

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

**Császármorzsa G, L ..... 1640 Ft**

Kaiserschmarren

Emperor's mess

**Túrógombóc áfonyaöntettel G, L ..... 1640 Ft**

Quarkknödel mit Heidelbeersauce

Sweet curd cheese dumplings with blueberry sauce

**Csokoládés lávasütemény vanília fagylalttal G, L ..... 1640 Ft**

Schokoladen-Lavakuchen mit Vanilleeis

Chocolate lava cake with vanilla ice-cream

“G” betűvel jelzett ételeink glutént tartalmaznak.

“L” betűvel jelzett ételeink laktózt tartalmaznak.

Kérjük, élelmiszer alapanyag érzékenységét jelezze felszolgáló kollégáinknak.

Áraink 0% felszolgálási díjat tartalmaznak.

Elvitel esetén a csomagolás díja 100 Ft/habdoboz, 350 Ft/habtálca.



# GULYÁS CSÁRDA

## ÉTLAP Menü/Menu



### 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 újraeledő 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 pusztá, 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.