

Csalánosi Csárda

Ó B U D A



Welcome to us in Óbuda, too!

Open: 0-24

BUDAPEST III. KER. HÍDFŐ UTCA 16. (FŐTÉR)
www.csalanosi-csarda.hu csalanosicsarda.obuda@gmail.com

Csalánosi Csárda

Kecskemét ~ Open: 0-24

Óbuda ~ Open: 9-24

Geschäftsleiter: Nagy Mihály

Küchenchef: Horváth István

Küchenchef: Heródek Nándor

Tischreservierung: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555

Kecskemét, Felsőcsalános 5. Nettle-Group Kft.

csalanosicsarda.motel@gmail.com www.csalanosi-csarda.hu



Osálanosi Csárda

Empfehlung des Küchenchefs

- | | |
|---|------------------|
| 1. Toast mit Hirn und roten Zwiebeln ⁽¹⁾ | 2490 HUF |
| 2. Auberginencreme mit frischen Gemüse,
dazu Toast ⁽⁷⁾ | 2690 HUF |
| 3. Rindfleischsuppe mit Markknochen,
dazu Toast mit Knoblauch* ^(1,9) | 5490 HUF |
| 4. Ochsenschwanzsuppe, serviert in einem,
kleinen roten Topf, mit Kren* ⁽⁹⁾ | 4490 HUF |
| 5. Hähnchenbrust mit Spargel aus dem Ofen ^(1,7) | 5490 HUF |
| 6. Mangalica Steak mit Rosmarin
und grüne Pfeffersauce* ^(1,7,10) | 9990 HUF |
| 7. Lachssteak mit Penne
in Pesto-Champignon-Rahm Soße* ^(1,3,4,7) | 7990 HUF |
| 8. Penne mit Ente, Steinpilze und Zucchini ^(1,3,7) | 5990 HUF |
| 9. Pasta Penne in Pesto-Champignon-Rahm
Soße mit Parmesan ^(1,3,7) | 3990 HUF |
| 10. Gänseleber aus dem Ofen (gegrillte Gänse-leberscheiben,
gebratene Erdnusskartoffeln und Gemüseragout) ⁽¹⁾ | 15990 HUF |
| 11. Gebratene Grießbrei
mit heißer Kirschsoße ^(1,7) | 2690 HUF |
| 12. Schoko Brownie mit Vanilleeis
und heißer Kirschsoße ^(1,7,8) | 2490 HUF |
| • Hausgemachte Kartoffelscones | 350 HUF |

Bei der Bestellung von Halbportionen rechnen wir 70 % des Gesamtpreises.

Alle Gerichte mit* kann als halbe Portion nicht bestellt werden!

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Es wird keine Servicegebühr verrechnet.

Csalánosi Csárda

Kecskemét ~ Open: 0-24

Óbuda ~ Open: 9-24

Geschäftsleiter: Nagy Mihály

Küchenchef: Horváth István

Küchenchef: Rajcsányi György

Tischreservierung: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555

Kecskemét, Felsőcsalános 5.

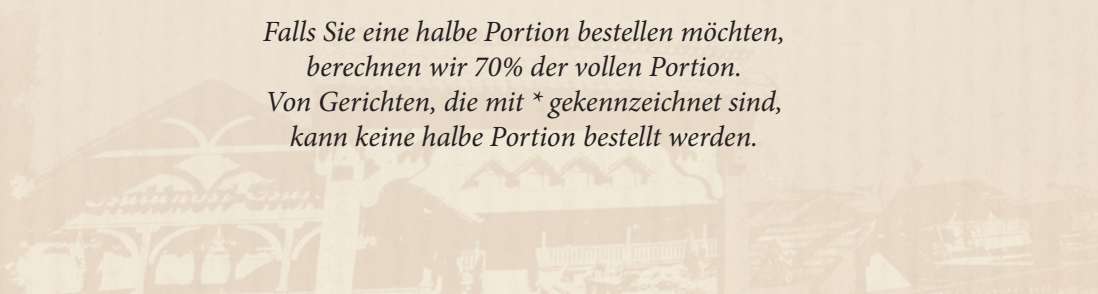
Nettle-Group Kft.

csalanosicsarda.motel@gmail.com

www.csalanosi-csarda.hu

*Falls Sie eine halbe Portion bestellen möchten,
berechnen wir 70% der vollen Portion.*

*Von Gerichten, die mit * gekennzeichnet sind,
kann keine halbe Portion bestellt werden.*



Isalánosi Csárda

Frühstück

- | | |
|--|----------|
| 13. Ham and Eggs (aus 4 Eier) ⁽³⁾ | 2290 HUF |
| 14. Rührei mit Schinken ⁽³⁾ | 2290 HUF |
| 15. Rührei mit Champignon ⁽³⁾ | 2290 HUF |
| 16. Rührei mit Schinken und Champignon ⁽³⁾ | 2290 HUF |
| 17. Rührei mit geräucherter Schweinshaxe ⁽³⁾ | 2490 HUF |
| 18. Rührei nach Bauern-Art ⁽³⁾ | 2490 HUF |
| 19. Zwiebel-Hirn Rührei ⁽³⁾ | 2490 HUF |
| 20. Gebratene Haxe mit Spiegelei
und roten Zwiebeln ⁽³⁾ | 3790 HUF |
| 21. Omelett mit Käse ^(3,7) | 2490 HUF |
| 22. Bacon eggs ⁽³⁾ | 2790 HUF |
| 23. Omelett mit Gänseleber
und Burgunder Soße ^(1,3,7) | 7990 HUF |
| 24. Frankfurter (1 Paar, gebraten oder gekocht) ^(6,10) | 1990 HUF |
| 25. Debreziner (1 Paar, gebraten oder gekocht) ^(6,10) | 2490 HUF |
| 26. Riesen-Warmes Sandwich
(Schinken, oder Pulled Pork) ^(1,7) | 2490 HUF |
| 27. Der arme Ritter (3 Brotscheiben mit Ei gedreht
und in Öl gebacken, salzig) ^(1,3,7) | 1990 HUF |
| 28. Toast mit Butter ^(1,7) | 1490 HUF |
| 29. Kontinentales Frühstück
(Butter, Marmelade, Honig) ^(1,7) | 3490 HUF |
| 30. Kalte, gemischte Kostprobe (Salami, Schinken,
Käse, Butter, Gemüse) ^(1,7) | 3490 HUF |

Kinder Speisekarte

- | | |
|---|----------|
| 31. Elsa's & Anna's Lieblingsmenü* (kleine Portion,
Fleischsuppe, kleine Portion gebratene Käse
mit Pommes, Sauce Tartar oder Ketchup) ^(1,3,7,9) | 3990 HUF |
| 32. Knusper-Dinos* (Schnitzel mit Pommes) ^(1,6) | 3890 HUF |
| 33. Cars* (kleine Portion Wiener Schnitzel mit Jasmine Reis) ^(1,3) | 3890 HUF |

Csalánosi Csárda

Vorspeisen

34. Grillkäse, frische Salate mit Balsamico (7,11) **4490 HUF**
35. Beefsteak Tatar* (20 dkg) (10) **6490 HUF**
36. Kalte Gänseleber in eigenem Schmalz mit Zwiebelmarmelade-Toast* (1) **9990 HUF**
37. Geräucherte Schweinshaxe (kalt)
mit Kren und frischem Gemüse **3490 HUF**
38. Markknochen mit Hirn* (mit Toast und roten Zwiebel) (1) **4490 HUF**
39. Auberginencreme mit Toast
und frischem Gemüse (7) **2690 HUF**
40. Fleischpalatschinken nach Art Hortobágy
mit Paprika Sauce (1,3,7) **4490 HUF**
41. Toast mit Hirn und roten Zwiebeln (1) **2490 HUF**
42. Cezar Salat (frische Salat mit Sardellapastille-Mayonnaise Sauce,
Tomate, Paprika, Gurke, Karotte, Hühnerbruststreifen
vom Rost) (1,4,7) **4490 HUF**
43. Thunfischsalat (1,4) **5490 HUF**
44. Cézár salat mit Königskrabbe und
Parmesan streung (1,2,4,7) **5990 HUF**

Suppen

45. Ochsenschwanzsuppe, mit Kren*
(serviert in einem kleinen roten Topf) (9) **4490 HUF**
46. Rindfleischsuppe mit Markknochen, dazu Knoblauch-
Toast* (serviert in einem kleinen roten Topf) (1,9) **5490 HUF**
47. Hühnersuppe nach Újházi Art
mit Suppennudeln (1,9) **2990 HUF**
48. Reiche Fleischsuppe mit Fadennudeln (1,9) **2990 HUF**
49. Fleischsuppe mit Leberknödel (1,9) **2990 HUF**
50. Orja-Suppe* (serviert in einem kleinen roten Topf) (1,9) **4490 HUF**
51. Estragon-Ragoutsuppe
mit Sauerrahm verfeinert (1,7,9) **2990 HUF**
52. Ungarische Champignonsuppe (1,7,9) **2590 HUF**

Csalánosi Csárda

53. Junge Erbsensuppe (1,7,9) **2590 HUF**
54. Bohnengulaschsuppe mit Schweinshaxe (1,9) **2990 HUF**
55. Jókai Bohnensuppe (mit Schweinshaxe, pikanter Paprikawurst und Sauerrahm) (1,7,9) **2990 HUF**
56. Kesselgulaschsuppe nach Alföldi Art (9) **2990 HUF**
57. Gulaschsuppe nach Csalánosi Art (mit Champignon Nudeln, Sauerrahm, bestreut mit Dill) (1,7,9) **3290 HUF**
58. Korhely-Suppe mit Wurst und Schweinshaxe (Gulaschsuppe mit Sauerkraut) (1,7) **2990 HUF**
59. Kalte Obstsuppe (1,7) **2590 HUF**
60. Camembert-Lauchcremesuppe im körnigen Roggenlaib (1,7,11) **2990 HUF**
61. Fischsuppe mit Karpfenfilet (1,4) **4490 HUF**
62. Fischsuppe mit Welsfilet (1,4) **4990 HUF**
63. Gemischte Fischsuppe (mit Karpfen und Wels) (1,4) **4890 HUF**

Vegetarische Gerichte

64. Grillkäse (7) **3490 HUF**
65. Vegetarischer Teller (mit Champignon und Käse paniert, Grillkäse, Zwiebelringe, Zucchini, Reis, gedünstete Gemüse, Sauce Tartar) (1,3,7) **4990 HUF**
66. Gebackener Käse mit Sauce Tartar (1,3,7) **4490 HUF**
67. Gebackene Champignon mit Sauce Tartar (1,3,7) **3990 HUF**
68. Flotter Käse Dreier mit Preiselbeermarmelade (Trappistenkäse, Camembert, Grillkäse) (1,3,7,11) **4490 HUF**
69. Panierte Zwiebelringe (1,3,7) **3990 HUF**
70. Gebackener Camembertkäse in Sesamkörnern mit Preiselbeermarmelade (1,3,7,11) **4990 HUF**
71. Brokkoli aus dem Backofen mit gegrillter Käse (1,3,7) **3590 HUF**
72. Zuccinischeiben in 5 verschiedenen Körnern paniert (1,3,7,11) **3590 HUF**



Csalánosi Csárda

Fertiggerichte

73. Hähnchengulasch vom Bauernhof*
(serviert in einem kleinen roten Topf) **6990 HUF**
74. Kuttelgulasch der ungarische Bauern **3990 HUF**
75. Kuttelgulasch mit Bohnen und Schweinshaxe **4490 HUF**
76. Rindsgulasch **4990 HUF**
77. Lammgulasch **3990 HUF**
78. Hirschgulasch in Rotweinsoße **5990 HUF**
79. Gulasch vom Hahn (mit Hahnenkamm,
Geflügelmagern, Hahn Hoden) **4990 HUF**
80. Hühnereintopf (mit Muskel magen) **3990 HUF**
81. Bohneneintopf mit Paprika, geräucherter
Schweinshaxe und Wurst ^(1,6) **3490 HUF**

Pfannengerichte

82. Spanferkelbraten*
(mit bayerischem Sauerkraut, und Pfannenkartoffel) ⁽¹⁾ **7990 HUF**
83. Fleckerl mit Schweinshaxe nach Betyár Art (mit Champignon-
Paprika-Sauerrahmssoße nach Bakonyi Art) ^(1,7) **4490 HUF**
84. Braten nach Csalánosi Art mit Gänseleber und
Nockerl* (Rippen, Gänseleber und Champignon vom Rost,
Champignon-Paprika-Sauerrahmssoße nach Bakonyi Art
mit Nockerl als Beilage) ^(1,3,7) **9990 HUF**
85. „Braten für Wanderer“* (Schweinshaxe, -Braten,
Hendlbrust vom Rost, Hahnkammspeck, Rotkraut
gedünstet mit Dörrpfäulen und Röstkartoffeln) ^(1,10) **6990 HUF**
86. Grillplatte nach Csalánosi Art* (Schweinsbraten,
Hühnerkeule, Beiried vom Rost, Debreziner gebraten,
Röstkartoffeln dazu Sauerkraut vom Vecsés) ^(1,6,10) **7490 HUF**
87. Ungarische Schweinemedallions
(mit Letscho-Knoblauch Kartoffelscheiben) ⁽¹⁾ **6990 HUF**
88. Schweinshaxebraten mit Knoblauch (Rotkraut
gedünstet mit Dörrpfäulen und Röstkartoffeln) ⁽¹⁾ **5990 HUF**
89. Schweinshaxe nach Bäckers Frau Art (aus geräucherter
Schweinshaxe mit gerösteter Zwiebelkartoffeln) ⁽¹⁾ **5990 HUF**

Osánnosi Csárda

90. Knusprig gebratene Rippchen Tassenkartoffeln
und Mayonnaise kraut* ⁽¹⁾ **6990 HUF**
91. Spareribs mit Honig verfeinert vom Ofen*
(Bratapfel, Röstkartoffeln) ⁽¹⁾ **6990 HUF**
92. Hausgemachte Grillwurst mit Senf
(mit Kartoffelscheiben) ^(1,10) **4990 HUF**
93. Braten klein geschnitten nach Kecskemeter Art
Schweinsbraten klein geschnitten, Letscho, Erbsen,
Champignon und Kartoffelwürfel) ⁽¹⁾ **5490 HUF**
94. Leckerbissen aus Szarkás (Hühnerbrust im Speckmantel vom
Rost gefüllt mit Basilikum-Mozzarella, dazu Pasta Penne mit Cham-
pignon-Rahm Sauce und Rösti) ^(1,3,7) **6990 HUF**
95. Krunsprig-scharfe Hühnerflügel
(mit Kartoffelscheiben) ⁽¹⁾ **4490 HUF**
96. Gänseleberbraten (Hendl-, und Schweinemedallions
vom Rost mit gebratener Gänseleber in Champignon-
Burgunder Soße, dazu Geschichtete Kartoffeln) ^(1,3,7) **9990 HUF**
97. Gänseleber vom Ofen (Gänseleberscheiben
vom Rost mit Gemüseragout, dazu Pariser Kartoffeln) ^(1,9) **15990 HUF**
98. Entenbrust vom Weinlese* (Entenbrust rosa gebraten mit
Roze-Soße und Rotwein-Burgunder Soße, dazu Kraut gedünstet mit
Dörripflaumen, Apfelkroketten und Obstkompott) ^(1,3,7) **7990 HUF**
99. Lieblingsgericht von Márton* (Entenbraten, Entenbrust,
Gänseleber, dazu Kraut gedünstet mit Dörripflaumen,
Obstkompott und Kartoffelpüree) ^(1,7) **11990 HUF**
100. Knusprige Entenkeulen (Röstkartoffeln, dazu Kraut
gedünstet mit Dörripflaumen, Obstkompott) ⁽¹⁾ **7990 HUF**
101. Entenbrust Steak mit Gänseleber und Bratapfel*
(Röstkartoffeln, dazu Kraut gedünstet
mit Dörripflaumen, Obstkompott) ^(1,7) **11990 HUF**
102. Welspaprikasch mit Speck-Topfenfleckerl ^(1,3,4,7) **7990 HUF**
103. Lachssteak, dazu Pasta Penne
mit Pesto-Champignon-Rahmsoße* ^(1,3,7,4) **7990 HUF**
104. Rosmarin Mangalica Steak mit grüne Pfeffersosse und
Vecsési Gurken, Rösti* ^(1,7,10) **9990 HUF**



Csalánosi Csárda

Plattens

105. „Csalánosi” Platte für 2 Personen* (Teigtasche gefüllt mit Käse-Schinken, geräucherte Schweinshaxe und Hühnerkeule vom Rost, Pariser Hühnerbrust, Grillfleisch mit Senf, Champignon gebacken, Käse, paniertes zucchini, dazu Beilage gemischt) (1,3,7,8,9,10,11) **13990 HUF**
106. „Geflügel” Platte für 2 Personen* (Hühnerkeule vom Rost, Pariser Hühnerbrust, Hühnerleber paniert, Hühnerrollen gefüllt mit Apfel und geräucherter Käse, Teigtasche gefüllt mit Mozzarella, Hähnchenbrust gefüllt mit Schafkäse, Hühnerkeule paniert, Hühnerflügel vom Rost, dazu Beilage gemischt) (1,3,7,9,10,11) **13990 HUF**
107. „Gourmet” Platte für 2 Personen* (Gänseleber vom Rost und auch paniert, Zwiebel-Rostbraten, Rindslungenbraten mit Spiegelei, knusprige Entenkeule, Lungenbraten Fladen”brot” mit Senf gebacken, Camembert im Sesammantel, dazu Jasmine Reis mit Champignon, Prinzesskartoffel, Gemüsemix gedünstet, ”Jäger” Soße) (1,3,7,9,10,11) **34990 HUF**
108. „Schweinshaxe” Platte vom Bauernhof für 2 Personen* (geräucherte Schweinshaxe mit Röstzwiebel und Röstkartoffeln) **11990 HUF**
109. „Braten” Platte vom Backofen für 2 Personen* (Grillfleisch mit Senf, Schweinshaxe, BBQ Steak, zwiebelrost, Hühnerbrustfilet vom Rost, knusprige Entenkeule, Entenbrust auf roze gebraten, hausgemachte Grillwurst, Hahnkammspeck, dazu Salat, Kartoffelscheiben, Rösti als Beilagen) (1,3,10) **17990 HUF**
110. „Fisch” Platte für 2 Personen* (Forelle im Ganzen gebraten, Karpfenfilet gebacken und auch vom Rost, Welsfilet nach Orly Art, Zanderfilet gebacken und auch vom Rost, dazu Petersilie-Frenchkartoffel, Jasmine Reis als Beilage, und Sauce Tartar) (1,3,4,7,9) **17990 HUF**
111. „Vegetarische” Platte für 2 Personen* (Champignon und Käse paniert, Grillkäse, Camembert, Zucchini vom Rost, Zwiebelringe, dazu Gemüsemix gedünstet, Jasmine Reis als Beilage) (1,3,7,9,10,11) **12990 HUF**
112. „Meisterplatte” für 4 Personen* (Cordon Bleu, Kotelett gebraten, Hühnerleber vom Rost, knusprige Entenkeule, Hühnerbrustfilet mit Käse und Sauerrahm, Schweinshaxe gebraten, hausgemachte Grillwurst, paniertes Zucchini, Camembert und Champignon gebacken, Zwiebelringe, dazu Jasmine Reis, Kartoffelscheiben, und Kraut gedünstet mit Dörrpflaumen) **29990 HUF**

Osánnosi Csárda

Frischgebratene Flügelgerichte

113. Hühnerbrust nach Prinzessin Art (Hühnerbrust
Natur mit Gänseleber und Champignon-Rahm Soße
in Käsemantel vom Ofen) (1,7,9) **9990 HUF**
114. Entenkeule mit Bratbirne in Preiselbeermarmelade,
dazu Apfelkroketten, Kartoffelpüree (1,7) **7990 HUF**
115. Hühnerbrust vom Rost (1) **4290 HUF**
116. Hühnerbrust paniert, gebacken (1,3) **4490 HUF**
117. Pariser Hühnerbrust (1,3) **4490 HUF**
118. Hühnerbrust in Champignon-Rahm Soße (1,3,7) **4990 HUF**
119. Mandel-Honig Hühnerbrustfilet (1,8) **4690 HUF**
120. Teigtasche gefüllt mit Mozzarella
(in Speckmantel vom Rost) (1,7) **5490 HUF**
121. Hühnerbrust gefüllt mit Dörripflaumen
in Eier-Mehlmantel paniert **5490 HUF**
122. Hawaii Hühnerbrust (Hühnerbrustfilet gebraten
mit Schinken, Ananas, Käse vom Ofen) (1,7) **5490 HUF**
123. Hühnerbrust gefüllt mit Apfel
und geräucherter Käse (1,3,7) **5490 HUF**
124. Cordon Bleu mit Marielle (gefüllt mit Marille
vom Grill, Schinken, Käse) (1,3,7) **5790 HUF**
125. Hühnerbrust gefüllt mit Schafkäse
im Sesammantel (1,3,7,11) **5490 HUF**
126. Hühnerbrust in Käse-Sauerrahm-Mantel (Pariser Hühner-
brust in Käse und Sauerrahm paniert) (1,3,7) **5690 HUF**
127. Hühnerbruststreifen im Sesammantel (1,3,11) **5490 HUF**
128. Hühnerbrust mit Apfel und Camembert
vom Grill (1,7) **5990 HUF**
129. Champignonköpfe gefüllt mit Gänseleber,
dazu Mayo-Krautsalat (1,3,7) **11990 HUF**
130. Hühnerleber paniert (1,3) **3990 HUF**
131. Hühnerbrustfilet mit Spargel vom Ofen (1,7) **5490 HUF**
132. Hühnerkeulefilet vom Rost
mit Joghurt-Salat (1,7,10) **4990 HUF**

Csalánosi Csárda

133. Hühnerkeulefilet gebraten
in Käse-Brokkoli Soße vom Ofen ^(1,7,10) **4990 HUF**
134. Hühnerkeule paniert ^(1,3) **4490 HUF**
135. Gänseleber paniert in Scheiben ^(1,3) **14990 HUF**
136. Gänseleber vom Rost in Scheiben
mit Obstkompott ⁽¹⁾ **14990 HUF**

Frischgebratene Gerichte aus Schweinefleisch

137. Paniertes Schnitzel Bayerischer Art mit Käse
und Speck überbacken ^(1,3,7) **5490 HUF**
138. Rosmarin-Mangalica-Schwein Steak
in grüne Pfeffer Sauce* ^(1,7,10) **8990 HUF**
139. Schweinschnitzel gebacken ^(1,3,6,7,10,11) **4490 HUF**
140. Schweinschnitzel vom Rost ⁽¹⁾ **4290 HUF**
141. Schweinschnitzel nach Pariser Art ^(1,3,7) **4490 HUF**
142. Riesen-Wiener Schnitzel*
(aus Schweinemedallions) ^(1,3,7) **6490 HUF**
143. Schweinschnitzel nach Milano Art
(auf Spaghetti Milano, mit Käse drauf) ^(1,3,7) **6990 HUF**
144. Zigeunerbraten ^(1,10) **5990 HUF**
145. Schweinelende „Holzfäller“ art
mit geschmorrt Zwiebel ^(1,3,7) **5990 HUF**
146. „Bauer“ Cordon (Schweinskotelett geräuchert
mit geräucherter Käse, und rote Zwiebel, Paprika) ^(1,3,7) **5490 HUF**
147. Cordon Blue (Schweinschnitzel gefüllt
mit Käse-Schinken, paniert) ^(1,3,7) **5490 HUF**
148. Schweinskotelett gefüllt mit Champignon
und Hirn paniert, gebacken ^(1,3,7) **5690 HUF**
149. Schweinschnitzel nach Bakony Art
(mit Champignon-Gewürzpaprika-Rahm Soße) ^(1,7) **5490 HUF**
150. Schweinschnitzel nach Magyaróvár Art
(mit Schinken, Champignon, Käse vom Ofen) ^(1,7) **5490 HUF**
151. Schweinschnitzel nach Csalánosi Art
(mit Champignon, Hühnerleber und Letscho) ⁽¹⁾ **5490 HUF**

Osálanosi Csárda

152. Schweinschnitzel nach „tüchtiger Frau“ Art
(mit Champignon, Schinken und Zwiebel) ⁽¹⁾ **5490 HUF**
153. Schweinschnitzel nach Kalocsa Art
(mit Letscho und Wurst) ⁽¹⁾ **5490 HUF**
154. Schweinschnitzel nach Metzger Art
(mit Speck, Schinken und dazu Essiggurken) ^(1,7,10) **5490 HUF**
155. Schweinschnitzel nach Holstein Art
(mit 2 Spiegeleier) ^(1,3) **5490 HUF**
156. „Kofabraten“ (mit Knoblauch-Letscho
und Speck vom Rost) ^(1,10) **5490 HUF**
157. Jägerschnitzel (Schnitzel paniert mit Speck
in Champignon-Burgunder Soße) ^(1,3,7) **5490 HUF**
158. Fleckenfleisch mit Senf ^(1,10) **5490 HUF**
159. Flekken vom Schwein mit Zwiebel-Pfeffer
Hühnerleber ^(1,10) **5490 HUF**
160. Gebratene Schweinshaxe
mit Zwiebel-Bohnenragout ^(1,7) **5490 HUF**
161. Schweinshaxe in Champignon-Rahm Soße ^(1,7) **5490 HUF**
162. Hirnrosen paniert ^(1,3,7) **5490 HUF**
163. Kronstädter Kleinbraten **5490 HUF**
164. Schweinemedallions
vom Grill mit Käsesoße ^(1,7,9) **5490 HUF**
165. „Bauern“ Schweinemedallions
(mit Wrust-Zwiebel-Letscho Ragout) ⁽¹⁾ **5490 HUF**
166. Schweinemedallions
mit Knoblauch, paniert ^(1,3) **5490 HUF**
167. Schweinemedallions vom Rost
auf „Speckbett“ mit grüne pfeffersauce ^(1,7) **5690 HUF**



Osálanosi Csárda

Frischgebratene Gerichte aus Rindfleisch

168. T-Bone Steak
mit grüne pfeffer-Soße*(450g) (1,7,10) **14990 HUF**
169. Rostbeef mit Tigerkrabben,
gekrönt mit Kräutrbutter (250g)* (1,2,10) **12990 HUF**
170. Lungenbraten nach Jäger Art* (250g) (1,7,10) **9990 HUF**
171. Lungenbraten nach Budapest Art* (250g) (mit Gänsele-
ber-Erbsen-Champignon-Letscho Ragout) (1,7,10) **14990 HUF**
172. Lungenbraten nach Rossini Art* (250g)
(Gänseleber vom Rost, Champignon im Ganzen gegrillt,
dazu Burgunder-Braten-Soße)(1,7,10) **14990 HUF**
173. Lungenbraten vom Rost
mit Kräuterbutter* (250g) (1,10) **9990 HUF**
174. Lungenbraten mit Spiegelei* (250g) (1,3,10) **9990 HUF**
175. Lungenbratenscheiben nach Ungarn Art* (250g)
(mit Letscho und Kartoffelscheiben) (1,10) **11990 HUF**
176. Riesen-Rindsfiletscheibe paniert
mit Kräuterbutter* (250g) (1,3,7,10) **9990 HUF**
177. Rindsfilet-Fladen mit Senf,
panierte Zwiebelringe* (250g) (1,3,10) **9990 HUF**
178. Zwiebel-Rostbraten (1,10) **9990 HUF**
179. Gereifter Argentinier Rumpsteak
mit Kräuterbutter(1,7,10) **9990 HUF**
180. Gereifter Argentinier Rumpsteak
mit Röst-Champignon (1,10) **9990 HUF**
181. Gereifter Argentinier Rumpsteak
mit Burgunder-Braten Soße (1,7,10) **9990 HUF**



Csalánosi Csárda

Fischgerichte

- | | |
|---|-----------------|
| 182. Fischsuppe mit Karpfenfilet <i>(1,4)</i> | 4490 HUF |
| 183. Fischsuppe mit Welsfilet <i>(1,4)</i> | 4990 HUF |
| 184. Fischsuppe gemischt mit Karpfen und Wels <i>(1,4)</i> | 4890 HUF |
| 185. Karpfenfilet paniert <i>(1,3,4)</i> | 4990 HUF |
| 186. Karpfenfilet mit Knoblauch vom Rost <i>(1,4,7)</i> | 4990 HUF |
| 187. Zanderfilet vom Rost <i>(1,4,7)</i> | 4990 HUF |
| 188. Zanderfilet nach Orly Art <i>(1,3,4,7)</i> | 5490 HUF |
| 189. Forelle im Ganzem vom Rost* (300g) <i>(1,4)</i> | 5490 HUF |
| 190. Seeforelle vom Rost nach Szilvásvárad Art, dazu mit
Butter geröstetem Mandel* (300g) <i>(1,4,7,8)</i> | 5990 HUF |
| 191. Welsfilet vom Rost
mit Dill-Champignon-Sauce <i>(1,4,7)</i> | 5990 HUF |
| 192. Welsfilet paniert <i>(1,3,4,7)</i> | 5990 HUF |
| 193. Zanderfilet paniert <i>(1,3,4,7)</i> | 5290 HUF |
| 194. Welsfiletpaprikasch mit Topfenfleckerl <i>(1,3,4,7)</i> | 7990 HUF |
| 195. Lachssteak mit Pasta Penne
in Champignon-Rahm-Pesto Sauce* <i>(1,3,4,7)</i> | 7990 HUF |
| 196. Krabbenschwanz in Pankokrume gedreht
mit Süsskartoffeln, und Knoblauch-dip
mit Petersilie <i>(1,2,3,7)</i> | 7990 HUF |
| 197. Gegrillte krabben spiese auf frische
Salatenbrett, und Knoblauch-dip <i>(1,2,7)</i> | 6990 HUF |



Isalánosi Csárda

Nudeln

198. Spaghetti Milanese (1,3,7)	3490 HUF
199. Spaghetti mit Käse und Sauerrahm (1,3,7)	3490 HUF
200. Topfenfleckerl mit Speckwürfel verfeinert (1,3,7)	3990 HUF
201. Eiernockerl (1,3,7)	2990 HUF
202. Pasta Penne in Champignon-Rahm-Pesto Sauce (1,3,7)	3990 HUF
203. Penne mit Ente, Steinpilze und Zucchini (1,3,7)	5990 HUF
204. Pestos Penne mit Königskrabben (1,2,3,7)	6990 HUF

Beilage

205. Pommes Frites (1)	1290 HUF
206. Salzkartoffel gekocht	1290 HUF
207. Petersilienkartoffel oder Bratkartoffel	1290 HUF
208. Gewürzkartoffel (1)	1290 HUF
209. Prinzess-Kartoffel (1)	1690 HUF
210. Bratkartoffelscheiben(1)	1290 HUF
211. Röstkartoffel (1)	1490 HUF
212. Kartoffelkrokette, vagy Apfel-Krokette (1)	1490 HUF
213. Süßkartoffel gebraten	2490 HUF
214. Zwiebel-Röstkartoffel (7)	1290 HUF
215. Kartoffelpüree (7)	1290 HUF
216. Jasmine Reis	1290 HUF
217. Reis gekocht mit Erbsen	1390 HUF
218. Jasmine Reis mit Champignon	1390 HUF
219. Nockerl natur (1,3)	1290 HUF
220. Nockerl mit Käse und Sauerrahm (1,3,7)	1990 HUF
221. Eiergrauen	1290 HUF
222. Grillgemüse (1)	2990 HUF
223. Gemüsemix im Butter gedünstet (1,7)	1590 HUF
224. Rotkraut gedünstet mit Dörpflaumen	1490 HUF
225. Geschichtete Kartoffeln (1)	2190 HUF

Salánosi Csárda

Eingelegtes/Salate

226. Eisbergsalat	1490 HUF
227. Gurkensalat	1290 HUF
228. Gurkensalat mit Sauerrahm	1390 HUF
229. Essiggurken	1290 HUF
230. Saure Gurke	1290 HUF
231. Krautsalat	1290 HUF
232. Tomatensalat	1290 HUF
233. Ungarische Apfelpaprika mit Kraut gefüllt	1590 HUF
234. Peperoni Paprika	1590 HUF
235. Ungarische Apfelpaprika in Essig	1290 HUF
236. Rote Rüben Salat	1590 HUF
237. Eingelegtes Gemüsemix	1290 HUF
238. „Gemüse-Leckereien“ aus Vecsés (saure Gurke, Paprika gefüllt mit Kraut, eingelegtes Wassermelone, Peperoni)	1890 HUF
239. Krautsalat mit Mayo ⁽⁷⁾	1390 HUF
240. Kartoffelsalat mit Mayo ⁽⁷⁾	1590 HUF
241. Maissalat mit Mayo ⁽⁷⁾	1590 HUF
242. Hausgemüse-Salat (Essiggurken, Tomaten-, Kraut- und Gurkensalat, Apfelpaprika in Essig)	1890 HUF
243. Frischer Salatmix mit Dill-Jogurt-Dressing ⁽⁷⁾	1590 HUF
244. Frischer Salatmix mit Oliven-Dressing	1590 HUF
245. Frischer Salatmix mit Balsamico, Parmezan und gerösteten Körner ^(7,11)	2990 HUF
246. Griechischer Salat	2990 HUF

Kompotte

247. Marillenkompott	1490 HUF
248. Sauerkirschkompott	1490 HUF
249. Ananaskompott	1490 HUF
250. Kompott gemischt	1490 HUF

Csalánosi Csárda

Süßigkeiten

251. Flambiertes bayerischer Zimt-Apfel-Donut
mit Vanilleeis (1,3,7) **2490 HUF**
252. „Kecskemét” Apfel-Cremeschnitte
(leichte Biskuitteig mit Mascarponecreme gefüllt
dazu Zimt-Apfel und Nuss geröstet) (1,3,7,8) **2490 HUF**
253. Somlauer Nockerl (1,3,7,8) **2490 HUF**
254. Tiramisu (1,3,7) **2490 HUF**
255. Kastanien-Püree (1,7) **1990 HUF**
256. Süße Versuchung (Somlauer Nockerl, Tiramisu,
Vanilleeis mit Schokosoße und Schlagobers) (1,3,7,8) **2490 HUF**
257. Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Schlagobers (1,3,7) **2690 HUF**
258. Vanilleeis mit heißen Himbeeren (1,3,7) **2690 HUF**
259. Vanilleeis mit heißer Schokosoße
und Schlagobers (1,3,7) **2690 HUF**
260. Vanilleeis mit heißen Erdbeeren (1,3,7) **2690 HUF**
261. Palatschinkenzauber (aus 4 Palatschinken - Nuss und
Topfenpalatschinken mit Vanille- und
Schokosoße, dazu Obst) (1,3,7) **3490 HUF**
262. „Csalános” Palatschinken
(mit Kastanienfüllung und Vanillesoße) (1,3,7) **2290 HUF**
263. Gundel Palatschinken
(mit Nusscreme und Schokosoße) (1,3,7) **2490 HUF**
264. Süße gebratene Grießbrei
mit heißer Sauerkirschsoße (1,3,7) **2690 HUF**
265. Palatschinken 2 Stück
(mit Kakao, Marmelade oder Zimt) (1,3,7) **1890 HUF**
266. Palatschinken 2 Stück
(mit Topfen, Nuss oder Vanille) (1,3,7) **1990 HUF**
267. Palatschinken 2 Stück (mit Nutella) (1,3,7) **2490 HUF**
268. Topfenknödel mit süßem Sauerrahm
(Anrichtezeit min. 30 Minuten) (1,3,7,8) **3490 HUF**
269. Schoko Brownie mit Vanilleeis
und heißer Kirschsoße (1,3,7,8) **2490 HUF**
270. „Csalánosi” Mohn-Bombe (Butterzopf
mit Vanillesoße, Rosinen und Mohn) (1,3,7,8) **2490 HUF**

Csalánosi Csárda

Sauce

271. Grüne pfeffer-Sauce (1,7)	1290 HUF
272. Sauerrahm, Ketchup, Senf (7,10)	990 HUF
273. Sauce Tartar (7)	990 HUF
274. Burgunder-Braten Sauce (1,7)	1290 HUF
275. Champignon-Rahm Sauce (1,7)	1290 HUF
276. Chmpignon Sauce nach Bakony Art (1,7)	1290 HUF
277. Letscho	1290 HUF

Verpackung

Lebensmittelverpackung	300 HUF
Platteverpackung	900 HUF
Mittelgroß (mehrmals verwendbar)	500 HUF
Groß (mehrmals verwendbar)	1000 HUF



Csalánosi Csárda

Schnaps

4cl

<i>Pflaumenschnaps von Simon Szatmári</i>	2200 HUF
<i>(Haus-Schnaps)</i>	
<i>„Árpád Ingwerschnaps</i>	2700 HUF
<i>„Árpád Írsai Olivér Traubenschnaps</i>	2700 HUF
<i>„Árpád Zigeuner</i>	
<i>Sauerkirschbrandschnaps</i>	2700 HUF
<i>„Árpád doppeltbett Birnenschnaps</i>	2700 HUF
<i>„Árpád Ungarische Aprikoseschnaps</i>	2700 HUF

Spirituose

4 cl

<i>Chivas Regal</i>	2200 HUF
<i>Jack Daniel's</i>	2000 HUF
<i>Jameson</i>	2000 HUF
<i>Jim Beam</i>	2000 HUF
<i>Ballantine's</i>	2000 HUF
<i>Johnny Walker</i>	2000 HUF
<i>Hennessy vs.</i>	2700 HUF
<i>Metaxa Brandy *****</i>	2000 HUF
<i>Napoleon Brandy</i>	2000 HUF
<i>Unicum</i>	2000 HUF
<i>Unicum Barista</i>	2000 HUF
<i>Unicum Pflaume</i>	2000 HUF
<i>Jägermeister</i>	2000 HUF
<i>Bacardi</i>	2000 HUF
<i>Tequila</i>	2000 HUF
<i>Gordon's Gin</i>	2000 HUF
<i>Finlandia vodka</i>	2000 HUF
<i>Grey Goose original</i>	3000 HUF
<i>Bailey's</i>	2000 HUF



Osálanosi Csárda

Sekt

<i>Asti Cinzano</i>	7990 HUF
<i>Törley 0,75l (süß, trocken)</i>	5500 HUF
<i>Törley 0,2l (süß, trocken)</i>	1590 HUF
<i>Törley Alkoholfreier Sekt 0,75 l</i>	5500 HUF
<i>Hungária extra dry 0,75l</i>	6990 HUF
<i>Hungária Irsai olivér 0,75 (süß)</i>	6900 HUF
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut 0,75 (trocken)</i>	7990 HUF
<i>Kinder sekt (0,75)</i>	2300 HUF

Bier vom Fass

<i>Bitburger (0,2l)</i>	700 HUF
<i>Bitburger (0,4l)</i>	1400 HUF
<i>Stella (0,25l)</i>	625 HUF
<i>Stella (0,4l)</i>	1000 HUF
<i>Erdinger Weizenbier ungefiltert (0,3l)</i>	1080 HUF
<i>Erdinger Weizenbier ungefiltert (0,5l)</i>	1800 HUF

Bier in Flasche

<i>Dreher (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Heineken (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Gösser (0% Alkohol Zitrone) (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Clausthaler (0% Alkohol Zitrone) (0,33l)</i>	1090 HUF
<i>Békésszentandrás Kirschbier (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Staropramen Braunes Bier (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Staropramen (0,5l)</i>	1090 HUF
<i>Csíki Bier (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Erdinger (0,5l)</i>	1190 HUF
<i>Erdinger alkoholfrei (0,5l)</i>	1290 HUF
<i>Stella alkoholfrei (0,33l)</i>	900 HUF
<i>Bitburger alkoholfrei (0,33l)</i>	1090 HUF

Csalánosi Csárda

Hausweine

1 dl

„Arany Sárfehér” von Region Izsák (trockener Weißwein)	650 HUF
Font Kövidinka (trockener Weißwein)	650 HUF
Varga Irsai Olivér (trockener Weißwein)	650 HUF
Varga Rosé	650 HUF
Varga Cabernet (trockener Rotwein)	650 HUF
Frittmann Portugieser (halbsüßer Rotwein)	650 HUF
Frittmann Csereszgy fűszeres (halbsüße Weißwein)	650 HUF
Frittmann Rosé	650 HUF
Frittmann Kékfrankos (trockener Rotwein)	650 HUF
Tokaji Aszú (dreibuttiger, süßer Weißwein)	1600 HUF
Tokaji Szamorodni (trockener Weißwein)	1200 HUF
Tokaji Szamorodni (süßer Weißwein)	1200 HUF

Wermut

1 dl

Martini (bianco, dry)	1600 HUF
Campari bitter	1600 HUF
Aperol Spritz	2290 HUF

Kaffee, Tee

Segafredo Espresso	790 HUF
Segafredo Kaffee mit Schlagobers	890 HUF
Segafredo Cappuccino	890 HUF
Segafredo Espresso koffeinfrei	890 HUF
Segafredo Cappuccino koffeinfrei	990 HUF
Segafredo Heißer Schokolade (braun oder weiß)	1190 HUF
Eiskaffee (Segafredo Kaffee mit Vanilleeis)	2190 HUF
Latte Macchiato	1390 HUF
Heißer Tee	1090 HUF

Csalánosi Csárda

Hausgemachte Erfrischungsgetränke

<i>Hausgemachte Zitrus-Limonade mit Minze (0,5l) (auch ohne Zucker bestellbar)</i>	240 HUF/DL
<i>Hausgemachte Holundersirup mit Minze (0,5l)</i>	240 HUF/DL
<i>Hausgemachte Himbeerensirup mit Minze (0,5l)</i>	240 HUF/DL

Mineralwasser

<i>Szentkirályi Mineralwasser (0,33l) (mit- oder ohne Kohlensäure)</i>	700 HUF/FLASCHE
<i>Szentkirályi Mineralwasser (0,75l) (mit- oder ohne Kohlensäure)</i>	1150 HUF/FLASCHE
<i>Szentkirályi Mineralwasser (mit- oder ohne Kohlensäure)</i>	100 HUF/DL
<i>Sodawasser</i>	100 HUF/DL
<i>Sodawasser in Flasche (1l)</i>	990 HUF

Getränke ohne Kohlensäure

<i>Coca-Cola, Light, Zero (0,25l)</i>	690 HUF/FLASCHE
<i>Fanta Orange, Holunder (0,25l)</i>	690 HUF/FLASCHE
<i>Giger/Ingwer (0,25l)</i>	690 HUF/FLASCHE
<i>Tonic (0,25l)</i>	690 HUF/FLASCHE
<i>Sprite, Zero (0,25l)</i>	690 HUF/FLASCHE
<i>Red Bull</i>	1290 HUF



Csalánosi Csárda

Getränke ohne Kohlensäure

1 dl

<i>Frisch gepresster Orangensaft (100%)</i>	600 HUF
<i>Sió Orangensaft (12%)</i>	300 HUF
<i>Sió Pfirsichsaft (20%)</i>	300 HUF
<i>Sió Williamsbirnesaft (20%)</i>	300 HUF
<i>Sió Kirsche-Pflaume-Apfel (12%)</i>	300 HUF
<i>Sió Apfelsaft (12%)</i>	300 HUF
<i>Rauch Ice Tea Zitrone oder Pfirsich</i>	250 HUF
<i>Rauch tomate (0,20L) (100%)</i>	600 HUF
<i>Cappy (0,25l)</i>	650 HUF/FLASCHE
<i>(Ananas, Pfirsich, Appfel, Orange, Birne)</i>	



Csalánosi Csárda

Geschäftsleiter: Nagy Mihály

Küchenchef: Horváth István

Küchenchef: Rajcsányi György

Tischreservierung: +36 20 9 709 710, +36 76 708 555

Kecskemét, Felsőcsalános 5.

Nettle-Group Kft.

csalanosicsarda.motel@gmail.com

www.csalanosi-csarda.hu

*Falls Sie eine halbe Portion bestellen möchten,
berechnen wir 70% der vollen Portion.*

*Von Gerichten, die mit * gekennzeichnet sind,
kann keine halbe Portion bestellt werden.*



Csalánosi Csárda

Allergene

1. Getreide und Produkte aus Gluten
2. Krebstiere und daraus hergestellte Produkte
3. Eier und daraus hergestellte Produkte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte
7. Laktose, Milch und Milchprodukte
8. Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazie, Makadamien, und Queenslandnuss
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und Produkte daraus
12. Schwefeldioxid, Sulfite
13. Lupine und daraus hergestellte Produkte
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wenn das Lebensmittel das Allergen laut Rezeptur enthält,
angeben wir die Allergens Nummer.

