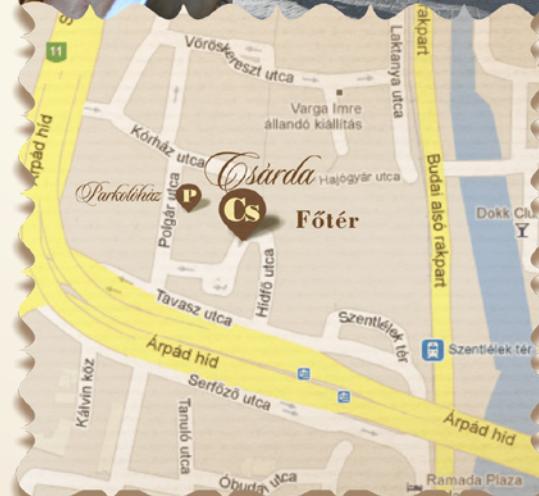


# Csalánnosi Csárda

Ó B U D A



Welcome to us in Óbuda, too!

Open: 0-24

BUDAPEST III. KER. HÍDFŐ UTCA 16. (FÓTÉR)

[www.csalanosi-csarda.hu](http://www.csalanosi-csarda.hu) csalanosicsarda.obuda@gmail.com

# *Csalánnosi 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, Felsőcsalánnos 5.*

*Nettle-Group Kft.*

*csalanosicsarda.motel@gmail.com*

*www.csalanosi-csarda.hu*

# Osálonosi Csárda

## Empfehlung des Küchenchefs

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

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.

# Csalánnosi 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, Felsőcsaláns 5.

Nettle-Group Kft.

[csalanosicsarda.motel@gmail.com](mailto:csalanosicsarda.motel@gmail.com)

[www.csalanosi-csarda.hu](http://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.

# Osálonosi Csárda

## Frühstück

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

## Kinder Speisekarte

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

# Osánosi Csárda

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

# Csalánsi Csárda

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

## Vegetarische Gerichte

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

# Csalárosi Csárda

## Fertiggerichte

73. Hähnchengulasch vom Bauernhof*	6990 HUF
(serviert in einem kleinen roten Topf)	
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, Geflügelmagen, Hahnhoden)	4990 HUF
80. Hühnereintopf (mit Muskel magen)	3990 HUF
81. Bohneneintopf mit Paprika, geräucherter Schweinshaxe und Wurst (1,6)	3490 HUF

## Pfannengerichte

82. Spanferkelbraten*	7990 HUF
(mit bayerichem Sauerkraut, und Pfannenkartoffel) (1)	
83. Fleckerl mit Schweinshaxe nach Betyár Art (mit Champignon- Paprika-Sauerrahmsoße nach Bakonyi Art) (1,7)	4490 HUF
84. Braten nach Csalánosi Art mit Gänseleber und Nockerl* (Rippen, Gänseleber und Champignon vom Rost, Champignon-Paprika-Sauerrahmsoße 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 Dörrpfauen und Röstkartoffeln) (1,10)	6990 HUF
86. Grillplatte nach Csalánosi Art* (Schweinsbraten, Hühnerkeule, Beiried vom Rost, Debreciner 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 Dörrpfauen und Röstkartoffeln) (1)	5990 HUF
89. Schweinshaxe nach Bäckers Frau Art (aus geräucherter Schweinshaxe mit gerösteter Zwiebelkartoffeln) (1)	5990 HUF

# Osálonosi Csárda

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

# Csalánsi Csárda

## Plattens

105. „Csalánsi“ 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 Apfeling 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 Ganzem 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, Hühnerleue 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**

# Osálonosi Csárda

## Frischgebratene Flügelgerichte

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

# Csalánsi Csárda

133. Hühnerkeulefilet gebraten in Käse-Brokkoli Soße vom Ofen (1,7,10)	<b>4990</b> HUF
134. Hühnerkeule paniert (1,3)	<b>4490</b> HUF
135. Gänseleber paniert in Scheiben (1,3)	<b>14990</b> HUF
136. Gänseleber vom Rost in Scheiben mit Obstkompost (1)	<b>14990</b> HUF

## *Frischgebratene Gerichte aus Schweinefleisch*

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

# Osálonosi Csárda

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

# Osánosi Csárda

## *Frischgebratene Gerichte aus Rindfleisch*

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

# Osálonosi Csárda

## Fischgerichte

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

# Osámosi Csárda

## *Nudeln*

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

## *Beilage*

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

# Osálonosi Csárda

## *Eingelegtes/Salate*

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

## *Kompotte*

247. Marillenkompott	<b>1490 HUF</b>
248. Sauerkirschkompott	<b>1490 HUF</b>
249. Ananaskompott	<b>1490 HUF</b>
250. Kompott gemischt	<b>1490 HUF</b>

# Csalárosi Csárda

## Süßigkeiten

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

# Osálonosi Csárda

## *Sauce*

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

## *Verpackung*

Lebensmittelverpackung	<b>300 HUF</b>
Platteverpackung	<b>900 HUF</b>
Mittelgroß (mehrmals verwendbar)	<b>500 HUF</b>
Groß (mehrmals verwendbar)	<b>1000 HUF</b>

# Ósálonosi Csárda

## Schnaps

4cl

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

## Spirituose

4 cl

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

# Osálonosi Csárda

## **Sekt**

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

## **Bier vom Fass**

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

## **Bier in Flasche**

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

# Osvald Csárdá

## Hausweine

1 dl

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

## Wermut

1 dl

Martini (bianco, dry)	<b>1600</b> HUF
Campari bitter	<b>1600</b> HUF
Aperol Spritz	<b>2290</b> HUF

## Kaffee, Tee

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

# Osálonosi Csárda

## **Hausgemachte Erfrischungsgetränke**

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

## **Mineralwasser**

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

## **Getränke ohne Kohlensäure**

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

# Osvaldosi Csárda

## Getränke ohne Kohlensäure

1 dl

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

# Csalárosi 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](mailto:csalanosicsarda.motel@gmail.com)  
[www.csalanosi-csarda.hu](http://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.*

# Osámosi 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.