

# ÉTLAP

BILL OF FARE • SPEISEKARTE •

JEDÁLNÝ LÍSTOK

*H-9061 Vámosszabadi, Patkányos puszta*

*Tel.: +36 30 / 9161-666*

*[www.vidracsarda.hu](http://www.vidracsarda.hu)*



## CSÁRDÁNK LEVESEI • SOUPS • SUPPEN • POLIEVKY NAŠEJ ČÁRDY

### Fokhagymakrémleves olvadó sajttal

450,- HUF

Cream of garlic soup with melted cheese  
Knoblauchcremesuppe mit schmelzender Käse  
Horúca cesnaková polievka s topeným syrom

### Húsleves májgombóccal

560,-HUF

Liver dumpling soup  
Leberknödelsuppe  
Mäsová polievka s pečienkovými haluškami

### Húsleves cérnametéllel

560,-HUF

Consomme with angel hair pasta  
Fleischsuppe mit Fadennudeln  
Mäsová polievka s rezancami

### Tárkonyos csirkeragu leves

560,-HUF

Chicken ragout soup with tarragon  
Huhnragout Suppe mit Estragon  
Polievka z hydiny s estragómom

\* \* \* \* \*



**CSÁRDÁNK HALÁSZLEVEI • FISH SOUPS • FISCHSUPPEN • RYBACIE  
POLIEVKY NAŠEJ ČÁRDY**

<b>Halászlé betét nélkül</b>	850,- HUF
The broth of traditional Hungarian fishermen's soup Fischsuppe ohne Einlage Rybacia polievka bez vložky	
<b>Halászlé ponty szelettel</b>	950,-/1300,- HUF
Hungarian fishermen's soup with a portion of carp Fischsuppe mit Karpfen Rybacia polievka s podkovami z kapra	
<b>Halászlé pontyfilével</b>	1000,-/1400,- HUF
Hungarian fishermen's soup with fillet of carp Fischsuppe mit Karpfenfilet Rybacia polievka s filé z kapra	
<b>Halászlé pontyszelettel, belseéggel</b>	1100,-/1500,- HUF
Hungarian fishermen's soup with a portion of carp and roe Fischsuppe mit Karpfen und Innereien Rybacia polievka s podkovami z kapra, s vntornosfami	
<b>Halászlé hazai szürkeharcsa-szelettel</b>	1450,-/1950,- HUF
Hungarian fishermen's soup with a portion of wels (catfish) Fischsuppe mit Filet von ungarischem Wels Rybacia polievka s plátkom zo sivého sumca	
<b>Halászlé hazai szürkeharcsa-szelettel, belseéggel</b>	1500,-/2100,- HUF
Hungarian fishermen's soup with a portion of wels (catfish) and roe Fischsuppe mit Filet von ungarischem Wels und Innereien Rybacia polievka s plátkom zo sivého sumca, s vntornosfami	
<b>Halászlé belseéggel</b>	1200,-/1700,- HUF
Hungarian fishermen's soup with roe Fischsuppe mit Innereien Rybacia polievka s vntornosfami	

\* \* \* \* \*



**CSÁRDÁNK HALÉTKEI • FISH DISHES • FISCHGERICHTE • RYBACIE  
JEDLÁ NAŠEJ ČÁRDY**

**Kisalföldi ecetes hal**

740,- /1050,- HUF

Pickled fish Kisalföld style

Marinierter Fisch nach Kisalföld Art

Kyslá ryba z Kisalföld

**Frissen süttött haltepertő roppanó gombagerezdekkel**

980,- /1400,- HUF

Fresh fried fish scratlings with crisp mushroom slices

Frisch gebratene Fischgriebe mit knackigen Pilzscheiben

Čerstvo upečené rybíe škvarky s chrumkavými hubami

**Tengeri apróhal sütve (caca, girice, gavros)**

1100,-/1750,-HUF

Little fried fishes (fried sprat, caca, girice, gavros)

Frittierte kleine Fische (caca, girice, gavros)

Pečené morské ryby (drobné) (caca,girice, gavros)

**Omló békacombok rántva**

1995,-/2850,- HUF

Frogs' legs deep-fried in bread crumbs

Panierter Froschschenkel

Vyprážené žabie stehienka

**Süllőszeletek roston**

1365,-/1950,- HUF

Slices of pike-perch grilled

Zanderschnitzel vom Rost

Plátky zo zubáča na rošte



**Süllő Jean Bart módra (roston sütve, tejszínes gombaöntettel, pirított sajtbundában), 1680,-/2400,- HUF**

Pike-perch à la Jean Bart (grilled, in a coating of toasted cheese, with a mushroom cream sauce)

Zander auf Jean Bart Art (vom Rost, mit Pilzrahmsauce, in gerösteter Käsekruste)

Plátky zo zubáča na spôsob Jean Bart (pečené na rošte, so smotanovou omáčkou z húb, opekané v syrovom obale)

**Egészben sült süllő 90,- HUF/1 dkg**

Whole-fried pike-perch (sander)

Zander im Ganzen gebraten

Zubáč opekaný v celku

**Rántott csukafilé 1155,-/1650,- HUF**

Fillet of pike deep-fried in bread crumbs

Hechtfilet paniert

Plátky zo štuka na vyprážené

**Harcaszeledek roston vagy rántva 2250,- HUF**

Wels (catfish) grilled or deep-fried in bread crumbs

Welsschnitzel vom Rost oder paniert

Plátky zo sumca na rošte alebo vyprážené

**Harcapaprikás túrós csuszával 1925,-/2750,- HUF**

Wels (catfish) in a paprika sauce, served with pasta, curd cheese and sour cream

Welsgulasch mit Topfenfleckerln und Sauerrahm

Sumec na paprike s tvarohovými rezancami

**Pontyszelet rántva 1450,- HUF**

Sliced carp deep-fried in bread crumbs

Karpfenschnitzel paniert

Podkovy z kapra vyprážené





**Pisztráng Jóasszony módra (császárszalonnás, gombás, lilahagymás raguval) 80,- HUF/1 dkg**

Trout à la bonne femme (with a ragoût of bacon, mushroom and red onion)

Forelle auf Gute Frau Art (Forelle mit Ragout aus Bacon, Pilzen und roten Zwiebeln)

Pstruh na spôsob dobrej gazdinej (pstruh s ragú s cisárskou slaninou, hubami a červenou cibulkou)

**Olvadó sajtöntösbe bújtatott pisztráng 80,- HUF/1 dkg**

Trout grilled in a coating of cheese

Forelle vom Rost mit Käsekruste

Pstruh v obale taveného syra

**Serpenyőben sült lazac-szeletek olvadó citromvajjal 2550,- HUF**

Pan-fried slices of salmon with melted lemon butter

Lachsschnitzel aus der Pfanne mit schmelzender Zitronenbutter

Lososové plátky na pekáči s taviacim sa citrónovým maslom

**Lazac Vidra módra (rák, kapor, besamel) 2060,-/2950,-HUF**

Slices of salmon in house style (Crab, dill, Béchamel sauce)

Lachsschnitzel auf Vidra Art (Krebs, Dill, Béchamelsoße)

Losos na spôsob "Vidra Art" (krab, raky, bešamel)

**Vidra haltál két személyre (pisztráng Jóasszony módra, rántott ponty, rántott harcsa) 5500,- HUF**

House fish platter for two persons (trout à la bonne femme ,fried carp and wels)

Vidra Fischplatte für Zwei (Forelle auf Gute Frau Art, paniertes Karpfen, paniertes Wels)

Rybacia misa Vidra pre dve osoby (pstruh na spôsob dobrej gazdinej, vyprážený kapor, vyprážený sumec)

\* \* \* \* \*



**SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT FRISSENSÜLTJEINK • POULTRY DISHES •  
GEFLÜGELGERICHTE • MINÚTKY Z HYDINY**

**Csirke jóasszony módra (csirkemell császárszalonnával, lilahagymával, gombával) 1650,-HUF**

Chicken à la bonne femme (grilled fillet of chicken breast, with bacon, red onions and mushroom)

Huhnschnitzel auf Gute Frau Art (mit Bacon, roten Zwiebeln und Pilz)

Kura na spôsob dobrej gazdinej (morčací rezeň s cisárskou slaninkou, červenou cibuľou, hubami)

**Csirkemell tejszínes gombamártással 1650,-HUF**

Grilled fillet of chicken breast, served with a mushroom cream sauce

Hühnenbrustfilet mit Pilzrahmsoße

Rezeň kuracích prs s jemnou hubovou omáčkou so smotanou

**Klasszikus kijevi csirkemell 1850,- HUF**

Breast of chicken stuffed with herb butter

Hühnerbrust mit Kräuterbutter gefüllt

Klasické Kyjevské kuracie prsia

**Hawaii csirkemell ananással, olvadó sajttal 1850,- HUF**

Breast of chicken Hawaii style with pineapple and melted cheese

Hühnerbrust Hawaii mit Ananas, schmelzendem Käse

Havajské kuracie prsia s ananásom, taviacim sa syrom

\* \* \* \* \*



## **SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT FRISSENSÜLTJEINK • PORK DISHES • GERICHTE VOM SCHWEIN • MINÚTKY Z BRAVČOVÉHO MÄSA**

### **Fokhagymás cigánypecsenye szalonnakoronával**

**1600,- HUF**

Pork cutlet Gypsy style, seasoned with garlic, served with a crown of crisp fried bacon  
Knoblauch-Schweineschnitzel Zigeuner Art mit Speck-Hahnenkamm  
Cigánska pečienka s korunou zo slaninky

### **Cordon bleu**

**1750,-HUF**

Cordon bleu pork cutlet  
Cordon bleu aus Schweineschnitzel  
Cordon bleu z bravčového mäsa

### **Patkányosi betyárbatyu (karaj friss lila hagymával, házi kolbással, sajttal töltve, rántva)**

**1750,- HUF**

Pork cutlet à la Patkányos (deep-fried pork cutlet with red onions, stuffed with home-made sausage and cheese, breaded)  
„Räuberbündel“-Schweineschnitzel (gefüllt mit roten Zwiebeln, hausgemachter Wurst und Käse, paniert)  
Beřarsky batoh Patkányos (vyprážené karé plnené čerstvou červenou cibulkou, domácou klobásou, syrom)

### **Sertés Budapest módra (roston sült sertés-szeletek csirkemájjal, gombával, lecsós raguval nyakon öntve)**

**1750,- HUF**

Grilled pork cutlet à la Budapest (with a ragoût of chicken liver, mushroom, bell pepper and tomato)  
Schweineschnitzel vom Rost Budapester Art (mit Hühnerleber, Pilz, Letscho-Ragout)  
Bravčové mäso na spôsob Budapest (bravčové rezne na rošte, obložené kuracími pečienkami, hubami, ragú s lečom)

### **Bőségtál három személyre (sertéskaraj Budapest módra, rántott csirkemell, cigánypecsenye, rántott sajt, rántott gomba)**

**5500,-HUF**

Generous platter for three persons: pork cutlet à la Budapest, breast of chicken deep-fried, pork cutlet Gypsy style, cheese and mushrooms deep-fried in bread crumbs  
Bereicherte Platte für Drei (Schweineschnitzel Budapester Art, gebratene Hähnchenbrust, Schweineschnitzel Zigeuner Art, paniertes Käse, panierte Pilzköpfe)  
Misa hojnosti pre tri osoby (bravčové karé na spôsob Budapešť , Obaloované kuracie prsia, cigánska pečienka, vyprážený syr, vyprážené huby)





**Sertésszelet Csárdagazda módra**

1575,-/2250,- HUF

**(roston sült sertésszeletek gomba mártással, kolbásszal és sajttal, csőben sütve)**

Spare rib of pork in house style (grilled, with a mushroom sauce, sausage and grated cheese)

Schweinekamm nach Gastwirt Art (Schweinekamm vom Rost mit Pilz Sauce, Wurst und Käse, gratiniert)

Krkovička na spôsob krčmára (rezne z krkovičky na rošte s omáčkou, klobásou a so syrom, opekané v trúbe)

**Rántott sertésszelet**

1500,-HUF

Breaded pork chop

Paniertes Schweinekotelett

Vyprážený bravčový rezeň

\* \* \* \* \*

**SAJTÉTELEK • CHEESE DISHES • KÄSEGERICHTE • SYROVÉ ŠPECIALITY****Rántott sajt**

1050,- HUF

Cheese deep-fried in bread crumbs

Gebakener Käse

Vyprážený syr

**Rántott camembert, áfonya-lekvárral**

1500,- HUF

Camembert deep-fried in bread crumbs, and cranberry jam

Gebakener Camembert und Preiselbeerenjam

Vyprážený camembert s brusnicovým lekvárom

\* \* \* \* \*



**VAD- ÉS MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK • BEEF AND GAME DISHES •  
GERICHTE VOM WILD UND RIND • JEDLA Z DIVINY A Z HOVÄDZIEHO MÄSA**

**Vadpörkölt**

Goulash stew of mixed game in red wine  
Wildfleischgulasch mit in Rotwein  
Perkelt z diviny

2700,- HUF

**Vörösboros marhapörkölt**

Beef goulash in red wine  
Rotwein-Rindergulasch  
Hovädzi perkelt s červeným vínom

1600,- HUF

**Hagymás rostélyos pácolt hátszínból**

Grilled beef with fried onion rings  
Zwiebelrostbraten  
Roštenka na cibuli z marinovaného chrbta

2550,- HUF

**Hátszín Stroganoff módra**

Rump steak á la Stroganoff  
Lendenstück auf Stroganoff Art  
Hovädzi chrbát na spôsob Stroganov

2550,-HUF

\* \* \* \* \*



## KÖRETEK • GARNISHES • BEILAGEN • PRÍLOHY

<b>Burgonyarösztyike</b> Hash browns Kartoffelpuffer Zemiakové harulky	450,- HUF
<b>Galuska</b> Gnocch Nockerln Halušky – nokerle	450,- HUF
<b>Párolt rizs</b> Steamed plain rice Gedünsteter Reis Dusená ryža	315,-/450,- HUF
<b>Párolt zöldségköret</b> Steamed vegetables Gedünstete Gemüse Dusená zeleninová príloha	450,- HUF
<b>Hasábburgonya</b> French fried potatoes Pommes frites Zemiakové hranolky	450,- HUF
<b>Petrezselymes burgonya</b> Parsley potatoes Petersilienkartoffeln Zemiaky s petržlenom	450,- HUF
<b>Túrós csusza</b> Pasta with curd cheese, sour cream and crisp bacon crumbs Quarkfleckerln mit Sauerrahm Halušky s tvarohom	805,-/1150,- HUF

\* \* \* \* \*



**CSÁRDÁNK HÁZIAS SALÁTÁI • HOME-MADE SALADS •  
HAUSGEMACHTE SALATE • DOMÁCE ŠALÁTY NAŠEJ ČÁRDY**

<b>Uborkasaláta</b> Cucumber salad, Gurkensalat, Uhorkový šalát	500,- HUF
<b>Káposztasaláta</b> Cabbage salad, Krautsalat, Kapustový šalát	450,- HUF
<b>Csemege uborka</b> Pickled gherkins, Delikatessgurken, Lahôdkové uhorky	450,- HUF
<b>Ecetes almapaprika</b> Pickled bell pepper, Essigpaprika, Kyslá guľatá paprika	450,- HUF
<b>Paradicsomsaláta</b> Tomato salad, Tomatensalat, Paradajkový šalát	500,- HUF
<b>Házi vegyes savanyúság</b> Home-made mixed pickles, Hausgemachte, saure Gemüse, Domáci miešaný kyslý šalát	450,- HUF

\* \* \* \* \*

**MÁRTÁSOK, ÖNTETEK ÉTELEINKHEZ • SAUCES • SAUCE • OMÁČKY**

<b>Tartármártás</b> Tartare sauce Tatarensauce Tatárska omáčka	450,- HUF
<b>Áfonyalekvár</b> Cranberry jam Preiselbeerenjam Brusnicová omáčka	350,- HUF

\* \* \* \* \*





## CSÁRDÁNK ÉDESSÉGEI • DESSERTS • DESSERTS • DEZERTY

<b>Somlói galuska</b> Sponge trifle with walnut and chocolate sauce, Somló style Schomlauer Nockerln mit Walnüssen und Schokoladensauce Halušky šomloi	850,- HUF
<b>Vidra kehely (somlói, fagylalt, gyümölcs)</b> Vidra cup (Hungarian trifle "Somló galuska", Ice, Fruit) Vidra Kelch (Somlauer Nockerl, Eis, Frucht) Pohár "Vidra" (šomló halušky, zmrzlina, ovocie)	900,-HUF
<b>Gesztenyepüré</b> Chestnut purée Kastanienpüree Gaštanové pyré	600,- HUF
<b>Gundel palacsinta</b> Crêpes à la Gundel (with chocolate sauce) Gundel-Pfannkuchen mit Schokoladensauce Palacinky Gundel	750,- HUF
<b>Túrós palacsinta</b> Pancakes with sweetened curd cheese filling Pfannkuchen mit Quarkfüllung Tvarohové palacinky	700,- HUF
<b>Vargabéles</b> Sweet noodle cheesecake Schusterstrudel Vargabéleš (zapečené sladké tvarohové cestoviny s hrozienkami)	850,-HUF

\* \* \* \* \*



*Jó étvágyat kívánunk...*

*Enjoy your meal!*

*Guten Appetit!*

*Dobru chuť!*

**Áraink a 27% ÁFA-t tartalmazzák!**

