

# Zsindelyes Csárda

## Előételek – Vorspeisen – Starters

<b>Tatár beefsteak</b> <b>Beef Tatar</b> <b>Beefsteak Tatar</b> (ran minced steak topped with egg-olk)	<b>3190,-</b>
<b>Hideg libamáj zsírjában</b> (paprika, paradicsom, hagyma, uborka, pirítós) <b>Kalte Gänseleber in eigenem Fet</b> (mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Toastbrot) <b>Cold goose liver in it's fat</b> (green pepper, tomato, onion, cucmber, toast)	<b>3790,-</b>
<b>Grillezett füstölt sajt baconbe tekerve salátaágyon</b> <b>Gegrillter graucherter Käse auf Salatbett</b> <b>Grilled smoked cheese with salad</b>	<b>1890,-</b>
<b>Hidegtál házi füstölt finomságokból</b> (sonka, kolbász, szalonna, paprika, paradicsom, uborka, hagyma) <b>Kalte Platte mit Geräucherter Leckerbissen</b> (Schinken, Wurst, Speck, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) <b>Cold plate from home-made smoked delicacy</b> (ham, sausage, bacon, green pepper, tomatoe, cucumber, onion)	<b>1890,-</b>
<b>Sajtízeltő fatálon</b> <b>Gemischte Käseplatte</b> <b>Cheese taster on wooden plate</b>	<b>1990,-</b>

# Zsindelyes Csárda

## Levesek - Suppen – Soups

<b>Húsleves falusiasan, tálban</b> (tyúkhús, tészta, répa, borsó, gomba)		
<b>Fleischsuppen, grose portion</b> (mit Hühnerfleisch, Nudeln, Gemüse)		<b>850,-</b>
<b>Clear meat soup, rurally in tureen</b> (chicken, paste, carrots, green peas, mushrooms)		
<b>Húsleves falusiasan, csészében</b>		
<b>Fleischsuppen, in der Tasse</b>		<b>590,-</b>
<b>Clear meat soup, rurally in cup</b>		
<b>Húsleves csigatésztával</b>		
<b>Fleischsuppen mit Nudeln</b>		<b>490,-</b>
<b>Clear meat soup with semolina gnocchi</b>		
<b>Fokhagyma krémleves cipóban tálalva</b>		
<b>Knoblauchcremesuppe im Csárdabrot</b>		<b>950,-</b>
<b>Garlic soup served in a small round loaf</b>		
<b>Legényfogó leves</b> (tárkonyos raguleves, burgonyagombóccal)		
<b>Hüherragoutsuppe mit Estragon und Kartoffelknödel</b>		<b>750,-</b>
<b>Bachelors tongs soup</b> (ragout soup with tarragon and potato dumplings)		
<b>Gulyásleves</b>		
<b>Gulaschsuppe</b>	Tálban/ Grose Portion/ in a tureen	<b>1490,-</b>
<b>Hungarian goulash soup</b>	Csészében/ in der Tasse/ in a cup	<b>790,-</b>
<b>Hideg gyümölcsleves</b>		
<b>Kalte Fruchtsuppe</b>		<b>650,-</b>
<b>Cold fruit soup</b>		

# Zsindelyes Csárda

## Kímélő ételek – Schonende Speisen – Dietary dishes

<b>Brokkoli bundában sajtmártással, rizzsel</b> <b>Broccoli im Mantel mit Käsesauce, Reis</b> <b>Broccoli in jacket with cheese sauce and rice</b>	<b>1790,-</b>
<b>Rántott camembert áfonyával, rizzsel</b> <b>Gebackener Camembert mit Preiselbeer, Reis</b> <b>Fired camembert cheese with cranberries and rice</b>	<b>1790,-</b>
<b>Grillezett zöldségtál</b> (cukkini, paprika, gomba, hagyma, paradicsom, sajt) <b>Gemüseteller</b> (Gemüse vom Rost, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Champignons, Tomaten mit Käse) <b>Grilled vegetable plate</b> (courgettes, green pepper, mushrooms, onion, tomato and cheese)	<b>1890,-</b>
<b>Pulykamell csíkok salátaágyon kapos joghurtöntettel</b> <b>Putenstreifen mit salat, Dillsauce</b> <b>Turkey breast strips with salad, with dill flavoured yoghurt dressing</b>	<b>1990,-</b>

## Gyermek kedvencek – Für unsere Kleine Gäste – Childrens favourites

<b>„Dino szeletek” hasáburgonyával</b> <b>„Dino- Schnitzel” mit Pommes frites</b> (vom Pute) <b>„Dino fillet” with potato chips</b>	<b>990,-</b>
<b>„Asterix álma”</b> (kisadag rántott szelet hasáburgonyával) <b>„Asterix Traum”</b> (kleine panierte Shnitzel mit Pommes frites) <b>„Asterix’s dream”</b> (small piece fried fillet with potato chips)	<b>990,-</b>

# Zsindelyes Csárda

## Halételek – Fischgerichte- Fish dishes

<b>Halászlé</b>	
<b>Fischsuppe</b>	<b>1790,-</b>
<b>Hungarian fisherman's soup</b>	
<b>Süllő roston egészben sütve petrezselymes burgonyával (1 dkg)</b>	
<b>Zander vom Rost im Ganzen mit Petersilinkartoffeln (10 Gr)</b>	<b>90,-</b>
<b>Grilled pike perch in whole (10 gramme)</b>	
<b>Mandulás pisztráng petrezselymes burgonyával</b>	
<b>Forelle mit Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln</b>	<b>2790,-</b>
<b>Trout with almonds and parsley potatoes</b>	
<b>Fogasfilé roston tejszínes gombamártással, rizzsel</b>	
<b>Zanderfilet vom Rost mit Champignonsosse mit Reis</b>	<b>3250,-</b>
<b>Grilled fogas fillet with creamy mushroom sauce</b>	
<b>Fogasfilé rántva tartármártással petrezselymes burgonyával</b>	
<b>Zanderfilet vom Rost mit Tartaren sosse Petersilienkartoffeln</b>	<b>3250,-</b>
<b>Fried fogas fillet with tartare sauce and parsley potatoes</b>	
<b>Harcspörkölt túrós csuszával</b>	
<b>Welsgulasch mit Topfenfleckerl</b>	<b>3090,-</b>
<b>Hungarian catfish (cheat-fish) stew with cottage cheese pasta</b>	
<b>Haltál 2 személyre</b>	
(párizsi fogas, roston harcsa, rántott ponty, petrezselymes burgonya)	
<b>Fischplatte für 2 Personen</b>	
(Zanderfilet, Welshfilet, Karpfen)	<b>6190,-</b>
<b>Fishplate for 2 person with parsley potatoes</b>	
(3 kinds of fishes)	

# Zsindelyes Csárda

## Magyar konyha különlegességei – Ungarische Spezialität – Specialities of the hungarian kitchen

<b>Csirkepaprikás galuskával</b> <b>Paprikahendl mit Nockeren</b> <b>Paprika chicken with sour-cream and gnocchi</b>	<b>1990,-</b>
<b>Ropogós kacsasült párolt káposztával</b> <b>hagymás törtburgonyával (1/2 kacska)</b> <b>Knusprige Entenbraten mit gedünstetem Kraut</b> <b>und Zwiebel-Stampfkartoffeln (1/2 Ente)</b> <b>Chips roast duck with steamed cabbage</b> <b>and mashed potatoes (1/2 duck)</b>	<b>2990,-</b>
<b>Marhapörkölt galuskával</b> <b>Rindsgulasch mit Nockerln</b> <b>Hungarian beef stew with home-made flour pellets</b>	<b>2490,-</b>
<b>Borjúpaprikás galuskával</b> <b>Kalbspaprikasch mit Nockerln</b> <b>Veal gulash with gnocchi</b>	<b>2690,-</b>
<b>Csülök „pékné” módra két személyre</b> <b>(hagymás burgonyával, torma, mustár)</b> <b>Schweinehaxe für zwei Personen</b> <b>(mit Zwiebel kartoffeln, Merrettich, Senf)</b> <b>Knuckle of pork for 2 persons</b> <b>(backerin potatoes, horse-radish, mustard)</b>	<b>4690,-</b>

# Zsindelyes Csárda

## Rózsa Sándor kedvence

(grillezett sertésborda gombaraguval, tócsival)

**Shweinekotelerr vom Rost mit Kartoffelpufern und Pilsragout** 2790,-  
**Grilled pork cutlet with stewed mushrooms and potato cake**

## „Ördögtányér”

(sertés és pulykacsíkok tükörtojással, magyaros burgonyával, csípős)

**„Teufelsteller”** 2490,-

(Schweine- und Putenstreifen mit Letscho, Kartoffeln, Spiegelei, scharf)

## „Devil plate”

(pork und turkey meat strips with fried egg, Hungarian potatoes, spicy)

## Libamáj rántva, petrezselymes burgonyával

**Gebackene Gänseleber mit Petersilienkartoffeln** 4490,-

**Fired goose liver with parsley potatoes**

## Libamáj magyarosan

**Gänseleber nach ungarischen Art** 4490,-

**Goose liver with Hungarian potatoes**

## „Zsindelyes” csirkemell kapros juhtúróval töltve, rizzsel

**Hünerbrust auf „Zsinelyes” Art** 2590,-

**Chicken breast „Zsindelyes” style**

## Csirkemell roston, aszalt gyümölcsökkel

rózsabors mártással, rizzsel

**Hähnchenbrustfillet vom Rost mit Gedunstetes Obst** 2690,-

mit Rosa pfeffersauce, Reis

**Chicken breast with Pepper Souce, Dried fruit, Rice**

# Zsindelyes Csárda

**Magyaros grilltányér pirított burgonyával**

(Szűzermék, pulykamell, karaj, lecsó)

**Ungarische Grillteller**

**2790,-**

**Hungarian grill table**

**Szűzermék baconbe göngyölve, mandulás brokkolival**

**és steakburgonyával**

**Schweinmedallions im Speck mit Mandeln,**

**3190,-**

**Brokkoli und Steakkartoffeln dazu**

**Porkmedalions with bacon, brokkoli and steak potatoes**

**Csárdagazda kedvence**

(sertésborda roston libamáj szeletekkel,  
tejszínes, kapos gombamártással krokettel)

**Lieblingsspeize des Wirtes**

**3290,-**

**Inn- keeper's favorite**

**Kondás koma vacsorája**

(mustáros flekken salátakörettel)

**Abendessen des Schweinefirtpatení**

**2490,-**

**Barbecued pork with spiced mustard, and salad garnish**

**„Udvari” paraszti pecsenye, hagymás törtburgonyával**

(hagyma, szalonna, kolbász, paprika, gomba)

**Bauernteller aus „Udvari” mit Zwiebel und Stampkartoffeln**

**2490,-**

**Peasant pork „Udvari” style with mashed onion potatoes**

# Zsindelyes Csárda

<b>Cigánypecsenye hasáburgonyával</b> <b>Zigeunerbraten</b> <b>Gipsy roast with potato chips</b>	<b>2590,-</b>
<b>Betyár batyu vegyeskörettel</b> (füstölt kolbásszal, füstölt sajttal, hagymával, sonkával töltött sertésborda rántva) <b>Betyarenbündel mit gemischter Garnierung</b> (Gebackener Schweinekotelett gefühlt mit geräuchertem Wurst, Räucherkäse, Schinken und Zwiebeln) <b>Fried pork cutlets stuffed with ham, cheese, onion</b>	<b>2790,-</b>
<b>Bélszínjava zöldkörettel, fűszervajjal</b> <b>Lendensteak mit grünen Beilage und Kräuterbutter</b> <b>Beefsteak with green garnish and butter</b>	<b>4990,-</b>
<b>Bélszínszelet vörösboros erdei gombamártással, krokettel</b>	<b>4990,-</b>
<b>Magyaros bélszínérmék lecsóval karikaburgonyával</b> <b>Lendenmedalions auf „Ungarische” Art</b> <b>Hungarian medalions of sirloin of beef with letcho mixed ring potatoes</b>	<b>4990,-</b>
<b>Hagymás hátszín hasáburgonyával</b> <b>Zwiebelnrostbraten mit Pommes Frites</b> <b>Ribsteak with bacon, beans, potato</b>	<b>3690,-</b>
<b>Hátszínlángos szalonnás zöldbabbal karikaburgonyán</b> <b>Rumpsteak mit Speckbohnen und Ringkartoffeln</b> <b>Rumpsteak with bacon, beans, potatoes</b>	<b>3790,-</b>
<b>Csárdatál 2 személyre</b> (csirkecomb, tarja, Cordon Bleu, brokkoli) <b>Platte für 2 Personen</b> (Hänchenkeule, Schweinfleisch, Cordon Bleu, Brokkoli gebacken) <b>Inn plate for 2 person</b> (chicken legs, pork meat, Cordon Bleu, Broccoli in jacket)	<b>5790,-</b>



# Zsindelyes Csárda

## Frissensültek – Grill und Warme Gerichte - Dishes prepared upon order

<b>Cordon Bleu pulykából vegyes körettel</b>	
<b>Cordon Bleu vom Pute mit gemischter Beilage</b>	<b>2590,-</b>
<b>Turkey „Cordon Bleu” with mixed garnish</b>	
<b>Grillezett pulykamell áfonyás almakoronával, krokettel</b>	
<b>Gegrillte Putenbrustfillet mit Apfelkorne,</b>	<b>2690,-</b>
<b>Heidelbeere und Kroketten</b>	
<b>Turkey fillet with apple, blueberry and potato croquettes</b>	
<b>Vasalt filézett csirkecomb salátaágyon</b>	
<b>„Gebügeltes” Hähnchenkeule mit grünen Salat</b>	<b>2390,-</b>
<b>„Ironed” leg of chicken with lettuce and dressing sauce</b>	
<b>Pulykamell rántva „Evita” módra (paradicsomos gombatöltelék)</b>	
<b>Truthanburst vom Rost auf „Evita” Art</b>	<b>2590,-</b>
<b>Turkey breast „Evita” style</b>	
<b>Rántott pulykamell libamájjal töltve</b>	
(kukoricás rizzsel, őszibarackkal)	
<b>Gebackene Truthanburst gefüllt mit Gensenleber</b>	<b>3290,-</b>
(mit Pfirsich und Reis gemischt mit Meis)	
<b>Fried turkey breast with goose liver stuffed</b>	
(mais mixed rice and peach)	
<b>Csirkecomb roston sütve „csárda” raguval</b>	<b>2490,-</b>
(lecsó, gomba, kolbász, karika burgonyával)	
<b>Csirkemell roston, grillezett zöldségekkel</b>	
<b>Hünerburst vom Rost mit gegrilltem Gemüse</b>	<b>2590,-</b>
<b>Chicken breast with grilled vegetables</b>	
<b>Zöldséges csirkemell falatkák sajtmártásban, rizzsel</b>	
<b>Hünerburst mit gemüse und Käsesosse</b>	<b>2690,-</b>
<b>Chicken breast with vegetables, cheese sauce, and rice</b>	

# Zsindelyes Csárda

## Tészták, édességek – Süssigkeiten – Sweets

<b>Almás – mákos pite fahéjas öntettel</b>	
<b>Apfel – Mohn Kucken mit Zimtsauce</b>	<b>790,-</b>
<b>Apple – poppy seed pie with cinnamon sauce</b>	
<b>Meggyes rétes</b>	
<b>Sauerkirsch Strudel</b>	<b>690,-</b>
<b>Sour cream strudel</b>	
<b>Somlói galuska</b>	
<b>Somlauer Nockerln</b>	<b>790,-</b>
<b>Sponge cake from Somló</b>	
<b>Palacsinta ízlés szerint</b> (gundel, túrós)	<b>790,-</b>
(ízes, kakaós)	<b>590,-</b>
<b>Palatschinken nach Geschmack</b>	
(Nuss mit Schokososse, Topfen mit Vanillen sauce)	
(mit Marmalade, mit Kakao)	
<b>Pancakes at pleasure</b>	
(Gundel, cottage cheese)	
(jam, cacao)	
<b>Szilvágombóc parfé fahéjas öntettel</b>	
(vanília fagylalt szilvával töltve)	
<b>Pflaumenknödel Parfait mit Zimtsauce</b>	<b>790,-</b>
(Gefüllte Vanillieneis mit Plaume)	
<b>Plum dumpling parfait with cinnamon sauce</b>	
<b>Túrós csusza tepertővel</b>	
<b>Topfenfleckerl mit Grammeln</b>	<b>1190,-</b>
<b>Cottage cheese paste with cracklings</b>	

# Zsindelyes Csárda

## Saláták – Salat – Salad

<b>Káposztasaláta</b>	
<b>Krautsalat</b>	<b>550,-</b>
<b>White cabbage salad</b>	
<b>Uborkasaláta</b>	
<b>Gurkensalat</b>	<b>590,-</b>
<b>Cucumber salad</b>	
<b>Paradicsomsaláta</b>	
<b>Tomatensalatmit mit Zwiebeln</b>	<b>590,-</b>
<b>Tomato salad</b>	
<b>Ecetes almapaprika</b>	
<b>Essigpaprika</b>	<b>590,-</b>
<b>Green pepper iv vinegar (apple formed)</b>	
<b>Csemegeuborka</b>	
<b>Delikatessgurken</b>	<b>590,-</b>
<b>Pickles</b>	
<b>Vegyes saláta</b>	
<b>Gemischtersalat</b>	<b>590,-</b>
<b>Mixed salad</b>	
<b>Friss kevertsaláta zöldfűszeres joghurtöntettel</b>	
<b>Frisch Gemischtersalat mit Joghurtsosse</b>	<b>790,-</b>
<b>Fresh mixed salad with green spice flavoured yoghurt dressing</b>	

# Zsindelyes Csárda

## Borlap – Weinkarte

<u>Kimért borok - Offene Weine:</u>	0,5l	1l
Olaszrizling	1050,-	2100,-
Szürkebarát	1100,-	2200,-
Cabernet	1150,-	2300,-
Zweigelt	1250,-	2500,-
Rose	1250,-	2500,-

<u>Palackos borok – Flasche Weine:</u>	0,75l
Jásdi Olaszrizling	3700,-
Figula Chardonnay	3700,-
Dúzsi Rosé	4700,-
Bock Portugieser	4700,-

# Zsindelyes Csárda

## Alkoholmentes italok:

Cola	0,3l	390,-
Cola light	0,3l	390,-
Schweppes Narancs	0,3l	390,-
Gyömbér	0,3l	390,-
7 Up	0,3l	390,-
Tonic	0,25l	390,-
Speci	0,25l	390,-
Ásványvíz-Mineralwasser	0,25l	390,-

## Szénsavmentes italok:

Ice Tea	0,3l	390,-
Almalé – Apfelsaft	0,3l	450,-
Narancslé – Orangensaft	0,3l	450,-
Ószilé – Pfirschsft	0,3l	450,-
Almafröccs – Apfelschorle	0,3l	390,-
	0,5l	510,-

## Sörök – Biere:

Dreher csapolt – vom Fass	0,3l	420,-
	0,5l	650,-
Dreher Bak	0,5l	650,-
Pilsner Urquell	0,5l	650,-
Búzasör – Wiesbier	0,5l	650,-
Alkoholmentes sör	0,5l	650,-

## Kávék:

Espresso	390,-
Hosszú kávé	420,-
Capucchino	450,-

## Vermuthok:

		8cl
Martini Bianco		700,-
Campari		850,-
<u>Gyomorkeserűk - Bitters</u>		4cl

## Zwack Unicum/Next

Jägermeister		690,-
		700,-
<u>Whiskey:</u>		4cl
Ballantines		690,-
Johnnie Walker		690,-
Jim Beam		690,-

## Röviditalok:

		4cl
Barack		450,-
Vilmoskörte		590,-
Koser szilva		690,-
Tequila		690,-
Smirnoff vodka		690,-
Bailey's		690,-
Gordon's Gin		690,-
Bacardi Dry Rum		690,-

Zsindelyes pálinkák 1200,-