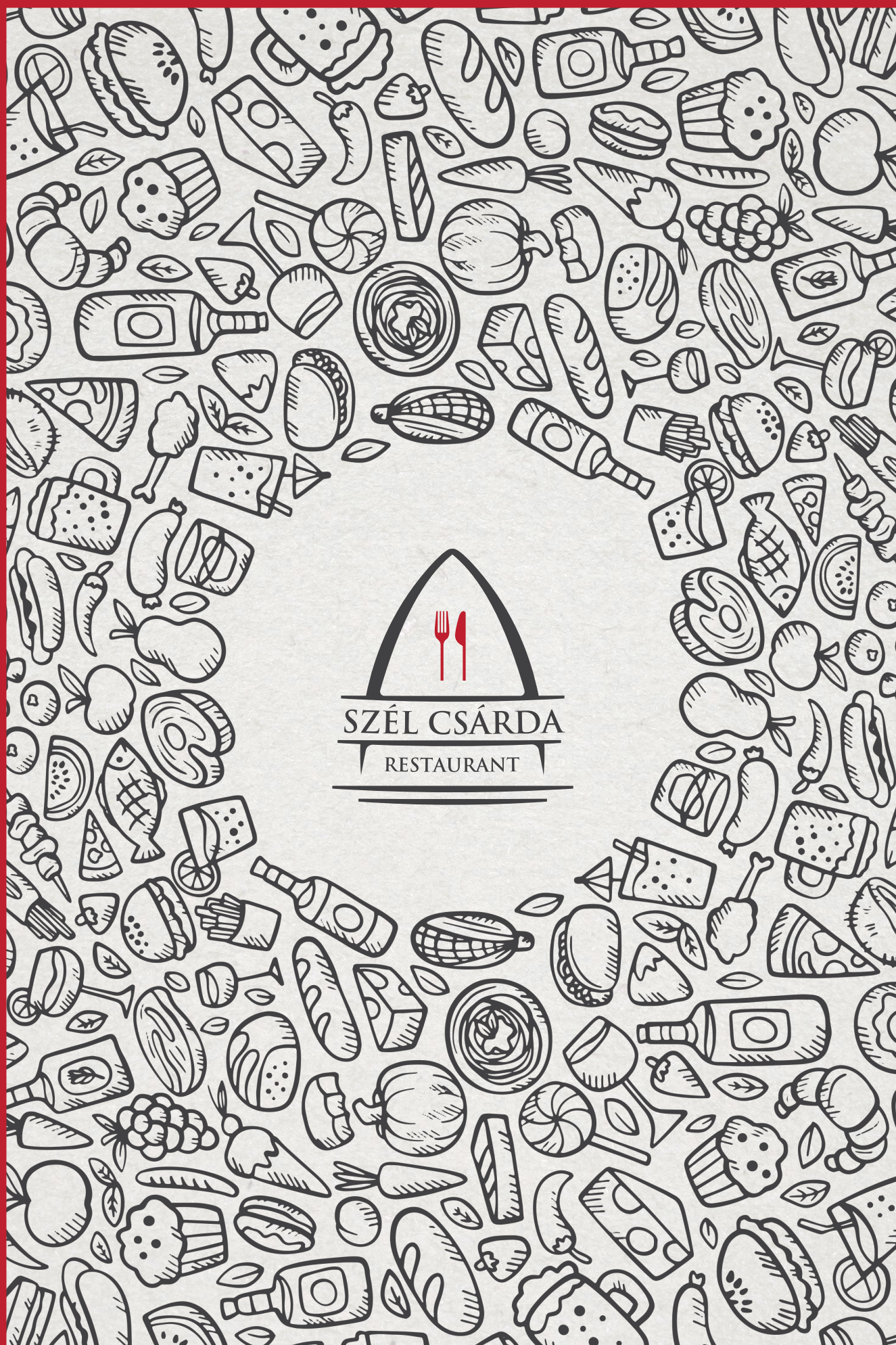




WWW.SZELCSARDA.HU



UNGARISCHER GESCHMACK,
MIT LIEBE ZUBEREITET



FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

	Euro	Ft
1. Ham and Eggs	7	2500
2. Rührei mit Pilz	6	2150
3. Rührei mit Schinken	7	2500
4. Rührei mit Wurst	7	2500
5. Käse Omelett	6	2150
6. Rührei nach Bauernart	7	2500
7. Rührei Natur	4	1450
8. 1 Stk. gekochtes Ei	1	
9. Warmes Sandwich	3,5	1250
10. Kaltes Sandwich	3,5	1250
11. Gekochter Debreziner	6	2150
12. Gekochtes Würstel	6	2150
13. Kalte Bauernplatte – für 1 Person (Schweinshaxe, Wurst, Schinken, Kasseler, frisches Gemüse)	8	2900
14. 1 Portion Butter, Marmelade oder Honig	3,5	1250
15. Sauerrahm (2 dl)	1,8	650

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE!

FRAGEN SIE UNSERE KELLNER NACH DEN ZUTATEN UNSERER SPEISEN,
DIE ALLERGIEN UND INTOLERANZEN VERURSACHEN!



TSCHARDAWIRT-ANGEBOTE ZUM FESTMAHL

Euro

Ft

TSCHARDA-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

- A. Eisbein aus dem Ofen, gebratene Entenleberschnitte, gefülltes Kotelett 59 21240
„Mizsei“-Art, mit Bacon umwickelte Hähnchenbrust, gebratener Speck,
Bratwurst, knusprige Entenkeule, auf Eisenplatte gebratener Grillkäse, gedün-
steter Rotkohl, Bratkartoffeln, Jasmin-Reis, gegrilltes Gemüse, Kirschragout

NEUE TSCHARDA-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

- B. Spanferkelbraten, gebackene Pilzköpfe, gebackener Käse, Hähnche- 46 16560
noberschenkelfilet vom Rost, mit Camembert gefülltes Hennenbrustfilet in
Körnermantel, Hähnchenbruststreifen in Pariser Mantel, Budapest-Ragout,
Jasmin-Reis, Steakkartoffeln, in Butter gedünstetes Gemüse

EISBEIN AUS DEM OFEN FÜR 2 PERSONEN

- C. Mit Senf und Gewürzen gepökeltes und gebratenes Eisbein, 23 8280
mit Speck-Bier-Kraut und Bratkartoffeln)

GEFLÜGEL-RENDEZVOU FÜR 2 PERSONEN

- D. Hennenbrustfilet mit Kartoffelpanade, Hähnchenoberschenkelfilet vom 49,5 17820
Rost, Putenbruststreifen in Körnermantel, Mediterranes Hähnchenbrustfilet
(mit Tomaten-Mozzarella-Füllung), Putenbrustfilet Kiew-Art, gebratene
Entenkeule, Risibisi, Süßkartoffeln, Apfel-Kartoffelkroketten, Brokkoli-Gratin,
Cheddar-Käsesoße

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



VORSPEISEN, SUPPEN, EINTOPFGERICHTE

Euro

Ft

VORSPEISEN

- | | | |
|---|-----|------|
| 16. Caesar Salat 2.0 | 9,7 | 3492 |
| 17. Knusprige Wels-Streifen in Nuss-Haselnuss-Mantel mit gegrillten Gemüsen | 9 | 3240 |

SUPPEN

- | | | |
|--|-----|------|
| 18. Kalte Erdbeerencremesuppe mit Schokospäne und Schlagsahne | 5,2 | 1870 |
| 19. Käsecremesuppe mit Sesam-Grissini | 5,2 | 1870 |
| 20. Französische Zwiebelsuppe im hausgemachten Brotlaib | 5,2 | 1870 |
| 21. Meierhofer Fleischsuppe, Fleischteller mit Senf und Meerrettich serviert | 5,8 | 2090 |
| 22. Fleischsuppe mit hausgemachten Leberknödeln | 5,8 | 2090 |
| 23. Hühnersuppe „Újházi“-Art mit hausgemachten Fadennudeln | 6,3 | 2270 |
| 24. Sahnige Pilzsuppe mit hausgemachten Reibgersteln | 5,8 | 2090 |

Suppen auch in Tassen serviert (70% des Preises)

EINTOPFGERICHTE

- | | | |
|--|-----|------|
| 25. Bohnengulasch aus Beinfleisch vom Rind, mit Reibgersteln | 9,2 | 3310 |
| 26. Kesselgulasch aus Beinfleisch vom Rind, mit Reibgersteln | 9,2 | 3310 |
| 27. Gastwirt-Suppe | 9,8 | 3530 |
| 28. „Jókai“ Bohnensuppe | 9,2 | 3310 |
| 29. Lammragoutsuppe mit Estragon | 10 | 3600 |
| 30. Siebenbürgische Kaldaunensuppe | 9,2 | 3310 |

Eintopfgerichte werden NICHT in Tassen serviert!

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GERICHTE MIT GEFLÜGEL

	Euro	Ft
31. Putenroulade „Jászság“-Art mit Steakkartoffeln und Dill-Saure Sahne Sauce	18,5	6660
32. Putenbrustfilet Erzherzogin-Art mit Reis und gebratenen Gemüsen	28,8	10370
33. Putenbruststeak in Käsesauce, mit Kartoffelkroketten	17,3	6230
34. Entenleberschnitte mit Honig-Mini-Rote-Beeten und Süßkartoffeln	32,2	11590
35. Traditionelles Putenbrustfilet Kiew-Art mit gemischter Beilage	16	5760
36. Mit Käse und Schinken gefülltes Putenbrustfilet mit Pommes frites	16	5760
37. Gebackene Entenleber mit gemischter Beilage und Früchtekompott	32,2	11590
38. Mit Camembert gefülltes Hennenbrustfilet mit Heidelbeerschaum und Apfel-Kartoffelkroketten	16	5760
39. Putenbrust-Ragout in Pilz-Sahne-Sauce und Penne Nudeln	16	5760
40. Hennenbruststeak mit Gemüse-Feta-Bulgur	16	5760
41. Knusprige Entenkeule mit gedünstetem Rotkohl und Süßkartoffeln	25,5	9180
42. Hähnchenoberschenkelfilet mit Kartoffelpüree und Früchtekompott (vom Rost oder gebacken)	14	5040



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE

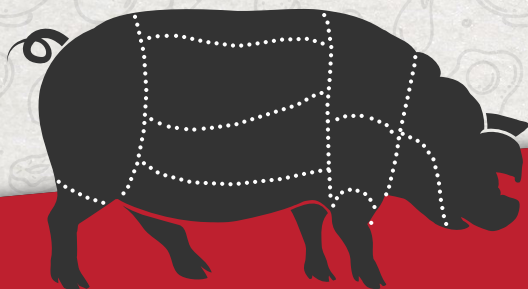


TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

	Euro	Ft
43. Zigeunerbraten mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln	14	5040
44. Eisbein „Pékne“-Art	12,7	4570
45. Brassauer Schweine-Geschnetzeltes	11,5	4140
46. Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Senf-Schmand-Sauce, in der Röhre gebacken mit pikanten Kartoffelecken	17,3	6230
47. Gebackenes Schweinemark mit Pommes frites und Tartarsauce	12,7	4570
48. Gebackenes Schweinekotelett mit Pommes frites	12,7	4570
49. Hexensteak mit gebratenen Champignons, Pommes Frites, gemischter Salatgarnitur	15	5400
50. Gefülltes Schweinekotelett „Mizsei“-Art mit Käsekartoffeln	15	5400
51. Mit Schweinemark gefülltes Kotelett mit Pariser Beilage	15	5400
52. Mit Kaiserspeck umwickeltes, Sous-vide gegartes Schweinefilet mit Waldpilz-Pappardelle	17,8	6410
53. Mizsei Messer Holzteller 3.0 (Schweinehaxe, Rinderfilet und Schweineporchetta) mit Steakkartoffeln	22,8	8210
54. Sous-vide gegarter Schweinenacken mit Pfeffersoße, gebackenen Zwiebelringen und Steakkartoffeln	15	5400



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE

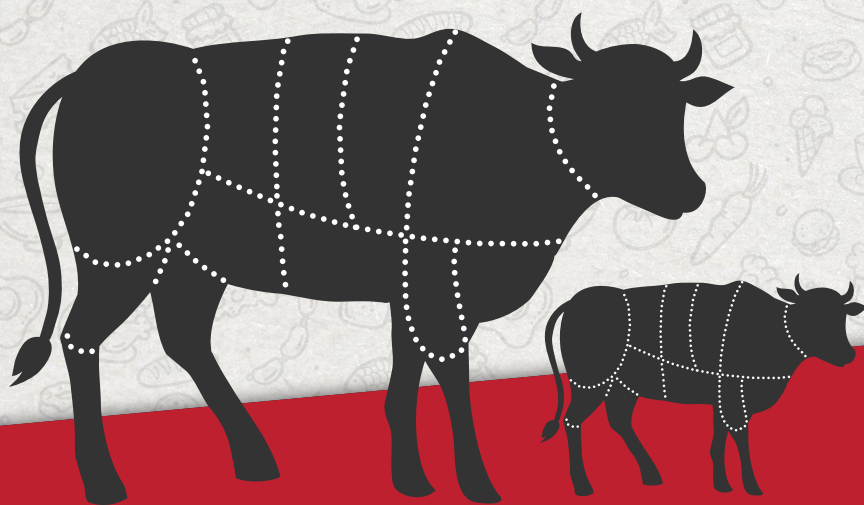


TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GERICHTE MIT KALB- UND RINDFLEISCH

	Euro	Ft
55. Wiener Schnitzel mit saurem Kartoffelsalat	17,3	6230
56. Kalb-Paprikasch mit Nockerln	17,3	6230
57. Gulasch aus Beinfleisch mit Salzkartoffeln	15	5400
58. Kaldaunengulasch mit Salzkartoffeln	11,5	4140
59. Lendenbraten Chefkoch-Art mit BBQ-Sauce	32,2	11590
60. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	19,5	7020



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE

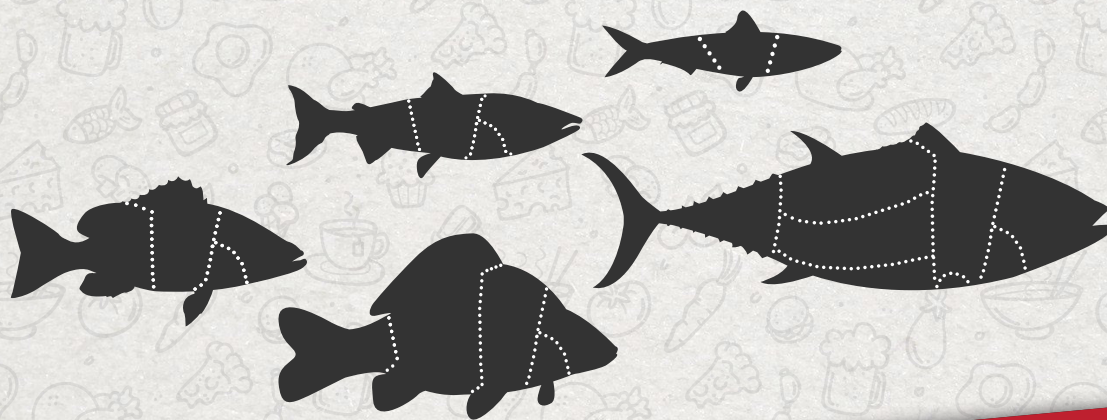


TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



FISCHGERICHTE

	Euro	Ft
61. <i>Gegrilltes Lachssteak mit Süßkartoffeln und gemischtem Mehrkornsalat</i>	23	8280
62. <i>Gegrilltes Zitronenbarschfilet mit Bulgur und Grillgemüse</i>	23	8280
63. <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter-Sauce und Tomaten-Risotto-Bällchen</i>	23	8300
64. <i>Gebratenes Eglifilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade</i>	20,7	7450
65. <i>Wels-Paprikasch mit saurer Sahne und Dill-Quarknudeln</i>	18,5	6660
66. <i>Gegrilltes Welsfilet mit Zitronenbuttersoße und Süßkartoffeln</i>	18,5	6660



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GERICHTE OHNE FLEISCH

	Euro	Ft
67. Mit geräuchertem Käse gefüllte Pilzköpfe, gebacken, mit Reis und Tartar-Sauce	14	5040
68. "Käse-Trio" (Trappistenkäse, Risotto-Bällchen, geräucherter Käse) mit Jasmin-Reis	11,5	4140
69. Gebackener Camembert in Nuss-Haselnuss-Mantel mit Kartoffelkroketten und Heidelbeermarmelade	15	5400
70. Vegetarische Platte mit Bulgur (mit geräuchertem Käse gefüllter Pilzkopf, Frühlingsroulade, Brokkoli-Gratin, Grillkäse, gebackene Zwiebelringe)	14	5040

NUDELGERICHTE

	Euro	Ft
71. Spaghetti Bolognese	9,2	3310
72. Quarknudeln mit knusprigen Speckwürfeln	8	2880

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



DESSERTS

	Euro	Ft
73. Gundel-Palatschinken mit Rum-Nuss-Eis	5,8	2090
74. Schomlauer Nockerln Tschardawirt-Art	7	2520
75. „Rákóczi“ Quarkkuchen in Becher	5,8	2090
76. Mit Mandel-Mascarpone gefüllte Palatschinken mit heißer Kaffeeccreme	8	2880
77. Mit Quarkcreme gefüllte Palatschinken mit Vanillesauce und Pfirsich	5,8	2090
78. Mit Honig-Mohn gefüllte Palatschinken mit heißer saurer Kirschensauce	5,8	2090
79. Palatschinken je nach Geschmack (Aprikosenmarmelade, Nutella, Kakaopulver)	4,6	1660
80. Paleo Torte (vegan, gluten- und laktosefrei, zuckerfrei)	5,8	2090

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



SALATE

	Euro	Ft
81. <i>Fitness Salat</i>	4	1450
82. <i>Gurkensalat</i>	3,5	1260
83. <i>Krautsalat</i>	3,5	1260
84. <i>Tomatensalat</i>	3,5	1260
85. <i>Peperoni</i>	3,5	1260
86. <i>Gewürzgurken</i>	3,5	1260
87. <i>Apfelpaprika</i>	3,5	1260
88. <i>Sauermix</i>	3,5	1260

BEILAGEN

	Euro	Ft
89. <i>Beilagen aus Kartoffeln</i>	2,9	1050
90. <i>Beilagen aus Süßkartoffeln</i>	4,6	1660
91. <i>Beilagen aus Reis</i>	2,3	830
92. <i>Bulgur</i>	2,3	830
93. <i>Gemüsebeilage</i>	3,5	1260
94. <i>Beilagen aus Kohl und Kraut</i>	2,9	1050

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GETRÄNKEKARTE

Euro

Ft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<i>Limo 0,1l</i>	<i>0,8</i>	<i>290</i>
<i>Erfrischungsgetränk mit Kohlensäure 0,25l</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>
<i>Erfrischungsgetränk mit Kohlensäure 0,5l</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Faserige Getränke 0,25l</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>
<i>Faserige Getränke 0,5l</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Orangensaft frisch gepresst 0,1l</i>	<i>1,8</i>	<i>650</i>
<i>Energiegetränke</i>	<i>3,5</i>	<i>1260</i>

MINERALWASSER

<i>Floe water (Reinwasser) 0,75l</i>	<i>1,8</i>	<i>650</i>
<i>Mineralwasser 0,33l</i>	<i>1,8</i>	<i>650</i>
<i>Mineralwasser 0,5l</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>

KAFFEE, TEE

<i>Kaffee Espresso</i>	<i>2,5</i>	<i>830</i>
<i>Capuccino</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Verlängerter Kaffee</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Caffé latte</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Melange</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>3,5</i>	<i>1260</i>
<i>Teeauswahl (Pickwick Slow Tee)</i>	<i>2,9</i>	<i>1050</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,3</i>	<i>830</i>

GETRÄNKEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GETRÄNKEKARTE

Euro

Ft

BIERE

<i>Zitronen Dreher 0,33l</i>	2,9	1050
<i>Dreher, Arany Ászok Biere in Flasche 0,5l</i>	4	1440
<i>Dreher, Arany Ászok in Dose 0,5l</i>	4	1440
<i>Dreher alkoholfrei 0,5l</i>	4	1440
<i>Bier vom Fass 0,3l, Dreher, Arany Ászok</i>	2,3	830
<i>Bier vom Fass 0,5l, Dreher, Arany Ászok</i>	4	1440
<i>Pilsner Urquell Biere in Flasche 0,5l</i>	4,4	1580

ALKOHOLE

	3 cl	3 cl	5 cl	5 cl
<i>Gusto Schnapsauswahl (Schnaps vom Haus, 51° Pfirsich, 41° Pfirsich, Birne, Pflaume)</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Casino Rum</i>	3,5	1260	6	2160
<i>St. Hubertus</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Tequila</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Finlandia Vodka</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Bacardi Rum</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Gordon's Gin</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Jägermeister</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Zwack Unicum (Pflaume, next)</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Chivas Regal</i>	4	1440	6,5	2340
<i>Jack Daniels</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Johnny Walker</i>	3,5	1260	6	2160
<i>St. Remy</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Metaxa ***</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Bailey's</i>	3,5	1260	6	2160
<i>Campari</i>	1 dl	3,5	1260	
<i>Martini</i>	1 dl	3,5	1260	
<i>Aperol</i>	1 dl	7	2520	
<i>Törley Sekt 0,2l</i>	Flasche	6	2160	
<i>Törley Sekt 0,75l</i>	Flasche	11,5	4140	

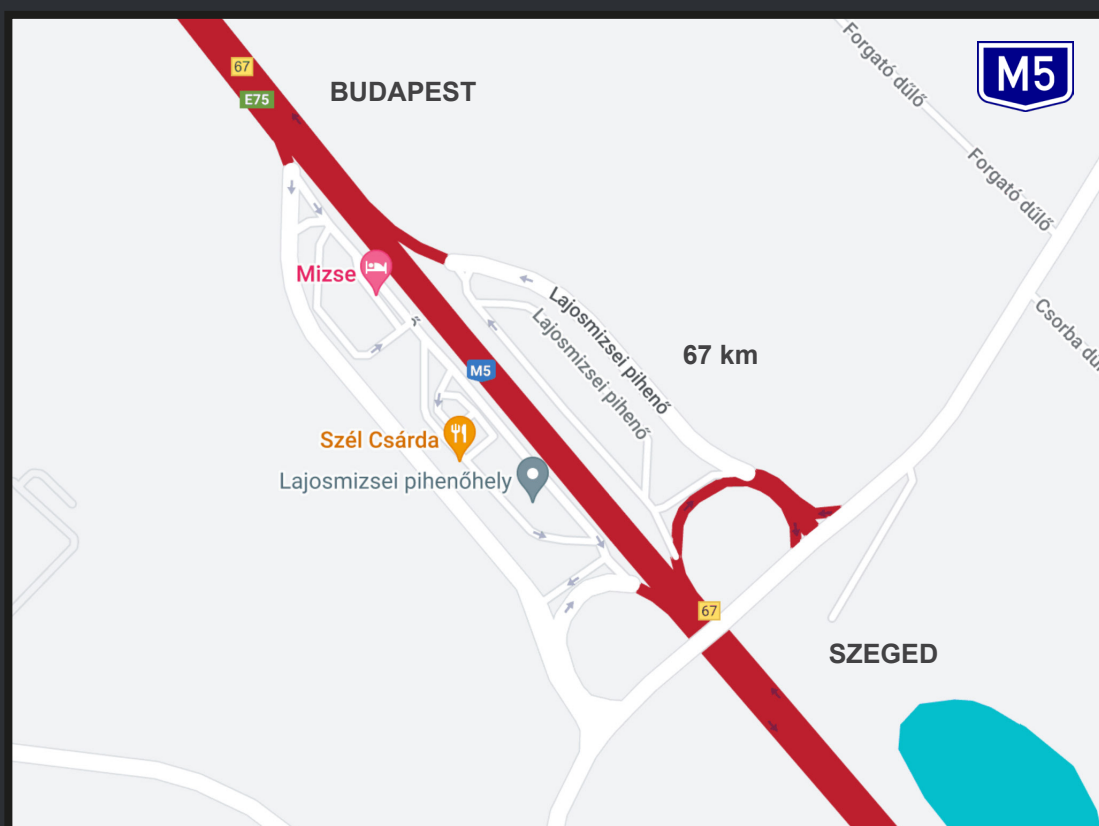
Über unseren aktuellen Weinauswahl
fragen Sie bitte den Kellner !

GETRÄNKEKARTE



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU





SZÉL CSÁRDA RESTAURANT

6050 Lajosmizse, Autobahn M5, 67 km, Richtung Szeged

Postanschrift: 6050 Lajosmizse, Mizse tanya 158/B Briefkasten: 71

Web: www.szelcsarda.hu

Mail: szelcsarda@szelcsarda.hu

Mobil: +36 30 315 1660

Gültig von 01.06.2025

WIR WARTEN SIE ZURÜCK!



TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



RESTAURANTBESITZER:

SZÉL CSÁRDA KFT.

GÉZA SZABÓ

MANAGER:

JUDIT SZABÓ

KRISZTINA BITAY-SZABÓ

KÜCHENCHEF:

NÁNDOR POLYÁK