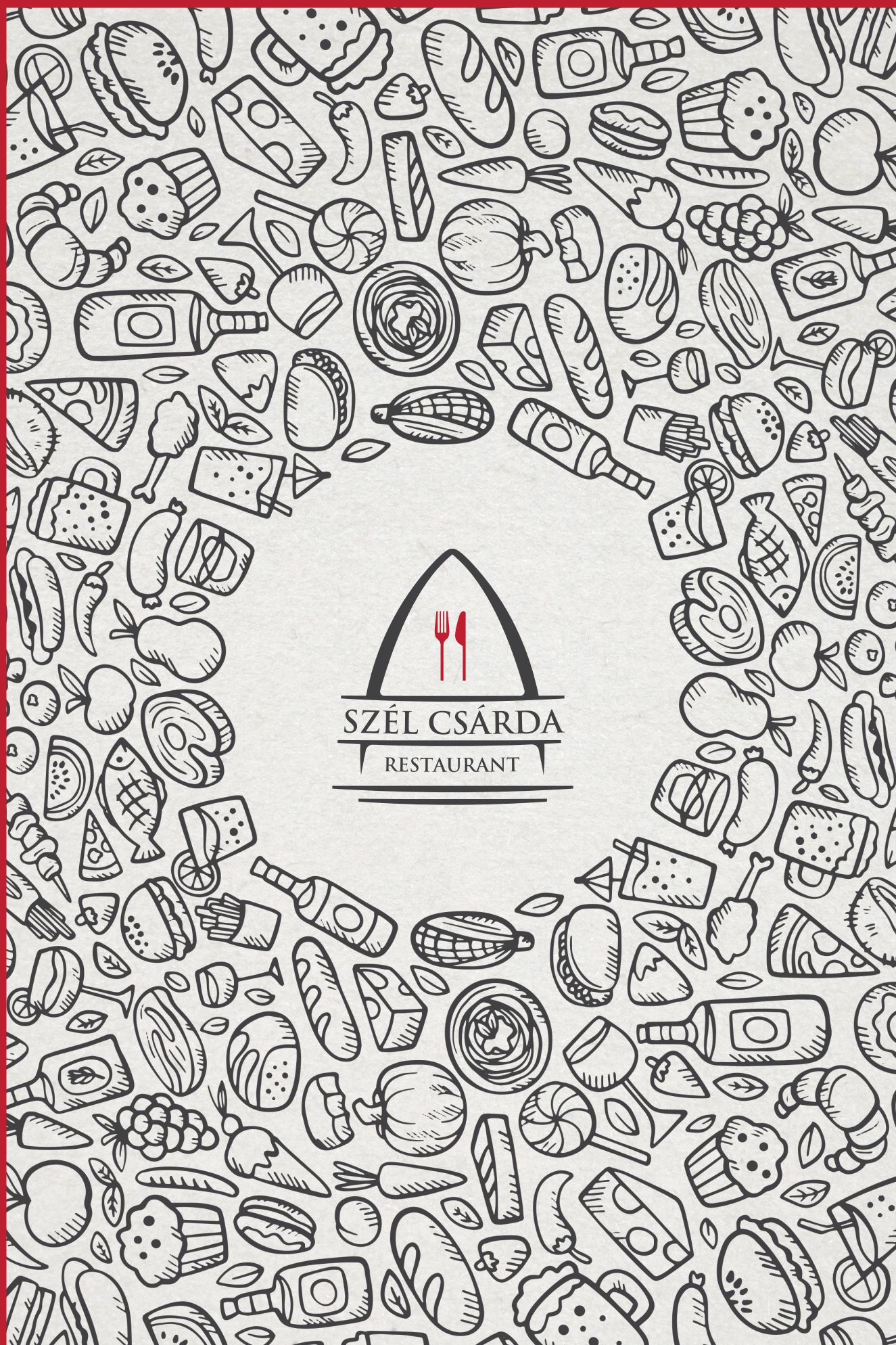




WWW.SZELCSARDA.HU



UNGARISCHER GESCHMACK,
MIT LIEBE ZUBEREITET



FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

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

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE!

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



TSCHARDAWIRT-ANGEBOTE ZUM FESTMAHL

Ft

TSCHARDA-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

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

NEUE TSCHARDA-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

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

EISBEIN AUS DEM OFEN FÜR 2 PERSONEN

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

GEFLÜGEL-RENDEZVOU FÜR 2 PERSONEN

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

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



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



VORSPEISEN, SUPPEN, EINTOPFGERICHTE

Ft

VORSPEISEN

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

SUPPEN

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

Suppen auch in Tassen serviert (70% des Preises)

EINTOPFGERICHTE

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

Ft

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



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



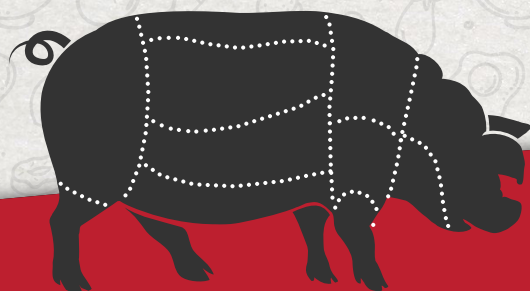
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

Ft

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



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



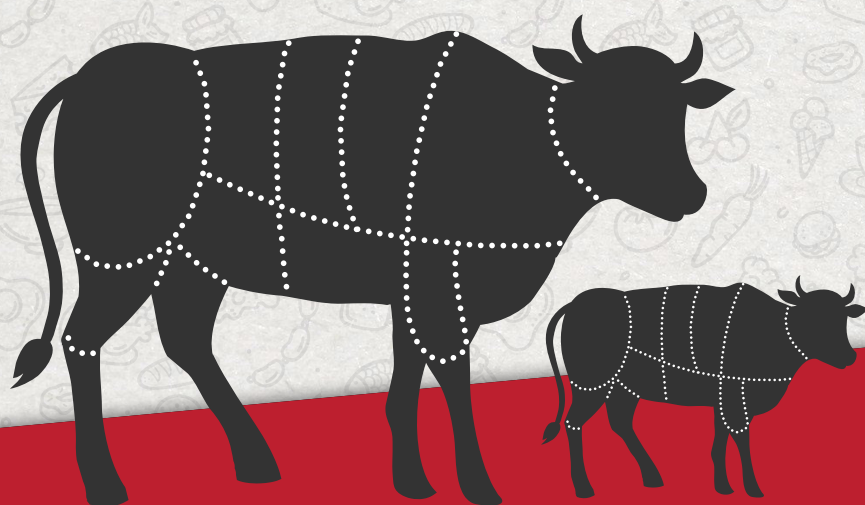
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



GERICHTE MIT KALB- UND RINDFLEISCH

Ft

- | | |
|--|-------|
| 55. Wiener Schnitzel mit saurem Kartoffelsalat | 6230 |
| 56. Kalb-Paprikasch mit Nockerln | 6230 |
| 57. Gulasch aus Beinfleisch mit Salzkartoffeln | 5400 |
| 58. Kaldaunengulasch mit Salzkartoffeln | 4140 |
| 59. Lendenbraten Chefkoch-Art mit BBQ-Sauce | 11590 |
| 60. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln | 7020 |



GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



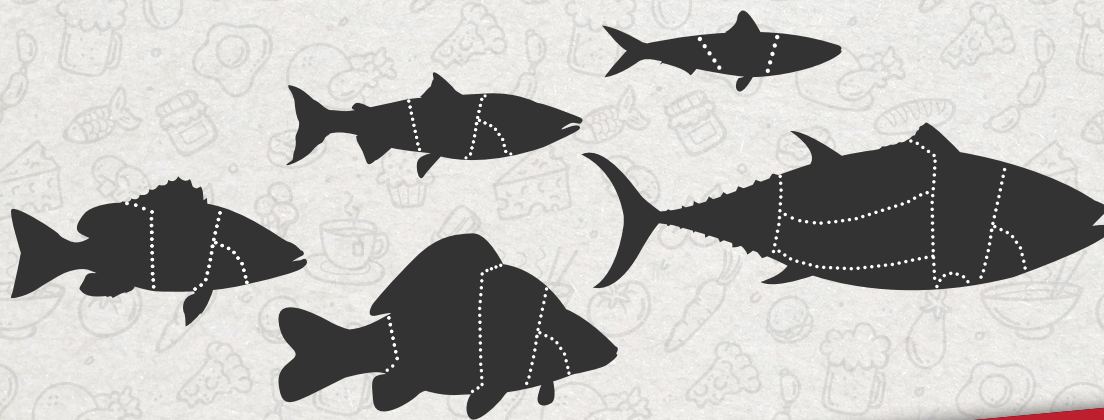
TELEFON: +36 76 555 029, +36 30 315 1660
E-MAIL: SZELCSARDA@SZELCSARDA.HU
WEB: WWW.SZELCSARDA.HU



FISCHGERICHTE

Ft

- | | |
|--|------|
| 61. Gegrilltes Lachssteak mit Süßkartoffeln und gemischtem Mehrkornsalat | 8280 |
| 62. Gegrilltes Zitronenbarschfilet mit Bulgur und Grillgemüse | 8280 |
| 63. Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter-Sauce und Tomaten-Risotto-Bällchen | 8300 |
| 64. Gebratenes Eglifilet mit Petersilienkartoffeln und Remoulade | 7450 |
| 65. Wels-Paprikasch mit saurer Sahne und Dill-Quarknudeln | 6660 |
| 66. Gegrilltes Welsfilet mit Zitronenbuttersoße und Süßkartoffeln | 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

Ft

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

NUDELGERICHTE

Ft

- | | |
|---|------|
| 71. Spaghetti Bolognese | 3310 |
| 72. Quarknudeln mit knusprigen Speckwürfeln | 2880 |

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



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



DESSERTS

Ft

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

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



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



SALATE

Ft

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

BEILAGEN

Ft

89. <i>Beilagen aus Kartoffeln</i>	1050
90. <i>Beilagen aus Süßkartoffeln</i>	1660
91. <i>Beilagen aus Reis</i>	830
92. <i>Bulgur</i>	830
93. <i>Gemüsebeilage</i>	1260
94. <i>Beilagen aus Kohl und Kraut</i>	1050

GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE



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



GETRÄNKEKARTE

Ft

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

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

WEITERE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<i>Dréher alkoholfrei – Erdbeere, Zitrus, Sauerkirsche-Brombeere 0,33l</i>	830
--	-----

MINERALWASSER

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

KAFFEE, TEE

<i>Kaffee Espresso</i>	830
<i>Capuccino</i>	1050
<i>Verlängerter Kaffee</i>	1050
<i>Caffè latte</i>	1050
<i>Latte Macchiato</i>	1050
<i>Melange</i>	1050
<i>Eiskaffee</i>	1260
<i>Teeauswahl (Pickwick Slow Tee)</i>	1050
<i>Heiße Schokolade</i>	830

GETRÄNKEKARTE



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



GETRÄNKEKARTE

Ft

BIERE

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

ALKOHOLE

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

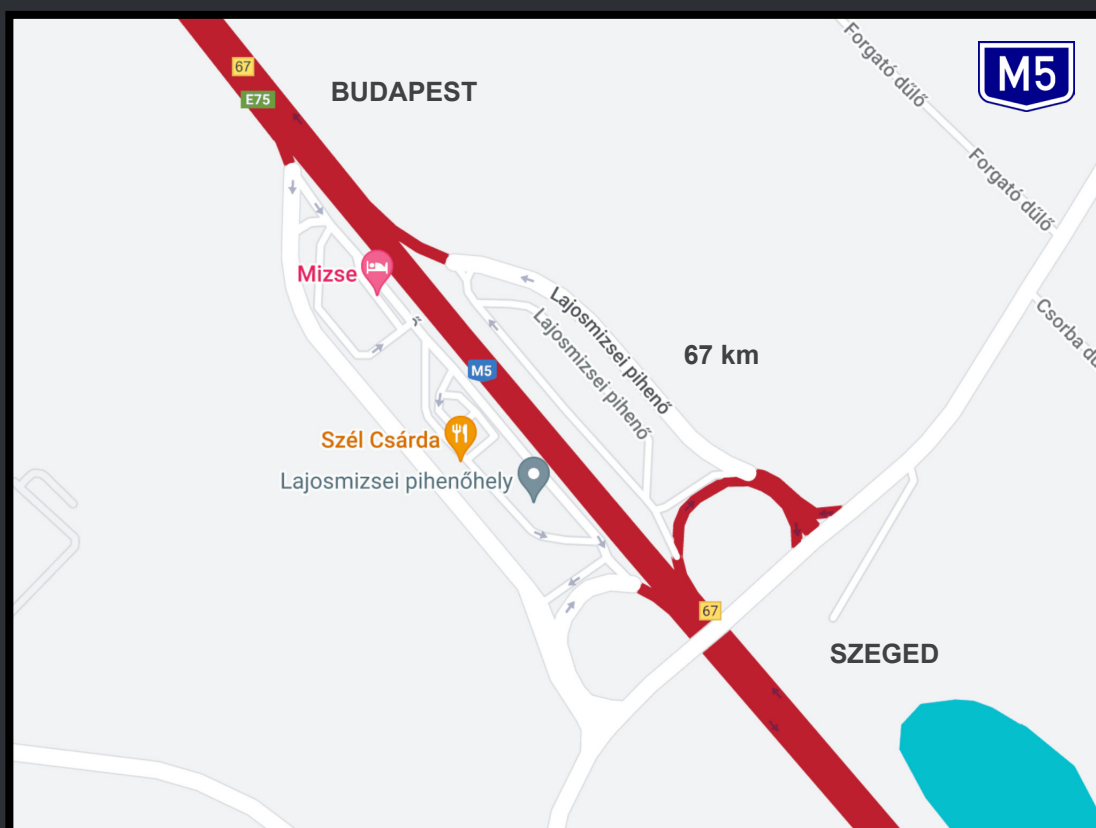
Über unseren aktuellen Weinauswahl
fragen Sie bitte den Kellner !

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 25.05.2026

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