

Öreg Halász Csárda

FISCHSUPPEN

<i>Fischsuppe auf "Fertő" Art</i>	
<i>mit Silberkarpfenfilet</i>	1.200.-
<i>mit Karpfenfilet</i>	1.400.-
<i>mit Welsfilet</i>	1.600.-
<i>Fischsuppe nach "Korhely" Art (mit Rahm und Zitrone)</i>	
<i>mit Silberkarpfenfilet</i>	1.400.-
<i>mit Karpfenfilet</i>	1.600.-
<i>mit Welsfilet</i>	1.800.-
<i>Nudel</i>	200.-
<i>Innenstücke</i>	500.-

KALTE VORSPEISEN

<i>Zanderfilet mit 3 Soßen</i>	1.590.-
<i>Kaviar mit Butter und Zitrone</i>	1.150.-

SUPPEN

<i>Knoblauch Cremesuppe</i>	590.-
<i>Fleischsuppe mit Nudeln</i>	500.-
<i>Fleischsuppe mit Leberknödel</i>	590.-
<i>Fridatte Suppe</i>	550.-
<i>Kalte Obst Suppe</i>	600.-
<i>Gulaschsuppe 0.5l</i>	1.190.-
<i>Wildragu Suppe</i>	1.290.-

Öreg Halász Csárda

WARME VORSPEISEN

<i>Käse gebacken mit saucetartar</i>	1.290.-
<i>Champignons gebacken mit saucetartar</i>	990.-
<i>Aal Scmankerl auf frischem Salatbett</i>	1.450.-
<i>Hühnerbrustfilet mit Gemüse</i>	1.390.-

FISCHSPEISEN

KARPFEN

<i>Karpfenfilet gebacken</i>	1.590.-
<i>Karpfenfilet mit Kase und Rham</i>	1.850.-
<i>Karpfen auf "Orly" Art (im Bierteig)</i>	1.850.-
<i>Gepfefferte Karpfenfilet mit Knoblauchbutter</i>	1.650.-
<i>Karpfenfilet nach „Bakonyer Art“</i>	1.890.-
<i>„Rác „Karpfen</i>	2.300.-

ZANDER

<i>Zanderfilet gebacken</i>	2.090.-
<i>Zanderfilet gebraten</i>	1.990.-
<i>Zander in ganzen gebraten (100 gr)</i>	890.-
<i>Zanderfilet mit Pilzen in sahneseauce</i>	2.290.-
<i>Zanderfilet auf "Orly" Art (im Bierteig)</i>	2.390.-
<i>Zanderfilet nach Serbischer Art (mit Knoblauch)</i>	2.290.-

Öreg Halász Csárda

AAL

<i>Aal gebraten</i>	2.200.-
<i>Aal gebacken</i>	2.350.-
<i>Aal gebacken mit Dillsauce</i>	2.490.-

HECHT

<i>Gebratner natur Hechtfilet</i>	1.950.-
<i>Gebratner Hechtfilet in Knoblauchbeize</i>	2.090.-
<i>Gebackener Hechtfilet in Knoblauchbeize</i>	2.250.-

WELS

<i>Welsfilet gebacken</i>	2.150.-
<i>Welsfilet gebacken mit Dillsauce</i>	2.290.-
<i>Welsgulasch mit Rahm und Topfen Nudeln</i>	2.650.-
<i>Welsgulasch</i>	2.100.-

SILBERKARPFFEN

<i>Silberkarpfenfilet gebacken</i>	1.190.-
<i>Silberkarpfen mit Pilzen</i>	1.250.-
<i>Silberkarpfenfilet mit Knoblauchbutter</i>	1.190.-
<i>Silberkarpfenfilet in Sesamkruste</i>	1.250.-

<i>Heckt</i>	500.-/10dkg
--------------	-------------

Öreg Halász Csárda

DER KÜCHENSCHIEFF EMPFIEHLT

<i>Fischplatte auf "Alter Fischer" Art für 2 Personen</i>	6.300.-
<i>Des Alten Fischers Lieblingsspeise (Wels)</i>	2.990.-
<i>Berges Saibling mit Zitronen- und Kapern-Sahnesauce, mit Petersilkartoffeln</i>	3.100.-
<i>Zanderfilet nach "Keszthelyer" Art mit Petersilkartoffeln</i>	2.790.-
<i>Gebratene Aal mit würzige Tomaten Ragù mit Reis</i>	2.950.-

FRISCHE SPEISEN

<i>Karree gebacken</i>	1.390.-
<i>Cordon Bleu</i>	
<i>(mit Schinken und Käse gefülltes Karree gebacken)</i>	1.790.-
<i>Schweineschnitzel auf "Óvári" Art /Schinken, Pilz, Käse/</i>	1.890.-
<i>Schweinemedailons in ísesamkruste</i>	1.890.-
<i>Schweineschnitzel auf „Ungarische“ Art /Letscho/</i>	1.690.-
<i>Naturschnitzel nach „Bakonyer“ Art</i>	1.790.-
<i>Gebäckene Hühnerbrust</i>	1.590.-
<i>Hühnerbrust gebraten</i>	1.490.-
<i>Vegetarische Platte</i>	
<i>(gebäckene Pilz, gebäckene Käse, Gemüse, Reis, Pommes Frites)</i>	1.590.-

Öreg Halász Csárda

WILDSPEISEN

Nach Jagdsaison

<i>Wildbraten mit verschiedener Sauce</i>	
<i>Braune Soße mit Schwartzbeer</i>	2.300.-
<i>Jägersosse</i>	2.200.-
<i>Braune Soße mit Rotwein und Pilz</i>	2.400.-
<i>Wildgulasch mit Rotwein</i>	1.790.-
<i>Wildgulasch mit Rotwein, und Pilz</i>	1.990.-

FERTIGE SPEISEN

<i>Rindgulasch mit Rotwein</i>	1.590.-
<i>Topfennudeln</i>	990.-

GARNIERUNGEN

<i>Reis</i>	350.-
<i>Rizi-bizi</i>	450.-
<i>Pommes Frites</i>	450.-
<i>Petersilienkartoffel</i>	350.-
<i>Gemüse garnierung</i>	450.-
<i>Kartoffelkroketten</i>	500.-
<i>Nockerl</i>	350.-
<i>Semmelknödel</i>	400.-

Öreg Halász Csárda

SALATE

Salat von Büfee 650.-

SÜSSIGKEITEN

Schomlauer Nockerl 750.-

Kastanienreis 650.-

Palatschinken

Topfen 690.-

Kakao 690.-

Marmelade(690.-

Kalte Topfenknödel mit Indwer 690.-

Tartársosse 300.-

Ketchup 150.-

Dillssosse 300.-

Heidelbeer 300.-

Brot 300.-

Knochblaubutter 300.-

Extra 100.-