



VÍGMOLNÁR

CSÁRDA

www.vigmolnarcarda.hu

Geschmäcke, Weine, Balaton

Die **Vígmolnár Tscharda** ist ein kleines Familienunternehmen, ein menschennahes, freundliches und persönliches Restaurant.

Seine Gastronomie stützt sich auf die Grundlagen der ungarischen Küche, die sich durch Respekt vor der Tradition, Regionalität und Innovation auszeichnet.

Eine gute Tscharda ist die Essenz der ungarischen Küche, also eine Neuinterpretation alte Klassiker.

Mit unseren Gerichten möchten wir zeigen, was wir über die moderne ungarische Küche wissen und denken.. Unser Angebot besteht aus traditionellen und raffinierten Gerichten, die wir an die heutigen gastronomischen Erwartungen angepasst haben.

Wir möchten unseren Gästen ein bleibendes Erlebnis schaffen mit einem freundlichen Wort, köstlichen Speisen und besonderer Berücksichtigung a lokaler Erzeuger.

Flavours, Wines, Balaton

The **Vígmolnár Tavern** is a small family business, humane, friendly and direct.

Gastronomy is based on the foundations of Hungarian cuisine, which is characterised by respect for tradition, regional features and innovation.

A good tavern is the essence of Hungarian cuisine, or old reinterpreted classics.

Through our dishes we would like to present what we know and think about today's modern Hungarian cuisine. We offer traditional and simple dishes, adapted to today's gastronomic expectations.

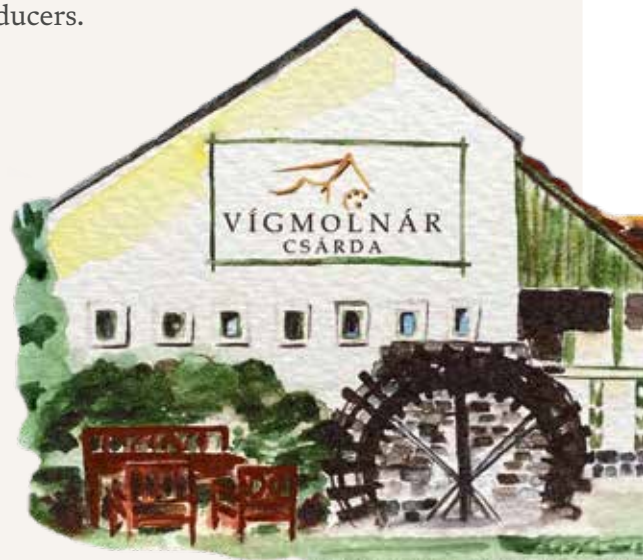
We want to create a lasting experience for our guests with a kind word, delicious food and special focus on local producers.



Italian Factor Kft.
www.vigmolnarcsarda.hu
info@vigmolnarcsarda.hu

Tischreservierung
Table reservation
+36 70 297 4200

Chef
Chef
Havasi Gábor



Vorspeisen // Starters

Gänseleberpastetchen mit Cognac, mit roter Zwiebelmarmelade und hausgemachtem Kuchen ^{1,3,7} <i>Cognac-flavoured goose liver pâté with purple onion jam and homemade loaf</i>		4 490,-
Panierte Ziegenkäse mit frittiertes Paprikacreme und grünem Salat ^{1,3,7} <i>Etyek-style breaded goat cheese with roasted pepper cream and green salad</i>		3 990,-
Echte Büffelmozzarella mit Basalikompesto, frischen Tomaten ^{7,8} <i>Original buffalo mozzarella with basil pesto, fresh tomato</i>		3 490,-
+ Parmesan schinken <i>+ Parma ham</i>		1 990,-
+ Handwerkliches Brot ^{1,7} <i>+ Handmade bread</i>	Korb <i>basket</i>	900,-

Suppen // Soups

Balatoner Fischsuppe mit Karpfen (kein Filet!) ⁴ <i>Fisherman's soup with sliced carp (no filet!)</i>	kleine Port. (0,4 Liter) <i>plate (0,4 liter)</i>	2 990,-
	grosse Port. (0,6 Liter) <i>cauldron (0,6 liter)</i>	3 490,-
Balatoner Fischsuppe mit Welsfilet ⁴ <i>Fisherman's soup with catfish fillet</i>	kleine Port. (0,4 Liter) <i>plate (0,4 liter)</i>	3 490,-
	grosse Port. (0,6 Liter) <i>cauldron (0,6 liter)</i>	3 990,-
Traditionelle ungarische Bohnensuppe nach „Jókai“-Art ^{1,3,7,9} <i>Jókai bean soup</i>	kleine Port. (0,4 Liter) <i>plate (0,4 liter)</i>	2 290,-
	grosse Port. (0,6 Liter) <i>cauldron (0,6 liter)</i>	2 690,-
Reichliche dörfliche Hühnersuppe (Hühnerfleisch, farbige Karotten, Grißnockerl) ^{1,3,7,9} <i>Countryside chicken soup (chicken, colourful carrots, dumplings)</i>		2 490,-

Kindergerichte // *For children*

Hühnersuppe mit Fadennudeln ^{1,3,9} <i>Chicken soup with fine noodles</i>	1 890,-
Cremige Käse-Sahne Nudeln ^{1,3,7} <i>Cheese and sour cream pasta</i>	2 490,-
Gebackene Hähnchenbrust mit Kartoffelpuree oder Bootkartoffeln/Pommes ^{1,3,7} <i>Breaded chicken breast with mashed potatoes or fries</i>	3 290,-

Hauptgerichte // *Main dishes*

Nudelaufbau (Lasagne) gebacken mit Topfen-Sauerrahm und Speckwürfeln ^{1,3,7} <i>Baked cottage cheese noodles with sour cream and crispy bacon crumbs</i>	4 490,-
Forelle im ganzen gebraten mit Mandeln, Frühkartoffeln und Zitronen-kräuterbutter ^{4,7,8} <i>Whole roasted almond trout with new potatoes and lemon herb butter</i>	6 390,-
Gegrillte Zanderfilet mit hausgemachtem Bandnudeln und Zucchini-Spinat Sauce ^{1,3,4,7} <i>Grilled pike-perch fillet with homemade wide noodles, zucchini and Swiss chard sauce, grilled zucchini, and tomato</i>	5 990,-
Gebackene Zander mit Kartoffelpuree und mariniertes Babyspinat mit Salat ^{1,3,4,7} <i>Breaded pike-perch fillet with mashed potatoes and marinated baby spinach with salad</i>	6 390,-
Gegrilltes Welsfilet mit Paprikasauce und Nudelaufbau ^{1,3,4,7} <i>Grilled catfish fillet with paprika sauce and layered cottage cheese noodles</i>	6 490,-
Hänchensuprême (Backhändl) mit Steinpilzrisotto und Süßzwiebeln ^{7,9} <i>Supreme chicken with morel risotto and caramelized onion salad</i>	5 590,-

<p>“Großmutter’s Baby-Hähnchen” mit Honig-Zitronen-Knoblauch-Glasur und gegrillten Gemüsesorten</p> <p><i>“Grandma’s Baby Chicken” - honey-lemon-garlic glazed, baked with grilled garden vegetables</i></p>	5 990,-
<p>Entenkeule mit Zwiebelrostkartoffeln und gedünstem Violetkraut mit Apfel ⁹</p> <p><i>Duck leg with smashed potatoes with onions and red cabbage with apple</i></p>	5 990,-
<p>Kalbfleischpaprikasch mit Schafskäse und Lyonnaise-Zwiebeln ^{1, 3, 7}</p> <p><i>Veal paprikash with sheep cheese dumplings and Lyonnaise onions</i></p>	5 990,-
<p>Gebackene Schweinegoldenbraten mit Mayonnaise-Kartoffelsalat ^{1, 3, 7, 10}</p> <p><i>Breaded meat (golden roast) with potato salad in mayonnaise</i></p>	5 390,-
<p>Rostbraten vom Schwein mit Gemüse-Kartoffelpuffer, Knoblauchmarmalade, Specksauce ^{1, 3, 7, 9, 12}</p> <p><i>Tender pork shoulder with vegetable stir-fry, roasted garlic sauce, and seasoned sour cream</i></p>	5 390,-
<p>Knuspige Kaiserfleisch von Ferkel mit dillige Kürbisgemüse und Zitrone ⁷</p> <p><i>Crispy roasted suckling piglet with lemon-dill pumpkin cream</i></p>	5 490,-
<p>Rosiger Scheinilet mit Morchel gemischter Calvados-Soße und Hercogin-grundbirnen (Topinambus) ^{3, 7, 9}</p> <p><i>Rosemary pork tenderloin with mushroom calvados sauce and Duchess</i></p>	5 690,-
<p>Rindsbraten nach „Vadas“-Art mit haugemachtem Serviettenknödel und Grillkarotten ^{1, 3, 7, 9, 10}</p> <p><i>Beef in hunter’s sauce with rolled dumplings and grilled coloured carrots</i></p>	6 490,-
<p>Rindfleisch backen im Rotwein mit kapiacremige Eiergaupenrisotto und gesäuerten Pilzen ^{1, 3, 9, 12}</p> <p><i>Red wine braised beef cheek with capsicum pepper creamy tarhonya risotto and pickled mushrooms</i></p>	6 190,-
<p>Kuttelgulasch mit Schweinestelze und Glutkartoffeln ⁹</p> <p><i>Pork trotter tripe stew with ember potato purée</i></p>	5 690,-

Vegetarische Speisen // *Vegetarian courses*

Hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini-Spinat-Sauce, gegrillte Zucchini und Tomaten ^{1, 3, 7, 9} <i>Homemade wide noodles with zucchini and spinach sauce, grilled zucchini, and tomato</i>	3 890,-
Risotto mit Steinpilzen und karamelierten Zwiebeln ^{7, 9} <i>Risotto with morels and caramelized onions</i>	4 490,-
Gebackene Ziechkäse aus Etyek mit gebratener Paprikacreme und grüner Salat ^{1, 3, 7} <i>Etyek-style breaded goat cheese with roasted pepper cream and green salad</i>	4 990,-
Dillige Kürbisgemüse mit Zitronen und Trüffel aromatisierten gehackten Blumenkohl ^{1, 3, 7, 9} <i>Lemon-dill pumpkin cream with truffle cauliflower patties</i>	3 790,-















Salate // *Salads*

Frische gemischter Salat mit Zitronenguß <i>Fresh mixed salad with citrus dressing</i>	2 690,-
Gemischte sauer Salatmix <i>Mixed pickles</i>	1 390,-
Gurkensalat / Gurkensalat mit Sauerrahm ⁷ <i>Cucumber salad / Sour cream cucumber salad</i>	1 490,-
Salzgurke (Saisoneel) ^{1, 3, 7} <i>Fermented cucumber (seasonal)</i>	1 490,-

Süßigkeiten // *Desserts*

Belgische Schokoladen – Somlóer Knödel ^{1,3,7,8} <i>Belgian chocolate trifle – Somló dumplings</i>	2 590,-
Topfen-Knödel mit Sauersahne-schaum und hausgemachter Erdbeermarmelade ^{1,3,7} <i>Cottage cheese dumplings with whipped cream and homemade strawberry jam</i>	2 790,-
Gänsenfuß-Torte (Schokolade mit Sauerkirsch) ^{1,3,7} <i>Goosefoot cake (a traditional Hungarian layered cake)</i>	2 490,-
Vogel-milch (Vanillemilch mit Eierhaube) ^{3,7,8} <i>Floating Islands (a dessert made with poached meringue floating in vanilla custard)</i>	2 390,-

Allergene // Allergens

-  1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und seine Hybridsorten) und die daraus hergestellten Produkte. // *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and its hybridised varieties) and products made of those.*
-  2. Schalentiere und die daraus hergestellten Produkte. // *Crayfish and products thereof.*
-  3. Eier und die daraus hergestellten Produkte // *Eggs and products made from them.*
-  4. Fisch und die daraus hergestellten Produkte. // *Fish and products made of fish.*
-  5. Erdnüsse und die daraus hergestellten Produkte. // *Peanuts and products made from those.*
-  6. Sojabohnen und die daraus hergestellten Produkte. // *Soya-beans and products made from soya-beans.*
-  7. Milch und die daraus hergestellten Produkte (einschließlich Laktose). // *Milk and dairy products (including lactose).*
-  8. Nüsse, d.h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia oder Queensland-Nüsse (*Macadamia temifolia*) // *Nuts, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nut (Macadamia temifolia)*
-  9. Sellerie und die daraus hergestellten Produkte. // *Celery and products made from it.*
-  10. Senf und die daraus hergestellten Produkte. // *Mustard and products made from it.*
-  11. Sesamsamen und die daraus hergestellten Produkte. // *Sesame seeds and products made of these.*
-  12. Schwefeldioxid und Sulfit, ausgedrückt als SO₂, die eine Gesamtkonzentration von 10 mg/kg bzw. 10 mg/l überschreiten; die Berechnung ist für verzehrfertige oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereitete Erzeugnisse vorzunehmen. // *Sulphur dioxide and sulphites, expressed as SO₂, in excess of a total concentration of 10 mg/kg or 10 mg/l, respectively; the calculation must be made for products ready for consumption or prepared according to the manufacturer's instructions.*
-  13. Lupine und die daraus hergestellten Produkte. // *Lupine and products made of it.*
-  14. Weichtiere und die daraus hergestellten Produkte. // *Molluscs and products thereof.*

Getränke // Drinks

alkoholfreie Getränke // Non-alcoholic drinks

Gereinigtes Wasser	0,33 l	350,-
<i>Purified water</i>	0,75 l	750,-
Szentkirályi Mineralwasser (mit Kohlensäure/still)	0,33 l	790,-
<i>Szentkirályi mineral water (sparkling/still)</i>	0,75 l	1 190,-
Hausgemachter Eistee	0,35 l	890,-
<i>Home-made ice tea</i>	0,5 l	1 290,-
Hausgemachter Sirup (Schwarze Johannisbeeren, Holunder, Erdbeeren, zuckerfreie Sauerkirsche)	0,35 l	990,-
<i>Home-made syrup (Blackcurrant, elderberry, strawberry, sugar-free sour cherry)</i>	0,5 l	1 290,-
Zitronenlimonade	0,35 l	990,-
<i>Lemonade with lemon</i>	0,5 l	1 290,-
Ungefilterter Traubensaft aus Söptei	0,1 l	290,-
<i>Söptei unstrained grape juice</i>		
Toma (100% Orange, Apfel, Pfirsich)	0,25 l	990,-
<i>Toma (100% orange, apple, peach)</i>		
Pepsi, Pepsi max	0,25 l	790,-
7 up	0,25 l	790,-
Canada dry	0,25 l	790,-
Schweppes tonic	0,25 l	790,-
Schweppes pink tonic	0,25 l	790,-
Levander tonic	0,25 l	990,-
Sodawasser	0,1 l	150,-
<i>Aerated water</i>		

Kaffee, warme Getränke // *Coffee, hot drinks*

Ristretto	790,-
Espresso	790,-
Macchiato	790,-
Lungo	990,-
Doppio	1 290,-
Cappuccino	990,-
Milchkaffee <i>Caffe latte</i>	990,-
Latte macchiato	990,-
Melange	1 490,-
Irischer Kaffee (18+) <i>Irish coff�e (18+)</i>	1 690,-
Eiskaffee <i>Ice coffe</i>	1 190,-
Hei�er Tee <i>Hot tea</i>	890,-
Hei�e Schokolade <i>Hot chocolate</i>	1 190,-
+ Honig (20 g) <i>+ honey (20 g)</i>	150,-
+ Mandelmilch <i>+ almond milk</i>	300,-
+ laktosefreie Milch <i>+ lactose-free milk</i>	200,-
+ Koffeinfreier Kaffee <i>+ Caffein-free coffee</i>	200,-

Branntwein // Brandies

Pannonhalma Zimt-Apfel <i>Apple with cinnamon from Pannonhalma</i>	33%	0,02 l 0,04 l	1 690,- 1 900,-
Pannonhalm Grüne Walnuss <i>Green walnut from Pannonhalma</i>	33%	0,02 l 0,04 l	1 690,- 1 900,-
Pannonhalma Pflaume <i>Plum from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 790,- 2 200,-
Pannonhalma Kirsche <i>Cherry from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 790,- 2 200,-
Pannonhalma Himbeere <i>Raspberry from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 890,- 2 600,-
Pannonhalma Törköly Rosé <i>Marc Rosé from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 690,- 1 900,-
Pannonhalma Quitte <i>Quince from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 790,- 2 400,-
Pannonhalma Aprikose <i>Apricote from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 790,- 2 200,-
Pannonhalma Irsai Olivér <i>Olivér Irsai from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 790,- 2 400,-
Pannonhalma Williamsbirne <i>Vilmos pear from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 790,- 2 400,-
Pannonhalma Sauerkirsche <i>Sour cherry bedded from Pannonhalma</i>	40%	0,02 l 0,04 l	1 690,- 1 900,-

Cocktails // Cocktails

Aperol spritz	2 490,-
Campari spritz	2 490,-
Lavender gin tonic	2 790,-
Hugo	2 490,-

Spirituosen // Short drinks 0,04 l

Grey goose		2 490,-
Finlandia		1 890,-
Unicum		1 790,-
Unicum plum <i>Unicum plum</i>		1 790,-
Levander gin		2 290,-
Jägermeister		1 790,-
Jack Daniels		2 290,-
Jameson		1 990,-
Martell v.s		2 490,-
Baileys		1 790,-
Martini Bianco	0,8l	1 690,-
Martini Extra Dry	0,8l	1 690,-
Campari	0,8l	1 690,-
Aperol	0,8l	1 690,-

Biere // Beers

Draught Dreher Classic	0,3 l	990,-
<i>Draught Dreher Classic</i>	0,6 l	1 490,-
	1,0 l	1 990,-
Dreher 24 alkoholfrei	0,33 l	1 290,-
<i>Dreher 24 alcohol free</i>		
Dreher 24 Zitrone	0,33 l	1 290,-
<i>Dreher 24 Lemon</i>		
Zirci Apátsági Promus (blondes Bier)	0,33 l	1 490,-
<i>Zirci Apátsági Promus (blonde beer)</i>		
Zirci Apátsági Dubbel (halbdunkles ungefiltertes bier)	0,33 l	1 490,-
<i>Zirci Apátsági Dubbel (half dark unfiltered beer)</i>		
Zirci Apátsági Búza (Weizen Bier)	0,33 l	1 490,-
<i>Zirci Apátsági Búza (wheat beer)</i>		

Alle Preise sind in HUF angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.
Der endgültige Rechnungsbetrag enthält eine Servicegebühr von 14%.
Fragen Sie die Kellner nach Informationen über allergene Zutaten!

All prices are in HUF and include VAT.

The final invoice amount includes a 14% service fee.

Ask the waiters for information about allergenic ingredients!



VÍGMOLNÁR
CSÁRDA