

Geschmäcke, Weine, Balaton

Die Vígmolnár Tscharda ist ein kleines Familienunternehmen, ein menschnahes, 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...

Geschmäcke...Weine...Balaton.

Kontaktinformationen:

www.vigmolnarcsarda.hu
info@vigmolnarcsarda.hu

Tischreservierung:

+36 70 297 4200

Chef:

Endre Pócz

Souschef:

Gábor Havasi

Eigentümer:

Laurci Kft.

Speisekarte

kalte Speisen

- In Salz gereifte Graurindebrust, frittierte Auberginencreme, Mandelcreme mit Knoblauch, Weintrauben, Paprikamayonnaise, Brot ^{1, 7, 8, 10} **3590 Ft**
- Gänseleber-Brûlée, Pflaumenchutney, hausgemachter herzhafter Mohnkuchen ^{1, 3} **3990 Ft**

fleischfreie Gerichte

- Käseauswahl vom Kleinerzeuger ^{7, 8} **2890 Ft**
- Hausgemachte Bandnudeln, Di-Kohlrabisauce, Mandel-Karotten ^{1, 3, 7, 8} **2990 Ft**
- Zucchini-Nudeln mit Ziegenkäse und Cashew-Pesto, getrocknete Tomaten ⁸ **3790 Ft**
- Kohlrabigemüse Reiskrokette mit Dill, Wachtelei, gegrillter Pattinson, Honigrettich ^{1, 3, 7} **3490 Ft**

Suppen

- Hahnsuppe mit Fleischklößchen, Nudeln, bunte Karotten ^{1, 3, 9} **1990 Ft**
- Rindgulaschsuppe mit Nudeln und sautierten Steinpilzen ^{1, 3, 9} **2490 Ft**
- Fischsuppe mit Karpfenscheiben ⁴ Teller (0,4l) **2590 Ft**
Kessel (0,6l) **2990 Ft**
- Fischsuppe mit Welsfilets ⁴ Teller (0,4l) **2690 Ft**
Kessel (0,6l) **3390 Ft**
- Cremesuppe des Tages **1890 Ft**

Hauptspeisen

- Mit Quarkgeschichtete Nudeln, Grieben, Sauerrahm ^{1, 3, 7} **3690 Ft**
- Dill-Kohlrabi-Gemüse, pikante Truthahnfrikadellen, Wachtelei ^{1, 3, 7} **3990 Ft**
- Mit Mangalicafleisch gefüllte Paprika Tomatensauce mit Sellerie, gedämpften Kartoffeln ^{3, 9} **4290 Ft**
- Gebratene Hähnchenschenkel, Paprikasauce, Lauchknödel, Sauerrahm ^{1, 7} **4290 Ft**
- Farmhouse-Hähnchenbrust mit Haut, grüner Salat mit Himbeeressig, Honig-Rettich, Mandel- Herzoginkartoffeln aus Süßkartoffeln ^{8, 10} **4490 Ft**
- Kaninchenrückenfilet, grüne Erbsencreme, mit Amaranth gefüllte Tomaten ⁷ **4890 Ft**
- Panierte Schweinekoteletts, Butter-Kartoffelcreme ^{1, 3, 7} **3790 Ft**
- Entenkeule, Kaiserschmarren mit Ziegenkäse, Pfirsich-Lauch-Konfitüre, Johannisbeersauce ^{7, 8} + gegrillte Gänseleber **4990 Ft**
5890 Ft
- Hirschragout, Kartoffelknödel mit Pfifferlingen in Rosmarin-Walnüssen ^{1, 8} **4790Ft**
- Kuttelgulasch, knusprige Schweinshaxen, in Holzkohleöl geröstete Kartoffeln, geräucherte Rinderzunge **4590Ft**
- Ferkelroulade, Zwiebel-Röstkartoffeln, geschmortes bayerisches Kraut, braune Specks oße **4990Ft**
- Angus-Rindfleisch mit Wildsauce, buntes Karottenragout, gerösteter Serviettenkloß ^{1, 3, 7, 9, 10} **5490Ft**
- Gegrilltes Welsfilet, Paprikasauce, geschichtete Quarknudeln, Grieben ^{1, 3, 4, 7} **4990 Ft**
- Zanderfilet auf Zucchini- Letscho gebacken, in Holzkohleöl gebratene Kartoffeln, Knoblauchmayonnaise ⁴ **4990 Ft**
- Zanderfiletschnitzel, Dill-Reiskroketten, rote Bete mit Himbeeressig, Sauce Tartar ^{1, 3, 4, 7} **4990Ft**

Allergene

Salate

Bunter Tomatensalat mit Basilikum Zitrone und Olivenöl ¹⁰	1990 Ft
Hausgemachte Mixed Pickls	1090 Ft
Gurkensalat mit Sauerrahm ⁷	990 Ft

Kindergerrichte

Paniertes Putenbrustfilet mit Pommes frites ^{1,3}	2790 Ft
Hausgemachte Bandnudeln mit Lauch-Käse-Sauce ^{1,3,7}	2590 Ft
Putenbruststreifen mit Kartoffelcreme, Apfelkompott ⁷	2790 Ft

Desserts

Gluten- und laktosefreier Mandelbiskuit, Früchte der Saison, Vanillesauce ^{3,8}	1990 Ft
Rákóczi-Dessert aus Hüttenkäse, knusprige süße Brösel, selbstgemachte Aprikosenkonfitüre ^{1,3,7}	1990 Ft
Gebackene Milch, gefrostete Zimtcreme im Glas, Himbeerdressing ^{1,3,7}	1790 Ft
Schokoladentorte, Kirschmark, Orangenkaramell ^{1,3,7}	1990 Ft



1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, kamut und seine Hybridsorten) und die daraus hergestellten Produkte.



2. Schalentiere und die daraus hergestellten Produkte.



3. Eier und die daraus hergestellten Produkte



4. Fisch und die daraus hergestellten Produkte.



5. Erdnüsse und die daraus hergestellten Produkte.



6. Sojabohnen und die daraus hergestellten Produkte.



7. Milch und die daraus hergestellten Produkte (einschließlich Laktose).



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*)



9. Sellerie und die daraus hergestellten Produkte.



10. Senf und die daraus hergestellten Produkte.



11. Sesamsamen und die daraus hergestellten Produkte.



12. Schwefeldioxid und Sulfite, 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.



13. Lupine und die daraus hergestellten Produkte.



14. Weichtiere und die daraus hergestellten Produkte.

Getränke

alkoholfreie Getränke

Pepsi, Pepsi max	0,25 l	690 Ft
7 up	0,25 l	690 Ft
Canada dry	0,25 l	690 Ft
Schweppes tonic, orange	0,25 l	690 Ft
Levander tonic	0,25 l	990 Ft
Szentkirályi Mineralwasser <i>(mit Kohlensäure still)</i>	0,33 l	590 Ft
	0,75 l	1100 Ft
Toma <i>(100% Orange, Apfel, Pfirsich)</i>	0,25 l	790 Ft
Ungefilterter Traubensaft aus Söptei	0,1 l	290 Ft
Hausgemachter Eistee	0,35 l	890 Ft
Hausgemachter Sirup <i>(Schwarze Johannisbeeren, Holunder, Erdbeeren, zuckerfreie Sauerkirsche)</i>	0,35 l	890 Ft
	0,5 l	1090 Ft
Zitronenlimonade	0,35 l	790 Ft
	0,5 l	1090 Ft
Sodawasser	0,1 l	90 Ft

Branntwein 0,04 l

Pannonhalma Pflaume	40%	1700 Ft
Pannonhalma Kirsche	40%	1700 Ft
Pannonhalma Himbeere	40%	1900 Ft
Pannonhalma Törköly Rosé	40%	1600 Ft
Pannonhalma Quitte	40%	1800 Ft
Pannonhalma Aprikose	40%	1500 Ft
Pannonhalma Zimt-Apfel	33%	1400 Ft
Pannonhalm Grüne Walnuss	33%	1500 Ft
Pannonhalma Irsai Olivér	40%	1800 Ft
Pannonhalma Williamsbirne	40%	1800 Ft
Pannonhalma Sauerkirsche	40%	1500 Ft

Biere

Draught Dreher Classic	0,3 l	790 Ft
	0,6 l	1190 Ft
	1,0 l	1490 Ft
Dreher Bak	0,5 l	1190 Ft
Dreher 24 alkoholfrei	0,33 l	1190 Ft
Dreher 24 Pameló	0,5 l	990 Ft
Hofbräu Weissbier	0,5 l	1190 Ft
Pilsner Urquell	0,33 l	1190 Ft
St. Andrew's Himbeerweizen	0,33 l	1490 Ft

Kaffee, warme Getränke

Koffeinfreier Kaffee	690 Ft
Ristretto	650 Ft
Espresso	650 Ft
Macchiato	650 Ft
Lungo	690 Ft
Doppio	990 Ft
Caffe americano	690 Ft
Cappuccino	790 Ft
Milchkaffee	790 Ft
Latte macchiato	790 Ft
Melange	890 Ft
Irischer Kaffee (18+)	1490 Ft
Eiskaffee	1290 Ft

+ Honig	20 g	100 Ft
+ Mandelmilch		300 Ft
+ laktosefreie Milch		150 Ft

Spirituosen 0,04 l

Grey goose	1990 Ft
Finlandia	1290 Ft
Unicum	1490 Ft
Unicum plum	1490 Ft
Levander gin	1990 Ft
Jägermeister	1490 Ft
Sierra tequila	1390 Ft
Bacardi superior	1390 Ft
Johnnie walker red	1590 Ft
Jim beam	1590 Ft
Jack daniels	1690 Ft
Jameson	1690 Ft
Martell v.s	1990 Ft
Baileys	1490 Ft
Martini bianco	0,08 l 1390 Ft
Martini extra dry	0,08 l 1390 Ft
Campari	0,08 l 1490 Ft
Aperol	0,08 l 1490 Ft

Cocktails

Aperol spritz	1990 Ft
Campari spritz	1990 Ft
Hugo spritz	1990 Ft
Lavendel-Gin-Schorle	2490 Ft

Alle Preise sind in HUF angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.

Der endgültige Rechnungsbetrag enthält eine Servicegebühr von 13%.

Fragen Sie die Kellner nach Informationen über allergene Zutaten!



VÍGMOLNÁR

CSÁRDA