



Frühstück

	Eier	HUF
001 Frühstücksbuffet (nur Vorbestellung)		3.500
002 Kontinentales Frühstück (Salami, Aufschnitt, Käse, Butter)		3.100
003 Schinken mit Spiegelei	3 St	2.200
004 Rührei mit Speck	3 St	2.200
005 Rührei mit Champignons	3 St	1.900
006 Rührei oder Spiegelei	3 St	1.700
007 Frühstücksgetränke (Kakao, Milchkaffee, Milch, Obstsaft) 2 dl		1.300

Vorspeisen

	dkg	HUF
008 Kalte Gänseleber in eigenem Fett	24	9.100
009 Camembert im Nussmantel mit Blaubeerenmarmelade	12	3.400
010 Gegrillter Mozzarella mit Tomaten und knusprigem Eisbergsalat	8	2.800

Suppen

	dl	HUF
011 Kalte Waldfrüchtensuppe mit Vanilleeis und Schlagsahne	4	2.100
012 Siebenbürgischer Knoblauch-Cremesuppe mit Wachtel Ei	4	2.100
013 Putenragout Suppe mit Dillsahne	8	2.500
014 Putenragout Suppe mit Dillsahne (Kleine Portion)	4	1.800
015 Bohnensuppe mit geräuchertem Fleisch	8	2.800
016 Bohnensuppe mit geräuchertem Fleisch (Kleine Portion)	4	2.200
017 Szegediner scharfe Gulaschsuppe mit Nockerln	8	2.700
018 Szegediner scharfe Gulaschsuppe mit Nockerln (Kleine Portion)	4	2.000
019 Rindfleischsuppe mit Fleischwürfeln auf Art des Hauses	8	2.700
020 Rindfleischsuppe mit Fleischwürfeln auf Art des Hauses (Kleine Portion)	4	2.000
021 Suppe mit Leberknödel	8	2.700
022 Suppe mit Leberknödel (Kleine Portion)	4	2.000



Beilagen

	dkg	HUF
023 Gegrillte Gemüse aus dem Garten	18	1.300
024 Polenta mit Schafskäse und Dill gefüllt	18	1.100
025 Buttergemüse	18	1.100
026 Karamellisierte Früchte	18	1.300
027 Rahm – Butternockerln mit Käse	18	1.300
028 Makóer Kartoffeln aus dem Ofen	18	1.300
029 Hausgemachter Topfenfleckerl	15	1.300
030 Kartoffelpüree mit Sahne	18	900
031 Gemischte Beilage	18	900
032 Butterkartoffeln mit Petersilie	18	800
033 Pommes frites	18	800
034 Steakkartoffeln	18	800
035 Butterreis mit Erbsen (Jasmine)	18	900
036 Nockerln	18	650
037 Salzkartoffeln	18	600
038 Gedünstetes Kraut	18	650
039 Kartoffeln mit Zwiebeln	18	650
040 Brot	1 Scheibe	150

Salate

	dkg	HUF
041 Cesar Salat dazu wahlweise Hähnchenbrust, Schinken oder Thunfisch (Eisbergsalat, Mayonnaise, Zwiebeln, geröstete Semmel, Sojasauce, Knoblauch, Dijoner Senf, geriebener Käse)	20	3.100
042 Griechischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Feta Käse, Oliven)	20	2.800
043 Gurkensalat mit Sauerrahm	20	1.200
044 Frischer gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Kopfsalat, Kraut)	20	1.200

Roosevelt téri Halászcserda
6720 Szeged, Roosevelt tér 14.
Telefon: +36 62 555 980
www.sotarto-halaszcsarda.hu
sotarto@t-online.hu



Szegedi Halászcserda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu



045	Tomatensalat	20	1.200
046	Kopfsalat	15	1.000
047	Gemischter Haussalat aus dem Fass (Blumenkohl, grüne Tomaten, Melone, mit Sauerkohl gefüllter Paprika, usw.)	20	1.000
048	Apfelpaprika	20	800
049	Eingelegte Gurken	20	800
050	Gurken „Delikatess“	20	800
051	Rote-Bete Salat	20	800
052	Krautsalat	20	650
Saucen		dl	HUF
053	Champignonrahm-Sauce mit Dill	2	1.200
054	Champignon-Sauce auf Bakonyer Art	2	1.100
055	Remoulade Sauce (Gurken, Meerrettich, Petersilie, rote Zwiebeln)	1	800
056	Mayonnaise Sauce	1	700
Mehlspeise, Dessert		dkg	HUF
057	Dessertkomposition (Topfenklöße, Topfenfladen auf Szatymazer Art, Palatschinken mit Mohn, Schlagsahne, Vanillebombe)	4 St.	3.000
058	Schomloer Nockerln mit Schlagsahne	25	2.700
059	Riesige Topfenklöße mit Rahm, Zucker und Semmelbrösel	1 St.	2.700
060	Palatschinken mit Apfel und Walnuss gefüllt dazu Karamellsauce	2 St.	2.500
061	Palatschinken mit Apfel und Walnuss gefüllt dazu Karamellsauce (Kleine Portion)	1 St.	1.700
062	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce und Rosinen	2 St.	2.500
063	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce und Rosinen (Kleine Portion)	1 St.	1.700



064	Hausgemachter Topfenfleckerl mit Grammeln	40	2.700
065	Hausgemachter Topfenfleckerl mit Grammeln(Kleine Portion)	18	2.100
066	Topfenfladen auf Szatymazer Art, dazu Aprikosenmarmelade mit Aprikosenschnaps abgeschmeckt	1 St	2.500
067	Palatschinken mit Sahne -Mohn Füllung dazu Zigeunerweichsel-Sauce mit Bailey's	2 St	2.500
068	Palatschinken mit Sahne -Mohn Füllung dazu Zigeunerweichsel-Sauce mit Bailey's (Kleine Portion)	1 St	1.700
069	Kastanienpüree mit Schlagsahne	13	2.100

Leichte Gerichte

dkg HUF

070	Gegrillter Mozzarella mit Tomaten und knusprigem Eisbergsalat	25	4.300
071	Gegrillte Pilzköpfe mit griechischem Bauernsalat	25	3.100

Fertiggerichte – Beilagen sind im Preis nicht inbegriffen

dkg HUF

072	Confitierte Entenkeule mit Rosmarin Empfohlene Beilage: Kartoffeln mit Zwiebeln, gedünstetes Kraut	70	6.800
073	Paprikahahn vom Bauernhof Empfohlene Beilage: Nockerl mit Rahm und Käse	70	6.100
074	Knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen Empfohlene Beilage: Zwiebelkartoffeln, gedünstetem Kraut	70	4.600
075	Kalbsrahmgulasch Empfohlene Beilage: Nockerln mit Rahm und Käse	30	6.200
076	Kalbsrahmgulasch (Kleine Portion) Empfohlene Beilage: Nockerln mit Rahm und Käse, dazu mitgebackenes Brot	12	4.200
077	Gefülltes Sommerkraut mit Rahm und Dill im Topf	18	4.800
078	Schafgulasch im Kessel Empfohlene Beilage: Salzkartoffeln	80	6.900
079	Kuttel Gulasch Empfohlene Beilage: Salzkartoffeln	30	3.900

Roosevelt téri Halászcserda
6720 Szeged, Roosevelt tér 14.
Telefon: +36 62 555 980
www.sotarto-halaszcsarda.hu
sotarto@t-online.hu



Szegedi Halászcserda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu



Fischgerichte – Beilagen sind im Preis nicht inbegriffen dkg HUF

080	Fischsuppe vom Wels	18	5.100
081	Fischsuppe auf Hexeninsel Art, dazu mit Fischinnereien gefüllten Teigtaschen	18	4.200
082	Fischsuppe vom Afr. Wels	18	4.400
083	Fischsuppe vom Afr. Wels (Kleine Portion)	6	2.900
084	Szegediner gemischte Fischsuppe	18	4.300
085	Szegediner gemischte Fischsuppe	6	2.800
086	Fischsuppe mit Karpfenfilet	18	3.800
087	Fischsuppe mit Karpfenfilet (Kleine Portion)	6	2.500
088	Fischinnereien in der Tasse	20	3.300
089	Fischplatte für 2 Personen 120 dkg		15.000
	(12 dkg Karpfen vom Rost mit Champignon, 12 dkg Karpfenfilet in Bierteig, 12 dkg Fischgrammeln, Welsfilet vom Rost 6 dkg, Welsfilet mit Knoblauch 6 dkg, Zander Orly Art 12 dkg, gebratener Fisch 60 dkg)		
	Empfohlene Beilage: gemischte Beilage		
090	Lachssteak	20	7.200
	Empfohlene Beilage: Bunte „Penne“ mit Spinat und Parmesan		
091	Fische aus der Theiß und der Donau (Karpfen, Wels und Zander)		
	Empfohlene Beilage: gegrillte Gemüse	18	4.600
092	Fischgrameln mit gebackenen Zwiebelringen	24	4.600
093	Fischgrameln mit gebackenen Zwiebelringen (kleine Portion)	8	2.800
094	Zander auf Szegediner Art im ganzen gebraten	1	140
095	Forelle auf Szegediner Art im ganzen gebraten	1	130

Roosevelt téri Halászcserda
6720 Szeged, Roosevelt tér 14.
Telefon: +36 62 555 980
www.sotarto-halaszcsarda.hu
sotarto@t-online.hu



Szegedi Halászcserda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu



096	Zanderfilet vom Rost oder paniert oder in Bierteig	18 4.900
	Empfohlene Beilage: Buttergemüse	
097	Zanderfilet vom Rost oder paniert oder in Bierteig	6 3.300
	(kleine Portion) Empfohlene Beilage: Buttergemüse	
098	Zanderfilet vom Rost dazu Sahne-Dill-Pilz-Krebsragou	18 5.100
099	Wels auf Szegediner Art oder paniert oder in Bierteig	18 5.000
	Empfohlene Beilage: Buttergemüse	
100	Welsfilet mit Sahne-Dill-Pilz-Sauce	18 5.200
	Empfohlene Beilage: Gedünsteter Reis	
101	Wespaprikasch „Makoer“ Art	24 6.400
	Empfohlene Beilage: Polenta mit Schafskäse und Dill	
102	Afr. Wespaprikasch	24 5.600
	Empfohlene Beilage: Polenta mit Schafskäse und Dill	
103	Afr. Wespaprikasch (kleine Portion)	8 3.800
	Empfohlene Beilage: Polenta mit Schafskäse und Dill	
104	Afr. Wels vom Rost oder paniert oder in Bierteig	18 4.100
	Empfohlene Beilage: gemischte Beilage	
105	Afr. Wels vom Rost oder paniert oder in Bierteig	6 2.800
	(kleine Portion) Empfohlene Beilage: gemischte Beilage	
106	Karpfenpaprikasch	24 4.300
	Empfohlene Beilage: hausgemachter Topfenfleckerl mit Grammeln	
107	Karpfenpaprikasch (kleine Portion)	8 2.900
	Empfohlene Beilage: hausgemachter Topfenfleckerl mit Grammeln	
108	Karpfenfilet auf Szegediner Art oder paniert	18 3.500
	oder in Bierteig Empfohlene Beilage: gemischte Beilage	



- 109 **Karpfenfilet auf Szegediner Art** 6 2.400
(kleine Portion) Empfohlene Beilage: gemischte Beilage

Frischgebratene Gerichte (Beilagen sind im Preis nicht inbegriffen) **dkg HUF**

- 110 **Holzplatte für zwei Personen** 130 dkg 15.000
(knusprige Grillhaxe oder ½ Ente, gebackene Enteleber, gebackene Putenbrust mit Käse und Dill-Schafkäse gefüllt, Schweinsrippe vom Rost, gebackener Schweineschnitzel mit Käse-Schinken gefüllt, Pariserrippe, Hühnerkeule vom Bauernhof)
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage
- 111 **Gebackene Enteleber** 24 8.200
Empfohlene Beilage: Kartoffelpüree mit Sahne oder karamellisierte Früchte
- 112 **Gebackene Enteleber** (kleine Portion) 12 5.600
Empfohlene Beilage: Kartoffelpüree mit Sahne oder karamellisierte Früchte
- 113 **Schnitzel vom Kalb** mit Enteleber und Pilz 18 8.300
Empfohlene Beilage: Steak Kartoffeln
- 114 **Wiener Schnitzel vom Kalb** 24 6.200
Empfohlene Beilage: Butterkartoffeln mit Petersilie
- 115 **Hühnerbrust** mit Mandeln paniert 18 4.500
Empfohlene Beilage: karamellisierte Früchte
- 116 **Hühnerbrust** mit Mandeln paniert (kleine Portion) 6 3.100
Empfohlene Beilage: karamellisierte Früchte
- 117 **Hähnchenbrust vom Rost** oder **paniert** gebeizt im Basalikum-Joghurt 18 4.300
Empfohlene Beilage: karamellisierte Früchte
- 118 **Hähnchenbrust vom Rost** oder **paniert** gebeizt im Basalikum-Joghurt 6 2.900
(kleine Portion) Empfohlene Beilage: karamellisierte Früchte



- 119 **Gebackene Putenbrust** mit Dill und Schafkäse gefüllt 18 4.300
Empfohlene Beilage: Butterkartoffeln mit Petersilie
- 120 **Gebackene Putenbrust** mit Dill und Schafkäse gefüllt (kleine Portion)
Empfohlene Beilage: Butterkartoffeln mit Petersilie 6 3.000
- 121 **Geröstete Hähnchenkeule vom Bauernhof** 30 4.100
Empfohlene Beilage: Butterkartoffeln mit Petersilie
- 122 **Riesiges Schweinsflecken** mit Knoblauch 30 4.400
Empfohlene Beilage: Makoer Kartoffeln in Backblech aus dem Ofen
- 123 **Gebeiztes Putensteak** mit Rosmarin 18 4.100
Empfohlene Beilage: gegrillte Gemüse
- 124 **Fehértóer Schweineschnitzel** mit Schweinehirn 18 4.300
Empfohlene Beilage: Steak Kartoffeln
- 125 **Gefüllte Fleischrouladen auf Csongrader Art, scharf** 18 4.300
(mit Rührei mit Tomate, Paprika, Wurst gefüllt)
Empfohlene Beilage: Makoer Kartoffeln in Backblech aus dem Ofen
- 126 **Gefüllte Fleischrouladen auf Csongrader Art, scharf** (kleine Portion) (mit Rührei, Tomate, Paprika, Wurst gefüllt) 6 3.100
Empfohlene Beilage: Makoer Kartoffeln in Backblech aus dem Ofen
- 127 **Gebackener Schweineschnitzel** mit Käse-Schinken gefüllt 18 4.400
Empfohlene Beilage: Pomes frites
- 128 **Gebackener Schweineschnitzel** mit Käse-Schinken gefüllt (kleine Portion) Empfohlene Beilage: Pommies frites 6 3.100
- 129 **Schweineschnitzel auf Bakonyer Art** 18 4.300
Empfohlene Beilage: Nockerln
- 130 **Schweineschnitzel auf Bakonyer Art** (klein Portion) 6 3.100
Empfohlene Beilage: Nockerln



- | | | |
|-----|---|----------|
| 131 | Zigeunerbraten (Schweinelende und Speckkamm) | 18 4.400 |
| | Empfohlene Beilage: Makoer Kartoffeln in Backblech aus dem Ofen | |
| 132 | Kronstädter Kleinbraten | 24 4.600 |
| 133 | Rib eye steak dazu grüner Pfeffersauce | 30 9.800 |
| | Empfohlene Beilage: Steakkartoffeln | |

IN UNSEREN PREISEN SIND DIE BEILAGEN NICHT INBEGRIFFEN!

Wir bereiten Ihre Lieblingsspeise, auch wenn sie nicht auf der Speisekarte steht, gerne zu (vorausgesetzt, dass uns die Rohstoffe und entsprechende Zeit zur Verfügung stehen.)

DIE ANGEGEBENEN MENGEN SIND IM ROHEN ZUSTAND ZU VERSTEHEN.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Roosevelt téri Halászcserda
6720 Szeged, Roosevelt tér 14.
Telefon: +36 62 555 980
www.sotarto-halaszcsarda.hu
sotarto@t-online.hu



Szegedi Halászcserda
1056 Budapest, Belgrád rakpart hrsz. 23817/2
Telefon: +36 1 235 0865
www.szegedihalaszcsarda.hu
info@szegedihcs.hu