



ÜDVÖZÖLJÜK KEDVES VENDÉGEINKET A LAJTA CSÁRDÁBAN!
WIR BEGRÜßEN HERZLICHST UNSERE GÄSTE IN DER LAJTA CSÁRDA!
WELCOME OUR DEAR GUESTS AT LAJTA CSÁRDA !
VÍTAME VÁS MILÝHOSTIA V LAJTA ČARDE !



Üzletvezető:
Tankovics Hajnalka

Konyhafelelős:
Molnár Péter

II. kategóriájú
étterem



LAJTA CSÁRDA

AJÁNLATUNK - WIR EMPFEHLEN - OUR OFFER - **NAŠA PONUKA**

Tojásos galuska

Nockeln mit Rührei/Gnocchi with scrambled eggs /Halušky s vajcom

1.450,-

Marhapörkölt galuskával

Rindgulasch mit Nockeln/ Gulash from beef with gnocchi/ Hovädzie perkelt, halušky

2.200,-

Szarvaspörkölt galuskával

Hirschgulasch mit Nockeln/ Deer stew with gnocchi/ Jelení guláš zemiaky, halušky

2.700,-

Gombapaprikás galuskával

Pilzgulasch mit Nockeln/ Mushroom Paprikash with gnocchi/ Hubový paprikáš s maslovými halúškami

1.600,-

Túrós csusza

Topfen Fleckerln mit Rahm/ Pasta mixed with sour cream and cottage cheese/ Tvarohové rezance

1.200,-

Töltött káposzta

Gefülltes Kraut/ Stuffed cabbage/ Nabité kapusta

1.850,-

Két személyes tál/Platte für 2 Personen/Plate for 2 People

2 szelet Cigánypecsenye, 1 szelet Sajttal-baconnel töltött pulykamell, 1 db Rántott trappista sajt, 1 db Kacsacomb, rizzsel, petrezselymes burgonyával és párolt káposztával

5.300,-

Libamáj szeletek roston grillezett zöldségekkel, steak burgonyával

Gänseleber natur gebraten, gegrillte Gemüse, Steakkartoffeln/ Grilled goose-liver cutlets, grilled vegetables, steak potatoes/Husacia pečen na rošte, grilovaný zelenina, steakových zemiakov

4.450,-

Libamáj szeletek rántva mazsolás rizzsel, áfonyalekvárral

Gebackene Gänseleber, Reis mit Rosine, Heidelbeerenmarmelade/ Fried goose liver, rice with raisins, blueberry-jam/ Vyprázaná husacia pečen, ryža hrozienka, čučoriedky džem

4.450,-

Döbrögi kedvence, rizs, vörösboros sárgabarack (Baconbe göngyölt libamáj szeletek)

Lieblingsgericht vom „Döbrögi“ (Gänseleber, Bacon, Pfirsich Kompott in Rotwein) Reis./ Favourite of „Döbrögi“ (Goose-liver, Bacon, Apricots in red wine),rice/ Obľúbené „Döbrögi“, (Husacia pečen, slanina, červené víno a marhúľa) , ryža

4.450,-


LAJTA CSÁRDA




ELŐÉTELEK – VORSPEISEN – FIRST-COURSE - PREDJEDL

Hideg libamáj zsírában

Kalte Gänseleber im eigenem Fett/Cold Goose-liver in fat/Studená husacica pečeň v masti 2.800,-

Tatarbeafsteak, pirítósz

Tatarbeafsteak mit Toast/Tatarbeafsteak with toasted bread /Tatársky biftek, hrianka 2.800,-

Lazacszletek tormával, zöldségekkel, pirítóssal

Lachsteller mit Meerrettich, Gemüse und Toast/Salmon plate with radish, vegetables and toasted bread/Losos tanier, chren, zelenina, hrianka 2.800,-

LEVESEK – SUPPEN – SOUPS – POLIEVKY

Húsleves (zöldséggel, tésztával, kockára vágott, főtt marhahússal)

Fleisch-suppe (mit Gemüse, Nudeln und gekochtem Rindfleisch) /Beaf-tea(with vegetables, noodles and meat cut into cubes)/Polievka „Betyár”(hovädzí vývar, zelenina, kúsky hov. mäsa 690,-

Májgaluskaleves

Fleischsuppe mit Leberknödeln, Gemüse/ Liver dumpling soup/Mäsový vývar s pečienovými knedličkami 590,-

Húsleves palacsintatésztával

Fritatensuppe/Fritate soup/Mäsový vývar s palcinkami 550,-

Gulyásleves

Gulaschsuppe/Goulash soup/Gulašová polievka 990,-

Babgulyás

Bohnengulasch/Bean gulasch/ Fazuľový guláš 990,-

Vadraguleves

Wildragoutsuppe mit Estragon/ Tarragon Wild ragout soup/ Hra ragú s estragónom 990,-



SZÁRNYASBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - GERICHTE VOM GEFLÜGEL - POULTRY DISHES - JEDLÁ Z HYDINY

Rántott pulykamell, hasáburgonya

Gebackene Putenbrust, Pommes frites / Fried turkey breast, baked potato/Morčacie prsia vyprážané, hranolky 2.050,-

Aszalt gyümölcsrel töltött pulykamell rántva, rizsszel és narancsmártással

Gebackene Putenbrust gefüllt mit getrockneten Früchten, Reis und Orangensauce/ Turkey breast stuffed with dried fruit, rice and orangesauce/ Morčacie prsia plnené sušeným ovocím, ryža a pomarančovou omáčkou 2.690,-

Sajttal-baconnel töltött pulykamell, szezámagos bundában, rizsszel

Putenbrust gefüllt mit Käse und Speck ,im Sesammantel , Reis/ Cheese and bacon stuffed turkey breast with sesame seeds, rice/ Syrom a slaninou plnené morčacie prsia so sezamovými semienkami,ryža 2.850,-

Óvári pulykamell kicsit másképp, hasáburgonya

Putenbrust nach „Óvári“ Art, Pommes frites/Grilled turkey breast „Óvári“ style/ Morčacie prsia na spôsob „Óvári“ 2.850,-

Rózi néni pulykája, rizs és hasáburgonya (natúr pulykamell juhtúróval, gombával és sajttal)

Putenbrust nach Tante „Rozi“, Reis und Pommes frites /Turkey breast aunt „Rozi“ style / Morčacie prsia na spôsob „Rozi“ teta 2.850,-

Grillezett pulykamell csíkok friss salátával

Gegrillte Putenstreifen mit frischem Salat / Grilled turkey breast with fresh salad / Grilované medajlóniky s čerstvým salátom 2.150,-

Sült kacsacomb párolt káposztával és petrezselemes burgonyával

Gebratener Entenschenkel mit gedünstetem Kraut und Petersilienkartoffeln/ Roasted duck leg with cabbage and parsleyed potatoes/ Kačacie stehno, parená kapusta, petrizenovézemiaky a cibulou 2.850,-



LAJTA CSÁRDA

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - SCHWEINGERICHTE

PORK DISHES - JEDLÁ Z BRAVČOVÉHO MÄSA

Töltött paprika

Gefüllte Paprika, Kartoffeln / Stuffed paprika with tomato sauce and potato / Plnená paprika 1.850,-

Sertésiarja parasztosan

Bauernschnitzel/Pork chop peasantly/Karé po sedliacky 2.050,-

Rántott sertésborda, hasáburgonya

Schweineschnitzel paniert, Pommes frites /Fried pork chop, french fries/Vyprázané karé, hranolky 1.950,-

Cigánypecsenye fatálon, hasáburgonya

Zigeunerbraten, Pommes frites/ Roasted pork cutlets, french fries/Cigánska pečenka, hranolky 2.250,-

Bakonyi sertésborda, galuska

Schweineschnitzel nach „Bakonyer“ Art, Nockeln/Pork chop „Bakony“ style/ Bravcový rezeň na spôsob „Bakony“ 2.450,-

Grilltányér, hasáburgonya

Grillteller mit Pommes frites/ Grillteller with french fries / Grill tanier, hranolky 2.850,-

Pataházi sertésborda, rizs és hasáburgonya

Schweinsroulade nach Pataházer Art, Reis und Pommes frites/ Pataháza style pork roulade, rice and french fries/ 2.450,-

Szűzpecsenye magyarosan, petrezselymes burgonya

Schweinemedallion ungarischer Art, Petersilienkartoffeln/Pork tenderloin hungarian style, parsleyed potatoes/ Sviečkovica na spôsob maďarska, petržlenové zemiaky 3.300,-

Sertés szűzermék Menyecske módra (színes borsban hempergetve), hasáburgonya

Schweinemedallion nach Jungfrau Art, Pommes frites /Pork tenderloin with coloured pepper, baked potato/Sviečkovica na spôsob „nevesta“, hranolky 3.300,-

Sertés szűzermék Borzaska bundában, rizs

Schweinemedallion im Kartoffelmantel, Reis/ Pork tenderloin with coat potatoes, rice/ vyprazana bravcova panenka „zemiakvom cesticku“ 3.400,-



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - FRISCHE GERICHTE VOM RIND - BEEF MEATS - JEDLÁ Z HOVADZIEHO MÄSA

Hátszínzelet friss erdei gombamártással, hasábburgonyával (250g)

Rumpsteak mit Waldpilzsoße, Pommes frites/Rumpsteak steak with forest mushroom sauce, baked potato/Steak lesná hubová omáčka, hranolky 3.500,-

Hagymás rostélyos hasábburgonyával (250g)

Zwiebelrosbrotten mit Pommes frites/ Roasted Beef with onions and French fries/ Hovädzie Steak pečienka s cibul'ou, hranolky 3.700,-

Bélszín steak fűszervajjal, héjas burgonyával (200g)

Lendenfilet mit Kräuterbutter und Schalenkartoffeln/ Tenderloin steak with grocery butter and jacket potatoes/Steak maslo, vylúpané zemiaky 4.400,-

Bélszín java zöldbors máriával, burgonyalabda (200g)

Lendenfilet in Pfeffersosse, Kartoffelbällchen/ Tenderloin steak with green peas-sauce, potato ball/Steak, omáčka s zeleným korením, krokety -zemiaková lopta 4.400,-

Bélszín csikok Lucifer módra steak burgonyával (200g)

Lendenstreifen nach „Lucifer“ Art, Steakkartoffeln/Beef streaks a' la „Lucifer“, steak potatoes/Medailóniky na spôsob „Lucifer“, steakových zemiakov 4.400,-

Bélszín Rossini módra burgonyalabdával (200g)

Lendenfilet nach „Rossini“ Art, Kartoffelbällchen/Tenderloin steak a' la „Rossini“, potato balls/ Steak na spôsob „Rossini“, krokety -zemiaková lopta 4.600,-



HALÉTELEK – FISCHGERICHTE - FISH DISHES - RYBY- JEDLÁ

Fogas filé rántva, friss salátával, rizzsel

Zanderfilet gebacken mit frischem Salat, Reis/Fried fogas fillet with fresh Salad, Rice pražaný „Fogas“
s čerstvým salátom ryža 2.400,-

Fogas filé roston fűszervajjal grillezett zöldségekkel

Zanderfilet gegrillt mit Kräuterbutter und gegrillten Gemüsen/Grilled fogasfilet with grocer
butter and grilled vegetables/„Fogas“ na rošte, korenené maslo, grilovaný zelenina 2.400,-

Pisztráng roston, fűszervajjal, petrezselymes burgonyával

Forelle vom Rost, mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln/Grilled trout with grocer butter and
parsleyed potatoes/Pstruh na rošte, korenené maslo, petržlenovej zemiaky 2.900,-

Pisztráng roston, kapormártással, petrezselymes burgonya

Gegrillte Forelle mit Dillsosse , Petersilienkartoffeln/Grilled trout with dill sauce , parsley
potatoes/Pstruh na grile s kôprová omáčkou , petržlenovej zemiaky 2.900,-

Harcapaprikás túrós csuszával

Welschaprikas, Topfen Fleckerln mit Rahm/ Catfish paprikash, Pasta mixed with sour cream and
cottage cheese/ Paprikaš zo sumca s tvarohové rezance 2.750,-

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK – SPEISEN FÜR VEGETARIER - DISHES FOR VEGETARIAN – VEGETARIÁNKE JEDLÁ

Grillezett zöldségek

Gegrillte Gemüse/Grilled vegetables/ Grilovaný zelenina 1.400,-

Grillezett sajt salátaágyon, burgonyalabdával

Gegrillte Käse, Salat und Kartoffelbällchen/Grilled cheese, salad and potato balls// Grilovaný syr,
salat, krokety -zemiaková lopta 1.700,-

Rántott trappista sajt, rizs

Gebackener Trappista Käse, Reis/Fried Trappista cheese, rice/Vypražaný syr Trappista, ryža 1.600,-



KÖRETEK – BEILAGEN – GARNISHES – VLOŽKY



Hasáburgonya

Pommes frites/French fries/Hranolky

500,-

Petrezsehymes burgonya

Petersilienkartoffeln/Parsleyed potatoes/Petržlenové zemiaky

400,-

Héjas burgonya

Schalenkartoffeln/Jacket potatoes/Vylúpané zemiaky

500,-

Steak burgonya

Steakkartoffeln/Steak potatoes/Steakových zemiakov

500,-

Burgonyalabda

Kartoffelbällchen/Potato balls/Krokety -zemiaková lopta

500,-

Párolt rizs

Reis/Rice/Ryža

400,-



LAJTA CSÁRDA





SALÁTÁK – SALATE – SALADS – ŠALATY

Házi vegyes saláta

Hausgemischter Salat/House made varied salad/Domáci miešaný šalát 300,-

Friss vegyes saláta

Frischer gemischter Salat/Fresh varied salad /Čerstvý miešaný šalát 590,-

Paradicsomsaláta

Tomatensalat/ Tomato-salad/Paradajkový šalát 500,-

Uborkasaláta

Gurkensalat/Cucumber-salad/Uhorkový šalát 400,-

Tejfölös uborkasaláta

Gurkensalat mit saure Sahne/Cucumber-salad with sour cream/Uhorkový šalát so smotano-vým dressingom 500,-

Házi kovászos uborka

Salzgurken/Leavened cucumber/Kvasniťkový uhorka 500,-

Friss vegyes saláta juhtúróval

Frischer gemischter Salat mit Schafskäse/Fresh varied salad with sheep cheese /Čerstvý miešaný šalát ovčí syr 990,-

Paradicsomsaláta mozzarella sajttal

Tomatensalat mit Mozzarella Käse/ Tomato-salad with Mozzarella cheese/Paradajkový šalát s mozarellou 990,-

Ketchup, majonéz, tartármártás

Ketchup, Majonéze, Tartarsosse/ Ketchup, mayonnaise, tartarsauce/ Ketchup, majonéza, tatárska omáčka 300,-



LAJTA CSÁRDA





DESSZERTEK – NACHSPEISEN – DESSERTS – DEZERTY



Mákos palacsinta cigánymeggyel és vaníliafagyalattal

Palatschinken gefüllt mit Mohn; Zigeunersauerkirsche und Vanilleeis/Pancake with poppy seeds, sour cherry and vanilla ice/ Palacinka s mak; čierna čerešňa vanilka zmrzlina 1050,-

Forró szerelem /Vaníliafagyalt forró málnával/

„Heisse Liebe“ (Vanilleeis mit heisser Himbeere)/„Hot love“ (Vanilla ice with hot raspberries)/ „Horúco milovat“ (Vanilka zmrzlina s horúco malina) 950,-

Somlói galuska

Somloer Nockeln/Somló dumplings/Galuška „Somlói“ 990,-

Császármorzsa almapürével

Kaiserschmarren mit Apfelpüree/Kaiserschmarren with apple puree/Kaiserschmarren jablká pyré 990,-

Ízes, kakaós palacsinta

Palatschinken mit Marmelade, mit Kakao/Pancake with jam, with cocoa/ Palacinka s džem, kakao 500,-

Gundel palacsinta

Gundel Palatschinken/ Gundel pancake/Palacinky „Gundel“ 1050,-

ITALLAP - DRINKS - GETRÄNKE - NÁPOJE

Hazi limonáde szódával (citromos, bodzaszörp, fekete ribizli szörp)		
Hausgemachte Limonade mit Sodawasser (Zitronen, Holundersyrup, Schwarze Johannisbeeren-syrup)		
Lemonade with Soda (Lemon, Elderberry-syrup, Black currant-syrup)	1 dl	130,-
Ice Tea citrom/ barack		
Ice Tea Zitrene, Pfirsich/Ice Tea Lemon, Apricot	1 dl	150,-
Almale/Äpfelsaft/Apple Juice	1 dl	150,-
Baracklé/Pfirsichsaft/Peach Juice	1 dl	150,-
100% Narancslé/Orangensaft/ Orange Juice	1 dl	150,-
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,25 l	400,-
Fanta Narancs/Fanta Orange	0,25 l	400,-
Kinley Gyömbér, Ginger Ale	0,25 l	400,-
Tonic	0,25 l	400,-
Sprite	0,25 l	400,-
Cappy Körtele/Birne/Pear	0,25 l	400,-
Cappy Ananászle/Ananas/Pineapple	0,25 l	400,-
Cappy Eper koktél/Erdbeeren/Strawberry	0,25 l	400,-
Cappy Feketeribizli/Schwarze Johannisbeere/Black currant	0,25 l	400,-
100% Fűszerezett paradicsomlé/Tomatensaft/Tomato juice	0,2 l	400,-
Energizital/Energie Getränk/Energy drink (Redbull)	0,25 l	650,-
Ásványvíz/Mineralwasser/Mineral water	0,25 l	350,-
Ásványvíz/Mineralwasser/Mineral water	0,75 l	650,-

SÖRÖK – BIERE – BEERS - PÍVA

Csapolt sör Staropramen /Bier vom Fass/Draft beer	0,5 l	650,-
	0,3 l	400,-
Staropramen alkoholmentes sör/Alkoholfreies Bier/Non-alcoholic beer	0,33 l	500,-
Búzásör/ Weissbier/Wheat Beer/Pšenitné	0,5 l	600,-
Barna sör/ Braune Biere/ Brown Beers	0,5 l	600,-
Borsodi üveges sör /Borsodi Flaschenbier/Borsodi bottled beer	0,5 l	500,-
Borsodi Alkoholmentes Grapefruit/Borsodi alkoholfreies Bier Grapefruit		
/Borsodi non-alcoholic beer grapefruit	0,5 l	500,-
Borsodi Alkoholmentes Citromos/Borsodi alkoholfreies Bier Zitrene		
/Borsodi non-alcoholic lemon	0,5 l	500,-
Stella Artois	0,33 l	600,-

FORRÓ ITALOK - HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS - TEPLÉ NÁPOJE

Espresso	350,-
Hosszú kávé/Verlängerter Kaffee/Long Coffee	450,-
Cappuccino	450,-
Latte Macchiato	650,-
Tea/Tea/Čaj	450,-

PEZSGŐ – SEKT – CHAMPAGNE – ŠAMPANSKÉ

Törley édes/süts/sweet/sladký	0,75l	1.900,-
Törley félszáraz/halbtrocken/sdry/ polosuchych	0,75l	1.900,-
Törley száraz/trocken/dry/vyschnut	0,75l	1.900,-

APERITIF

	3cl	5cl	1dl
Martini Bianco/ Martini Extra Dry /Martini Rosso	-	250,-	500,-
Campari	-	450,-	900,-
Beefeater Gin/Gordon's Gin	360,-	600,-	-
Johnnie Walker Whiskey	420,-	700,-	-
Jack Daniels Whiskey	540,-	900,-	-
Jim Beam Whiskey	420,-	700,-	-

RÖVIDITALOK – SPIRITUOSEN - SHORT DRINKS

	3cl	5cl
Vilmoskörte szeszszital/Birnen-Schnaps/Pear Brandy	420,-	700,-
Unicum/Unicum Szilva	450,-	750,-
Bacardi Superior Rum	450,-	750,-
Finlandia vodka	450,-	750,-
Metaxa	450,-	750,-
Jägermeister	450,-	750,-
Hennessey Cognac	900,-	1.500,-

PÁLINKÁK – SCHNAPS - BRANDY

<u>Pannónháti Palinkák:</u>	3cl	5cl
Körtepalinka/Birnen/Pear	550,-	850,-
Feketecseresznye/Schwarzkirsche/Black cherry	550,-	850,-
Barackpalinka/Pflirsich/Peach	650,-	950,-
Málnapalinka/Himbeer/Raspberry	720,-	1.200,-
Bírpalinka/Quinte/Quince	650,-	950,-
Szilvapalinka/ Pflaumen /Plum	650,-	950,-

LIKÖRÖK – LIKÖRE – LIQUEURS - LIKÉR

	3cl	5cl
Eristoffred	360,-	600,-
Becherovka	420,-	700,-
Bailey's	450,-	750,-
Hubertus/ Hubertus 33	400,-	800,-

LAJTA CSÁRDA



BOROK - WEINE – WINES

Fehérborok - Weiss Weine - White Wines



Etyek-Budai Irsai Olivér

Nyakas Pince (0,75l) Száraz/dry

2.700,-

Etyek-Budai Chardonnay

Nyakas Pince (0,75l) Száraz/dry

2.500,-



Badacsonyi Szeremley Rizling

Szeremley Birtok (0,75l) Száraz/dry

3.600,-

Balatonfüred- Csopaki Olaszrizling (Fahordós)

Feind Borház (0,75l) Száraz/dry

2.800,-



Pannonhalmi Tricollis

Pannonhalmi Apátsági Pincészet (0,75l) Száraz/dry

3.700,-

Desszert borok - Dessert Weine - Dessert Wines



Tokaji késői Furmint

Tokaji Kereskedőház Zrt.

2.800,-

Tokaji 5 Puttonyos Aszú

Haraszthy Vallejo Pincészet (0,5l) Édes/Sweet

5.900,-



Vörösborok - Rot Weine - Red wines



Villányi Gere Portugieser

Gere Attila Pincészete (0,75 l) Száraz/dry

2.500.-

Villányi Gere Cabernet Sauvignon

Gere Attila Pincészete (0,75l) Száraz/dry

4.800.-



Takler Merlot

Szekszárdi Takler Pince (0,75l) Száraz/dry

4.500.-

Szekszárdi Mészáros Hidaspetre

Mészáros Pál Borház és Pince (0,75l) Száraz/ dry

4.900.-



Egri Bikavér

Thumnerer Vilmos (0,75l) Száraz/dry

4.100.-

Egri Tréfli

Thumnerer Pincészet (0,75l) Édes/sweet

3.900.-



Juhász Rosé

Juhász testvérek Pincészete (0,75l) Száraz/dry

2.900.-

Pannonhalmi Rosé

Pannonhalmi Apátsági Pincészet (0,75l) Száraz/ dry

3.600.-



Folyóborok - Offener Weine - Pouring Wines

Balatonai Olaszrizling

(száraz fehérbor/dry white wine)

160,-/dl

Balatonai Sargamuskotály

(féldes fehérbor/semi-sweet white wine)

160,-/dl

Balatonai Vörös Cabernet Sauvignon

(száraz vörösbor/ dry red wine)

160,-/dl

Balatonai Vörös Kékfrankos

(féldes vörösbor/ semi-sweet red wine)

160,-/dl

Balatonai Rosé (száraz/dry)

220,-/dl