

**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 Hajnalika**

**Konyhafelelős:**  
**Molnár Péter**

**II. kategóriájú**  
**étterem**



**LAJTA CSÁRDA**



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

### *Tojásos galuska*

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

1.450,-

### *Marhapörkölt galuskával*

Rindgulasch mit Nockeln/ Gulasch from beef with gnocchi/ Hovádzie perkelt, hahušky

2.200,-

### *Szarvaspörkölt galuskával*

Hirschgulasch mit Nockeln/ Deer stew with gnocchi/ Jeleni guláš zemiaky, hahušky

2.700,-

### *Gombapaprikás galuskával*

Pilzgulasch mit Nockeln/ Mushroom Paprikash with gnocchi/ Hubový paprikás s maslovými hahuškami

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/ Nabitá 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, rizszel, 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 pečeň na rošte, grilovaný zelenina, steakových zemiakov

4.450,-

### *Libamáj szeletek rántva mazsolás rizszel, áfonyalekvárral*

Gebackene Gänseleber, Reis mit Rosine, Heidelbeerenmarmelade/ Fried goose liver, rice with raisins, blueberry-jam/ Vyprázaná husacia pečeň, 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 pečeň, 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, pirítóš*

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

### *Lazacszeletek 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, tésztaával, 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 galáš 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 vyprážené, hranolkyy 2.050,-

### *Aszalt gyümölcessel töltött pulykamell rántva, rizzsel 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, rizzsel*

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,-

### *Rozi 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 csikok 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 petrezselymes burgonyával*

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



LAJTA CSÁRDA



## SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK - SCHWEINGERICHTE PORK DISHES - JEDLÁ Z BRAVČOVÉHO MĀSA

### *Töltött paprika*

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

### *Sertésarja 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/ Bravcovy rezen na spôsob „Bakonyi“ 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, hasáburgonyával (250g)*

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

### *Hagymás rostélyos hasáburgonyával (250g)*

Zwiebelrosnbraten mit Pommes frites/ Roasted Beef with onions and French fries/ Hovädzie Steak pečenka 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 máriással, 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 grille s kôprová omáčkou , petržlenovej zemiaky 2.900,-

### *Harcapaprikás túrós esuszával*

Welspaprikas, 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/Kvasničkový 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, Majonáse, Tartarsosse/ Ketchup, mayonnaise, tartarsauce/ Ketchup, majonéza, tatárska omáčka


300,-



LAJTA CSÁRDA



## DESSZERTEK – NACHSPEISEN – DESSERTS – DEZERTY



### *Mákos palacsinta cigánymeggyel és vaníliafagyalattal*

Palatschinken gefüllt mit Mohn; Zigeunersamerkirsche und Vanilleeis/Pancake with poppy seeds; sour cherry and vanilla ice/ Palacinka s mak; čierna čerešňa vanilka zmrzlina 1.050,-

### *Forró szerelem /Vaníliafagyaltt 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,-

### *Császármorzsza 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	0,25l	400,-
Fanta Narancs/Fanta Orange	0,25l	400,-
Kinley Gyömbér, Ginger Ale	0,25l	400,-
Tonic	0,25l	400,-
Sprite	0,25l	400,-
Cappy Körtele/Birne/Pear	0,25l	400,-
Cappy Ananászle/Ananas/Pineapple	0,25l	400,-
Cappy Eper koktél/Erdbeeren/Strawberry	0,25l	400,-
Cappy Feketeribizilile/Schwarze Johannisbeere/Black currant	0,25l	400,-
100% Fűszerezett paradicsomlé/Tomatensaft/Tomato juice	0,2l	400,-
Energiasital/Energie Getränk/Energy drink (Redbull)	0,25l	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,-
	0,3l	400,-
Staropramen alkoholmentes sör/Alkoholfreies Bier/Non-alcoholic beer	0,33l	500,-
Búzásör/ Weiszbier/Wheat Beer/Pšenické	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	0,5l	500,-
Stella Artois	0,33l	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 szeszessital/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>Pannónházi Pálinkák:</u>	3cl	5cl
Körtőpálinka/Birnen/Pear	550,-	850,-
Feketececserecsnye/Schwarzkirsche/Black cherry	550,-	850,-
Barackpálinka/Pflirsich/Peach	650,-	950,-
Málnapálinka/Himbeer/Raspberry	720,-	1.200,-
Birsipálinka/Quinte/Quince	650,-	950,-
Szilvapálinka/Pflaumen /Plum	650,-	950,-

## LIKÓRÖK – LIKÖRE – LIQUEURS - LIKÉR


	3cl	5cl
Eristoffred	360,-	600,-
Becharovka	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

(félédes fehérbor/semi-sweet white wine)

160,-/dl

### Balatonai Vörös Cabernet Sauvignon

(száraz vörösbor/ dry red wine)

160,-/dl

### Balatonai Vörös Kékfrankos

(félédes vörösbor/ semi-sweet red wine)

160,-/dl

### Balatonai Rosé (száraz/dry)

220,-/dl