

Speisekarte

Vorspeisen

	dkg	Ft
1. Makóer Fischgrammerln, dazu gebackene Zwiebelringe <i>Der in Streifen geschnittene, fein gewürzte und panierte Karpfenbauch wird gebraten, dazu servieren wir knusprige Zwiebelringe.</i>	15	1850,-
2. Gebackene Fischmilch	15	1750,-
3. Knusprige, würzige Fischohren <i>Den Nacken und die Vorderflosse des Karpfens wird fein gewürzt und in Öl gebraten.</i>	20	850,-
4. Gebackener Camembert mit Preiselbeerkonfitüre	12,5	1800,-

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir den vorzüglichen Rosé (2017) der Weinkellerei Konyári.

Suppen

	dl	Ft
5. Reichhaltige Rindfleischsuppe mit Markknochen und Rustikal Toast <i>(Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten.)</i>	4	1290,-
6. Knoblauchcremesuppe mit Käse und Bacon, dazu Semmelwürfelchen	4	850,-
7. Ragoutsuppe aus Pute mit Estragon, mitgekochtem Gemüse und Hömchen	5	1050,-
8. Kraftbrühe mit Ei, in einer Tasse serviert	3	590,-
9. Cremesuppe aus Waldfrüchte	4	950,-

**Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!
Wir danken für Ihr Verständnis!**

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr.

Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet

2020.05.22.

Fischgerichte

	dkg	Ft
9. Fischersuppe á la Öreg Körössy		
<i>Die Fischgräten werden nach dem Filetieren in reichlich Wasser mit Zwiebel, und kleinen Fischen gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt, Wir würzen mit Szegediner Paprika, nach dem Rezept alter Fischköche.</i>		
- aus Karpfenfilet	18	2740.-
- aus Welsfilet	18	2940.-
- gemischt, aus Karpfen- und Welsfilet	18	2840.-
- Fischinnereien in einer Tasse (Fischmilch und –laich)	10	1650.-
- Szegediner Fischersuppe aus Karpfen, mit Gräten	20	2600.-
- mit Bajaer Stiftnudeln (Zubereitungsdauer: 15-20 Minuten)	10	550.-
10. Fisch in Scheiben nach Szegediner Art, in Mehl mit Paprika gewendet gebacken		
Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln		
- aus Karpfenfilet	18	2150.-
- aus Welsfilet	18	2500.-
- aus Zanderfilet	18	3300.-
11. Fisch in Scheiben, gebacken		
Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln		
- aus Karpfenfilet	18	2400.-
- aus Welsfilet	18	2750.-
- aus Zanderfilet	18	3350.-
12. Fisch in Scheiben, gebacken, Fischschnitten gebacken auf Mátyás Art		
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage		
- aus Karpfenfilet	18	2400.-
- aus Welsfilet	18	2750.-
- aus Zanderfilet	18	3450.-
13. Fisch in Scheiben, gebacken, dazu Sahne-Pilzsauce		
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage		
- aus Karpfenfilet	18	2400.-
- aus Welsfilet	18	2750.-
- aus Zanderfilet	18	3550.-

*Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!
Wir danken für Ihr Verständnis!*

Wir empfehlen zu unseren Fischgerichten: Frittman Kadarka 2016 (Weinkellerei Frittman)

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Fischgerichte

	dkg	Ft
14. Fisch in Scheiben, gegrillt		
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage		
- aus Karpfenfilet	18	2150.-
- aus Welsfilet	18	2450.-
- aus Zanderfilet	18	3350.-
15. Fisch, in Scheiben gegrillt, mit grünen Kräutern gewürzt		
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage		
- aus Karpfenfilet	18	2150.-
- aus Welsfilet	18	2450.-
- aus Zanderfilet	18	3350.-
16. Karpfenfilet á la Orly	18	2400.-
Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln		
<i>Die Fisch-Scheiben werden in zartem Bierteig gewendet und in Öl gebacken.</i>		
17. Karpfenpaprikasch nach Marosmenter Art, mit Topfennudeln	20	2900.-
18. Welspaprikasch mit Topfennudeln	20	2950.-
<i>Aus dem Besten vom Wels, mit Szegediner Paprika wird ein schmackhafter Paprikasch gekocht, dazu werden Topfennudeln gereicht.</i>		
19. Gemischte Fischplatte für 1 Person	18	2750.-
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage		
<i>Das Karpfenfilet wird in zartem Bierteig, der Zander in mit Paprika gewürztem Mehl gewendet, das Welsfilet wird paniert und in Öl gebacken.</i>		
20. Gemischte Platte mit gegrilltem Fisch für 1 Person	24	2900.-
Empfohlene Beilage: gemischte Beilage, Grillgemüse		
<i>Gegrillte Scheiben von Karpfen, Wels und Zander.</i>		
<i>Liebe Gäste! Bei Bestellung eines Fisches im Ganzen kann (je nach Größe des Fisches) die Zubereitung länger dauern (35-40 Minuten) als bei unseren anderen Gerichten.</i>		
<i>Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!</i>		

Wir empfehlen zu unseren Fischgerichten:

Szeremley Riesling 2016 (Huba Szeremley)

Dúzsi Kékfrankos Rosé 2018

Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!

Wir danken für Ihr Verständnis!

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Fischgerichte

	dkg	Ft
21. Fischplatte für 2 Personen Empfohlene Beilage: gemischte Beilage <i>Karpfenfilets in zarem Bierteig, Wels in Scheiben, paniert, Zander in Scheiben, in paprika-gewürztem Mehl gewendet - gebacken.</i>	54	6050,-
22. Welsfilet mit Bacon, dazu Pilzreis und Knoblauchsauce	18	2900.-
23. Gegrillte Wels-Scheiben mit Walnuss-Pesto, dazu gemischter Salat mit Zucchini	20	3650.-
24. Gegrillter Europäischer Wels mit Knoblauch, dazu frischer Gärtnersalat	32	3850.-
25. Bauchscheiben von Theiß-Karpfen, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln <i>Der Bauchteil des Karpfens in Scheiben geschnitten und paniert, in Öl knusprig gebacken.</i>	30	3000.-
26. Gebackene Wels-Scheiben, dazu amerikanischer Krautsalat	18	3050.-
27. Ganze gebratene Fische mit panierten Zwiebelringen	85	2990.-
28. Gegrilltes Sterlet mit gemischtem Salat	35	2990.-

Wir empfehlen zu unseren Fischgerichten:

Szeremley Riesling 2016 (Huba Szeremley)

„Das Geheimnis unserer Fischgerichte: die frischen Zutaten und Grundstoffe, die Zwiebel aus Makó, das traditionelle Würzen und das Einhalten der traditionellen Zubereitungsprozedere.“

Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!
Wir danken für Ihr Verständnis

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Geflügel- und Wildgerichte

	dkg	Ft
* 29. Gegrilltes Hühnchenfleisch mit Caesar Salat	20	2350.-
30. Filetierte Hühnchenkeule, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	25	1850.-
31. Filetierte Hühnchenkeule vom Rost Empfohlene Beilage: Petersilienkartoffeln mit Butter	25	1850.-
* 32. Hühnchenbrustfilet, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	18	2000.-
33. In Bacon gewickelte Hühnchenbrust, vom Rost Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	18	2000.-
34. Im Ofen gebratene Gänsekeule, dazu gedünstetes Rotkraut, Kartoffelpüree	45	3600.-
* 35. Mit Käse gefüllte Putenbrustroulade, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln <i>Die Putenbrust wird mit würzigem Käse gefüllt, paniert und so gebacken.</i>	20	2200.-
* 36. Putenbrustscheiben mit geräucherter Mozzarella und Tomate in der Röhre überbacken Empfohlene Beilage: gedünsteter Reis	16	2250.-
37. Hirschpörkölt mit Nockerln	30	2800.-

Eventuell eine ausgezeichnete Wahl zu unseren Geflügel- und Wildgerichten:

Frittman Irsai Olivér 2018

Bock Villányi Merlot 2012

Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!
Wir danken für Ihr Verständnis!

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

In unseren Preisen ist der Preis der Beilage nicht enthalten!

Empfehlung des Küchenchefs

	dkg	Ft
38. Reichhaltige Palte für 2 Personen Empfohlene Beilage: gemischte Beilage <i>Gebackenes Hühnchenbrustfilet, In Bacon gewickelte Putenbrust, vom Rost, mit gebratenen Pilzen und Pilz-Käse-Creme gefülltes Schweinefleisch</i>	50	5050.-
39. Zigeunerbraten á la Öreg Körössy Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln <i>Der Schweinenacken wird auf dem Rost gebraten, mit frischem Gemüse zusammen gewürzt, dazu gibt es als Hahnenkamm geschnittenen und gebratenen Speck.</i>	25	2500.-
*40. Schweinefleisch „Tenkes“ Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln <i>Mit Pilzen, Käse und Gewürzen gefülltes Schweinefleisch paniert und in Öl gebacken.</i>	16	2450.-
41. Karree XXL, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	24	2250.-
42. Reichhaltige Palte für 1 Person Empfohlene Beilage: gemischte Beilage	25	2590.-
43. Lachssteak mit gedünstetem Gemüse	20	3490

Heimann Mammarozé 2017 (Szekszárd)
Günzer Kékfrankos 2015 (Villány)

„Das Geheimnis des Erfolgs des Öreg Körössy ist ganz einfach:
alle unsere Speisen nach traditionellen Rezepten,
- aus ausgewählten Zutaten von ausgezeichneter Qualität -
mit der größten Sorgfalt und Aufmerksamkeit zubereiten.“

Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!

Wir danken für Ihr Verständnis!

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Gerichte für Vegetarier

	dkg	Ft
* 44. Pilzpaprikasch mit Nockerln.	25	1700
* 45. Trappista-Käse, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	15	1500.-
* 46. Geräucherter Mozzarella auf heißer Platte gebraten, auf Eissalat-Bett mit Joghurtdressing serviert	12	1950.-
* 47. Platte für Vegetarianer mit Remoulade-Soße Empfohlene Beilage: gedünsteter Reis <i>Pilz gebacken mit Dilltopfen gefüllt, Trappistenkäse gebacken, Zucchini auf Eisenplatte gebraten, Zwiebelringe gebacken</i>	25	2050.-

Fleckerlnudeln

	dkg	Ft
* 48. Hausgemachte Topfennudeln mit Grammerln	25	1200.-
* 49. Topfennudeln mit Käse und Sauerrahm, überbacken	25	1400.-
* 50. Hausgemachte Topfennudeln mit geröstetem Bacon	25	1400.-
je nach Wunsch: - Fleckerlnudeln Grammerln	15	250.-
- Fleckerlnudeln Bacon	10	250.-
- Fleckerlnudeln Käse	10	250.-
- Fleckerlnudeln Sauerrahm	10	250.-

Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen beträgt 35-40 Minuten!
Wir danken für Ihr Verständnis!

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

B Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Salate

	Ft
51. Frischer Gärtnersalat (<i>Eissalat, Gurke, Tomate, lila Lauchzwiebel</i>)	900.-
52. Schopska-Salat (<i>Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Fetakäse, Olivenöl</i>)	900.-
53. Tomatensalat mit Zwiebeln	500.-
54. Gemischter Salat als Saisongemüse	500.-
55. Gurkensalat mit Sauerrahm	500.-
56. Leibeigenen-Salat (<i>Krautsalat</i>)	440.-
57. Delikatessgurken/hausgemachte gesäuerte Gurken	480.-
58. Rote Rüben Salat	480.-
59. Gemischer Haussalat <i>aus dem Fass</i>	750.-

Beilagen

	dkg	Ft
60. Gebratene Kartoffeln	25	490.-
61. Gedünsteter Reis	16	490.-
62. In Butter gedünstetes Gemüse (englische Beilage)	20	590.-
63. Gemischte Beilage (gedünsteter Reis - gebratene Kartoffeln)	25	490.-
64. Herzoginnenkartoffeln	20	590.-
65. Grillgemüse	20	900.-
66. Gedünstetes Rotkraut	20	490.-
67. Kartoffelpüree	25	490.-
68. Gebackene Zwiebelringe	15	490.-
69. Petersilienkartoffeln	25	490.-
70. Risibisi	16	490.-
71. Nockerln	15	490.-
72. Brot	1 slic	70.-

. B Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Saucen u. a.

		Ft
72. Remoulade	1 dl	450.-
73. Sahne-Pilzsauce	1,5 dl	650.-
74. Mátyás Art(Pilzpaprikasch)	1,5 dl	550.-
75. Vanillesauce	1 dl	250.-
76. Sauerrahm	1 dl	250.-
77. Ketchup	1 dl	300.-
78. Remoulade-Soße	1 dl	500.-

Dessert

	Stück	Ft
*79. Tápaer Apfel-Palatschinken mit Caramell- und Schokoguss	2	800.-
*80. Gundel-Palatschinken	2	900.-
*81. Palatschinken mit Schlagsahne-Mohn, dazu Sauerkirschsauce	2	900.-
*82. Palatschinken mit Quarkfülle, dazu zarte Vanillesauce	2	850.-
83. Goldene Dampfnockerln	13 dkg	1000.-

Eine ausgezeichnete Wahl zum Dessert kann sein:

Frittman Muskateller Cuveé 2012
Tokajer Süßer Szamorodni 2012
(Weingut Graf Degenfeld)

Unsere Preise verstehen sich ohne den Preis der Garnierung sowie ohne Servicegebühr

B Bei extra Verpackung berechnen wir, je nach Verpackungsgröße, ein gesondertes Entgelt.

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

- Von den auf der Speisekarte mit * bezeichneten Speisen können auch kleine Portionen bestellt werden. Bei der Bestellung dieser Portionen wird 75% des auf der Speisekarte stehenden Preises aufgerechnet.

Getränkekarte

Mineralwasser

	Ft/Liter	Liter	Ft
Naturaqua (mit / ohne Kohlensäure)	1320,-	0,33	440,-
Naturaqua (mit / ohne Kohlensäure)	1067,-	0,75	800,-
Evian	2600,-	0,25	650,-

Erfrischungsgetränke mit Kohlensäure

	Ft/Liter	Liter	Ft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-cola zero	1600,-	0,25	400,-
Fanta Orange, Lemon	1600,-	0,25	400,-
Kinley Tonic	1600,-	0,25	400,-
Kinley Ginger ale	1600,-	0,25	400,-
Sprite	1600,-	0,25	400,-

Energiegetränk

	Ft/Liter	Liter	Ft
Red Bull	3600,-	0,25	900,-

Erfrischungsgetränke mit Pulp

	Ft/Liter	Liter	Ft
Faserige Erfrischungsgetränke: (Ananas, Orange, Apfel, Pfirsich, Birne, Multivitamin)	1700,-	0,1	170,-
Faserige Erfrischungsgetränke 100% :	2200,-	0,1	220,-
Nestea (Peach, Lemon)	2200,-	0,1	220,-

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

Flaschenbier

	HUF/Liter	Liter	HUF
Gösser	1,455.-	0,33	480.-
Gösser (mit Zitrone)	1,455.-	0,33	480.-
Heineken (alkoholfrei)	1,455.-	0,33	480.-
Gösser (alkoholfrei-mit Zitrone)	1,455.-	0,33	480.-
Heineken	1,665.-	0,33	550.-
Soproni Démon (Braunbier)	1,300.-	0,50	650.-
Krusovice	1,400.-	0,50	700.-
Edelweiss (naturtrübes Weizenbier)	1,900.-	0,50	950.-

Wermut

	HUF/Liter	Liter	HUF
Martini Bianco	6,500.-	0.10	650.-
Martini Dry	6,500.-	0,10	650.-
Campari Bitter	15,000.-	0,10	1500.-

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.

Destillate

	HUF/Liter	2cl	4cl
Bacardi rum	15,000.-	300.-	600.-
Beefeater gin	19,000.-	380.-	760.-
Gin Bio Lady Pink	19,000.-	380.-	760.-
Gin Bio Blue Man	19,000.-	380.-	760.-
Sierra Tequila silver	16,500.-	330.-	660.-

Wodka

	HUF/Liter	2cl	4cl
Absolut	17,500.-	350.-	700.-
Finlandia	16,250.-	325.-	650.-
Smirnoff	17,500.-	350.-	700.-

Pálinka

	HUF/Liter	2cl	4cl
Gong - Quitte	40,000.-	800.-	1600.-
Gong - Irsai Olivér Traube	40,000.-	800.-	1600.-
Gong - Himbeer-apple	40,000.-	800.-	1600.-
Gong - Aprikose	40,000.-	800.-	1600.-
Gong - Gereifte Pflaumen	40,000.-	800.-	1600.-
Panyolai Elixier – Gereifter Szatmárer Pflaume	35,000.-	700.-	1400.-
Panyolai Elixier – Aprikose	37,500.-	750.-	1500.-
Panyolai Elixier – Süßkirsche	37,500.-	750.-	1500.-
Panyolai Elixier - Holunderbeere	37,500.-	750.-	1500.-

Whisky

	HUF/Liter	2cl	4cl
Johnnie Walker (Red Label)	17,500.-	350.-	700.-
Johnnie Walker (Black Label)	32,500.-	650.-	1300.-
Ballantine's	17,500.-	350.-	700.-
Jim Beam	17,500.-	350.-	700.-
Jack Daniel's	20,000.-	400.-	800.-

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.



ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSÁRDA

Getränkete

Cognac & Brandy

	HUF/Liter	2cl	4cl
Metaxa*****	17,500,-	350.-	700.-
Rémy Martin Cognac (VS)	42,500,-	850.-	1700.-
Hennessy Cognac	37,500,-	750.-	1500.-

Liköre

	HUF/Liter	2cl	4cl
Zwack Unicum Next	17,500.-	350.-	700.-
Zwack Unicum	17,500.-	350.-	700.-
Zwack Unicum Pflaume	17,500.-	350.-	700.-
Ouzo	15,000.-	300.-	600.-
Baileys	17,500.-	350.-	700.-
Jägermeister	18,750.-	375.-	750.-

Sekte

	HUF/Liter	Liter	HUF
BB Spumante	3,600,-	0,75,-	2700 .-
BB trocken	3,335-	0,75.-	2500.-
Henkel Trocken	5,865.-	0,75.-	4400.-
Asti Cinzano	8,665.-	0,75.-	6500.-
Kindersekt	2,000.-	0,75.-	1500.-

Tee & Kaffee

	HUF
Tee	380.-
Koffeinfreier Kaffee	450.-
Espresso	380.-
Cappuccino	450.-
Schlagsahne	70.-
Kaffeesahne	60.-
Milch	60.-
Honig	170.-

Unsere Preise sind in HUF zu verstehen und beinhalten die Umsatzsteuer.



ÖREG KÖRÖSSY
HALÁSZCSÁRDA

2019.01.08.