

# Öreg Körössy Fischer-Tscharda



## ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Sonntag: 11<sup>30</sup>-22<sup>00</sup>

Telefon: +36 62 495-481 Fax: +36 62 497-155 Mobil: +36 70 313-0541

[www.oregkorossy.hu](http://www.oregkorossy.hu) E-Mail: [info@oregkorossy.hu](mailto:info@oregkorossy.hu)

# Öreg Kőrössy Fischer-Tscharda



In diese Umgebung von Szeged, am das Gelbe genannten Theißufer haben einst József Kőrössy und sein Sohn ihre Gaststätte mit ungarischer Küche geträumt, als sie zu Beginn der 1930-er Jahre an diesem Ort eine Fischer-Tscharda eröffneten. Seitdem stehen Fischersuppe, Fischpaprikasch á la Kőrössy, verschiedene Arten von auf Rost gebratenem Fisch und Topfennudeln auf der Speisekarte.

Nach dem Hochwasser von 1970-71 wird der Höchststand des Wasserpegels mit einer Tafel an der Wand des Gebäudes, der nunmehr verstaatlichten Tscharda markiert, die durch das Hochwasser stark beschädigt wurde; sie wird später erweitert und renoviert.

Im Jahre 1993 gelangt sie in unser Eigentum, um - die alten Traditionen bewahrend - eine den Anforderungen der heutigen Zeit entsprechende, jedoch mit dieser wunderschönen Umgebung harmonisierende, zu Sommer- und Winterzeiten geöffnete Gaststätte zu schaffen. Wir haben dieses schilfgedeckte, konditionierte Restaurant, das über eine bis zum Theißufer reichende überdachte und eine Freiterrasse verfügende Restaurant-Ensemble am 12. August 1995 eröffnet; es ist dazu geeignet, 250 Gäste zur gleichen Zeiten zu bewirten.

Über die bereits erwähnte traditionelle Auswahl der Öreg Kőrössy hinaus finden Sie auf der Speisekarte die besten ungarischen Spezialitäten. Sommers wie winters sorgen Livemusik, am Abend Tanzmusik für das Vergnügen der Gäste. Die Gaststätte ist infolge ihrer Aufteilung dazu geeignet, Touristengruppen zu empfangen, Mittagessen und Abendessen für Hochzeitsgesellschaften abzuwickeln, sowie allen solchen Veranstaltungen Raum zu bieten, deren Teilnehmer fern vom Lärm der Stadt, in dieser malerischen Umgebung den kulinarischen Freuden der ungarischen Tiefebene frönen wollen. Wir wünschen Ihnen bereits im Voraus einen guten Appetit und verbleiben mit Hochachtung:

## **DIE GASTWIRTE**

Tibor Kiss  
Inhaber



## **ÖFFNUNGSZEITEN:**

**Montag - Sonntag: 11<sup>30</sup>-22<sup>00</sup>**

**Telefon: +36 62 495-481 Fax: +36 62 497-155 Mobil: +36 70 313-0541**

**www.oregkorossy.hu E-Mail: info@oregkorossy.hu**

## 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	2190,-
2. Gebackene Fischmilch	15	1990,-
3. Knusprige, würzige Fischohren <i>Den Nacken und die Vorderflosse des Karpfens wird fein gewürzt und in Öl gebraten.</i>	20	1090,-
4. Gebackener Camembert mit Preiselbeerkonfitüre	12,5	2090,-

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir den vorzüglichen Rosé  
der Weinkellerei Abtei Pannonhalma

### Suppen

	dl	Ft
5. Reichhaltige Rindfleischsuppe mit Markknochen und Rustikal Toast <i>(Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten.)</i>	5	1290,-
6. Knoblauchcremesuppe mit Käse und Bacon, dazu Semmelwürfelchen	4	890,-
7. Ragoutsuppe aus Pute mit Estragon, mitgekochtem Gemüse und Hörnchen	5	1190,-
8. Kraftbrühe mit Ei, in einer Tasse serviert	4	690,-
9. Cremige Waldfruchtsuppe	4	990,-

**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

2021.11.17.

## Fischgerichte

	dkg	Ft
<b>10. Fischersuppe á la Öreg Kőrössy</b>		
<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	3800.-
- aus Welsfilet	18	4000.-
- gemischt, aus Karpfen- und Welsfilet	18	3900.-
- Fischinnereien in einer Tasse (Fischmilch und –laich)	10	2290.-
- Szegediner Fischersuppe aus Karpfen, mit Gräten	20	3550.-
- mit Bajaer Stiftnudeln (Zubereitungsdauer: 15-20 Minuten)	10	690.-
<b>11. Fisch in Scheiben nach Szegediner Art, in Mehl mit Paprika gewendet gebacken</b>		
Empfohlene Beilage: Petersilienkartoffeln		
- aus Karpfenfilet	18	2490.-
- aus Welsfilet	18	2890.-
- aus Zanderfilet	18	3590.-
<b>12. Fisch in Scheiben, gebacken</b>		
Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln		
- aus Karpfenfilet	18	2690.-
- aus Welsfilet	18	3090.-
- aus Zanderfilet	18	3590.-
<b>13. Fisch in Scheiben, gebacken, Fischschnitten gebacken auf Mátyás Art</b>		
Empfohlene Beilage: Spaetzle		
- aus Karpfenfilet	18	2790.-
- aus Welsfilet	18	3090.-
- aus Zanderfilet	18	3690.-

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

Wir empfehlen zu unseren Fischgerichten: St. Andrea Kadarka 2016 (Eger)

**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
<b>14. Fisch in Scheiben, gegrillt</b>		
Empfohlene Beilage: Grillgemüse		
- aus Karpfenfilet	18	2490.-
- aus Welsfilet	18	2890.-
- aus Zanderfilet	18	3590.-
<b>15. Fisch, in Scheiben gegrillt, mit grünen Kräutern gewürzt</b>		
Empfohlene Beilage: Erbsen-Reis		
- aus Karpfenfilet	18	2590.-
- aus Welsfilet	18	2890.-
- aus Zanderfilet	18	3690.-
<b>16. Karpfenfilet á la Orly</b>		
<i>Die Fisch-Scheiben werden in zartem Bierteig gewendet und in Öl gebacken.</i>		
Empfohlene Beilage: Kartoffelpüree		
- aus Welsfilet	18	2790.-
- aus Zanderfilet	18	2990.-
<b>17. Gebratenes Fischfilet mit Süßkartoffelpüree</b>		
- aus Welsfilet	18	3490.-
- aus Zanderfilet	18	4290.-
<b>18. Karpfenpaprikasch mit Topfennudeln a la Marosmente</b>	20	3290.-
<i>Aus dem Besten vom Karpfen, mit Szegediner Paprika wird ein schmackhafter Paprikasch gekocht, dazu werden Topfennudeln gereicht.</i>		
<b>19. Welspaprikasch mit Topfennudeln</b>	20	3490.-
<i>Aus dem Besten vom Wels, mit Szegediner Paprika wird ein schmackhafter Paprikasch gekocht, dazu werden Topfennudeln gereicht.</i>		
<b>20. Zanderpaprikasch a la Öregkőrössy mit Grenadiermarsch</b>	20	4590.-
Wir empfehlen zu unseren Fischgerichten:		
Pállfy Welschriesling (Köveskál)		

**Die voraussichtliche Zubereitungszeit unserer Speisen**

**beträgt 35-40 Minuten!**

**Wir danken für Ihr Verständnis!**

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

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

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
<b>21. Gemischte Platte mit gegrilltem Fisch für 1 Person</b> Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln, Grillgemüse <i>Gegrillte Scheiben von Karpfen, Wels und Zander.</i>	24	3190.-
<b>22. Gemischte Fischplatte für 1 Person</b> 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>	24	3290.-
<b>23. Fischplatte für 2 Personen</b> Empfohlene Beilage: gemischte Beilage <i>Karpfenfilets in zarem Bierteig, Wels in Scheiben, paniert, Zander in Scheiben, in paprika-gewürztem Mehl gewendet - gebacken.</i>	54	6790.-
<b>24. Welsfilet mit Bacon, dazu Pilzreis und Knoblauchsauce</b>	18	3290.-
<b>25. Gegrillter Europäischer Wels mit Knoblauch mit Gärtnersalat</b>	32	4190.-
<b>26. Bauchscheiben von Theiß-Karpfen, gebacken</b> Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln <i>Der Bauchteil des Karpfens in Scheiben geschnitten und paniert, in Öl knusprig gebacken.</i>	30	3390.-
<b>27. Gebackene Wels-Scheiben, dazu amerikanischer Krautsalat</b>	18	3490.-
<b>28. Knuspriges Welsfilet mit Spinatrisotto</b>	18	3290.-
<b>29. Ganze gebratene Fische mit panierten Zwiebelringen</b>	85	3590.-
<b>30. Barschfilet im Parmesanmantel mit Gartensalat</b>	18	4490.-

Wir empfehlen zu unseren Fischgerichten:

Légli Chardonnay (Balatonboglár)

Dúzi Blaufränkischer Rose (Szekszárd)

„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!**

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
* 31. <b>Filetierte Hühnchenkeule vom Rost</b> Empfohlene Beilage: Petersilienkartoffeln mit Butter	25	2090.-
32. <b>Filetierte Hühnchenkeule, gebacken</b> Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	25	2190.-
* 33. <b>Hühnchenbrustfilet, gebacken</b> Empfohlene Beilage: Kartoffelpüree	18	2290.-
34. <b>Kronstädter Geschnetzeltes mit Zucchini</b>	18	2590.-
* 35. <b>Gegrilltes Hühnchenfleisch mit Caesar Salat</b>	18	2690.-
36. <b>In Bacon gewickelte Hühnchenbrust, vom Rost</b> Empfohlene Beilage: Pommes duchesse	18	2290.-
37. <b>Im Ofen gebratene Gänsekeule mit gedünstetes Rotkraut</b>	45	3790.-
* 38. <b>Mit Käse gefüllte Putenbrustroulade,gebacken</b> Empfohlene Beilage: Risipisi <i>Die Putenbrust wird mit würzigem Käse gefüllt, paniert und so gebacken.</i>	20	2590.-
* 39. <b>Putenbrustscheiben mit geräucherem Mozzarella und Tomate</b> in der Röhre überbacken Empfohlene Beilage: gedünsteter Reis	18	2690.-
40. <b>Hirschpörkölt mit Spaetzle</b>	30	2990.-

Eventuell eine ausgezeichnete Wahl zu unseren Geflügel- und Wildgerichten:

Linzer-Orosz Grüner Veltliner (Sopron)

Etyeki Kúria Sauvignon Blanc (Etyek)

*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
41. Zigeunerbraten á la Öreg Kőrössy 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	2890.-
* 42. Schweinefleisch „Tenkes“ Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	18	2990.-
43. Wienerschnitzel auf Schweinekotelette Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	24	2890.-
44. Reichhaltige Palte für 1 Person Empfohlene Beilage: gemischte Beilage	25	2990.-
45. Reichhaltige Palte für 2 Personen Empfohlene Beilage: gemischte Beilage <i>Gebackenes Hühnchenbrustfilet, In Bacon gewickelte Putenbrust vom Rost, Pilz-Käse-Creme gefülltes</i>	50	5890.-
46. Lachssteak mit gedünstetem Gemüse	20	3790
47. Scharfes Welsfilet mit Butterkartoffeln Der Küchenchef empfiehlt: Laposa Grauer Mönch (Badacsony) Sebestyén Erlauer Stierblut (Szekszárd)	18	3090.-

„Das Geheimnis des Erfolgs des Öreg Kőrössy 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
* 48. Pilzpaprikasch mit Nockerln.	25	2090.-
* 49. Trappista-Käse, gebacken Empfohlene Beilage: gebratene Kartoffeln	15	1990.-
* 50. Geräucherter Mozzarella auf heißer Platte gebraten, auf Eissalat-Bett mit Joghurtdressing serviert	12	2390.-
* 51. Platte für Vegetarianer mit Remoulade-Soße <i>Pilz gebacken mit Dilltopfen gefüllt, Trappistenkäse gebacken, Zucchini auf Eisenplatte gebraten, Zwiebelringe gebacken</i>	25	3390.-

## Fleckerlnudeln

	dkg	Ft
* 52. Hausgemachte Topfennudeln mit Grammerln	25	1590.-
* 53. Topfennudeln mit Käse und Sauerrahm, überbacken	25	1790.-
* 54. Hausgemachte Topfennudeln mit geröstetem Bacon	25	1790.-
je nach Wunsch: - Fleckerlnudeln Grammerln	15	390.-
- Fleckerlnudeln Bacon	10	390.-
- Fleckerlnudeln Käse	10	390.-
- Fleckerlnudeln Sauerrahm	10	390.-

*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.

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

## Salate

	Ft
55. Tomatensalat mit Zwiebeln	590.-
56. Gemischter Salat als Saisongemüse	590.-
57. Gurkensalat mit Sauerrahm	590.-
58. Leibeigenen-Salat ( <i>Krautsalat</i> )	590.-
59. Delikatessgurken/hausgemachte saure Gurken	590.-
60. Rote Rüben Salat (von Oktober bis April)	590.-
61. Hausgemachte gemischten Gurken (von Oktober bis April)	790.-
62. Frischer Gärtnersalat ( <i>Eissalat, Gurke, Tomate, lila Lauchzwiebel</i> )	900.-
63. Schopska-Salat ( <i>Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Fetakäse, Olivenöl</i> )	990.-

## Beilagen

	dkg	Ft
64. Gebratene Kartoffeln	25	490.-
65. Gedünsteter Reis	16	490.-
66. Gemischte Beilage (gedünsteter Reis - gebratene Kartoffeln)	20	490.-
67. Kartoffelpüree	25	490.-
68. Kartoffeln Duchesse	20	590.-
69. Grillgemüsen	20	900.-
70. Gedünstetes Rotkraut	20	490.-
71. In Butter gedünstete Gemüsen (englische Beilage)	25	590.-
72. Gebackene Zwiebelringen	15	490.-
73. Petersilienkartoffeln	25	490.-
74. Risipisi	16	490.-
75. Nockerln	15	490.-
76. Brot	1 Scheibe	70.-

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
77. Majonäse	1 dl	490.-
78. Ketchup	1 dl	290.-
79. Remoulade	1 dl	590.-
80. Zwiebelsauce	1 dl	490.-

## Dessert

	Stück	Ft
* 81. Tápaer Apfel-Palatschinken mit Caramell- und Schokoguss	2	890.-
* 82. Gundel-Palatschinken	2	990.-
* 83. Palatschinken mit Schlagsahne-Mohn, dazu Sauerkirschsauce	2	990.-
* 84. Palatschinken mit Quarkfülle, dazu zarte Vanillesauce	2	890.-
85. Ungarische Dukatennudeln	13 dkg	1090.-
Nach Wunsch: extra Vanillasoße	1 dl	390.-

Eine ausgezeichnete Wahl zum Dessert kann sein:

Újvári Cserszegi Fűszeres süß (Csongrád)  
Oremus Tokajer Ausbruch '3 puttony' (Tokaj)

### 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

	Liter	Ft
Naturaqua (mit /ohne Gas)	0,33	420.-
Naturaqua (mit /ohne Gas)	0,75	800.-
Evian	0,25	650.-

### Erfrischungsgetränke mit Kohlensäure

	Liter	Ft
Pepsi,Pepsi Black (ohne Zucker)	0,33	420.-
Schweppes Orange	0,33	420.-
Schweppes Tonic	0,33	420.-
Canada Dry	0,33	420.-
7up	0,33	420.-

### Energiegetränk

	Liter	Ft
Red Bull	0,25	800.-

### Erfrischungsgetränke mit Pulp

	Liter	Ft
Faserige Erfrischungsgetränke: (Ananas, Apfel, Pfirsich, Birne)	0,1	170.-
Faserige Erfrischungsgetränke 100% : (Orange)	0,1	220.-
FuzeTea (Peach, Lemon)	0,1	170.-

## Getränkekarte

### Flaschenbier

	Liter	HUF
Gösser (alkoholfrei-mit Zitrone)	0,33	480.-
Heineken (alkoholfrei)	0,33	480.-
Heineken	0,33	550.-
Soproni Démon (Braunbier)	0,5	600.-
Pilsner Urquell	0,5	680.-

### Wermut

	Liter	HUF
Martini Bianco,Dry	0.10	700.-
Aperol	0,04	600.-
Campari Bitter	0,10	1400.-

### Destillate

	2cl	4cl
Bacardi Superior rum	350.-	700.-
Gong Mediterrán gin	400.-	800.-
Hendrick's gin	600.-	1200.-
Absolut vodka	350.-	700.-
Grey Goose vodka	550.-	1100.-
Sierra tequila silver	350.-	700.-

## Pálinka

	2cl	4cl
Gong Williams	600.-	1200.-
Gong - Quitte	600.-	1200.-
Gong - Irsai Olivér Traube	600.-	1200.-
Gong – Himbeere	900.-	1800.-
Gong - Aprikose	600.-	1200.-
Gong - Sauerkirsche	600.-	1200.-
Panyolai Elixier – Gereifter Szatmárér Pflaume	550.-	1100.-
Panyolai Elixier – Apfel	550.-	1100.-

## Whisky

	2cl	4cl
Ballantine's	350.-	700.-
Jack Daniel's	400.-	800.-
Laphroaig Single Malt 10 yrs	750.-	1500.-

## Liköre

	2cl	4cl
Zwack Unicum	350.-	700.-
Zwack Unicum Pflaume	350.-	700.-
Baileys	350.-	700.-
Jägermeister	350.-	700.-

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

## Cognac & Brandy

	2cl	4cl
Metaxa*****	350.-	700.-
Hennessy Cognac	750.-	1500.-

## Sekte

	Liter	dl	HUF
Borbély Weinbau Frizzante (Perlwein)	0,75	400.-	3000.-
Hungária Extra Dry (trockener Sekt)	0,75		3400.-
Hungária Irsai Olivér (süßer Sekt)	0,75		3400.-
Asti Martin (süßer Sekt)	0,75		5400.-
Kinderchampagner	0,75		1500.-

## Tee & Kaffee

	HUF
Schlagsahne	60.-
Kaffeesahne	50.-
Milch	60.-
Honig	150.-