



# Zselicvölgy Csárda

## ELŐÉTELEK

APPETIZERS / VORSPEISEN

- Házilag pácolt sonka, kiskerti zöldségekkel** 1 500,-  
*Homemade marinated ham with vegetables*  
*Hausemachte Schinken mit Gemüse*
- Camambert diós bundába forgatva, házi áfonyalekvárral, párolt rizzsel** 1 590,-  
*Walnut coated camambert with homemade cranberry marmalade and steamed rice*  
*Camambert im Nusschlafröck mit Heidelbeer und Duftreis*
- Tatárbeefsteak primőr zöldségekkel** 4 200,-  
*Steak Tatar served with fresh vegetables*  
*Tatarbeefsteak mit gartenfrischen Gemüse*

## LEVESEK

SOUPS / SUPPEN

- Aranylóan sárgálló hajmási tyúkhúsleves gazdagon** 1 100,-  
*Broth of Hajmás full of meat and vegetables*  
*Üppige Hühnerfleischsuppe aus Hajmás*
- Zselici tárkonyos szarvas raguleves tejszínnel dúsítva** 1 590,-  
*Venison ragout soup with tarragon of Zselic Valley*  
*Zselic-Taler Hirschragoutsuppe mit Estragon und Sahne*
- Charolais bográcsgulyás házi burgonyás pogácsával** 1 390,-  
*Charolais beef stew with homemade potato scones*  
*Kesselgulasch mithausgemachten Kartoffelpogatscher*



# Zselicvölgy Csárda

**Harcsa halászlé** 1 900,-  
*Fisherman's soup with catfish*  
*Ungarische Fischsuppe mit Welsch*

**Fokhagyma krémleves sajtos roppanós kenyérkalapban sütve** 990,-  
*Garlic cream soup baked in a crunchy cheese top*  
*Knoblauch-Cremesuppe im Brothut mit Käse*


## **CSÁRDAGAZDA AJÁNLATA** *SPECIALITIES / ANGEBOT DES HAUSES*

**Vaslapon sült bélszínsteak zöldborsmártással, tobozkrokettel** 5 900,-  
*Roasted beef steak with green pepper sauce served with croquettes*  
*Lendensteak mit Grüne Pfeffersosse und Zapfenkroketten*

**Zselici tüzes ragu (bélszínscíkok füstölt szalonnával – hagymával – paradicsommal – zöld erős paprikával összesütve, héjában sült burgonyával serpenyőben tálalva)** 5 900,-  
*Fiery ragout of Zselic (Sirloin-stripe with bacon, onion, tomato, paprika, served with baked potato)*  
*Ragout nach „Zselic” (Lendensteak mit Speck, Zwiebel, Tomate, starker Paprika in der Schale gebratene Kartoffeln im Bratpfanne)*

**Hajmási rostélyos (érlelt hátszín roston sütve lyoni hagymakarikával, grillezett vastaghúsú zöldségekkel, párolt rizzsel és pecsenyelével kínálva)** 3 500,-  
*Ribsteak of Zselic Valley (grilled rumpsteak with lyonnaise style onion rings served with grilled vegetables, steamed rice and gravy)*  
*Rostbraten nach Hajmás (Rumpsteak nach Lyoner Art mit gegrillten Gemüse, Duftreis und Bratensaft)*

**Pacalpörkölt sós burgonyával** 1 700,-  
*Hungarian tripe stew served with boiled potato*  
*Kaldaune mit Salzkartoffeln*



# Zselicvölgy Csárda

## FŐÉTELEK

MAIN DISHES  
HAUPTGERICHTE

- Jércemell zelleres-sajtos ropogós bundában,  
aszalt paradicsomos bulgurral tálalva** 2 200,-  
*Chicken breast in a crunchy celery-cheesy coat served with dried tomatoed bulgur*  
*Hähnchenbrust im Schlafrock aus Sellerie und Käse mit Bulgur*
- Almás-majonézzel sült jércemell, burgonyakanapén** 2 200,-  
*Chicken breast baked with apple-mayonnaise sauce on potato canapé*  
*Hähnchenbrust mit Apfel und Mayonnaise auf Kartoffelbett*
- Tejszínes-fokhagymás jércemell csíkok brokkolival gratinírozva  
házi metélt tésztával** 2 200,-  
*Chicken breast with garlic-cream gratinated with broccoli served with home-made pasta*  
*Sahnige Hähnchenbrust mit Brokkoli und mit hausgemachten Teig*
- Zselicvölgy zsványpecsenye nyárs (szüzérmék padlizsán – gomba –  
cukkíni – szalonna – hagyma ölelésében sütve nyárson, friss  
salátaágyon, héjában sült burgonyával tálalva)** 2 700,-  
*Skewer of the bandits of Zselic (roasted fillet mignon of pork, aubergine, mushroom, courgette, bacon, onion served with fresh salad and baked potato*  
*Zselic-Taler Braten am Spieß (Schweine Jungfernbraten, Auberginen, Pilz, Zucchini, Speck, Zwiebel, frischer Salat, in der Schale gebratene Kartoffeln)*
- Fokhagymás sült oldalas héjában sült burgonyával, dinsztelt káposztával** 2 490,-  
*Garlic rib of pork served with baked potato and braised cabbage*  
*Rippenstück mit Kartoffeln in der Schale gebraten und mit gedünstete Kraut*



# Zselicvölgy Csárda

**Fűszeres omlós tarja szeletek, friss lecsóval, párolt rizzsel tálalva, kakastaréjjal, tükörtojás koronával** 2 600,-

*Spicy spare ribs with fresh letcho served with steamed rice, cockscomb and fried egg*

*Würzige Nackenstück mit Letscho, Reis, angeschnittenem Speck und Spiegeleier*

**Ropogós csülök szalonnás burgonyával** 2 100,-

*Crispy knuckle of pork served with bacon and potato*

*Knusprige Haxe mit Speck und Kartoffeln*

**Óriás rántott szelet hasáburgonyával, friss balzsamos salátaágyon** 2 600,-

*Giant fried pork chop served with fried french potatoes and fresh salad*

*Riesen Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Frischesalat*

**Sertésjava pincemester kedvére vegyes körettel (sajttal gombával töltött sertésjava bundában sütve)** 2 500,-

*Fried pork steak filled with cheese, mushroom served with mixed garnish*

*Das Beste des Schweine nach Kellermeister Art mit gemischten Beilage*

**Grillezett harcsafilé tejfölös gombával sütve, házi metélt tésztával** 2 600,-

*Grilled catfish with mushroom in sour cream and homemade pasta*

*Gegrillte Welsfilet mit Pilzrahm und Hausgemachtes Nudeln*

**Harcspaprikás kapros túrós házi tésztával** 2 600,-


*Catfish stew served with homemade cottage cheese pasta seasoned with dill*

*Welsgulasch mit Topfenfleckern und Griebe*

**Pirosra sült kacsacombok héjában sült burgonyával, karamellizált almával** 3 900,-

*Roasted duck legs served with baked potatoes and caramelized apple*

*Gebratene Endekeulen mit Schale gebratene Kartoffeln und karamellisierten Apfel*



# Zselicvölgy Csárda

- Szarvassült vörösboros áfonyamártással kínálva házi burgonyafánkkal** 3 800,-  
*Roasted venison with red wine-cranberry sauce served with homemade potato fritters*  
*Hirschbraten mit Rotwein-Preiselbeersosse und Kartoffelkrapfen*
- Szarvascomb filé vadasmártással szalvétagombóccal** 3 600,-  
*'Wild style' venison fillet served with serviette dumplings*  
*Hirschkeulefilet mit Wildsoße und Serviettenknödel*
- Zselicvölgye tál 2 személyre (fokhagymás tarja, kacsacomb, kapros túróval töltött jércemell baconbe göngyölve pikáns paprika mártásban, rántott sajt, rántott gombafejek, párolt rizs, hasáburgonya és párolt zöldségek)** 5 800,-  
*Zselic Valley plate for 2 people (garlic spare ribs, crispy duck legs, chicken breast with cottage cheese and dill in bacon jacket and piquant paprika sauce, fried cheese, fried mushrooms, steamed rice, fried french potatoes and steamed vegetables)*  
*Zselic-Taler Platte für 2 Personen*  
*(Nackenstein, Entenkeule, Hähnchenbrust gefüllt mit Dill-Quark gerollt in Speck, panierte Käse, panierte Pilz, Reis, Pommes und gedünstete Gemüse)*

## GYERMEKEKNEK AJÁNLJUK

### KID'S MENU / FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

- „Süsü kedvence” (rántott csirkemell hasáburgonyával)** 1 200,-  
*Fried chicken breast served with fried french potatoes*  
*Panierte Hähnchenbrust mit Pommes Frites*
- „Pom-pom ebédje” (rántott sajt, hasáburgonyával, tartármártással)** 1 200,-  
*Fried cheese with fried french potatoes and tartar sauce*  
*Panierter Trappistenkäse mit Pommes Frites und Tartarensosse*
- „A Nagy Ho-Ho-Ho Horgász fogása” (rántott halrudacsák, párolt rizzsel)** 1 200,-  
*Fried fish strips served with steamed rice*  
*Panierte Fischstäbchen mit Duftreis*



# Zselicvölgy Csárda

## ELŐRENDELHETŐ ÉTELEINK

DISHES FOR PRE-ORDER

GERICHTEN AUF VORMERKUNG

**Egészben sült fokhagymás csülök, pirított hagymával pörgetett burgonyával  
házi vegyes savanyúsággal (4 személyre) 12 000,-**

*Knuckle of pork with garlic, broiled onion, potatoes and homemade mixed pickles for 4 people*

*Gebratene Haxe mit Zwiebelkartoffeln und mit hausgemachte gemischten Eingelegtes für 4 Personen*

**Tanyasi kacsza egészben sütve hagymás törtburgonyával,  
dinsztelt káposztával (4 személyre) 12 000,-**

*Roast farm duck served with onion mashed potato and braised cabbage for 4 people*

*Gebratene Ente mit Zwiebelkartoffeln und gedünsteten Kraut für 4 Personen*


**Farmunk disznóságai hét vezérnek 19 900,-  
(fokhagymás sült oldalas, töltött dagadó, marshall máj, fűszeres tarja, bacon-  
ba göngyölt szűzérme, urasági sertéskaraj, stefánia vagdalt, petrezselymes  
burgonya, dinsztelt káposzta, fóliás burgonya, párolt rizs, házi savanyúság)**

*Speciality from our farm for 7 people*

*(garlic rib of pork, stuffed thin flank of Pork, spicy spare ribs, médaillons of fillet mignon of pork rolled in bacon, stuffed pork chop, minced meat „Stephanie style”, parsley potatoes, braised cabbage, potatoes en papillote, steamed rice, homemade pickles*

*Spezialitäten unserer Farm für 7 Personen*

*(Rippenstück, gefüllte Schweinebauchfleck, Schweinsleber, gewürzige Nackenstück, Jungfernmedaillons, Hackbraten nach Stephanie Art, Schweinskarree, Kartoffeln mit Petersilien, gedünstete Kraut, Reis, hausgemachtes Eingelegtes*



# Zselicvölgy Csárda

## KERTÉSZÜNK AJÁNLTATAI

OUR GARDENER RECOMMENDS  
ANGEBOT UNSERES GÄRTNERS

<b>Vajon párolt zöldségek</b> <i>Steamed vegetables poached in butter / Buttergemüsen</i>	560,-
<b>Grillezett vastaghúsú zöldségek</b> <i>Grilled vegetables / Gegrillte Gemüsen</i>	690,-
<b>Ropogós idénysaláta olivás dresszingsel</b> <i>Crispy fresh salad with olive dressing / Knackiger Saisonsalat mit Olivendressing</i>	860,-
<b>Káposztasaláta</b> <i>Cabbage salad / Krautsalat</i>	460,-
<b>Tejfölös uborkasaláta</b> <i>Cucumber salad with sour cream / Gurkensalat mit Schmant</i>	560,-
<b>Paradicsomsaláta lilahagymával</b> <i>Tomato salad with red onion / Tomatensalat mit roten Zwiebeln</i>	560,-
<b>Vegyes saláta (paradicsom, uborka, káposzta)</b> <i>Mixed salad (tomato, cucumber, cabbage) / Gemischter Salat (Tomate-Gurken- Kraut)</i>	560,-
<b>Csemege uborka</b> <i>Pickled gherkins / Essiggurken</i>	450,-
<b>Házi vegyes savanyúság</b> <i>Homemade mixed pickles / Hausgemachtes gemischtes Eingelegtes</i>	450,-




# Zselicvölgy Csárda

## DESSZERTEK

### DESSERTS

<b>Erdei gyümölcsökkel sült túrós palacsinta</b>	<b>950,-</b>
<i>Pancake baked with cottage cheese and wild redberries</i>	
<i>Quarkpalatschinken mit Waldfrüchte</i>	
<b>Karamellás sajtorta</b>	<b>760,-</b>
<i>Caramell cheese cake</i>	
<i>Käsetorte mit Karamell</i>	
<b>Vaníliás darafelűjt házi málnaszörppel</b>	<b>690,-</b>
<i>Vanilla Semolina soufflé with homemade Raspberry Syrup</i>	
<i>Vanillegriesauflauf mit Himbeersaft</i>	
<b>Zselicvölgyi édes álom kehelyben</b>	<b>1 300,-</b>
<b>(somlói galuska gombócok, vanília fagyalattal, tejszínhab koronával, mogyorókrémmel megbolondítva)</b>	
<i>Sweet dream of Zselic Valley</i>	
<i>(Somló sponge cake with vanilla ice-cream, heavy cream and hazelnut cream)</i>	
<i>Zselic-Taler Süßer Traum im Becher</i>	
<i>(Schomlauer Nockerln mit Vanilleeis, Schlagsahne, und Haselnuss-creme)</i>	





# Zselicvölgy Csárda

## ÁSVÁNYVÍZ

MINERAL WATER / MINERALWASSER

<b>Szentkirályi szénsavas, szénsavmentes</b>	<b>0,33 l</b>	<b>290,-</b>
<i>Szentkirályi mineral water (carbonated, still)</i>		
<i>Szentkirályi Mineralwasser (mit Kohlensäure, stilles)</i>		
<b>Szentkirályi szénsavas, szénsavmentes</b>	<b>0,75 l</b>	<b>490,-</b>
<i>Szentkirályi mineral water (carbonated, still)</i>		
<i>Szentkirályi Mineralwasser (mit Kohlensäure, stilles)</i>		

## ÜDÍTŐITALOK

SOFT DRINKS / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

<b>Coca Cola, -Light, -Zero -Zero Lemon, Fanta narancs, Sprite Zero 0,25 l</b>	<b>0,25 l</b>	<b>360,-</b>
<i>Coca Cola, Coca Cola Light/Zero/Zero Lemon, Fanta orange, Sprite Zero</i>		
<b>Kinley Gyömbér, Tonic, Mojito</b>	<b>0,25 l</b>	<b>360,-</b>
<i>Ginger Ale, Tonic, Mojito</i>		
<b>Fuzetea citrom, őszibarack</b>	<b>0,25 l</b>	<b>360,-</b>
<i>Fuzetea lemon, peach / Fuzetea Zitrone, Pfirsich</i>		
<b>Cappy alma, ananász, eper, narancs, őszibarack, multivitamin 0,20 l</b>	<b>0,20 l</b>	<b>390,-</b>
<i>Rauch Bravo apple, pineapple, strawberry, orange, peach, multivitamin</i>		
<i>Rauch Bravo Apfel, Ananas, Erdbeere, Orange, Pfirsich, Multivitamin</i>		
<b>Házi limonádé</b>	<b>0,10 l</b>	<b>100,-</b>
<i>Homemade lemonade / Hausgemachte Limonade</i>		
<b>DeLaVie, DeLaVie Kids</b>	<b>0,25 l</b>	<b>450,-</b>



**Zselicvölgy Csárda**

**ENERGIAITAL**

*ENERGY DRINKS*

Burn	0,25 l	560,-
Red Bull	0,25 l	790,-

**PALACKOZOTT SÖR**

*BOTTLED BEER / FLASCHENBIER*

Stella Artois	0,50 l	680,-
Beck's	0,50 l	650,-
Staropramen	0,33 l	560,-
Staropramen Dark (barna / dark / dunkles)	0,50 l	680,-
Staropramen Unfiltered (szűretlen búzasör / wheat beer / Weizenbier)	0,50 l	830,-
Csapolt Borsodi sör (draught beer/Fassbier)	0,10 l	100,-


**ALKOHOLMENTES SÖR**

*ALCOHOL-FREE BEER / ALKOHOLFREIES BIER*

Stella Artois	0,50 l	560,-
Borsodi Friss Citrom Zero	0,50 l	560,-

**WHISKY**

	2 cl	4 cl
Ballantine's	325,-	650,-
Jack Daniel's Tennessee	450,-	900,-
Jim Beam	325,-	650,-
Jameson	400,-	800,-
Glenfiddich Single Malt	900,-	1 800,-



**Zselicvölgy Csárda**

**COGNAC, BRANDY**

	2 cl	4 cl
Hennessy VS	750,-	1 500,-
Metaxa 5*	380,-	760,-

**RUM, SZESZESITAL**

*RUM, SPIRITUOSEN*

Bacardi Superior	290,-	580,-
Captain Morgan Spiced Gold	320,-	640,-
Malibu	310,-	620,-

**GIN**

Bombay Sapphire	360,-	720,-
Finsbury London Dry Gin	260,-	520,-

**TEQUILA**

El Jimador Blanco	400,-	800,-
El Jimador Reposado	400,-	800,-

**VODKA**

Finlandia	290,-	580,-
-----------	-------	-------

**LIKŐR**

*LIQUORS / LIKÖR*

Unicum, Unicum Szilva	310,-	620,-
Jägermeister	290,-	580,-
Amaretto Disaronno	490,-	980,-
Bailey's	350,-	700,-
Southern Comfort	320,-	640,-



# Zselicvölgy Csárda


## PÁLINKA, SZESZESITAL

BRANDY, SPIRITS / PALINKA, SPRITITUOSEN

	2 cl	4 cl
<b>Somlói Cornus kajszibarack pálinka</b> <i>Apricot / Marillen</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus juh fark szőlő pálinka</b> <i>Grape / Trauben</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus fekete cseresznye pálinka</b> <i>Black cherry / Schwarzkirsche</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus vilmoskörte pálinka</b> <i>Pear / Williams Birne</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus birs pálinka</b> <i>Quince / Quitte</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus hamvas szilva pálinka</b> <i>Pflammen / Plumb</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus fahéjas alma pálinka</b> <i>Cinnamon Apple / Zimt Apfel</i>	550,-	1 100,-
<b>Somlói Cornus mézes ágyas meggy párlat</b> <i>Sour cherry with honey / Sauerkirsche mit Honig</i>	550,-	1 100,-

## VERMUT

<b>Martini Bianco, Rosso, Extra Dry</b>	0,10 l	650,-
<b>Campari</b>	0,04 l	560,-
<b>Campari</b>	0,10 l	1 400,-



# Zselicvölgy Csárda

## BOROK

WINE / WEINE

	1 dl
Szekszárdi Pannon Cuvée (Fritz Pincészet) (fehér/white/weiss)	230,-
Szekszárdi Pannon Rozé Cuvée (Fritz Pincészet) (rozé/rose/rosé)	230,-
Szekszárdi Cuvée (Fritz Pincészet) (vörös/red/rot)	230,-

## PEZSGŐ

CHAMPAIGNE / SEKT

Törley Gála, Talisman, Charmant, Muscateller, Alkoholmentes	0,75 l	2 500,-
Hungaria Extra Dry	0,75 l	3 800,-
Kölyök Pezsgő	0,75 l	1 500,-

## KÁVÉ

COFFEE / KAFFEE

Caffé Perté Espresso	350,-
Caffé Perté Hosszúkávè (long coffee/Tassenkaffee)	390,-
Caffé Perté Cappuccino	420,-
Caffé Perté Kapucíner	470,-
Caffé Perté Latte Macchiato	450,-
Caffé Perté Melange	500,-
Caffé Perté Doppio	600,-
Forró csokoládé (hot chocolate/heisse Schokolade)	490,-
Gardenhouse tea különböző ízekben (tea/Tee)	380,-



# Zselicvölgy Csárda

*Féladag rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.*

*In case of ordering half portion we charge 70% of the original price.*

*Halbportionen rechnen wir 70% des Originalpreises.*



*Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az áfát.  
A feltüntetett árak 13% felszolgálati díjat is tartalmaznak.*

*All our prices are in HUF and include the VAT.*

*Total sum of the bill includes 13% service fee.*

*Die Preise sind in HUF und enthalten die MwSt.*

*Die Rechnung enthält 13% Bedienungsgebühr auch.*



*Munkatársaink nevében is köszönjük, hogy vendégül láthattuk,  
szeretettel várjuk vissza Önöket!*

*On behalf of our crew thank you for being our guests.*

*We look forward to see You again!*

*Wir möchten uns auch im Namen unserer Mitarbeiter dafür bedanken,  
dass wir Sie bei uns begrüßen durften und freuen uns auf ein Wiedersehen!*

**Lóki Géza József**

Tulajdonos, ügyvezető

Owner, Manager / Betreiber, Geschäftsführer