



Lieber Gäste!

Wir begrüßen sie herzlich in unserem Restaurant mit Freude und Dankbarkeit!
Warum mit Dankbarkeit? Weil aus den vielen Möglichkeiten unserer Stadt, Sie uns gewählt haben, und mit voller Freude weil Sie bei uns Ihre Speise mit voller Appetit genießen können! Unsere Speisen werden mit voller Konzentration, aus den besten Grundstoffen hergerichtet und unsere Getränke wurden sehr aufpassen ausgewählt!
Besonders aufmerksam machen wir Sie auf unsere Weinauswahl, die einige hervorragende Produkte aus mehreren berühmten Weinregionen umfasst.
Wir informieren Sie darüber, dass unser Restaurant

II. Klasse

aufgelistet ist und aus geschäftlichen Gründen erheben wir keine gesonderte Servicepauschale! Die Preise auf der Speisekarte sind Bruttopreise. Die Lebensmittelpreise wurden – bei lokalem Verbrauch – durch Erhebung einer allgemeinen Umsatzsteuer **von 5 %**, **Getränkepreise von 27 %**, **Kaffee- und Teepreise von 5 % ermittelt.**

Wenn Sie Speisen von unserer Speisekarte mitnehmen möchten, **berechnen wir den Preis der Speisen zuzüglich 27 % Umsatzsteuer.**

Sollten Sie aus unserer Auswahl kein Gericht auswählen können, das Ihrem Geschmack entspricht, teilen Sie uns bitte Ihren Wunsch mit und wir werden es nach besten Kräften zubereiten!

Unser Restaurant ist jeden geöffnet:

11:00 -15:00 und 16:30-21:00.

Wir hoffen, dass unsere Arbeit Ihnen glückliche Momente mitbringt!

Mit freundlichem grüßen:

Fodor Flórián
Chef

Kiss László
Direktor



Speisekarte

Kalte Vorspeisen:

1. Geräucherte Sprotte-auf Tomaten Bett mit Vollkornbrot 1,4,7,12,14 2200,-
2. Würzige Griebenschmalz mit lila Zwiebeln und Toast 1,10.....2200,-
3. Gemischte Käschäppchen mit Trockenfrüchten 7 2500,-

Suppen:

4. Kalte Waldfrüchte creme-Suppe in einer tasse 7 900,-
5. Schweineragout-Suppe mit Schneckenudeln in einer Schüssel 1,3,7,10 1500,-
6. Knoblauchcremesuppe in einer Tasse mit Toast 1,3,7,10..... 900,-
7. Alföldi Gulaschsuppe mit Gezupfte Nudeln in einer Schüssel 1,3,9 1600,-

Warme Vorspeisen:

8. Gebratene Zwiebelringe mit Kartoffelchips und Tartarsauce 1,3,7,10 1200,-
9. Palatschinken gefüllt mit gebratenem Mark (1 Stück) mit französischen Karotten 1,3,7,..1700,-

Fertiggerichte:

10. Rindergulasch (360 g) mit Nockerl 1,3,7 3600,-
11. Kohlrouladen (3 Stück) mit Sauerrahm 7..... 2800,-
12. Breslauer Braten aus Szeged (180 g) mit gewürzte Kartoffeln 2800,-
13. Wels-Paprika (180 g) mit Dill-Sauerrahmnockerl 1,3,7,10 3900,-

Sanfte Speisen:

14. Gebackte Karfiol (180 g) mit Mayonnaise Maissalat 1,3,7,10..... 1900,-
15. Frittierte Trappistenkäse (180g) mit Pommes frites und Tartarsauce 1,3,7,10 2900,-
16. Gegrilltes Wels-filet (180 g) mit Butterkartoffelpüree und Grillgemüse 7,10..... 2900,-
17. Gegrillte Hähnchenbrust (180 g) mit Rotwein (2 dl)
Pflaumenragout und Kartoffelchips 1,3 2900,-



Frischgemachte Speisen:

18. Pikante Schweineroulade (180 g) mit Pommes frites 1,3	2800,-
19. Schweinelendchen gefüllt mit Wurst, Käse und Gewürzgurke (180 g) mit würzigen Kartoffeln 1,3,10	2800,-
20. Gebratene Schweinelende gefüllt mit Schinken und Käse (180 g) mit gedünstetem farbigem Reis 1,3,7	2800,-
21. Cordon-Hähnchenbrust (180 g) mit gedämpftem farbigem Reis 1,3,7	2800,-
22. Wienerschnitzel (180 g) mit Pommes frites 1,3	3900,-
23. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel (180 g) mit gegrilltem Zimtapfel und Butterkartoffelpüree 10.....	2800,-

Salate, Kompott:

24. Krautsalat.....	450,-
25. Rote-Bete-Salat mit Essig	450,-
26. Griechischer Salat.....	1200,-
27. Deutscher Salat (Kohl, lila Zwiebel, Karotte, Gewürzgurke, Tartarsauce).....	1000,-
28. Hausgemachte Essiggemüse.....	590,-
29. Gewürz Gurken.....	590,-
30. Pfirsichkompott	590,-
31 . Pfirsiche aus der Dose	790,-

Beilagen:

32. Butterkartoffelpüree 7	750,-
33. Pommes frites	750,-
34. Gewürz Kartoffeln.....	750,-
35. Kartoffel knusprig (Kartoffeln Chips) 1,3.....	750,-
36. Gedünsteter Reis	750,-
37. Nockerl 1,3	750,-
38. Gegrilltes Gemüse	990,-



Sauce, Dressing:

39. Kirschsauce 1	750,-
40. Tartarsauce 1,3,7,10	750,-
41. Ketchup	750,-
42. Sauerrahm 7.....	350,-
43. Geschnittene scharfe Paprika	250,-

Desserts:

44. Schomlauer Nockerl 1,3,7	990,-
45. Kastanienpüree 7	990,-
46. Eisbecher (3 Kugeln) "Csipke" Art 7	990,-
47. Käsekuchen mit Karamellsauce 1,3,7	990,-
48. Palatschinken gefüllt mit topfen und heißem Kirschensauce (1St) 1,3,7	990,-
49. 2 Palatschinken (Zimt, Kokos, Marmelade, Haselnusscreme) 1,3,5,7	690,-

Sonstige waren:

50. Plastikbox mit Deckel.....	180,-
--------------------------------	-------

Gerichte ohne Allergene:

Vorspeise

51. Italienische tomaten cremesuppe.....	900,-
--	-------

Hauptspeise

52. In Bacon gewickelte Hühnerbrust mit Reis.....	2800,-
---	--------

Dessert

53. Veganer karottentorte.....	990,-
--------------------------------	-------

Wenn Sie es wünschen, kann man auch halbe Portionen bestellen!
Wir berechnen dafür 70 % vom Preis!

Guten Appetit!

Unsere Preise sind in HUF angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer.
Für Informationen über Allergene, kontaktieren Sie bitte die Kellner



LISTE ALLERGENER LEBENSMITTELZUTATEN

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere und daraus hergestellte gerichte
- 3 Eier und daraus hergestellte gerichte
- 4 Fisch und daraus hergestellte gerichte
- 5 Erdnüsse und daraus hergestellte gerichte
- 6 Sojabohnen und daraus hergestellte gerichte
- 7 Milch und daraus hergestellte gerichte (einschließlich Laktose)
- 8 Nüsse
- 9 Zeller und daraus hergestellte gerichte
- 10 Senf und daraus hergestellte gerichte
- 11 Sesamsamen und daraus hergestellte gerichte
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Sternhaufen und daraus hergestellte gerichte
- 14 Weichtiere und daraus hergestellte gerichte

CSIPKE HOTEL

