



Sehr geehrte Gäste,

ich darf Sie herzlichst in der *Betyár Csárda* begrüßen und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt wünschen.

Gemeinsam mit meinem Personal bemühe ich mich, Ihnen ein reichhaltiges, bekömmliches und appetitliches Angebot an Getränken und Speisen zu servieren. Insbesondere mit typisch ungarischen Speisen hoffen wir, Ihren Geschmack zu treffen. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Fühlen Sie sich wohl und besuchen Sie uns wieder, wenn es Ihnen in meiner Gaststätte gefallen hat.

Ihr Wirt János Szőke

Wir haben für Sie geöffnet:

Dienstag – Samstag:	11.30 – 14.00 Uhr
	17.30 – 22.00 Uhr
Sonntag:	11.00 – 14.30 Uhr

Küchenschluss ist jeweils eine Stunde vor Schließzeit.

Unsere Gaststätte reservieren wir gern für Ihre Familienfeierlichkeiten oder andere Anlässe.

Betyár Csárda
Ungarische Spezialitätengaststätte
Beyerstraße 28
09113 Chemnitz

Telefon: 0371 33 12 320

Lebensmittelzusatzstoffe:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 – chininhaltig | 7 – enthält Fisch |
| 2 – koffeinhaltig | 8 – enthält Walnüsse |
| 3 – mit Farbstoff | 9 – enthält Senf |
| 4 – mit Geschmacksverstärker | 10 – enthält Eier |
| 5 – mit Milch | 11 – enthält Krebstiere |
| 6 – enthält Weizen | 12 – enthält Sulfite |





Itallap

Getränkekarte

Sörök — Biere

Frissen a Csapból — Frisch vom Fass

		€
MARX Städter Pils	0,3l	3,80
	0,5l	5,30
MARX Städter Dunkel	0,3l	3,90
	0,5l	5,40
Radler (MARX Städter Pils & Sprite ⁴)	0,3l	3,80
	0,5l	5,30

Palackozott Sörök — Flaschenbiere

Maisel's Weisse Hefe-Weissbier hell	0,5l	5,20
Aktien Landbier Fränkisch dunkel	0,5l	5,20
Zwick'l Kellerbier	0,5l	5,20
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,20
MARX Städter Alkoholfrei	0,33l	3,90

Alkoholmentes Italok — Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,40
	0,4l	4,20
Lichtenauer Mineralwasser	0,75l	6,90
Lichtenauer Ginger Ale ⁴ · Tonic ¹	0,2l	3,00
	0,4l	4,80

Granini Levek — Granini Säfte

Apfel · Banane · Kirsche · KiBa · Orange · Tomate	0,2l	3,00
	0,4l	4,80
Saftschorlen	0,2l	2,80
	0,4l	4,40

Üditők — Softdrinks

Coca-Cola ^{2,3,4} · Coca-Cola Light ^{2,3,4} · Fanta ^{3,4}	0,2l	3,00
Sprite ⁴ · Spezi (Coca-Cola & Fanta) ^{2,3,4}	0,4l	4,80

Itallap

Getränkekarte



Szeszes Italok — Spirituosen

		€
Asbach Uralt	2 cl	2,70
Jägermeister ³	2 cl	2,70
Johnny Walker	2 cl	2,80
Pálinka	2 cl	2,70
Unicum ³	2 cl	2,80
Wodka	2 cl	2,60

Vegyes Italok — Mixgetränke

Cola Wodka ^{2,3,4}	0,2l	6,00
Cola Whisky ^{2,3,4}	0,2l	6,00
Aperol Spritz ^{3,12}	0,2l	6,50
Gin Tonic ¹	0,2l	6,00

Forró Italok — Heißgetränke

Tasse Tee nach Angebot ³		2,90
Tasse Kaffee		3,50
Cappuccino ⁵		3,70
Espresso		3,40
doppelter Espresso		4,90
Milchkaffee ⁵		4,50
heiße Schokolade ^{3,5}		4,50

Alkoholos Forró Italok — Alkoholische Heißgetränke

Glühwein	0,2l	4,70
Grog	0,2l	5,50

Alle Mixgetränke beinhalten 4 cl Spirituosen.



Borok

Weinkarte

Fehérbor — Ungarischer Weißwein

		€
BB Muskatályos (félédes)	0,75l	19,90
Muskateller (lieblich) ¹²		
Schoppen	0,2l	5,80
Szürkebarát (félszáraz)	0,75l	21,90
Grauburgunder (halbtrocken) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,20
Olaszrizling (száraz)	0,75l	21,90
Welschriesling (trocken) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,20
Fröccs (Kisfröccs)	0,2l	5,60
Weinschorle ¹²		

Rozébor — Ungarischer Roséwein

Dél Balatoni Rozé (félszáraz)	0,75l	21,90
Rosé (halbtrocken) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,20

Pezsgő — Sekt

Flasche Sekt ¹²	0,75l	23,00
Glas Sekt ¹²	0,1l	4,60

Borok

Weinkarte



Vörösbőr — Ungarischer Rotwein

		€
BB Merlot (édes)	0,75l	21,90
Merlot (süß) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,20
Zweigelt (félédes)	0,75l	22,50
Zweigelt (lieblich) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,50
Merlot (száraz)	0,75l	22,00
Merlot (trocken) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,40
Egri Bikavér (száraz)	0,75l	21,90
Erlauer Stierblut (trocken) ¹²		
Schoppen	0,2l	6,20

Csemegebor — Ungarischer Dessertwein

Tokaji Szamorodni (édes)	0,5l	27,50
Tokajer Szamorodni (süß) ¹²		
Glas	0,1l	5,90



Előételek — Vorspeisen

	€
Hortobágyi palacsinta	6,50
Palatschinken mit Hähnchenfleischfüllung ^{5,6,10}	
Rántott gombafejek tartármártással	6,50
Panierte Pilzköpfe mit Tartarensauce ^{5,6,9,10}	
Rántott sajt tartármártással	6,50
Panierter Käse mit Tartarensauce ^{5,6,9,10}	
Fokhagymás-sajtos-tejfölös lángos	5,50
Lángos (gebackener Hefeteig) mit Knoblauch, saurer Sahne und Käse ^{5,6}	

Levesek — Suppen

Újházi-tyúkhúsleves	5,80
Hühnersuppe nach Újházi Art ^{6,10}	
Fokhagymakrémleves kenyérkockával és hagymazölddel	6,30
Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Zwiebelgrün garniert ^{5,6}	
Bográcsgulyás kenyérrel	
Kesselgulasch mit Weißbrot ⁶	
kleine Portion	7,20
große Portion	13,50
Szegedi halászlé kenyérrel	
Szegediner Fischsuppe ⁷ mit Weißbrot ⁶	
kleine Portion	7,50
große Portion	13,90

Für jeden weiteren Korb Weißbrot⁶ berechnen wir 1,00€.

Étlap

Speisekarte



Aktuális Ajánlatok — Aktuelle Angebote

	€
Gombapaprikás galuskával (vegetáriánus) vagy rizssel (vegán)	14,50
Pilzgulasch mit Nockerln (vegetarisch) oder mit Reis (vegan)	
Csirkemellfilé Bakonyi módra vagy fokhagymásan, krokettel	18,90
Hähnchenbrustfilet mit einer mit Champignons verfeinerten Paprika-Sahne-Sauce oder mit Knoblauchsauce, dazu Kroketten	
Csabai töltött filé gombapaprikással, krokettel	19,90
Mit hausgemachter Paprikawurst gefülltes Schweinefilet auf Pilzgulasch, dazu Kroketten	

Die Beilagen sind unsere Empfehlung. Für Änderungen berechnen wir je 1,50€.



Étlap

Speisekarte

A Főszakács Ajánlja — Der Chefkoch empfiehlt

	€
Töltött paprika burgonyával	15,90
Mit Hackfleisch und Reis gefüllte Paprikaschoten mit Kartoffeln	
Szűzermék magyarosan, krumplis tésztával	19,50
Schweinemedallions ungarischer Art mit Bandnudel-Paprikakartoffel-Gulasch (Grenadiermarsch) ^{6,10}	
Kárpáti borzacska hagymás törtburgonyával	18,50
Schweinesteak in würziger Kartoffelkruste, mit saurer Sahne und Käse garniert, dazu gequetschte Zwiebelkartoffeln ^{5,6,10}	
Kolozsvári töltött káposzta hagymás törtburgonyával	19,90
Mit Hackfleisch und Reis gefüllte Krautroulade nach Kolozsvári Art mit kleinem gegrillten Steak, Debreciner Wurst und Speckkamm, dazu gequetschte Zwiebelkartoffeln ⁵	

Halételek — Fischgerichte

Debreceni halpaprikás túróscsuszával	19,50
Scharfes Fischpaprikas aus Lachs, Seelachs und Zander mit Tomaten-Paprika-Letscho und deftigen Quarknudeln ^{5,6,7}	
Lazac citromos mártással, zöldséges tésztával	19,50
Lachsfilet mit Zitronensauce und mediterranen Nudeln ^{5,6,7}	
Fogas Kárpáti módra rizzsel	19,50
Zanderfilet mit Knoblauch-Dill-Sauce und Shrimps, dazu Reis ^{5,7,11}	

Die Beilagen sind unsere Empfehlung. Für Änderungen berechnen wir je 1,50€.



Előfőzött Ételek — Vorgekochte Gerichte

Es ist ein offenes Geheimnis, dass gerade Gulasch aufgewärmt am besten schmeckt.

Hier finden Sie traditionelle Gerichte, die Zeit brauchen ihren Geschmack zu entwickeln.

	€
Székelykáposzta zsemlegombóccal	16,50
Schweinegulasch mit Sauerkraut nach Szegediner Art, dazu hausgemachte Semmelknödel ^{5,6,10,12}	
Sertéspörkölt galuskával	16,90
Schweinegulasch scharf gewürzt, dazu Nockerln ^{6,10}	
Csirkepaprikás galuskával	16,60
Hähnchenschenkel mit Knochen in einer Paprika-Sahnesauce, dazu Nockerln ^{5,6,10}	
Marhapörkölt galuskával	19,90
Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Champignons, dazu Nockerln ^{6,10}	



Frissensültek — Pfannengerichte

	€
Börzsönyi cigánypecsenye hagymás törtburgonyával	19,10
Gegrillte Nackensteaks mit Knoblauch, Debreciner Wurst und Speckkamm, dazu gequetschte Zwiebelkartoffeln ⁵	
Rántott sertésszelet hassáburgonyával	17,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites ^{6,10}	
Libamáj roston hagymás törtburgonyával	18,90
gegrillte Gänseleber mit Zwiebelringen und gequetschten Zwiebelkartoffeln ^{5,6}	
Csikóstokány	18,50
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Gewürzgurken, Paprika und Tomaten, dazu in Knoblauchöl geschwenkte frittierte Kartoffelscheiben	
Betyár Tányér	20,50
Betyár-Teller – Gegrilltes Schweinerückensteak, Hähnchenbrustfilet, Debreciner Wurst, paniertes Champignon, Speckkamm, dazu gequetschte Zwiebelkartoffeln und Paprika-Sahnesauce ^{5,6,10}	



Köreték — Beilagen

	€
Zsemlegombóc Semmelknödel ^{5,6,10}	4,00
Burgonya Kartoffeln	4,00
Hasáburgonya Pommes frites	4,00
Szeletelt pirított fokhagymás burgonya In Knoblauchöl geschwenkte frittierte Kartoffelscheiben	4,00
Hagymás törtburgonya Gequetschte Zwiebelkartoffeln ⁵	4,00
Párolt rizs Reis	3,80
Galuska Nockerln ^{6,10}	4,00
Burgonyakroket Kroketten ^{6,10}	4,00



Saláták — Salate

	€
Ecetes uborkasaláta Gurkensalat ^{5,12}	4,70
Hagymás paradicsomsaláta Tomatensalat ¹²	4,70
Friss primőr saláta reszelt sajttal Frischer Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika und geriebenem Hirtenkäse ^{4,5}	6,60
Vegyes házi savanyúság Salat nach Art des Hauses – Gurke, Tomaten und Weißkrautsalat in Essig eingelegt ^{5,12}	6,00
Káposztasaláta Weißkrautsalat ¹²	4,70
Ecetes almapaprika In Essig eingelegte Apfelpaprika ¹²	4,70

Zusätzlichen Hirtenkäse⁴ auf beliebige Salate erhalten Sie auf Wunsch für 0,50€ extra.



Desszertek — Desserts

	€
Gundel-palacsinta	5,80
Palatschinken nach Gundel Art (eine mit Rum und Rosinen verfeinerte Walnussfüllung), garniert mit Schokoladensauce und Puderzucker ^{5,6,8,10}	
Fagyis palacsinta	5,80
Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce und Puderzucker ^{5,6,10}	
Túrós palacsinta vaniliamártással	5,80
Palatschinken gefüllt mit einem mit Rosinen und Vanille verfeinerten Quark, garniert mit Vanillesauce und Puderzucker ^{5,6,10}	
Ízes palacsinta	4,80
Palatschinken gefüllt mit Aprikosenmarmelade, garniert mit Puderzucker ^{5,6,10}	

Fagyikártya — Eiskarte

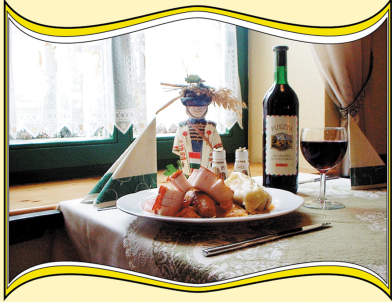
Gemischtes Eis	
mit Sahne ⁵	5,20
ohne Sahne ⁵	4,70

Verschenken Sie guten Geschmack!

**Betyár Csárda**
zum János



Gutschein



im Wert von

Für Speisen und Getränke
in der ungarischen Spezialitätengaststätte
“Betyár Csárda”

Bestellungen via Telefon: 0371/ 331 23 20
<http://zum-janos.de/>

Fragen Sie uns nach unseren Gutscheinen!