



Betyár Csárda

zum János



Sehr geehrter Guest,

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 Allergikerkarte 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

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 12 820

Lebensmittelzusatzstoffe:

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1 Chininhaltig | 7 enthält Fisch |
| 2 Coffeinhaltig | 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 Sulfit |





Itallap

Getränkekarte

Unser Bierangebot

		€
	<i>Frisch vom Fass</i>	
MARX Städter Pils	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,30
Marx Städter Dunkel	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,40
Radler	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,30

Flaschenbiere

Maisel's Weisse Hefeweizen hell	0,5 l	5,20
Maisel's Weisse Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,20
Zwick'l Kellerbier	0,5 l	5,20
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5,20
MARX Städter Alkoholfrei	0,33 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

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

Granini Säfte

Apfel · Banane · Kirsche · KiBa · Orange · Tomate	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,80
Saftschorlen	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,40
Coca-Cola ^{2,3,4} · Coca-Cola Light ^{2,3,4} · Fanta ^{3,4}	0,2 l	3,00
Sprite ⁴ · Spezi ^{2,3,4}	0,4 l	4,80

Itallap

Getränkekarte



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

Mixgetränke

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

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

Alkoholische Heißgetränke

Glühwein	4,70
Grog	5,50



Borok

Weinkarte

Ungarischer Weißwein

		€
BB Muskatályos (félédes)	0,75 l	19,90
Muskateller (lieblich) ¹²		
Schoppen	0,2 l	5,80
Szürkebarát (félszáraz)	0,75 l	21,90
Grauer Mönch (halbtrocken) ¹²		
Schoppen	0,2 l	6,20
Olaszrizling (száraz)	0,75 l	21,90
Riesling (trocken) ¹²		
Schoppen	0,2 l	6,20

Ungarischer Roséwein

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

Borok

Weinkarte



Ungarischer Rotwein

		€
BB Merlot (édes)	0,75 l	21,90
Merlot (süß) ¹²		
Schoppen	0,2 l	6,20
Zweigelt (félédes)	0,75 l	22,50
Zweigelt (lieblich) ¹²		
Schoppen	0,2 l	6,50
Merlot (száraz)	0,75 l	22,00
Merlot (trocken) ¹²		
Schoppen	0,2 l	6,40
Egri Bikavér (száraz)	0,75 l	21,90
Erlauer Stierblut (trocken) ¹²		
Schoppen	0,2 l	6,20
Weinschorle¹²	0,2 l	5,60

Ungarischer Dessertwein

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

Sekt

Flasche Sekt¹²	0,75 l	23,00
Glas Sekt ¹²		4,60



Das Besondere zum Feste



Csabai töltött filet gombapaprikással, hercegnö burgonyával

Mit hausgemachter Paprikawurst gefülltes Schweinefilet auf Pilzgulasch, dazu Herzoginkartoffeln

21,50



Vörösboros vaddisznópörkölt házi szalvétagombóccal

Wildschweingulasch mit Rotwein und Preiselbeeren verfeinert, dazu hausgemachte Serviettenknödel

22,90



Almás palacsinta vanília tükrön

Palatschinken mit Apfelfüllung auf Vanillespiegel mit Eis

6,90



Előételek - Vorspeisen

€

Hortobág yi palacsinta

Palatschinken mit Hähnchenfleischfüllung^{5,6,10}

6,50

Rántott gombafejek tartármártással

Panierte Pilzköpfe mit Tartarensauce^{5,6,9,10}

6,50

Rántott sajt tartármártással

Panierter Käse mit Tartarensauce^{5,6,9,10}

6,50

Lángos

Lángos (gebackener Hefeteig) mit Knoblauch, saurer Sahne und Käse^{5,6}

5,50

Levesek - Suppen

€

Újházi Tyúkhúsleves

Hühnersuppe nach Újházi Art^{6,10}

5,80

Fokhag ymakrémleves kenyérkockával es hag ymazölddel

Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Zwiebelgrün garniert^{5,6}

6,30

Bográcsgulyás kenyérrel

kleiner Kesselgulasch mit Weißbrot

große Portion

7,20

13,50

Szegedi Halászlé kenyérrel

Szegediner Fischsuppe mit Weißbrot⁷

große Portion

7,50

13,90



Étlap

Speisekarte

Der Chefkoch empfiehlt:

Töltött paprika burgonyával € 15,90
Mit Hackfleisch und Reis gefüllte Paprikaschoten mit Kartoffeln

Szüzérmék mag yarosan, krumplis tésztával 19,50
Schweinemedaillons ungarischer Art mit
Bandnudel-Paprikakartoffel-Gulasch (Grenadiermarsch)^{6,10}

Kárpáti borzacska hagymás tört burgonyával 18,50
Schweinesteak in würziger Kartoffelkruste, mit saurer Sahne
und Käse garniert, dazu gequetschte Zwiebelkartoffeln^{5,6,10}

Kolozsvári töltött káposzta hagymás tört burgonyával 19,90
Mit Hackfleisch und Reis gefüllte Krautroulade nach Kolozsvári Art
mit kleinem gegrillten Steak, Debreciner Wurst
und Speckkamm, dazu gequetschte Zwiebelkartoffeln⁵

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}



Készételek – 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

Schweinegulasch mit Sauerkraut nach Szegediner Art, dazu hausgemachte Semmelknödel^{5,6,10,12}

€

16,50

Sertéspörkölt galuskával

Schweinegulasch scharf gewürzt, dazu Nockerln^{6,10}

16,90

Csirkepaprikás galuskával

Hähnchenschenkel mit Knochen in einer Paprika-Sahnesauce, dazu Nockerln^{5,6,10}

16,60

Marhapörkölt galuskával

Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Champignons, dazu Nockerln^{6,10}

19,90

Vegetarische Hauptgerichte:

Rántott gombafejek Pásztorsáláta és párolt rizzsel

Panierte Champignons mit Tartarensauce, Hirtensalat und Reis^{5,6,9,10}

€

13,90

Rántott sajt Pásztorsáláta és párolt rizzsel

Panierter Käse mit Tartarensauce, Hirtensalat und Reis^{5,6,9,10}

13,90



Étlap

Speisekarte

Frissensültek - Pfannengerichte

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

Die Beilagen sind unsere Empfehlung. Für Änderungen berechnen wir je 1.50 EUR.



Köretek - Beilagen

Zsemlegombóc
Semmelknödel^{5,6,10}

€
4,00

Burgonya
Kartoffeln

4,00

Hasábbburgonya
Pommes frites

4,00

Szeletelt pirított fokhagymás burgonya
In Knoblauchöl geschwenkte frittierte Kartoffelscheiben

4,00

Hagymás törtburgonya
Gequetschte Zwiebelkartoffeln⁵

4,00

Párolt rizs
Reis

3,80

Galuska
Nockerln^{6,10}

4,00

Burgonyakrokett
Kroketten^{6,10}

4,00



Saláták - Salate

Ecetes uborkasaláta
Gurkensalat^{5,12}

€
4,70

Hagymás paradicsomsaláta
Tomatensalat¹²

4,70

Friss Primör 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
Weißkrautsalat¹²

4,70

Ecetes almapaprika
In Essig eingelegte Apfelpaprika¹²

4,70



Desszertek - Desserts

Gundel Palacsinta

Palatschinken nach Gundel Art (eine mit Rum und Rosinen verfeinerte Walnussfüllung), garniert mit Schokoladensauce und Puderzucker^{5,6,8,10}

€
5,80

Fag yispalacsinta

Mit Vanilleeis gefüllter Palatschinken, garniert mit Schokoladensauce und Puderzucker^{5,6,10}

5,80

Túróspalacsinta vaniliamártással

Palatschinken gefüllt mit einem mit Rosinen und Vanille verfeinerten Quark, garniert mit Vanillesauce und Puderzucker^{5,6,10}

5,80

Izespalacsinta

Mit Aprikosenmarmelade gefüllter Palatschinken, garniert mit Puderzucker^{5,6,10}

4,80

Fag yikártya – Eiskarte

Gemischtes Eis mit Sahne⁵

5,20

Gemischtes Eis ohne Sahne⁵

4,70

Verschenken Sie guten Geschmack!



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!