

# ÉTLAP

Érvényes: 2009.08.20-tól



## Nyitva tartás :

*Keddtől Szombatig: 11 – 22 óráig*

*Vasárnap : 11 - 20 óráig*

*Hétfőn : ZÁRVA*

Asztalfoglalás : Telefon : 06 – 34 – 329 - 725

Telefon / Fax: 06 – 34 – 324 – 998

E – mail : [jakabcsarda@invitel.hu](mailto:jakabcsarda@invitel.hu)

Honlapunk : [www.birkacsarda.hu](http://www.birkacsarda.hu)

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

I T Á L L Á P

Palackozott sörök

Soproni Démon	0,5	400
Heineken	0,5	400
Gösser	0,5	400
Soproni szűz alkohol mentes	0,5	380

Csapolt sörök

4 dl 2 dl	korsó	pohár
Gösser	400	200

Palackozott borok

Balaton Szürkebarát	0,75	1050
	1 dl	140
Balaton Chardonnay	0,75	1050
	1 dl	140
Tokaji sárga muskotály	0,75	1050
	1 dl	140
Balaton Kékburgundi	0,75	1050
	1 dl	140
Egri bikavér	0,75	1050
	1 dl	140
Martini Rosso	1 dl	380
Martini Bianco	1 dl	380
Martini Dry	1 dl	380
Cinzano	1 dl	380
Presszókávé		300
Capuccino		380
Hosszú kávé		350

BB pezsgő édes 0.75	1400
BB Spumante 0.75	1400
BB pezsgő száraz 0.75	1400

Szénsavas üdítők

Pepsi cola	0,25	250
Schweppes tonic	0,25	250
Canada dry	0,25	250
Schweppes narancs	0,25	250
Bomba energia ital	0,25	400

Gyümölcslevek

Ananász 100%-os	1dl	100
Narancs Juice 100 %-os	1 dl	100
Rost. Őszibarack Ital	1 dl	100
Szürt alma ital	1 dl	100
Paradicsom lé	1 dl	100
Ice Tea citromos	1 dl	100
Sió palackos	2 dl	270

Ásványvíz

Theodora Mentés	0,33	200
Theodora szénsavas	0,33	200

Rövid italok

	3cl	5cl
Baileys	400	660
Ballantines	400	660
Bols vodka	330	550
Zwack Unicum	400	660
Öreg Ágyas Szilva Pál.	400	660
Öreg Ágyas Barack Pál.	400	660
Portorico szeszes ital	300	500
St. Rémy Napoleon	330	550
St. Hubertus"33"	300	500
Bonbonmeggy	300	500
Vilmos Szeszes ital	360	600
Jagermeister	400	660
Metaxa	360	600
Gin	360	600
Fütyülős mézes barack	400	660

**L E V E S E K – S U P P E N – S O U P S**

<b>Húsleves főtt hússal</b>	<b><u>650</u></b>
<i>Fleischsuppe mit Fleisch Consommé with meat</i>	
<b>Csontleves házi májgaluskával</b>	<b><u>430</u></b>
<i>Leberknödelsuppe Liver gnocchi soup</i>	
<b>Sajtgaluska leves</b>	<b><u>380</u></b>
<i>Kase-Nudel Suppe” Cheese noodle soup</i>	
<b>Csontleves cérnametéllel</b>	<b><u>380</u></b>
<i>Knochenbrühe mit Fadennudeln Consommé with angelhair pasta</i>	
<b>Erőleves tojással</b>	<b><u>380</u></b>
<i>Kraftbrühe mit Eigelb Consommé with egg-yolk</i>	
<b>Jókai bableves</b>	<b><u>830</u></b>
<i>Jókai-Bohnensuppe Bean soup Jókai style</i>	
<b>Babgulyás</b>	<b><u>860</u></b>
<i>Bohnengulasch suppe Bean goulash soup</i>	
<b>Birkagulyás</b>	<b><u>900</u></b>
<i>Hammulgulasch Mutton goulash</i>	
<b>Palócleves</b>	<b><u>950</u></b>
<i>Palóczensuppe Soup Palóc style</i>	
<b>Marhagulyás</b>	<b><u>860</u></b>
<i>Rindsgulasch Goulash</i>	
<b>Francia hagymaleves</b>	<b><u>490</u></b>
<i>Französische Zwiebel-Suppe French onion soup</i>	
<b>Hideg gyümölcsleves</b>	<b><u>470</u></b>
<i>Kalte Frucht-suppe Cold Fruit Soup</i>	

**ELŐÉTELEK – VORSPEISEN – APPETIZERS**

<b><i>Snidlinges Juhtúróval töltött gombafejek, Görög salátával</i></b>	<b><u>1800</u></b>
<i>Schnittlauch-Schafkäse gefüllte Pilzköpfe mit griechischer Salat Mushrooms stuffed with chivees-flavoured ewe-cheese with Greek salad</i>	
<b><i>Camembert sajt rántva áfonyaöntettel</i></b>	<b><u>1150</u></b>
<i>Gebäckener Camembert mit Heidelbeeresosse Fried Camembert with strawberry sauce</i>	
<b><i>Trappista sajt rántva tartármártással</i></b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Gebäckener Kaesemit sauce tartare Cheese fried in breadscrumb</i>	
<b><i>Szezámagvas csirkemell csíkok saláta ágyon</i></b>	<b><u>1800</u></b>
<i>Sesam-Huhnbrust Scheiben gebacken, mit frischen Mischkopfsalat Sesame seed chicken breastslices in crubs, with fresh mixed salad</i>	
<b><i>Gombafejek rántva tartármártással</i></b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Gebäckene Pilzköpfemit tartar sauce Mushrooms fried in breadsrumb</i>	

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

**KÖRÉTEK – BEILAGEN – GARNISHMENTS**

<b>Hasábburgonya</b>	<b><u>410</u></b>
<i>Pommes fritess</i> <i>French fries (chips)</i>	
<b>Burgonyakrokkett</b>	<b><u>410</u></b>
<i>Kartoffelkrokett</i> <i>Croquette Potatoes</i>	
<b>Szalvétagobóc</b>	<b><u>400</u></b>
<i>Serviettenknödel</i> <i>Serviette dumpling</i>	
<b>Burgonyapüré</b>	<b><u>450</u></b>
<i>Kartoffelbrei</i> <i>Mashed potatoes</i>	
<b>Petrezselymes burgonya</b>	<b><u>400</u></b>
<i>Röstkartoffeln</i> <i>Fried potatoes</i>	
<b>Sós Burgonya</b>	<b><u>350</u></b>
<i>Salzkartoffeln</i> <i>Boiled potatoes</i>	
<b>Párolt rizs</b>	<b><u>350</u></b>
<i>Gedünseteter Reis</i> <i>Stewed rice</i>	
<b>Rizibizi</b>	<b><u>370</u></b>
<i>Risipisi</i> <i>Rice with peas</i>	
<b>Párolt vöröskáposzta</b>	<b><u>400</u></b>
<i>Gedünstetes Rotkraut</i> <i>Steamed Red Cabbage</i>	
<b>Galuska</b>	<b><u>350</u></b>
<i>Nockerln</i> <i>Noodles</i>	
<b>Vajon párolt zöldségek</b>	<b><u>500</u></b>
<i>Gedünstetes Gemüse mit Butter</i> <i>Boiled vegetable</i>	
<b>Kenyér / 1 szelet /</b>	<b><u>40</u></b>
<i>Brot</i> <i>Bread</i>	

*Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km*

*S A L Á T Á K – S A L Á T E – S A L Á D S*

<b><i>Friss vegyes saláta</i></b>	<b><u>420</u></b>
<i>Gemischter salat</i> <i>Mixed salad</i>	
<b><i>Káposztasaláta</i></b>	<b><u>370</u></b>
<i>Krautsalat</i> <i>Cabbage salad</i>	
<b><i>Uborkasaláta</i></b>	<b><u>400</u></b>
<i>Gurkensalat</i> <i>Cucumber salad</i>	
<b><i>Paradicsomsaláta</i></b>	<b><u>400</u></b>
<i>Tomatensalat</i> <i>Tomato salad</i>	
<b><i>Csemegeuborka</i></b>	<b><u>370</u></b>
<i>Delikates Gurken</i> <i>Stewed cucumber</i>	
<b><i>Céklasaláta</i></b>	<b><u>370</u></b>
<i>Roterübensalat</i> <i>Beetroot salad</i>	
<b><i>Kovászos uborka</i></b>	<b><u>370</u></b>
<i>Saure Gurken</i> <i>Pickled cucumber</i>	
<b><i>Tartármártás</i></b>	<b><u>300</u></b>
<i>Tartarensosse</i> <i>Tartar sauce</i>	

**É D E S S É G E K – M E H L S P E I S E N – D E S S E R T**

<b>Túrógombóc eperöntettel</b>	<b><u>550</u></b>
<i>Topfenknödel mit Erdbeeresosse</i> <i>Curd dumpling with strawberry sauce</i>	
<b>Gundelpalacsinta</b>	<b><u>500</u></b>
<i>Pfannkuchen nach Gundel Art</i> <i>Pancakes Gundel style</i>	
<b>Meggyes- mákos palacsinta csokoládé öntettel</b>	<b><u>550</u></b>
<i>Pfannkuchen Kirschen Mohin mit schokoladesosse</i> <i>Pancakes with cherry and poppy and chocolate syrup</i>	
<b>Túrós palacsinta</b>	<b><u>490</u></b>
<i>Topfenpalatschinken</i> <i>Pancakes with cottage cheese</i>	
<b>Ízes palacsinta</b>	<b><u>400</u></b>
<i>Pfannkuchen mit Marmelade</i> <i>Pancakes with jam</i>	
<b>Somlói Galuska</b>	<b><u>500</u></b>
<i>Schomlauer Nockerl</i> <i>Delicacy of Somló</i>	
<b>Gesztenyepüré</b>	<b><u>500</u></b>
<i>Kastaniennüree mit Schlagsahne</i> <i>Mashed chetnuts with whipped cream</i>	
<b>Aszaltszilvás palacsinta</b>	<b><u>550</u></b>
<i>Pfannkuchen mit Dörnpflaumen</i> <i>Pancakes with Stewed Prunes</i>	

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

**TÉSZTÁK-VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK**  
**MEHL SPEISES-VEGETARIAN SPEISE**  
**PASTES-VEGETARIAN DISHERS**

<b>Spagetti milánói módra</b>	<b><u>1350</u></b>
<i>Spaghetti auf Mailander Art</i> <i>Spaghetti Milano style</i>	
<b>Karfiol rántva</b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Gebackener Blumenkohl</i> <i>Fired cauliflower</i>	
<b>Gombafejek rántva tartármártással</b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Gebackene Pilzköpfe mit sauce tartare</i> <i>Fried Button Mushrooms with Tartare Sauce</i>	
<b>Trappista sajt rántva tartár mártással</b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Gebackener Käse</i> <i>Cheese fried in breadscrums</i>	
<b>Túrós csusza tepertővel</b>	<b><u>900</u></b>
<i>Topfenfleckerl mit Gammeln</i> <i>Curd square pasta with pigs</i>	
<b>Görög saláta</b>	<b><u>800</u></b>
<i>Griechisher salat</i> <i>Greek salat</i>	
<b>Joghurtos kevert saláta</b>	<b><u>700</u></b>
<i>Gemischter joghurt Salat</i> <i>Mixed lettuce with yoghurt</i>	
<b>Vegetáriánus tál 2 személyre</b>	<b><u>3700</u></b>
<i>Karfiol rántva, Gomba fejek rántva, rántott sajt, párolt zöldségek, párolt rizs,</i> <b>Vegetarischer Teller 2 personen</b> <b>Vegetarin disch onto 2 persons</b>	

*Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km*

*H A L É T E L E K – F I S C H E – F I S H D I S H E R S*

<b><i>Pisztráng roston egészben (10 dkg)</i></b>	<b><u>500</u></b>
<i>Forelle vom Rost im Ganzen Trout grilled, whole</i>	
<b><i>Ponty rántva</i></b>	<b><u>1500</u></b>
<i>Gebackener Karpfen Fried carp im breadcrumbs</i>	
<b><i>Ponty roston</i></b>	<b><u>1400</u></b>
<i>Karpfen vom Rost Roast carp</i>	
<b><i>Ponty tejszínes gombamártással,</i></b>	<b><u>1700</u></b>
<i>Karpfenfilets im Champignonrahmsosse Carp with mushroom sauce and cream</i>	
<b><i>Ponty halászlé szelet hallal</i></b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Ungarische fischsuppe mit fisch Hungarian fisherman's cap soup with slice of fish</i>	
<b><i>Ponty halászlé hallal és belsőséggel</i></b>	<b><u>1900</u></b>
<i>Ungarische fischsuppe mit fisch und einwaerts Hungarian fisherman's cap soup with fish and inward</i>	
<b><i>Ponty halászlé csak belsőséggel</i></b>	<b><u>1650</u></b>
<i>Ungarische fischsuppe mit allein einwaerts Hungarian fisherman's cap soup only with inward</i>	
<b><i>Tengeri halfilé rántva</i></b>	<b><u>1300</u></b>
<i>Gebackener meerfisch Fired seafish</i>	

**Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km**

**S Z Á R N Y A S H Ű S B Ó L K É S Z Ű L T É T E L E K  
G E F L Ü G E L S P E I S E N  
F O W L D I S H E R S**

<b><i>Pulyka cordon bleu</i></b>	<b><u>1600</u></b>
<i>(sajttal, - sonkával, -gombával töltött pulykamell rántva)</i> <i>Putencordon bleue</i> <i>Turkey cordon bleue</i>	
<b><i>Pulykamell filé rántva</i></b>	<b><u>1400</u></b>
<i>Gebäckene Truthahnbrust</i> <i>Fried breas fo Turkey</i>	
<b><i>Pulykamell Fülöp módra</i></b>	<b><u>1500</u></b>
<i>(Pulykamell falatok pikáns tejszínes-uborkás gombás mártásban)</i> <i>Truthahnbrust Philipp Art</i> <i>Turhey breast Philipps style</i>	
<b><i>Kijevi pulykamell</i></b>	<b><u>1600</u></b>
<i>(fűszervajjal, -sajttal töltött pulykamell rántva)</i> <i>Putenbrustschnitte auf Kiew Art</i> <i>Breast of turkey Kiev style</i>	
<b><i>Csirke mell filé rántva</i></b>	<b><u>1400</u></b>
<i>Gebäckener Hühnerbrust</i> <i>Fried Breast of chicken</i>	
<b><i>Csirke mell falatok tejszínes gombamártásban</i></b>	<b><u>1500</u></b>
<i>Hühnerbrust im Champignonrahmsosse</i> <i>Breast of chicken with mushroom sauce and cream</i>	
<b><i>Natúr csirke mell gyümölcságyon</i></b>	<b><u>1850</u></b>
<i>Nature Hünchen in frucht Bett</i> <i>Nature breast of chicken in fruit bed</i>	
<b><i>Natúr csirke mell vajban párolt zöldségekkel</i></b>	<b><u>1850</u></b>
<i>Nature Hünchen mit Gedünstetes Buttergemüse</i> <i>Breast of chicken in butter with boiled vegetables</i>	
<b><i>Szárnyas vegyestál 2 személyre</i></b>	<b><u>5000</u></b>
<i>Pulyka Cordon, Natúr csirke mell, Szezámagos csirke mell rántva</i> <i>Párolt zöldségek, - Rizs, Hasábburgonya</i> <b><i>Geflügel-Überfluss Teller 2 Personen</i></b> <b><i>Fowl abundance dish onto 2 persons</i></b>	

*Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km*

**KÉSZÉTELEK  
FERTIGE SPEISEN  
READY PLATES**

***Párolt marhaszelet vadas mártással,*** **1600**  
*Gedünsteter Rindsbraten in Wildrahmsosse*  
*Boiled steak of meatball in venison sauce*

***Marhapörkölt*** **1350**  
*Rindsgulasch*  
*Hungarian Steew of Beef*

***Birkapörkölt*** **1500**  
*Hammalgulasch*  
*Hungarian mutton stew*

***Pacalpörkölt*** **1250**  
*Kuttelfleckgulasch*  
*Hunagrian stew of tripe*

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

S E R T É S H Ū S B Ó L K É S Z Ū L T É T E L E K  
G E R I C H T E A U S S C H W E I N E F L E I S C H  
D I S H E S M A D E O F P O R K

<b>Cordon bleue</b>	<u>1500</u>
<i>(Sertésborda sajttal, - sonkával, - gombával töltve, rántva)</i>	
<i>Cordon Bleue</i>	
<i>Cordon Bleue</i>	
<b>Rántott sertés borda</b>	<u>1300</u>
<i>Gebäckene Schweinskotelette</i>	
<i>Pork chops fried with breadcrumbs</i>	
<b>Csirke májjal töltött sertés borda rántva</b>	<u>1400</u>
<i>Schweinskotelette mit Hühnerleber gefüllt</i>	
<i>Pork chops fried with Chicken Liver</i>	
<b>Párizsi sertésborda</b>	<u>1300</u>
<i>Schweinskotelette auf Pariser Art</i>	
<i>Pork chops fried Parisian art</i>	
<b>Vasi pecsenye</b>	<u>1600</u>
<i>(fokhagymás tejben pácolt szűzermékpaprikás lisztben forgatva, sütve)</i>	
<i>Schweinskotelette auf Vasi Art</i>	
<i>Pork chops Vasi style</i>	
<b>Brassói aprópecsenye</b>	<u>1600</u>
<i>Brassoer Schweinmedallions</i>	
<i>Pork strip roasts Brassó style</i>	
<b>Zsuzsika kedvence</b>	<u>1600</u>
<i>(natúr borda, - sonka, - gomba, - sajt rásütve)</i>	
<i>Leibgericht von Suschen</i>	
<i>Susy's favourite (local speciality)</i>	
<b>Magyaros szűzermék</b>	<u>2000</u>
<i>(natúr szűz, - lecsós karikázott sültburgonyával)</i>	
<i>Ungarische Schweinskotelette</i>	
<i>Hungarian pork chops</i>	
<b>Sertésborda BAKONYI módra</b>	<u>1600</u>
<i>(natúr borda-tejfölös fűszeres gombamártással)</i>	
<i>Schweinskotelette auf Bakonyer art</i>	
<i>Pork chops fried Bakony style</i>	
<b>Körtvélyesi betyár batyu</b>	<u>2000</u>
<i>(kölözsvári szalonnával öltött borda, rizszel, petrezselymes burgonyával és pároltkáposztával)</i>	
<i>Betjarbündel auf Körtvélyes Art</i>	
<i>Scamps bundle Körtvélyes style</i>	
<b>Cigánypecsenye</b>	<u>1400</u>
<i>Zigeunerbraten</i>	
<i>Pork chops gypsy style</i>	

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK  
GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH  
DISHES MADE OF PORK

<b>Rántott sertésmáj</b> <i>Gebäckene Schweinsleber</i> <i>Fried Pigs Liver</i>	<b><u>1000</u></b>
<b>Piritott sertésmáj</b> <i>Geröstete Schweineleber</i> <i>Sauté Pork Liver</i>	<b>1100</b>
<b>Velőrózsák rántva ,</b> <i>Gebäckene Hirnrose</i> <i>Fried Brains Rose</i>	<b><u>1250</u></b>
<b>Velővel töltött sertésborda rántva</b> <i>Schweinekotelette mit Hirn Gefüllt</i> <i>Pork chops fried with Brains</i>	<b><u>1750</u></b>

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

MARHA ÉS BORJÚHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK  
GERICHTE AUS RINDFLEISCH  
DISHES MADE OF BEEF

**Bécsi borjúszelet**

2200

*Wiener Schnitzel*

*Vienna scallop*

**Borjúszelet JÓASSZONY módra**

2950

*(natúr borjú,- hagymás, - gombás,- bacon szalonnás,- karikázott sült burgonyával)*

*Kalbsschnitten nach Hausfrauenart*

*Veal fillets bonne femme style*

**A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA  
EMPFEHLUNG UNSERER SHEF  
OFFER OF THE SHEF**

**Csákányosi sertésborda**

1750

(Natúr sertésborda lecsós-sonkás-gombás raguval)

Schwinskotelette auf Csákányos art

Pork chops Csákányos art

**Ínyenctál**

2400

Natúr- pulykamell-, borjú, sertés szűzérme sült kolozsvári szalonma, karikázott sült burgonyával, csemegeuborka, alma paprika)

Truthahnbrust vom rost, Schweinskotelette, Schnitzel, Gebratene Speck, Röstkartoffel

Delikates Gurken Essigpaprika,

Fried Fillets of Turkey, scallop, pork chops, roasted bacon, fried potatoes, stewed cucumber, paprika with vinegar

**Aszaltszilvával töltött szezámmagos pulykarolád**

1700

— Sesam Truthahn Gefüllte mit gedörrt Pflaume

Sesamead turkey stuffed with french plums

**Bőségtál 2 személyre,**

4850

Körtvélyesi betyárbatyu, Rántott sertésborda, Cordon Bleue,

Petrezselymes burgonya, párolt rizs, párolt vöröskáposzta

**Überflussteller auf 2 personen**

**Abundance dish 2 persons**

II.

A KONYHA FŐNÖK AJÁNLATA  
EMPFEHLUNG UNSERER SHEF  
OFFER OF THE SHEF

<b>Csirke mell falatok fokhagymás,-sajos sörtesztában Görög salátával</b>	<b><u>2150</u></b>
<i>Hühnchenstreifen in Knoblauch-Käse bierteig mit griechischer Salat Stripes of Chicken Breast fried in Beer Pastry with Greek Salad</i>	
<b>Csirke mell roston sajtmártással</b>	<b><u>1650</u></b>
<i>Hähnchenbrust vom Rost mit Käsesosse Chicken breast with cheese sauce</i>	
<b>Kapros juhtúróval töltött pulykamell rántva,</b>	<b><u>1650</u></b>
<i>Mit dill-Schafkäse gefüllte Truthahnbrust paniert Breast of Turkey stuffed with cheese,</i>	
<b>Pulykamell roston, joghurtos kevert salátával</b>	<b><u>2000</u></b>
<i>Truthahnbrust vom rost mit gemischter Joghurt Salat Turkey breast on fibre, with a mixed lettuce with Joghurt</i>	
<b>Salátatál,- hagymás, gombás pulykamell falatokkal</b>	<b><u>2000</u></b>
<i>Salatplate, mit geröstetes Truthahnbrust mit gerösteten Zwiebeln und Sampignons Lettuce with a mushroom and turkey breast fried with onion with bites</i>	

Birkacsárda, Tatabánya, 1-es főút 44-45. km

*Köszönjük, hogy éttermünket választotta !*

*AZ ÉTELEK ÁRAI NEM TARTALMAZZÁK A  
KÖRETEK ÁRÁT*

*Az étlapon szereplő árak Forintban értendők és az ÁFA-t  
tartalmazzák .*

*Fél adag étel felszolgálása esetén az egész adag árának 70%-a  
kerül felszámításra .*

Tulajdonosok

*Jakabné Fehér Mária  
Jakab Jenő*

Konyhafőnök

*Jurys István*

Nyitva tartás :

*Keddtől Péntekig: 12.45 – 21 óráig*

*Szombaton : 11 – 22 óráig*

*Vasárnap : 11 - 21 óráig*

*Hétfőn : ZÁRVA*

Asztalfoglalás : Telefon : 06 – 34 – 329 - 725

Telefon / Fax: 06 – 34 – 324 – 998

E – mail : [jakabcsarda@t-online.hu](mailto:jakabcsarda@t-online.hu)

Honlapunk : [www.birkacsarda.hu](http://www.birkacsarda.hu)

*Jó étvágyat kívánunk !*