



**5000 SZOLNOK, VÍZPART KRT. 1.**

**TELEFON: +36 56 344 857**

**DAS TEAM DER EVEZŐS CSÁRDA WÜNSCH  
IHNEN EINE ANGENEHME MAHLZEIT!**

**GESCHÄFTSLEITER: JÁNOS DANCZ**

**BEILAGEN SIND IM PREIS ENTHALTEN (IM FALLE DER FRISCH  
GEBRATENEN GERICHTE: BRATKARTOFFELN ODER REIS)  
UND DIE PREISE SIND IN FORINT ANGEGBEN!**

**FÜR DIE BESTELLUNG EINER HALBEN PORTION BERECHNEN WIR 65% DES  
PREISES. WIR BEREITEN UNSERE PANIERTE GERICHTE GERNE AUCH MIT  
SESAM ZU (+100,- FT/PORTION).**

**VERPACKUNG ZUM MITNEHMEN 100,- FT/PORTION  
TABLETT AUS ALUMINIUMFOLIE 400,- FT/STÜCK**

## FRÜHSTÜCK

<b>Ham and Eggs (Schinken und Eier)</b>	<b>1.650,- Ft</b>
<b>Rührei</b>	<b>1.300,- Ft</b>
<b>Rührei mit Wurst</b>	<b>1.400,- Ft</b>
<b>Pilz mit Ei</b>	<b>1.600,- Ft</b>
<b>Hirn mit Ei</b>	<b>1.600,- Ft</b>
<b>Spiegelei</b>	<b>450,- Ft / Stück</b>

## VORSPEISEN – NUDELGERICHTE

<b>Panierte Pilzköpfe</b>	<b>2.600,- Ft</b>
<b>Panierter Käse</b>	<b>2.700,- Ft</b>
<b>Panierter Blumenkohl</b>	<b>2.700,- Ft</b>
<b>Grill Camembert</b>	<b>2.700,- Ft</b>
<b>Palatschinken Hortobagyer Art</b>	<b>2.500,- Ft</b>
<b>Gefüllte Palatschinken nach “Evezős”</b>	<b>2.800,- Ft</b>
<b>Nockerln mit Pilzpaprikasch (Pilz-Paprika-Sauce)</b>	<b>3.000,- Ft</b>
<b>Mailänder Makkaroni</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Käsenudeln</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Ungarische Quarknudeln</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Eiernockerln</b>	<b>1.800,- Ft</b>

## SUPPEN

<b>Knochensuppe</b>	<b>950,- Ft</b>
<b>Fleischsuppe nach "Alföld" Art</b>	<b>1.300,- Ft</b>
<b>Ochsenschwanzsuppe</b>	<b>1.650,- Ft</b>
<b>Ochsenschwanzsuppe mit doppeltem Fleisch</b>	<b>2.300,- Ft</b>
<b>Leberknödelsuppe</b>	<b>1.300,- Ft</b>
<b>Kesselgulasch</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Bohnengulasch</b>	<b>1.800,- Ft</b>
<b>Bohnensuppe mit Eisbein</b>	<b>1.850,- Ft</b>
<b>Ragoutsuppe vom Rind mit Estragon</b>	<b>1.850,- Ft</b>
<b>Pilzsuppe</b>	<b>1.300,- Ft</b>
<b>Obstsuppe</b>	<b>1.300,- Ft</b>
<b>Fischsuppe mit Karpfen</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Fischsuppe mit mehreren Fischarten</b>	<b>2.700,- Ft</b>
<b>Fischsuppe mit Welsfilet</b>	<b>3.000,- Ft</b>
<b>Fischsuppe mit Zanderbacke</b>	<b>3.150,- Ft</b>

## BEILAGEN

<b>Gedünsteter Reis</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Reis mit Pilz</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Risi-Pisi</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Gemischte Beilage (Reis, Bratkartoffeln)</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Gemüsebeilage</b>	<b>950,- Ft</b>
<b>Grillgemüse</b>	<b>950,- Ft</b>
<b>Kartoffelstäbchen</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Steakkartoffeln</b>	<b>550,- Ft</b>
<b>Kartoffelkrokette</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Petersilienkartoffeln</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Kartoffelpüree</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Gekochte Kartoffeln</b>	<b>400,- Ft</b>
<b>Kartoffelsalat mit Mayonnaise</b>	<b>700,- Ft</b>
<b>Nockerln</b>	<b>400,- Ft</b>

## GEFLÜGELGERICHTE

<b>Putenbrust nach Pariser Art</b>	<b>2.900,- Ft</b>
<b>Pute im Mantel mit Käse, Knoblauch und Schmand</b>	<b>3.400,- Ft</b>
<b>Panierte Putenbrust</b>	<b>2.700,- Ft</b>
<b>Putenschnitzel Cordon Bleu</b>	<b>3.200,- Ft</b>
<b>Gefüllte Putenbrust mit Käse</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Gefüllte Putenbrust mit Pilz</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Gefüllte Putenbrust mit Hirn</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Gefüllte Putenbrust mit Leber</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Gefüllte Putenbrust mit "Evezős" Ragout</b>	<b>3.200,- Ft</b>
<b>Putenbrust nach Kiewer Art</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Pute nach Mailänder Art</b>	<b>3.550,- Ft</b>
<b>Gegrillte Putenbrust</b>	<b>2.500,- Ft</b>
<b>Gegrillte Putenbrust nach "Evezős" Art</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Gegrillte Putenbrust mit Hirn</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Gegrillte Putenbrust mit Pilz</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Gegrillte Putenbrust mit Leber</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Putenbrust in Pilzsauce mit Sahne und Dill</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Putenbrust mit Ananas</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Pute nach "Óvári" Art</b>	<b>3.550,- Ft</b>
<b>Putenstreifen mit Curry</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Pute nach „Mäher“ Art</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Putengeschnetzeltes nach Kronstädter Art</b>	<b>1.650,- Ft</b>
<b>Panierter Hähnchenschenkel</b>	<b>1.950,- Ft</b>
<b>„Gebügelte“ Hähnchenschenkel beschwert gebraten</b>	<b>2.650,- Ft</b>
<b>Scharfe Hähnchenbrust am Spieß</b>	<b>2.650,- Ft</b>
<b>Ungarisches Gulasch aus dem Besten vom Hahn (Hoden und Kamm) mit Nockerln</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Ungarisches Gulasch aus Muskelmagen mit Nockerln</b>	<b>3.000,- Ft</b>
<b>Pute nach "Budapest" Art</b>	<b>3.550,- Ft</b>
<b>Schaschlik</b>	<b>2.550,- Ft</b>

## SCHWEINEGERICHTE

<b>Paniertes Schweinekotelett</b>	<b>2.200,- Ft</b>
<b>Cordon Bleu</b>	<b>2.900,- Ft</b>
<b>Gefülltes Schweinekotelett mit Käse</b>	<b>2.850,- Ft</b>
<b>Gefülltes Schweinekotelett mit Pilz</b>	<b>2.850,- Ft</b>
<b>Gefülltes Schweinekotelett mit Hirn</b>	<b>2.850,- Ft</b>
<b>Gefülltes Schweinekotelett mit Leber</b>	<b>2.850,- Ft</b>
<b>Gefülltes Schweinekotelett nach “Evezős” Art</b>	<b>3.100,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett nach Mailänder Art</b>	<b>3.550,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett naturgebraten</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett naturgebraten mit Pilz</b>	<b>2.600,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett naturgebraten mit Hirn</b>	<b>2.600,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett naturgebraten mit Hühnerleber</b>	<b>2.600,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett naturgebraten nach “Evezős” Art</b>	<b>2.700,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett naturgebraten nach “Budapest” Art</b>	<b>3.450,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett nach Holsteiner Art</b>	<b>2.600,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett nach “Bakonyi” Art mit Nockerln</b>	<b>3.200,- Ft</b>
<b>Schweinekotelett nach Metzgerart</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Schweineschnitzel nach “Óvári” Art</b>	<b>3.400,- Ft</b>
<b>Zigeunerbraten</b>	<b>3.150,- Ft</b>
<b>Schweinemedallions nach Pariser Art</b>	<b>3.200,- Ft</b>
<b>Schwein im Mantel mit Käse, Knoblauch und Schmand</b>	<b>3.600,- Ft</b>
<b>Schweinemedallions nach ungarischer Art</b>	<b>3.200,- Ft</b>
<b>Schweinegeschnetzeltes nach Kronstädter Art</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Schweinegeschnetzeltes nach „Mäher“ Art</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Panierte Schweineleber</b>	<b>2.400,- Ft</b>
<b>Paniertes Hirn</b>	<b>2.950,- Ft</b>
<b>Ganzes Eisbein nach Bäckerinart</b>	<b>3.900,- Ft</b>

## RINDGERICHTE

<b>Rinderfilet nach ungarischer Art</b>	<b>5.400,- Ft</b>
<b>Rinderfilet nach Holsteiner Art</b>	<b>5.200,- Ft</b>
<b>Rinderfilet nach Budapester Art</b>	<b>5.300,- Ft</b>
<b>Rinderfilet nach Stroganoff-Art</b>	<b>5.300,- Ft</b>
<b>Rinderfilet nach “Evezős” Art</b>	<b>5.300,- Ft</b>
<b>Rinderfilet nach Jägerart</b>	<b>5.300,- Ft</b>
<b>Rinderfilet mit Senf</b>	<b>5.100,- Ft</b>
<b>Rinderfilet mit Zwiebeln</b>	<b>5.300,- Ft</b>
<b>Roastbeef nach Lyoner Art</b>	<b>5.100,- Ft</b>
<b>Roastbeef nach Hofmeisterart</b>	<b>5.100,- Ft</b>
<b>Roastbeef nach “Magyaróvári” Art</b>	<b>5.300,- Ft</b>
<b>Ungarisches Gulasch aus Rindfleisch mit Nockerln</b>	<b>3.100,- Ft</b>
<b>Ungarisches Kuttelgulasch mit gekochten Kartoffeln</b>	<b>3.100,- Ft</b>
<b>Reisfleisch “Bácskai” Art</b>	<b>3.350,- Ft</b>
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>4.200,- Ft</b>
<b>Panierter Kalbsfuß</b>	<b>4.050,- Ft</b>

## FISCHGERICHTE

<b>Karpfen nach „Bakonyi“ Art mit Nockerln</b>	<b>3.300,- Ft</b>
<b>Panierter Karpfen</b>	<b>3.100,- Ft</b>
<b>Paniertes Welsfilet</b>	<b>3.400,- Ft</b>
<b>Welsfilet nach „Bakonyi“ Art mit Nockerln</b>	<b>3.600,- Ft</b>
<b>Welsfilet nach „Orly“ Art</b>	<b>3.600,- Ft</b>
<b>Welspaprikasch mit ungarischen Quarknudeln</b>	<b>3.800,- Ft</b>
<b>Panierte Zanderbacke</b>	<b>3.600,- Ft</b>
<b>Zander im Ganzen gebraten</b>	<b>140,- Ft / dkg</b>

## PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

<b>Geflügelplatte</b>	<b>8.100,- Ft</b>
<i>(gefüllte Putenbrust mit Käse und Schinken, Käse, Hirn, Pilz, Leber, „Evezős“ Ragout, dazu gemischte Beilage)</i>	
<b>Lucullus-Platte</b>	<b>8.500,- Ft</b>
<i>(Putenschnitzel Cordon Bleu, Wiener Schnitzel vom Kalb, Rinderfilet nach „Evezős“ Art, dazu gemischte Beilage)</i>	
<b>Auf einer Holzplatte servierte Spezialität von Siebenbürgen</b>	<b>8.000,- Ft</b>
<i>(gegrillte Putenbrust, Kalbsschnitzel, Schweinekotelett, Rinderfilet, Bratwurst, wie Hahnenkamm geschnittener Speck, Essiggemüse, gemischte Beilage)</i>	
<b>„Evezős“ Platte</b>	<b>7.400,- Ft</b>
<i>(gegrillte Putenbrust, Schweinekotelett, Rinderfilet nach „Evezős“ Art, dazu gemischte Beilage)</i>	
<b>Fischplatte</b>	<b>8.200,- Ft</b>
<i>(panierter Karpfen, panierte Zanderbacke, Wels nach „Orly“ Art, dazu gemischte Beilage, Sauce)</i>	
<b>Vegane Schüssel</b>	<b>8.200,- Ft</b>
<i>(½ Portion gebratener Käse, ½ Portion gegrillter Käse, 1 Portion gebratener Blumenkohl, 1 Portion gebratene Pilze, optionale Beilage: Reis oder gegrilltes Gemüse, optionales Dressing: Sauce Tartar oder Blaubeeren)</i>	
<b>Grill Geflügelplatte</b>	<b>8.500,- Ft</b>

## SALATE – SAUCEN

<b>Gewürzgurken</b>	<b>500,- Ft</b>
<b>Gurkensalat</b>	<b>500,- Ft</b>
<b>Gurkensalat mit Schmand</b>	<b>550,- Ft</b>
<b>Gurkensalat mit Schmand und Knoblauch</b>	<b>650,- Ft</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>700,- Ft</b>
<b>Salzgurke</b>	<b>700,- Ft</b>
<b>Apfelpaprika mit Essig</b>	<b>500,- Ft</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>500,- Ft</b>
<b>Tomatensalat</b>	<b>600,- Ft</b>
<b>Frischer Salat mit Kürbiskernöl</b>	<b>1.450,- Ft</b>
<b>Frischer Salat mit Kürbiskernöl und Fetakäse</b>	<b>2.100,- Ft</b>
<b>Tatarensauce</b>	<b>500,- Ft</b>
<b>Würziger Dip mit Schmand</b>	<b>450,- Ft</b>
<b>Schmand</b>	<b>300,- Ft</b>
<b>Blaubeermarmelade</b>	<b>450,- Ft</b>

## NACHSPEISEN

<b>Palatschinken mit Kakao</b>	<b>220,- Ft / Stück</b>
<b>Palatschinken mit Marmelade</b>	<b>220,- Ft / Stück</b>
<b>Palatschinken mit Zimt</b>	<b>220,- Ft / Stück</b>
<b>Palatschinken mit Walnuss</b>	<b>260,- Ft / Stück</b>
<b>Palatschinken mit Nuss-Nougat-Creme</b>	<b>260,- Ft / Stück</b>
<b>Palatschinken mit Topfen</b>	<b>320,- Ft / Stück</b>
<b>Gundelpalatschinken</b>	<b>450,- Ft / Stück</b>
<b>Palatschinken mit einer Füllung aus mit Quark gefüllter Schokoladenriegel</b>	<b>420,- Ft / Stück</b>

**G U T E N A P P E T I T !**