





CSÁRDA ÉTLAP

HOTEL ISIS

HIDEG ELŐÉTELEK

Kaviár vajjal, citrommal
Hideg libamáj franciasalátával
Magyaros vegyes ízelítő
Tatár bélszín
Jércesaláta

115,-
360,-
95,-
180,-
60,-

LEVESEK

Erőleves Julienne
Húsleves májgaluskával
Magyaros gombaleves
Palócleves csészében
Újházi tyúkhúsleves

32,-
36,-
40,-
44,-
60,-

MELEG ELŐÉTELEK

Hortobágyi húsospalacsinta
Bevert tojás ISIS módra
Gombafejek rántva, rizs tartármártás
Szárnyasmájrizottó

52,-
66,-
86,-
75,-

SZÁRNYASOK – HALAK

Csirkepaprikás galuskával
Rántott csirkecombok rizi-bizivel
Pirított csirkecombok ISIS módra
Túzdelt pulykamell currys rizzsel
Fogasszeletek rántva, rizs tartármártás

118,-
135,-
160,-
140,-
200,-

Rácponty

155,-

MAGYAROS ÉTELJANLATUNK

Csárdatál 2 személyre
Csáky töltött rostélyos
Somogyi csikóspeccsenye
Bakonyi sertésbordák galuskával
Hegyalja flecken gazdagon körítve
Őrségi töltött sertéscomb hagymás tört burgonyával
Kolozsvári töltött káposzta
Vörösboros marhapörkölt galuskával
Bográcsgulyás

320,-
120,-
230,-
120,-
130,-
100,-
130,-
70,-
65,-

Ervényes: 198. 7. nov. 20.....

I. OSZTÁLY

KALTE VORSPEISEN

Kaviár mit Butter und Zitrone
Kalte Gänseleber mit französischem Salat
Ungarische verschiedene Vorspeisen
Tatarbeefsteak
Hühnersalat

SUPPEN

Kraftbrühe Julienne
Fleischsuppe mit Leberknödeln
Ungarische Champignonsuppe
Palocensuppe in der Tasse
Újházi Hühnersuppe

WARME VORSPEISEN

Hortobágyer Fleischpalatschinken
Verlorene Eier auf ISIS Art
Gebackene Pilzköpfe
Geflügelberrisotto

GEFLÜGEL – FISCHE

Paprikahuhn mit Nockerln
Gebackene Hühnerschenkel mit Risi-pisi
Geröstete Hühnerkeule auf ISIS Art
Gespickte Truthahnbrust mit Curry-Reis
Gebackene Zanderschnitte mit Reis und Sauce tartare
Serbischer Karpfen

UNGARISCHE SPEZIALITÄTEN

Tschardaplatte für 2 Personen
Gefüllter Rostbraten Csáky
Somogyer Tschikosbraten
Schweinskotelette auf Bakonyer Art
Schweinsflecken auf Hegyalja Art
Gefüllte Schweinskeule auf Őrséger Art mit geröstete Kartoffel
Kolozsvarer gefülltes Kraut
Rindspörkölt im Rotwein mit Nockerln
Kesselgulasch

Gültig ab: 198. 7. nov. 20.....





TSCHARDA SPEISEKARTE

HOTEL ISIS

HÜSÉTELEK

Bélszínjava vadász módra vegyes körettel	240,-
Borsos bélszínlángos burgonya- krokettel	190,-
Hátszín udvarmester módra zöld körettel	160,-
Sertésjava inyenc módra	180,-
Sertésjava Murat módra	123,-
Sertésbordák ISIS módra	150,-
Sertészeletek pirított gombával	115,-
Csemege sertéskaraj tört burgonyával, párolt káposztával	120,-
Szepességi aprópecsenye	125,-
Főtt marhahús ecetes tormával	42,-

SALÁTÁK

Vegyes saláta	30,-
Káposztasaláta	16,-
Cecei paprika	20,-
Csemege uborka	20,-
Hagymás babsaláta	30,-
Tormás céklasaláta	15,-

TÉSZTÁK – BEFÖTTÉK – SAJTOK

Somlói galuska	34,-
Gundel palacsinta	46,-
Sarokház	21,-
Gesztenyepüre tejszínhabbal	27,-
Gesztenyetorta	20,-
Túrós csusza tepertővel	24,-
Ananász tejszínhabbal	80,-
Vegyes befőtt	35,-
Sajtfatál	56,-
Ementáli sajt	35,-
Trappista sajt vajjal	28,-

I. RANGES

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak auf Jäger Art mit Gemischte Garnierung
Gepfeffertes Lendenfilet mit Kartoffelkrokett
Rumpsteak auf Hofmeister Art mit Gemüse garnierung
Schweinssteak auf Feinschmeckerart
Schweinssteak auf Murat Art
Schweinskotelette auf ISIS Art
Schweins schnitzel mit Champignons
Delikatesse Schweinskarree mit geröstetem Kartoffel und Gedünstetem Kraut
Szepességer Schweinsmedaillons
Gekochtes Rindfleisch mit Eissigkren

SALATE

Gemischter Salat
Krautsalat
Essigpaprika
Kleine Essiggurken
Bohnensalat mit Zwiebeln
Roterübensalat

MEHLISPEISEN – KOMPOTTE – KÄSE

Somlauer Nockerln
Gundelpalatschinken
Schokoladentorte mit Schlagsahne
Kastanienpüre mit Schlagsahne
Kastanientorte
Topfenfleckerl mit Grammeln
Ananaskompott mit Schlagsahne
Gemischtes Kompott
Käseplatte
Ementhaler Käse
Trappisten Käse mit Butter

RÁPLI JÓZSEF
üzletvezető

BÖDÖR LÁSZLÓNE
árfelelős

HERMAN LÁSZLÓ
konyhafőnök





HOTEL ISIS
SZOMBATHELY

Konyhafőnök ételajánlata
Küchenscheff Spezialitäten

Szárnyas hussaláta Geflügelsalat	60,-
Hortobágyi husospalacsinta rántva Gebackene Fleischpalatschinken	70,-
Ponty roston vajas burgonyával Karpfenschnitte vom Rost mit Butterkar- toffeln	145,-
Ponty rántva, rizs tartármártás Gebackene Karpfenschnitte mit Reis und Sauce tartare	140,-
Milánói sertésbordák Schweinskotelett auf Mailänderart	160,-
Sertésjava Holstein módra Schweinssteak auf Holstein Art	118,-
Zöldborsós sertésszeletek rizzsel Schweinschnitzel mit grünen Erbsen und Reis	98,-
Lecsós sertésszeletek sós burgonyával Schweinschnitzel mit Letscho und Salz- kartoffeln	110,-
Turóspalacsinta Topfenpalatschinken	18,-

Szombathely, 1987. december 1.

Rápli József
üzletvezető

Bödör Lászlóné
kalkulátor

Herman László
konyhafőnök





 HungarHotels

Nr. 3550

IPV - DATORG