Városi Kávéház & Étterem

Étlap

Valakit vendégül látni annyit jelent, mint felelősséget vállalni arra, hogy mindaddig, amíg nálunk van, gondoskodunk róla, hogy jól érezze magát.

Hosting one means taking responsibility for caring of him to feel good as far as he stays with us.

Kedves Vendégeink!

Szeretettel üdvözöljük önöket az Óvárosi Kávéházban.
Nem a múltat kívánjuk visszahozni, csupán a régi kávéházak hangulatát szeretnénk felidézni ebben a kellemes óvárosi környezetben. Maradandó élményt szeretnénk nyújtani önöknek finom ételeinkkel, frissítő italainkkal és változatos programjainkkal. Célunk, hogy jóleső elégedettséggel álljanak fel asztalunktól és szívesen térjenek vissza hozzánk.

Dear Guests,

We warmly welcome you at Óvárosi Coffee House.
We don't want to bring past back, we only intend to evoke the atmosphere of ol d coffee houses in this lovely old town environment. We would like to offer you memorable experiences via our delicious meals, refreshing drinks and varied programmes. Our aim is that you feel satisfied and come back to us gladly.

Előételek
VORSPEISEN/STARTERS

HIDEGEN / KALT / COLD

1. Tatár beefsteak friss zöldségekkel, ... 2.690 Ft
snidlinges fűszervajjal pirítóssal (1.3.10.)
Beef Tatare mit frischem Gemüse und toast
Tatar beefsteak with fresh vegetables and toast

2. Erdélyi kenegető friss zöldségekkel, házi kenyérrel . . . . . 1.490 Ft
(zakuszka, padlizsánkrém, snidlinges juhtúró)(1.7.10.)
Hausgemachte Brotaufstriche mit frischem Gemüse und Weißbrot
(Zacusca, Melanzanicreme, Schnittlauch-Schafskäse)
Home made Transilvanian spread with fresh vegetables and bread
(Baked pepper dip, aubergine dip and sheep cheese with chive)

3. Kacsa rilette friss zöldségekkel, házi burgonyás kenyérrel (1.). . . . . 1.690 Ft
Entenrillette *mit frischem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelbrot*
Duck rilette with fresh vegetables and home made bread

SALÁTÁK / SALADS

4. Jérce saláta (7) . . . . . 1.790 Ft
Hühnersalat / Chicken salad

5. Garnéla rákos saláta (2.7.) . . . . . 2.190 Ft
Shrimps salat / Shrimp salad

6. Feketeerdei sonkás, mozzarella saláta . . . . . 1.690 Ft
Schinken und mozzarella salat / Ham and mozzarella salad

7. Tonhal saláta (4.7.) . . . . . 1.890 Ft
Thunfischsalat / Tuna salad

8. Paradicsomos mozzarella saláta bazsalikomos pestoval(7) . . . . . 1.690 Ft
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum / Tomato-mozarella salad with Basil

9. Roston sült St.Mártoni sajt (7). . . . . 1.790 Ft
Grill Käse St.Martin mit Salat / Roasted St. Martin cheese with salad

10. Sárgadinnye sonkával . . . . . 1.850 Ft
Schinken, Melone / Ham & melon

MELEGEN / WARM

11. Hortobágyi húsos palacsinta (1.3.7.) . . . . . 1.290 Ft
Fleischpalatschinken nach Hortobagyi Art / Pancake filled with meat Hortobagy style

12. Petrezselymes, fokhagymás chilis garnéla olívaolajban, házi kenyérrel(1.2.) . . . . . 2.690 Ft
Gegrillte Garnelen mit Petersilie, Knoblauch und Chilli, dazu Hausbrot
Prowns with parsly, garlick and chilly fried in olive oil with bread

LEVESEK / SUPPEN / SOUPS

13. Fokhagymakrémleves zöldfűszeres krutonnal cipóban (1.7.) . . . . . 990 Ft
Knoblauchcremesuppe im Brotlaib serviert / Garlic cream soup in bread bowl

14. Húsleves /falusi tyúkból, sok zöldséggel, cérnametélttel tálalva/(1.9.) . . . . . 890 Ft
Hühnersuppe mit Gemüse und Fadennudeln
Hen soup with garden vegetables, noodles and meat

15. Bakonyi betyárgulyás (1.3.7.9.) . . . . . 1.490 Ft
marhahússal, zöldséggel, gombával, tejfölösen
Bakonyi Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse, Champignon und Sauerrahm
Bakony style Beef goulash with vegetables, mushrooms and sour cream

Húsmentes ételek

FLEISCHLOSE GERICHTE-VEGETARIAN DISHES

16. Grillezett zöldségek, piritott magvakkal, tökmagolajjal (8.) . . . . . 1.690 Ft
Gegrilltes Gemüse mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
Grilled vegetables with seeds and pumpkin-seed oil

17. Tojásos nokedli fejes salátával (1.3.) . . . . . 1.350 Ft
Eiernockerl mit grünem Salat
Noodle with eggs and lettuce

18. Tagliatelle erdei gombákkal, parmezánnal (1.7.) . . . . . 1.790 Ft
Tagliatelle mit Waldpilzen und Parmesan
Tagliatelle with Wildmushroom and Parmesan

19. Camabert sajt bundában . . . . . 1.890 Ft
áfonya lekvárral, burgonyakrokettel (1.3.7.)
Gebackene Camembert mit Kroketten und Preiselbeermarmelade
Fried Camambert with cranberry jam and croquettes

Főételek-halak

FISCHGERICHTE / FISH

20. Fogasfilé rántva, három pürével, gribiche mártással (1.3.4.7.) . . . . . 3.190 Ft
(répás-brokkolis-hagyományos burgonyapürével)
Gebackene Zanderfilet in Gribiche Sauce mit drei verschiedenen Pürees
(Karotten-, Broccoli- und klassisches Kartoffelpüree)
Fried pike perch fillet with carrot-broccoli puree and mashed potato

21. Lazac steak roston, grillezett zöldségekkel, sült citrommal rizzsel(4.) . . . . . 3.590 Ft
Lachssteak dazu gegrilltes Gemüse, Zitrone und Reis
Salmon steak with grilled vegetables, lemon and rice

22. Tagliatelle tejszínes garnélával (1.2.3.7.) . . . . . 2.490 Ft
(fokhagymával, petrezselyemmel)
Tagliatelle mit Garnelen in Knoblauch-Petersilien Sahnesauce
Tagliatelle with prawn, garlic and parsley sauce

Szárnyasok
GEFLÜGEL/POULTRY

22. Cordon bleu Óvárosi módra grillezett zöldségekkel, rizzsel(1.3.7.) . . . . . 2.990 Ft
(érlelt sonkával, sajttal, aszalt paradicsommal töltve)
Cordon Bleu nach Ovarosi Art mit gegrillter Gemüse dazu Reis mit Schinken, Käse und getrockneten Tomaten gefüllt
Cordon bleu Óvárosi style with grilled vegetables and rice (filled with smoked ham, cheese, dried tomatoes)

23. Roston csirkemell burgonyapürével, erdei gyümölcs mártással (7.) . . . . . 2.690 Ft
Hühnerbrust vom Rost in Waldbeersauce dazu Kartoffelpüree
Chickenbreast with berries and mashed potato

24. Pulykamellroló camambert sajttal szilvával töltve (1.3.7.) . . . . . 3.190 Ft
burgonyakrémmel, calvadossal bolondított gyümölcskompóttal
Putenbrust gefüllt mit Camembert und Pflaumen dazu Kartoffelpüree und Früchtekompott mit Calvados
Rolls of turkey breast filled with camamber and plums with mashed potato and calvados fruit compote

25. Kacsamájjal töltött pulykamell rántva, sült almával (1.3.) . . . . . 3.190 Ft
hagymás sültburgonyával
Gebackene Putenbrust gefüllt mit Entenleber dazu Zwiebelkartoffel und Bratapfel
Fried turkey breast filled with duck liver, with baked apple and french fries with fried onions

26. Ropogós kacsacomb törtburgonyával káposztavariációkkal . . . . . 3.690 Ft
Knackige Entenkeule mit Kartoffeln und Krautvariationen
Crispy duck leg with potatoes and cabbage variations

Sertés, marha
PORK, BEEF

27. Óriás rántott borda korongburgonyával salátakosárral(1.3.) . . . . . 2.990 Ft
Riesen Schweinsschnitzel mit Kartoffelscheiben und Salat
Giant fried pork chop with french fries and salad

28. Rózsaszín sertésszűz szalonna kalodában kukorica variációkkal (7.) . . . . . 3.390 Ft
Rosa Schweinefilet im Speckmantel dazu Maisvariationen
Small pork tenderloin chops in bacon with corn variations

29. Cigánypecsenye tarjából szalonna taréjjal törtburgonyával (1.) . . . . . 3.490 Ft
sült fokhagymával
Zigaunerbraten vom Schwein mit Speck und Kartoffeln
Roast pork"Gipsy" style with bacon, garlic and potatoes

30. Bélszín steak sült burgonyával szalonnás zöldbabbal . . . . . 5.800 Ft
Rinderfiletsteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
Tenderloin steak with potatoes and french beans

31. Óvárosi serpenyős hús zöldséges tallérral (1.7.) . . . . . 3.490 Ft
lilahagyma chutney-val (bélszín, sertésszűz, csirkemell, chilis krémsajtszósszal)
Pfannengericht aus Rinderfilet,Schweinsfilet und Hühnerbrust mit Chilli-Käsesauce
dazu Gemüsetaller

32. Marhapofa pörkölt galuskával (1.3.). . . . . 2.790 Ft
(kívánság szerint tejfölösen készítve)
Rinderbacken Gulasch mit Nockerl auf Wunsch mit Sauerrahm zubereitet
Beef stew with noodles with sour cream on demand

Saláták
SALATS

33. Friss salátatál balzsamosan . . . . . 690 Ft
Frischer Salatteller mit Balsamicodressing
Fresh mixed salad with balsamic vinegar

34. Házi vegyes savanyúság . . . . . 690 Ft
Hausgemachter eingelegter Salat
Home-made mixed pickles

35. Uborka saláta . . . . . 550 Ft
Gurkensalat Sauerrahm
Cucumber salad with sour cream

36. Káposztasaláta . . . . . 450 Ft
Krautsalat
Cabbage salad

Édességek
NACHSPEISE / DESSERTS

37. Somlói galuska (1.3.7.8.) . . . . . 990 Ft
Schomlauer Nockerl
Hungarian sponge cake

38. Málna mousse (7.) . . . . . 990 Ft
Himbeermousse
Raspberry mousse

39. Vaníliafagylalt forró málnával(3.7.) . . . . . 1.150 Ft
Vanille-Eis mit heissen Himbeeren
Vanilla icecream with hot raspberries

Gyerekeknek
FÜR KINDER / FOR CHILDREN

40. Húsleves cérnametélttel (1.3.9.) . . . . . 450 Ft
Kleine Hühnersuppe mit Nudeln / Meat soup with noodles

41. Bundás csibefalatok hasábburgonyával, ketchup-el(1.3.). . . . . 1.650 Ft
Gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes und Ketchup
Breaded chicken pieces with chips and ketchup

42. Rántott sajt sült burgonyával vagy rizzsel, tartárral(1.3.7.) . . . . . 1.650 Ft
Gebackener Käse mit Kartoffeln oder Reis und Sauce Tartare
Breaded cheese with fried potatoes or rice and tartar sauce

43. Bolognai spagetti (1.3.). . . . . 1.650 Ft
Spaghetti Bolognese

44. Palacsinta ahogy szeretnéd (kakaós, lekváros, nutellás) (1.3.7.) . . . . . 350 Ft/db
Palatschinken mit Kakao, Marmelade oder Nutella
Pancake filled with cacao, jam or nutella

ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ ÉS ÉTTEREM 2010

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek:

1. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
2. Tojás és a belőle készült termékek.
3. Hal és a belőle készült termékek
4. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
5. Szójabab és a belőle készült termékek
6. Tej és az abból készült termékek
7. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, pisztácia, makadámia és a belőlük készült termékek
8. Zeller és a belőle készült termékek.
9. Mustár és a belőle készült termékek.
10. Szezámmag és a belőle készült termékek.
11. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
12. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ ÉS ÉTTEREM - AHOL JÓ LENNI, AHOL JÓ ENNI...

II.kategória

OVAROSI KAFFEEHAUS UND RESTAURANT - WO MAN GERNE IST UND GERNE ISST

2.Kategorie

ÓVÁROSI COFFEE HOUSE AND RESTAURANT - WHERE YOU CAN EAT WELL AND FEEL WELL

9200 Mosonmagyaróvár Tímár u.2.
Tel: 0036-30/355-7607 • E-mail: ovarosikavehaz@gmail.com
www.ovarosikavehaz.hu

Áraink szerviz díjat nem tartalmaznak! Fél adag étel esetén az ár 70%-át számlázzuk ki!
Az árak forintban értendőek és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

***

Unsere Preise enthalten kein Servicegebühren! Bei kleinen Portionen werden 70% des Preises verrechnet
Die Preise verstehen sich in Forint und sind inkl. Mwst.

***

Service is not included in our prices 70% of the full price is charged for small portions
Our prices are given in HUF and include VAT

***

Horváth Leventéné Judit
Tulajdonos/Üzletvezető