

Michael Richter lädt ein



Csárda Schwerin
im Fleutendörper Krog
Friedensstr. 2
19053 Schwerin

www.csarda-schwerin.de

Sie finden uns in google maps
unter Restaurant mit
Bewertungen und
wöchentlichen
Sonderöffnungszeiten
Mail:

kontakt@csarda-schwerin.de

Telefon im Restaurant:
015120163068



Wer bin ich?

Mit der Hälfte meines Herzens bin ich Ungar, denn meine Mutter stammt aus diesem wunderschönen Land. Mit der anderen Hälfte bin ich Sachse und neben meinem sächsischen Akzent bin ich ein freundlicher, fröhlicher Gastwirt.

Zuhause wurde oft ungarisch gekocht und ich durfte auch beim Kochen helfen. Später kochte ich oft für meine Familie – und die ist bis heute von meinen ungarischen Kochkünsten begeistert!

Herzlich Willkommen - ich möchte Sie gerne bewirten und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt wünschen

Erinnern Sie sich an Ihre Reisen nach Ungarn? Ich bringe mit dem Geschmack und Geruch der Speisen das Ungarn Feeling zurück.

Sie haben keine Beziehungen zu Ungarn und seiner Küche und seinen Weinen?

Die Möglichkeit kleine Portionen zu ordern, kann Ihnen helfen, die ungarischen Gerichte auszuprobieren. Alle Weine sind offen.

Ungarisches Essen – alles zu scharf? Bei mir nicht, weil ich weiß, dass nicht jeder Gast Schärfe verträgt und tolerieren kann. Meine Lösung ist die zurückhaltende ungarische Würzung, die jeder mit original ungarischer Würzpaste aufpeppen kann.

Für Wünsche und Anregungen ob als Rezension im Internet oder persönlich im Gespräch habe ich immer ein offenes Ohr.

Ihr Micha

Ungarische Weine

Weißweine

Tokaji Furmint - halbtrocken bis leicht lieblich

Mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Furmint ist eine alte ungarische Weinsorte. Die lebendige Säure des reichhaltigen und runden Weines harmonisiert ideal mit dem Restzucker und kreiert so einen angenehmen fruchtigen Geschmack.

Glas 0,2l 7,00€ Flasche 0,75l 23,30€

Olaszrizling – Welschriesling, trocken,

traditionelle ungarische Rebsorte, die in Ungarn am meisten angebaut wird. Er ist ein eleganter vollmundiger Wein mit subtilen Kräuternuancen und ein idealer Begleiter für jede Gelegenheit.

Glas 0,2l 5,80€ Flasche 0,75l 18,90€

Kéknyelü – Blaustengler trocken,

mit ausgeprägter Säurestruktur. Er ist eine alte, einheimische Weißweinsorte aus der Badacsony-Region am westlichen Nordufer des Plattensees. Der Name kommt vom bläulich gefärbten Stielgerüst. Der Blaustengler ist im Duft zurückhaltend, an weißes Fruchtfleisch von Steinobst und Zitrusfrüchten und an weiße Blüten und Wildkräuter erinnernd.

Glas 0,2l 5,80€ Flasche 0,75l 18,90€

Felső Magyarországi Chardonnay - Weißwein, trocken

Eine klassische Weltsorte mit dem unnachahmlichen Geschmack von Eger. Sein reiner, seidig-streichelnder Zitrusgeschmack unterstreicht selbst die raffiniertesten Aromen verschiedener Gerichte.

Glas 0,2l 5,80€ Flasche 0,75l 18,90€

Rotweine

Kékfrankos száras vörösbor - Rebsorte Blaufränkisch, trockenem

aus der Donau-Theiß-Region. Der Wein ist von rubinroter Farbe. Der Duft erinnert an Kirschen und Pflaumen. Er lässt sich hervorragend mit den klassischen Gerichten der ungarischen Küche kombinieren.

Glas 0,2l 5,80€ Flasche 1,00l 24,80€

Kékfrankos félédes vörösbor - Rebsorte Blaufränkisch, halbsüß

aus der Donau-Theiß Region. Er ist eine spannende Kombination aus süßen Kirschen und saftigen Erdbeeren mit einem Hauch von Würze.

Glas 0,2l 5,80€ Flasche 1,00l 24,80€

Egri Bikavér ház bora - Erlauer Stierblut - Hauswein

Aus DDR-Zeiten berühmt berüchtigt. Heute einfach ein sehr süffiger Wein, der gut zum Abschmecken des Gulaschs ist und einfach gut schmeckt. Er wird in der nordungarischen Weinbauregion Eger erzeugt. Er ist ein Verschnitt aus mindestens drei Rotweinsorten. Der Wein ist säurearm und tief dunkelrot.

Glas 0,2l 5,40€



Fassbiere

Oberdorfer Helles	0,3l	3,60€	0,5l	4,90€
--------------------------	-------------	--------------	-------------	--------------

Wir bieten als einziges Restaurant in Schwerin dieses Bier vom Fass an.
Es ist leicht und hat einen „süffigen“ Geschmack.

Radeberger Pils	0,3l	3,60€	0,5l	4,90€
------------------------	-------------	--------------	-------------	--------------

Radler/Alster	0,3l	3,60€	0,5l	4,90€
----------------------	-------------	--------------	-------------	--------------

Flaschenbiere

Schöffelhofer Dunkel			0,5l	4,90€
-----------------------------	--	--	-------------	--------------

Erdinger Hefe Hell			0,5l	4,90€
---------------------------	--	--	-------------	--------------

Erdinger alkoholfrei			0,5l	4,90€
-----------------------------	--	--	-------------	--------------

Radeberger alkoholfrei	0,33l	3,90€	0,5l	4,90€
-------------------------------	--------------	--------------	-------------	--------------

ungarische Biere

Dreher – Pils

Soproni – Lager

Flasche 0,5l 6,90€

Radler 0% Alkohol

fruchtig, nicht so süß wie deutscher Radler

Büchse 0,5l 5,90€

Softgetränke in Flaschen

Fritz Zitronenlimonade	0,2l	2,90€
Fritz Orangenlimonade	0,2l	2,90€
Fritz Ingwer-Limette-Limonade	0,33l	3,70€
Fritz Kola	0,2l	2,90€
Fritz Kola Super Zero	0,2l	2,90€
Fritz Bio Rhabarber Schorle	0,2l	3,40€

Güstrower Wasser in Flaschen

Wasser Gourmet	0,25l	2,90€	0,5l	4,90€
Wasser Naturelle	0,25l	2,90€	0,5l	4,90€
Tonic	0,25l	2,90€		
Bitter Lemon	0,25l	2,90€		
Ginger Ale	0,25l	2,90€		

Fruchtsäfte und -nektar in Flaschen

Klindworth Orangensaft	0,2l	3,80€
Klindworth Kirschnektar	0,2l	3,80€
Granini Pfirsich Nektar	0,2l	3,80€

hausgemachter Apfelsaft

Wir haben selbst geerntet und von einer mobilen Presse von unseren Äpfeln ohne jeden Zusatz den Apfelsaft gewonnen.

kleiner naturtrüber Apfelsaft oder Schorle	0,2l	3,80€
großer naturtrüber Apfelsaft oder Schorle	0,4l	6,70€

Für einen stilvollen Abschluss

Kaffee	2,40€	doppelt	3,80€
Espresso	2,40€	doppelt	3,80€

Zur Feier des Tages

Original ungarischer **Pálinka** -

hochprozentiger Obstbrand, zimmerwarm zum Schnupern und genüsslich Nippen

Barackpálinka - der Klassiker - die schmackhafte Aprikose	2cl	4,40€
Barackpálinka mit Honig - für Leckermäuler	2cl	4,40€
Williams-Christ-Pálinka - die besondere Birne	2cl	4,40€
Pálinka mit Erdbeere und Rose - betörender Duft und mild	2cl	4,40€

Zwack Unicum - Original	2cl	2,90€	4cl	5,20€
Zwack Unicum Zwetschge	2cl	2,90€	4cl	5,20€

Seine ursprüngliche Bestimmung als Magenbitter erfüllt Unicum, wenn man ihn nach deftigen Speisen zu sich nimmt und seine wohltuende Wirkung verspürt. Auch zu anderen Anlässen weiß man den unnachahmlichen bitteren Geschmack von Unicum sehr zu schätzen. Der Name dieses ungarischen Nationalgetränks geht auf den Ausruf "Das ist ein Unikat!" von Joseph II., Kaiser von Österreich und König von Ungarn, zurück, als dieser den Likör 1790 das erste Mal von seinem Hofarzt Dr. Zwack verabreicht bekam. Unicum ist ein Extrakt aus über 40 verschiedenen Kräutern und Wurzeln. Durch behutsame Destillation und monatelange Reifung in Eichenfässern erhält er seinen außergewöhnlichen Geschmack.

Sekt

trocken, halbtrocken, alkoholfrei

Glas 0,1l 2,80€; Piccolo Flasche 0,2l 4,80€;

Flasche 0,75l 16,90€

Flaschengärung 0,75l 19,90€

Grappa - italienische Spirituose,

die durch direkte Destillation des Tresters gewonnen wird,

zimmerwarm -

2cl 3,40€ 4cl 5,80€

Kurzer - fragen Sie bitte, was vorrätig ist

2cl 2,00€ 4cl 3,40€

Whisky - verschiedene Marken im Angebot

4cl 3,60€

Gin Tonic

5,90€

Aperol Spritz

6,90€

hausgemachte Spezialitäten solange der Vorrat reicht

Holunderblütenlimonade (alkoholfrei)

6,90€

Hugo - hausgemachter Holunderblüten Sirup, Sekt

7,90€



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Es hat Ihnen bei uns gefallen und Sie möchten vielleicht mit Ihren Gästen bei uns feiern oder mit Ihrer Gruppe Karten spielen oder sich bei uns treffen.....

Sprechen Sie uns bitte an. Wir haben vor allem den Samstag dafür vorgesehen, aber auch sonst ist manches möglich. Wir sind flexibel. 10 Personen sollten es schon mindestens sein. Wir haben die Möglichkeit, Tafeln für max. 18 Personen oder 12 Personen zu stellen. Bis ca. 35 Personen können an allen Tischen sitzen.

Bitte sprechen Sie Ihre Essenswünsche mit uns ab. Wir kochen bei solchen Bestellungen extra für Sie im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Bitte beachten Sie, dass wir Mieter in einem historischen Haus sind. Die Gaststätte ist nicht barrierefrei. Es gibt Stufen am Eingang und die Toiletten befinden sich im Kellergeschoss. Die Treppen sind bequem und haben beidseitige Handläufe.