

## *Liebe Gäste,*

*das Restaurant Fasor öffnete seine Türen in den 60er Jahren, und seit 1981 führt unsere Familie seine Geschichte weiter.*

*Wir sind ein familiär geführtes ungarisches Restaurant mit traditionellem Flair. Neben unseren altbewährten ungarischen Speisen überraschen wir unsere Gäste stets mit neuen kulinarischen Ideen. Unser beliebtestes Gericht ist Kuttelgulasch, von dem wir jährlich über 16.000 Portionen verkaufen. Mit hausgemachten Speisen, großzügigen Portionen, freundlicher Atmosphäre und herzlichem Service möchten wir Ihren Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Familie machen.*

*Wir hoffen, dass Sie satt, zufrieden und mit einem Lächeln unser Restaurant verlassen – und unsere gute Reputation weitertragen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!*



## UNSER ANGEBOT FÜR KINDER

## PREIS

1. "Ich esse nichts" (\*1, 3, 9, 12) Knochenbrühe mit vielen Schneckenudeln, 0,3 l..... 850 \*
2. "Ich weiß nicht"(\*1, 3, 9,12) Tomatensuppe mit Buchstabennudeln 0,3 l..... 1150 \*
3. "Es ist mir egal" (\*1, 7,12) Obstsuppe, 0,3..... 1550 \*  
erhältlich von Mai bis September
4. "Etwas" (\*1, 3, 7,11,12) Sesam-Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree ..... 2400 \*
5. Ich brauche nichts Chicken Nuggets mit ...pommes und ketchup (\*1, 3, 7, 9,12) ..... 2500 \*
6. "Ich habe keinen Hunger" (\*1, 3, 7, 12) paniertes Käse mit Pommes..... 2050 \*
7. "Es ist mir egal" (\*1, 3, 7, 9, 12) Bologneser Makkaroni..... 2150 \*
8. "Ich weiß es nicht, aber das werde ich sicher nicht essen"(\*1, 3, 6, 7, 8, 12) ..... 750 \*  
Pfannkuchen mit Haselnusscreme, 1 Stück

## Vorspeisen

9. Camembert-Häppchen in Sesampanade mit Preiselbeermarmelade (\*1, 3, 7, 11, 12)..... 3850 \*
10. Welsfilet-Häppchen in Nacho-Panade mit Jalapeño-Dip (\*1, 3, 4, 7, 12)..... 2750 \*
11. Knuspriger Fischspeck mit Zwiebelringen und Tartarsauce (\*1, 3, 4, 7, 12) ..... 3750 \*
12. Marktoast mit Gemüse (\*1, 12)..... 1650 \*

## SUPPEN

13. Knochenbrühe mit Fadennudeln oder Schneckenudeln (\*1, 3, 9, 12) ..... 1400
14. Knochenbrühe mit Leberknödeln (\*1, 3, 9, 12) ..... 1650
15. Schweineragout-Suppe (\*1, 2, 9, 13)..... 2100
16. Schweineragoutsuppe mit Topfenknödel, mit Dill bestreut (\*1, 3, 7, 9, 12) ..... 2300
17. Estragon-Putenragoutsuppe (\*7, 9, 10, 12)..... 2100
18. Scharfe Hühnersuppe (\*1, 3, 9, 12) ..... 2100
19. Rindfleischsuppe mit Einlage (\*1, 3, 9, 12)..... 2100
20. Tomatensuppe mit Buchstabennudeln (\*1, 3, 9, 12)..... 1150 \*
21. Käsecremesuppe mit gewürzten Croutons (\*1, 7, 9, 12)..... 1600 \*
22. Knoblauchcremesuppe mit gewürzten Croutons (\*1, 7, 9, 12) ..... 1500 \*
23. Kalte Obstsuppe aus Waldfrüchten (\*1, 7, 12) ..... 2200  
erhältlich von Mai - September
24. Kürbiscresmesuppe (\*7, 12) ..... 1800 \*  
erhältlich von November bis Februar

## NUDELN

## PREIS

25. **Sizilianische Penne** (\*1, 3, 7, 12)..... 3450 \*  
Hähnchenbrust in würziger Tomaten-Sahnesauce gebraten pilze,  
vermengt mit Penne-Nudeln
26. **Hähnchen-Carbonara** (\*1, 3, 7, 12)..... 3750 \*  
in Sahnesauce gebratene Hähnchenbrust mit Bacon und Lauch, vermengt mit Makkaroni
27. **Bolognese-Makkaroni** (\*1, 3, 7, 9, 12) mit Sauerrahm und geriebenem Käse..... 3750
28. **Quarknudeln mit knusprigem Speck** (\*1, 3, 7, 12) ..... 3550

## FLEISCHLOSE SPEISEN

29. **Panierter Käse** (\*1, 3, 7, 12)..... 3650
30. **Panierter Camembert mit Preiselbeer Sauce** (\*1, 3, 7, 12) ..... 3850 \*
31. **Gegrillte Camembert mit Preiselbeer Sauce** (\*7, 12)..... 3750 \*
32. **Panierte Pilzköpfe** (\*1, 3, 7, 12) ..... 2350
33. **Panierter Blumenkohl** (\*1, 3, 7, 12) ..... 2350

## FISCHGERICHTE

34. **Filetierte Karpfensuppe** (\*4) 15 dkg Karpfenfilet, 5 dkg Innereien ..... 4850
35. **Karpfen Filet paniert** (\*1, 3, 4, 7) 20 dkg..... 4200 \*
36. **Fischgrieben mit Zwiebelringen** (\*1, 3, 4, 7, 12) ..... 3950
37. **Afrikanisches Welsfilet paniert** (\*1, 3, 4, 7) 24 dkg ..... 4450 \*
38. **Afrikanisches Welsfilet gegrillt** (\*4) 24 dkg..... 4350 \*
39. **Welsfilet in Nachos gerollt, mit Batata Steak und Jalapenos-Dip** (\*1,3,4,7,12)..... 5650 \*
40. **Wespaprikás mit Dill-Quark-Nudeln** (\*1, 3, 4, 7, 12)..... 5850

## FERTIGGERICHTE

41. **Bohnengulasch mit geräucherter Haxe und Nockerln** (\*1, 3, 9, 12)..... 3600
42. **Rindergulasch mit Nockerln** (\*1, 3, 9, 12)..... 4950 \*
43. **Breslauer Braten** ..... 4700
44. **Gefülltes Kraut** (\*1, 3, 7) 1 Stück, erhältlich Oktober - April ..... 1650 \*
45. **Kuttelngulasch**..... 3990

Die sichere Wahl - unsere beliebteste Speise mit mehr als 16.000 verkauften

Portionen pro Jahr - 600 g



Unsere Preise verstehen sich ohne Beilagen, sofern nicht anders angegeben.  
Kleine Portionen der mit \* gekennzeichneten Gerichte können nicht bestellt werden.

## GEFLÜGELGERICHTE

## PREIS

<b>46. Panierte Hühnerbrust</b> (*1, 3, 7, 12).....	<b>3550</b>
<b>47. Pariser Putenbrust mit geriebenem Käse</b> (*1, 3, 7, 12) .....	<b>4450</b>
<b>48. Knusprige Hähnchenhäppchen „à la Gabi“</b> (*1, 3, 7, 11, 12).....	<b>4550</b>
<i>Hähnchenbruststücke in Sesampanade mit Knoblauch-Joghurt-Sauce</i>	
<b>49. In Nachos panierte gebratene stücke mit Jalapenos-Dip</b> (*1, 3, 7, 12) .....	<b>4650 *</b>
<b>50. Feinschmecker-Hühnchensalat mit Joghurtdressing oder scharfer Sauce</b> (*1, 3, 7, 12) .....	<b>4150 *</b>
<i>Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, gewürzte Croutons und in Nacho-Panade gebratene Hähnchenstücke, bestreut mit geriebenem Käse und serviert mit Joghurtdressing oder scharfer Sauce.</i>	
<b>51. Gefülltes Kiewer Hähnchenbrustfilet</b> (*1, 3, 7, 12) .....	<b>4350</b>
<i>gefüllt mit gewürzter Butter und Käse, paniert</i>	
<b>52. Gefüllte Putenbrust</b> (*1, 3, 7, 12).....	<b>4550</b>
<i>gefüllt mit Käse, Schinken und Pilzen, paniert</i>	
<b>53. Putenbrust gefüllt mit Bolognese-Ragout</b> (*1, 3, 7, 9, 12).....	<b>4650</b>
<i>Bolognese-Ragout und Käse in Putenbrust eingerollt, paniert</i>	
<b>54. Hähnchenbrust mit Feta-Käse</b> (*1, 3, 7, 12).....	<b>4500</b>
<i>gefüllt mit Feta-Käse, roten Zwiebeln und gebratenem Speck, paniert</i>	
<b>55. Hähnchenbrust mit Käsecreme in Sesampanade</b> (*1, 3, 7, 11, 12) .....	<b>4500</b>
<i>Käsecreme mit roten Zwiebeln, gebratenem Speck, Paprika, Petersiliengrün und geriebenem Käse vermischt, in Hähnchenbrust gefüllt, paniert</i>	
<b>56. Hähnchenbrust mit Backpflaumen</b> (*1, 3, 7, 12) .....	<b>4750</b>
<i>gefüllt mit Camembert-Käse und Backpflaumen, paniert</i>	
<b>57. „Gabis Leibgericht“</b> (*1, 3, 7, 12) .....	<b>4990</b>
<i>gefüllt mit Sauerrahm, Käse, Mais, Essiggurke und Schinken, paniert</i>	
<b>58. „Leibgericht des kleinen Hirten“</b> (*1, 3, 7, 12).....	<b>4350</b>
<i>Schafskäse mit roten Zwiebeln, Schinken, scharfer Paprika und geriebenem Käse vermischt, in Hähnchenbrust gefüllt, paniert</i>	
<b>59. „Feuer der Hölle“</b> (*1, 3, 7, 12).....	<b>4550</b>
<i>gefüllt mit scharfer Wurst, scharfem Paprika, Paprika und Zwiebeln, paniert</i>	

## GEFLÜGELGERICHTE

## PREIS

60. *Gegrillte Hühnerbrust* (\*12)..... 3450
61. *Filetierte und marinierte Hühnerschenkel, auf Eisenplatte gebraten* (\*12)..... 4550
62. *Confitierte Entenkeule mit Rotkohl, Kartoffelpüree*..... 4550  
*und Bratensauce* (\*1, 3, 7, 10, 12)
63. *Gyros-Teller für eine Person mit Joghurtdressing oder scharfer Sauce* (\*1, 3, 7, 10, 12)..... 4950  
*Gyrosfleisch mit Pita, Pommes und frischem Salat,*  
*serviert mit Joghurtdressing oder scharfer Sauce*
64. *Italienisches Hähnchensteak vom Grill* (\*1, 5, 7, 8, 12)..... 4550 \*  
*gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Schwarzwälder Schinken und*  
*Tomaten, überbacken mit Käse und grünem Pesto*
65. *„Mayas Leibgericht“* (\*7, 12)..... 5350  
*gegrillte Hähnchenbrust belegt mit Schafskäse, roten Zwiebeln, Tomaten,*  
*geräuchertem Käse, Camembert und Trappista-Käse, überbacken*
66. *„Rauchendes Gewehrrohr“ auf Frühlingkartoffelbett* (\*7, 12)..... 5750  
*Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse und Paprika, in Speck eingerollt,*  
*gebraten, serviert mit Frühlingkartoffeln mit Frühlingzwiebeln, roten Zwiebeln und Sahne*
67. *Deftig gefüllte Putenbrust „Bauernart“ mit Dill-Schafskäse-Nockerln* (\*1, 3, 7, 12)..... 5750 \*  
*Putenbrust gefüllt mit scharfer Wurst, roten Zwiebeln, Paprika, scharfem Paprika,*  
*Tomaten und gebratenem Speck, auf Grillplatte zubereitet, mit Dill-Schafskäse-Nockerln serviert*



Unsere Preise verstehen sich ohne Beilagen, sofern nicht anders angegeben.  
Kleine Portionen der mit \* gekennzeichneten Gerichte können nicht bestellt werden.

## GERICHTE AUS SCHWEIN

## PREIS

68. Panierte Schweinerippen (*1, 3, 7) .....	3250
69. Pariser Schweinerippen (*1, 3, 7) .....	3250
70. Paniertes Hirn (*1, 3, 7) 4 Stück.....	3550
71. Pfannkuchen mit Hirn gefüllt (*1, 3, 7) 2 Stück.....	3350
72. Mit Hirn gefüllter Braten (*1, 3, 7) .....	4750
73 Fasor-Rolle (*1, 3, 7, 12) geröstetes Knochenmark und geröstete Pilze mit Käse gemischt,.....	4750
<i>in Schweinekotelett eingerollt, paniert, mit geriebenem Käse bestreut</i>	
74. Gefülltes Schnitzel mit Käse und Schinken (*1, 3, 7, 12) .....	4350
<i>geräucherte Schweineschulter und Käse in Schweinekotelett gefüllt, paniert</i>	
75. Senf-Schweinerolle (*1, 3, 7, 10, 12).....	4750
<i>fein gehackter Speck, geräucherte Schweineschulter, Essiggurken, Schinken und Zwiebeln mit Senfvermeng, gewürzt mit Dill und Majoran, in Schweinekotelett eingerollt, paniert</i>	
76. BBQ-Rippchen mit Steak-Kartoffeln und Coleslaw-Salat (*3, 7, 9, 10, 12).....	6850 *
77. Schweinefilet überbacken mit Waldpilzsauce und Kroketten (*1, 7, 12).....	6700 *
<i>auf Eisenplatte gebratene Schweinemedallions mit Waldpilzsauce und Käse überbacken, serviert mit Kroketten</i>	
78. Zigeunerschnitzel (*12) auf Eisenplatte gegrillte Schweineschulter mit Knoblauch.....	4300
<i>und gebratener Kamm-Speckkruste</i>	
79. Reichhaltiges Schweinefilet (*12) auf Eisenplatte gebratene Schweinefiletstreifen,.....	4750
<i>mit Speck scharfer Wurst, Zwiebeln, Pilz, scharfem Paprika, Paprika, Tomaten und Knoblauch</i>	

## PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

## PREIS

80. Fasor-Platte für 2 Personen (*1, 3, 7, 12).....	8250 *
❖ kleine Portion paniertes Hirn	
❖ kleine Portion Pfannkuchen mit Hirn gefüllt	
❖ kleine Portion Panierte Schweinerippen	
❖ kleine Portion Pariser Schweinerippen	
❖ kleine Portion Fasor-Rolle geröstetes Knochenmark und geröstete Pilze mit Käse gemischt, in Schweinekotelett eingerollt, paniert, mit geriebenem Käse bestreut	
81. Schweineplatte für 2 Personen (*1, 3, 7, 10, 12) .....	8750 *
❖ kleine Portion Pariser Rippe	
❖ kleine Portion Gefülltes Schnitzel mit Käse und Schinken <i>geräucherte Schweineschulter und Käse in Schweinekotelett gefüllt, paniert</i>	
❖ kleine Portion Senf-Schweinerolle <i>fein gehackter Speck, geräucherte Schweineschulter, Essiggurken, Schinken und Zwiebeln mit Senfvermeng, gewürzt mit Dill und Majoran, in Schweinekotelett eingerollt, paniert</i>	
❖ kleine Portion Zigeunerschnitzel <i>auf Eisenplatte gegrillte Schweineschulter mit Knoblauch und gebratener Kamm-Speckkruste</i>	



Unsere Preise verstehen sich ohne Beilagen, sofern nicht anders angegeben.  
Kleine Portionen der mit \* gekennzeichneten Gerichte können nicht bestellt werden.

- 82. Geflügelplatte für 2 Personen** (\*1, 3, 7, 12) ..... **8650 \***  
❖ kleine Portion „Gabis Leibgericht“  
    gefüllt mit Sauerrahm, Käse, Mais, Essiggurke und Schinken, paniert  
❖ kleine Portion Gefülltes Kiewer Hähnchenbrustfilet  
    gefüllt mit gewürzter Butter und Käse, paniert  
❖ kleine Portion filetierte marinierte Hähnchenschenkel auf Eisenplatte gebraten  
❖ kleine Portion Pariser Putenbrust mit geriebenem Käse
- 83. Geflügelte Auswahl für 2 Personen** (\*1, 3, 7, 9, 12) ..... **8650 \***  
❖ normale Portion Gegrillte Hühnerbrust  
❖ kleine Portion In Nachos panierte gebratene stücke  
❖ kleine Portion Hähnchenbrust mit Backpflaumen  
    gefüllt mit Camembert-Käse und Backpflaumen, paniert  
❖ kleine Portion Putenbrust gefüllt mit Bolognese-Ragout  
    Bolognese-Ragout und Käse in Putenbrust eingerollt, paniert
- 84. Platte für den großen Hunger - für 2 Personen** (\*1, 3, 4, 7, 12) ..... **9950 \***  
❖ kleine Portion paniertes Wels  
❖ kleine Portion paniertes Käse  
❖ kleine Portion Putenbrust gefüllt mit Bolognese-Ragout  
    Bolognese-Ragout und Käse in Putenbrust eingerollt, paniert  
❖ kleine Portion Gefülltes Schnitzel mit Käse und Schinken  
    geräucherte Schweineschulter und Käse in Schweinekotelett gefüllt, paniert  
❖ kleine Portion „Rauchendes Gewehrrohr“ auf Frühlingkartoffelbett  
    Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse und Paprika, in Speck eingerollt, gebraten,  
    serviert mit Frühlingkartoffeln mit Frühlingzwiebeln, roten Zwiebeln und Sahne
- 85. Grillplatte für 3 Personen** (\*1, 7, 12) ..... **13650 \***  
❖ normale Portion Gegrillte Hühnerbrust  
❖ normale Portion Filetierte und marinierte Hühnerschenkel, auf Eisenplatte gebraten,  
❖ normale Portion „Rauchendes Gewehrrohr“  
    Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse und Paprika, in Speck eingerollt, gebraten  
❖ normale Portion Zigeunerschnitzel  
❖ auf Eisenplatte gegrillte Schweineschulter mit Knoblauch und gebratener Kamm-Speckkruste
- 86. Vegetarische Platte für 2 Personen** (\*1, 3, 7, 12) ..... **7200\***  
❖ normale Portion Camembert Käse paniert  
❖ kleine Portion paniertes Käse  
❖ kleine Portion panierte Pilze  
❖ kleine Portion paniertes Blumenkohl
- 87. Fischplatte für 2 Personen** (\*1, 2, 3, 4, 9, 13) ..... **8550 \***  
❖ 2 Stück paniertes afrikanischer Wels  
❖ 2 Stück gegrillter afrikanischer Wels  
❖ 2 Stück Nachos-Wels  
❖ 2 Stück paniertes Karpfen  
❖ kleine Portion Fisch Grieben

## BEILAGEN

## PREIS

88. Gemischte Beilage.....	950
<i>gedämpfter Reis – Pommes</i>	
89. Pommes.....	950
90. Steak-Kartoffeln (*12).....	1200
91. Petersilienkartoffeln (*7, 12).....	950
92. Kartoffelpüree (*7).....	1050
93. Kartoffelkrokette (*1, 7, 12) 8 Stück.....	950
94. Frühlingskartoffeln (*7, 12).....	1150
95. Gedämpfter Reis.....	950
96. Risipisi (Reis mit grünen Erbsen).....	950
97. Batate (Süßkartoffel) (*12).....	1300
98. in Butter gedünstetes Mischgemüse (*7, 12).....	950
99. Gebratenes Gemüse.....	1750
100. Dill-Schafsquark-Knödel (*1, 3, 7, 12).....	1300
101. Salzkartoffeln.....	950
102. Nockerln (*1, 3, 12).....	850
103. Gedünsteter Rotkohl.....	750

## SALATE

104. Kohlsalat.....	1250
105. Gurkensalat mit Sauerrahm (*7).....	1400
106. Tomatensalat.....	1350
107. Vitaminsalat (Kohl, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln).....	1450
108. Hausgemachter gemischter Salat (*12).....	1350
<i>Sauergurken, saure Apfelpaprika, Karotten, Kohl</i>	
109. Salzgurken (*1, 12).....	1350
110. saure Apfelpaprika (*12) scharf.....	1350
111. Frischer gemischter Salat.....	1450
112. Griechischer Salat (*7, 12).....	2300
<i>Gurke, Tomate, Paprika, cremiger Weißkäse, Oliven</i>	
113. Coleslaw Salat (*3, 7, 10, 12).....	1250 *
<i>mayonnaise-Krautsalat mit Karotten und roten Zwiebeln</i>	

## SAUCEN, MARMELADEN

## PREIS

114. Remoulade (*3, 7, 10, 12).....	800 *
115. Waldpilzsahnesauce (*7).....	1350 *
116. Jalapenos-Dip (*7, 12).....	700 *
117. Joghurtdressing (*7).....	550 *
118. Scharfe Sauce (*12).....	550 *
119. BBQ-Sauce (*3, 9, 10, 12).....	550 *
120. Ketchup (*12).....	550 *
121. Senf (*10, 12).....	550 *
122. Preiselbeersoße (*12).....	550 *
123. Bratensoße (*1, 3, 6, 7, 9, 10).....	550 *

## DESSERTS

124. Goldene Knödel mit Vanille-Dressing (*1, 3, 7, 12) 25dkg.....	1450
125. Schomlauer Nockerln, wie wir sie mögen (*1, 3, 7, 8, 12) 20 dkg.....	1450
126. Brownie (*1, 3, 7, 12) 12 dkg, 6 dkg Vanilleeis und Karamellsauce.....	1450
127. Schokoladensoufflé mit Himbeerfüllung (*1, 3, 6, 7, 8, 12).....	1500
128. Kastanienpüree mit Schlagsahne (*5, 6, 12) 13 dkg.....	1350
129. Quarkknödel mit gezuckertem Sauerrahm (*1, 3, 7) 1 Stück.....	950
130. Walnuss-Sahne-Palatschinke mit Schokoladensauce (*1, 3, 7, 8, 12) 1 Stück.....	1050
131. Sauerkirsch-Palatschinke mit Schokoladensauce (*1, 3, 7, 12) 1 Stück.....	1050
132. QuarkPalatschinke mit Vanillesauce (*1, 3, 7, 12) 1 Stück.....	1050
133. Pfannkuchen mit Haselnusscreme (*1, 3, 6, 7, 8, 12) 1 Stück.....	750 *
134. Palatschinke mit Erdbeermarmelade (*1, 3, 7, 12) 1 Stück.....	550
135. Palatschinke mit Aprikosenmarmelade (*1, 3, 7, 12) 1 Stück.....	550
136. Palatschinke mit Kakaopulver (*1, 3, 7) 1 Stück.....	550



Unsere Preise verstehen sich ohne Beilagen, sofern nicht anders angegeben.  
Kleine Portionen der mit \* gekennzeichneten Gerichte können nicht bestellt werden.

**Die Zusammensetzung der Gerichte kann nicht geändert werden.**

**Sie können folgende Zutaten und Zusatzstoffe separat bestellen:**

### **SUPPENPAKETE PREIS**

137. Schneckenpaste (*1, 3) .....	250 *
138. Fadennudeln (*1, 3) .....	250 *
139. Leberknödel (*1, 3, 9, 12) 1 Stück .....	650 *
140. Quarkknödel (*1, 3, 7) 1 Stück .....	600 *
141. Fischinnereien (*4) 50 g .....	650 *

### **ZUM DESSERTS**

142. Vanilleeis (*1, 3, 5, 6, 7, 8) 1 Kugel .....	450 *
143. Vanillesauce (*3, 7) .....	400 *
144. Schokoladensauce (*7, 12) .....	400 *
145. Sauerrahm (*7) .....	300 *
146. Schlagsahne (*7, 12) 2 Kugeln .....	400 *
147. Pfannkuchen (*1, 3, 7) 1 Stück .....	250 *
148. Geröstete Semmelbrösel (*1) .....	50 *

### **ZUSATZBEDINGUNGEN**

149. Saure Sahne (*7) .....	150 *
150. Geriebener Käse (*7) .....	600 *
151. Pikante Pistazien (*12) für die Lieferung nach Hause.....	250 *
152. Paprikapulver für die Lieferung nach Hause.....	250 *
153. Brot 1 Scheibe (*1) für die Lieferung nach Hause.....	100 *
154. Gebratene Zwiebelringe (*1) 15 Stück .....	600 *
155. Toast (*1, 3, 6, 11) 1 Scheibe .....	100 *
156. Specksauce .....	850 *
157. Gebratener Hähnchenbrustspeck .....	850 *
158. Bolognese-Ragout (*12) .....	1600 *
159. Mildes Ei (*3) 1 Stück .....	250 *
160. Mais .....	150 *

Unsere unten aufgeführten Speisen können auch über das untenstehende Formular bestellt werden.

## ANGEBOT FÜR KINDER – PREISE FÜR SETZLINGE

161. „Etwas“ ohne Beilage (*1, 3, 7, 11, 12) Sesam-Hähnchenbrust .....	1900 *
162. „Ich brauche es nicht“ ohne Beilage (*1, 3, 7, 9, 12) Chicken Nuggets .....	1450 *
163. „Ich habe keinen Hunger“ ohne Beilage (*1, 3, 7, 12) Gebratener Käse .....	1550 *

## FISCHGERICHTE

164. Welsfilet in Nachos gerollt ohne Beilage (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg .....	3650 *
165. Wels-Paprikasch ohne Beilage (*1, 4, 12) .....	4550
166. Filetiert Karpfensuppe ohne Innereien (*4) 15 dkg Karpfenfilet .....	4200
167. Fischsuppe ohne Karpfenfilet und Innereien (*4, 12) 5 dl.....	1800 *

## FERTIGGERICHTE

168. Rindergulasch ohne Knödel .....	4100 *
--------------------------------------	--------

## GEFLÜGELGERICHTE

169. Konfierte Entenkeule mit Soße ohne Beilage (*1, 3, 6, 9, 10) .....	3250 *
170. „Rauchendes Gewehrrohr“ ohne Beilage (*7, 12).....	4600
Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse und Paprika, in Speck gewickelt und gebacken	
171. Deftig gefüllte Putenbrust „Bauernart“ ohne Beilage (*12) .....	4450 *
Putenbrust gefüllt mit scharfer Wurst, roten Zwiebeln, Paprika, scharfem Paprika, Tomaten und gebratenem Speck, auf Grillplatte zubereitet,	

## FERTIGGERICHTE VON SCHWEINEFLEISCH

172. Schweinefilet überbacken mit Wildpilzsauce ohne Beilage (*1, 7, 12) .....	5550 *
auf Eisenplatte gebratene Schweinemedallions mit Waldpilzsauce und Käse überbacken	
173. BBQ-Rippchen ohne Beilage (*3, 7, 9, 10, 12) .....	4400 *



---

Unsere Preise verstehen sich ohne Beilagen, sofern nicht anders angegeben.  
Kleine Portionen der mit \* gekennzeichneten Gerichte können nicht bestellt werden.

## **ERFRISCHUNGSGETRÄNKE, MINERALWASSER, ENERGIEGETRÄNKE**

**PREIS**

<b>Coca-Cola kohlenensäurehaltige Produkte</b> .....	0,25l .....	<b>700</b>
<i>Cola, Cola Zero, Fanta, Tonic, Ingwer, Sprite Zero</i>		
<b>Cappy Juice</b> .....	0,25l .....	<b>750</b>
<i>Apfel, Pfirsich, Birne, Ananas, Erdbeere, Orange</i>		
<b>Eistee Pfirsich, Zitrone</b> .....	0,25l .....	<b>650</b>
<b>Naturaqua Mineralwasser kohlenensäurehaltig, kohlenensäurefrei</b> .....	0,33l .....	<b>600</b>
<b>Naturaqua Mineralwasser kohlenensäurehaltig, kohlenensäurefrei</b> .....	0,75l .....	<b>1050</b>
<b>Red Bull Energy Drink</b> .....	0,25l .....	<b>950</b>
<b>Soda Wasser</b> .....	0,1l .....	<b>100</b>
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b> .....	0,1l .....	<b>450</b>
<b>Limonade</b> .....	0,5l .....	<b>1100</b>
<b>Méhes-mézes Syrupe</b> .....	0,04l .....	<b>350</b>
<i>Holunderblüten, Himbeeren, Granatapfel, Mango, Sauerkirsche</i>		
<b>Mixer Syrupe tropisch, grüner Apfel, Limette</b> .....	0,02l .....	<b>350</b>

## **FASSBIERE**

<b>Bernard</b> .....	0,5l .....	<b>1290</b>
<b>Bernard</b> .....	0,3l .....	<b>775</b>
<b>Dab</b> .....	0,5l .....	<b>1290</b>
<b>Dab</b> .....	0,25l .....	<b>645</b>
<b>Lindemans Kriek Belgisches Sauerkirsch Bier</b> .....	0,25l .....	<b>1100</b>

## **FLASCHENBIERE**

<b>Soproni</b> .....	0,5l .....	<b>800</b>
<b>Heineken</b> .....	0,5l .....	<b>950</b>
<b>Stella Artois</b> .....	0,5l .....	<b>950</b>
<b>Bernard Braun</b> .....	0,5l .....	<b>1250</b>
<b>Erdinger Hefe Weizen</b> .....	0,5l .....	<b>1550</b>
<b>Erdinger Hefe Weizen, alkoholfrei</b> .....	0,5l .....	<b>1250</b>
<b>Erdinger Lemon Hefe Weizen, alkoholfrei</b> .....	0,33l .....	<b>1150</b>
<b>Clausthaler alkoholfrei</b> .....	0,33l .....	<b>850</b>
<b>Clausthaler Zitrone alkoholfrei</b> .....	0,33l .....	<b>900</b>

## WEIßWEINE

0,75 DL

1 DL

Balaton Boglárer Muskateller .....	süß .....	3000.....	400
Balaton Boglárer Welschriesling .....	trocken.....	3000.....	400
Gedeon Rheinriesling .....	trocken.....	4125.....	550
Nyakas Irsai Olivér .....	trocken.....	4500.....	600
Szeleshát Welschriesling .....	trocken.....	4275.....	570
Grand Tokaj Sauvignon .....	trocken.....	4125.....	550
Káli Balázs Welschriesling.....	trocken.....	5175.....	690

## ROSÉWEINE

Vylyan Villányer Rosé.....	trocken.....	5400.....	720
Etyeki Kúria Rosé.....	trocken.....	4350.....	580
Bolyki Rosé.....	trocken.....	4125.....	550

## ROTWEINE

Balaton Boglárer Merlot.....	süß .....	3000.....	400
Takler Blaufränkisch.....	trocken.....	4125.....	550
Heimann Merlot.....	trocken.....	5775.....	770
Günzer Lezser .....	trocken.....	4800.....	640

## SEKTE

Törley Charmant Doux .....	süß .....	3200
Törley Gala .....	trocken.....	3800
Asti Cinzano .....	süß .....	6000
Kinderspekt .....	alkoholfrei.....	1600
Törley .....	alkoholfrei.....	3200

## WERMUT

Martini Bianco .....	900
Martini Dry.....	900

## COCKTAILS

Aperol Spritz .....	1 dl Aperol, 1 dl trockener Champagner, 1 dl Soda.....	1650
---------------------	--	------

**APERITIF GETRÄNKE****2CL****4CL**

<i>Royal Wodka</i> .....	37.5%	400	800
<i>Bailey's</i> .....	17 %	550	1100
<i>Bacardi White</i> .....	37,5%	600	1200
<i>Ballantine's</i> .....	40%	600	1200
<i>Metaxa *****</i> .....	38%	600	1200
<i>Gin Beefeater</i> .....	40%	600	1200

**BITTERLIKÖRE****2CL****4CL**

<i>Unicum</i> .....	40%	600	1200
<i>Unicum Barista</i> .....	35%	600	1200
<i>Unicum Pflaume</i> .....	35%	600	1200
<i>Jägermeister</i> .....	35%	600	1200

**PANYOLAI SCHNÄPSE****2CL****4CL**

<i>Elixír gereifter Szatmárer Pflaumenschnaps</i> .....	45%	900	1800
<i>Elixír gereifter Szabolcser Apfel Schnaps</i> .....	44%	900	1800
<i>Elixír Aprikosenschnaps</i> .....	40%	950	1900
<i>Elixír Quittenschnaps</i> .....	40%	900	1800
<i>Elixír Himbeerschnaps</i> .....	42%	995	1990
<i>Irsai Olivér Traubenschnaps</i> .....	43 %	900	1800
<i>Szatmárer Pflaumenschnaps</i> .....	52 %	995	1990
<i>Aprikosenschnaps</i> .....	52%	995	1990
<i>Goldeener Apfel</i> .....	38%	900	1800
<i>Honig-Aprikosenschnaps</i> .....	30%	725	1450
<i>Rubin-Sauerkirschen</i> .....	38%	900	1800
<i>Grüner Walnusslikör</i> .....	30%	850	1700

## KAFFEESORTEN – ANBAUGEBIET, RÖSTVERFAHREN

Sunlight – Semiramis-Mischung , Wiener Melange – Semiramis-Mischung

Guatemala Antigua .....	Vienna
Kenya .....	French
Java .....	Italian
Columbia Decaf – Entkoffeinierter .....	French

## SPEZIELLE SEMIRAMIS-KAFFEE

## PREIS

Ristretto.....	650
Espresso.....	650
Doppelter Espresso.....	1300
Cappuccino.....	750
Caffè Latte.....	1050
Caffè Latte Macchiato.....	950
Espresso Macchiato .....	700
Monbana Heiße Schokolade .....	550
Schlagsahne .....	150
Kaffeesahne .....	150
Honig 100	
Milk.....	200
Laktosefrei Milk.....	200

## TEE

Fruit Berry - Waldfrucht .....	600
Red-jasmine Lotus - Roter Jasmin .....	600
Black-earl Grey - Schwarzer Earl Grey .....	600
Green-peppermint - Grüne Pfefferminze .....	600
Green-lemon Grass - Grünes Zitronengras .....	600
Red-strawberry - Rote Erdbeere .....	600

## MARKER FÜR ALLERGIEUNVERTRÄGLICHKEIT

Die Zahlen neben den Namen der Gerichte in der Speisekarte weisen auf das Vorhandensein von Stoffen hin, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Unsere Gerichte können diese Stoffe in unterschiedlicher Zusammensetzung enthalten.

- |                  |                      |              |                  |               |
|------------------|----------------------|--------------|------------------|---------------|
| ❖ 1. Gluten      | ❖ 2. Krebstiere      | ❖ 3. Eier    | ❖ 4. Fisch       | ❖ 5. Erdnüsse |
| ❖ 6. Sojabohnen  | ❖ 7. Milch           | ❖ 8. Nüsse   | ❖ 9. Sellerie    | ❖ 10. Senf    |
| ❖ 11. Sesamsamen | ❖ 12. Schwefeldioxid | ❖ 13. Lupine | ❖ 14. Weichtiere |               |

Neben den als Zutaten angegebenen Allergenen können unsere Gerichte Spuren weiterer Allergene enthalten! Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal!



## RESTAURANT, ZUM MITNEHMEN, TISCHRESERVIERUNG



+36 20 438 4444

### ÖFFNUNGSZEITEN

**Sommer öffnungszeiten 04.01 – 09.30.**

Montag - Samstag 11:00 – 22:00

Sonntag 11:00 – 21:00

**Winter öffnungszeiten 10.01 – 03.31.**

Montag . Donnerstag 11:00 – 21:00

Freitag - Samstag 11:00 – 22:00

Sonntag: 11:00 – 16:00

H-6726 Szeged, Bérkert-Straße 52.

[www.fasorvendeglo.hu](http://www.fasorvendeglo.hu) ❖ [erdeklodes@fasorvendeglo.hu](mailto:erdeklodes@fasorvendeglo.hu)

### INFORMATION:

#### SOWOHL FÜR DEN RESTAURANTKONSUM ALS AUCH FÜR DIE LIEFERUNG NACH HAUSE GELTEN FOLGENDE OPTIONEN:

- ❖ Unsere Preise sind in HUF, sie beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- ❖ Wir akzeptieren Bargeld und Gutscheine, SZÉP-Karten und Kreditkarten.
- ❖ Der Preis für kleinere Portionen beträgt einheitlich 75 % des Preises einer normalen Portion.  
Wo dies nicht möglich ist, haben wir dies in der Speisekarte mit einem Sternchen\* gekennzeichnet.
- ❖ Bestellungen nehmen wir frühestens eine halbe Stunde vor Öffnungszeiten entgegen.
- ❖ Letzte Essensbestellung eine halbe Stunde vor Schließung.
- ❖ Die Zusammenstellung der Gerichte kann nicht geändert werden.
- ❖ Fragen Sie das Servicepersonal nach Familien- oder Firmenveranstaltungen.
- ❖ Bei Verzehr vor Ort ist im Gesamtbetrag der Rechnung ein Bedienungsgeld von 10 % enthalten.
- ❖ Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit unserer Gerichte in der Regel 10–45 Minuten beträgt. Diese kann jedoch je nach Art der Gerichte, Besucherzahl im Restaurant, Auslastung der Küche und des Servicepersonals variieren und manchmal sogar 45 Minuten überschreiten!
- ❖ Bei unangekündigten Verzögerungen können wir Ihre Tischreservierung für 20 Minuten aufrechterhalten.

Die Speisekarte ist bis auf Widerruf gültig.

**Geschäftsführer:** Norbert Répás

**Küchenchef:** Erik Juhász

**Verkaufsleiter:** Tamás Vaskó

Preisänderungen vorbehalten.

Für eventuelle Tippfehler übernehmen wir keine Haftung.



Juli 2025

## **EIN LEBENSWERK**

Das Restaurant Fasor hat seine heutige Form Mitte der 90er Jahre erhalten. Als wir 1981 begannen, bestand es nur aus einem mittleren Gasträum und einer kleinen, von einer Weinlaube bedeckten Terrasse. Heute empfangen wir unsere Gäste in drei Gasträumen und auf zwei Terrassen.

Die zufriedenen Seufzer, das fröhliche Lachen, das genussliche Schmatzen, die Heiterkeit und die Liebe zu traditionellen Speisen aus den vergangenen 45 Jahren könnten tausend ähnliche Räume erfüllen.

Ich bin stolz auf das, was das Fasor heute für unsere Gäste, die Menschen aus Szeged, unsere Besucher aus der Ferne, unsere Familie und unsere Kolleginnen und Kollegen bedeutet. Aufrichtige Ansicht und das Fachwissen und Unterstützung von vielen Freunden haben uns in den vergangenen beinahe fünf Jahrzehnten begleitet. Den Start verdanken wir unter anderem den buchhalterischen Ratschlägen meiner Schwester Zsuzsi, und unser Wachstum einem unermüdlichen Schaffensdrang – und auch einer Prise Glück. 1981 haben wir das Fasor bei einer Versteigerung erworben – mit meiner Partnerin Icu begann für uns ein Abenteuer, das bald zu unserem Leben, unserer Arbeit und unserer Liebe wurde. Leider ist Icu nicht mehr unter uns, aber unsere Kinder führen ihren Geist und unsere Werte weiter. Unsere wunderbaren Köche – darunter auch die Enkelin meiner Schwester Zsuzsi – bewahren jene Aromen, die sich seit Jahrzehnten nicht verändert haben. Ein besonders warmes Andenken sind für mich auch die Eltern von Icu und meine Mutter: Sie arbeiteten in den 80er Jahren im Ruhestand täglich im Restaurant. Meine Schwiegermutter stand am Herd, mein Schwiegervater achtete mit Fürsorge auf den Betrieb, und meine Mutter sorgte für die gebügelten, makellosen Tischdecken. Ich denke voller Dankbarkeit an sie zurück.

Ein Restaurant kann nur dann wirklich authentisch sein, wenn sein Gründer jede Ecke kennt, jede Aufgabe einmal selbst gemacht hat, später alles in gute Hände übergeben hat – und auch dann noch mit Rat, Tat und Herz begleitet.

Das Fasor wäre heute nicht das, was es ist, ohne den selbstlosen Einsatz meiner Kinder und Mitarbeiter. Wir sind ein echtes Familienrestaurant, ja, unser ganzes Team ist wie eine große Familie – mit einem Ziel, einem Willen, einer Leidenschaft. Die Mehrheit des Personals ist seit Jahrzehnten Teil unseres Hauses. Es erfüllt mich mit Stolz, dass sie Tag für Tag unsere Werte und Qualitätsansprüche verkörpern.

Ich erinnere mich noch gut: Harte, erschöpfte Arbeiter kamen zu uns – oft auch von weiter her – um neue Kraft zu tanken.

Niemand verließ das Fasor hungrig oder unzufrieden. Unsere Gastronomie basiert auf Handarbeit, Fachwissen und traditionellen, herzhaften, abwechslungsreichen ungarischen Gerichten. Nicht selten hören wir Sätze wie: „Ja, so hat es meine Oma auch gemacht“, oder „Wie sehr hat mein Vater das geliebt“, oder „Onkel Józsi in meiner Kindheit“, oder „So wie unser Lehrer beim Kesselgulasch...“ Es macht mich glücklich, wenn alte Bekannte, Familien oder Freundeskreise vorbeischauen, Oft besuchen uns auch bekannte Sportler, Schauspieler, Kabarettisten – und es kommt vor, dass ehemalige Gäste aus dem Ausland zurückkehren, um sich an die Erinnerungen, Aromen und Erlebnisse von vor 10, 20 Jahren zu erinnern. Kürzlich war ein Nobelpreisträger unter ihnen. Die Geschmacksknospen rufen alte Filme wach – bekannte Aromen erinnern an romantische Abende, wahre Freundschaften und gemeinsame Erlebnisse. Man reist zurück in eine andere, vielleicht bessere oder jüngere Zeit – bis den krönenden Abschluss, unser einzigartiger Semiramis-Kaffee, das Erlebnis abrundet. Satt, zufrieden und mit einem Lächeln auf dem Gesicht sagen unsere Gäste dann: „Es gibt Dinge, die bleiben – auch in dieser schnelllebigen, sich ständig wandelnden Welt.“

Wir sind nicht perfekt, aber wir geben jeden Tag unser Bestes. Wenn uns doch ein Fehler unterläuft, sehen wir es als Chance, uns zu verbessern – und zu zeigen, worauf wir vorbereitet sind.

Unser Ziel ist es, dass unsere Gäste das Essen, die familiäre Atmosphäre und den herzlichen Service als ein Erlebnis in Erinnerung behalten, dass sie gerne wieder aufsuchen. Heute kümmern sich meine Kinder um das Restaurant.

Sie tragen die Hauptlast der Arbeit – und ich darf genießen: Fröhliche Gruppen beobachten, lächelnde Gesichter, junge Paare möglicherweise bei ihrem ersten gemeinsamen Abendessen... Die Liebe, die wir in unsere Speisen kochen, die Hingabe des Services – oder ein herausragendes Dessert – berühren die Seele.

Unser legendäres Kuttelgulasch wurde in so großer Menge serviert, dass wir damit wohl einen Rekord aufstellen könnten. Doch am schönsten ist es, wenn ich sehe, wie der Gast mit dem letzten Stück Brot noch den letzten Tropfen der Soße auf tunkt – mit der gleichen Begeisterung wie beim ersten Bissen. Dasselbe empfinde ich selbst auch: Meine Leidenschaft für diese Art der Gastronomie ist ungebrochen.

Ich bin nicht mehr jung, aber ich habe einen starken Wunsch: Ich möchte beim 50-jährigen Jubiläum des Fasor dabei sein. Es wird ein großes Ereignis sein. Ich hoffe, wir sehen uns dort wieder!

Répás Miklós, Gründer  
März 2025

## RÄUME

### „GROSSER“ RAUM

- ❖ Kapazität: 50–55 Personen
- ❖ Klimatisiert
- ❖ Im Sommer durch Schiebefenster halb geöffnet
- ❖ Nichtraucher

### „KLEINER“ RAUM

- ❖ Kapazität: 25–30 Personen
- ❖ Klimatisiert
- ❖ Sitzecken für 3, 4 oder 6 Personen
- ❖ Nichtraucher

### CAFÉRAUM

- ❖ Kapazität: 55 Personen
- ❖ Klimatisiert
- ❖ Nichtraucher
- ❖ Leinwand nach vorheriger Absprache verfügbar
- ❖ Private Nutzung nur für über 40 Gäste möglich

### TERRASSE

- ❖ Kapazität: 55–60 Personen
- ❖ Ausfahrbares Pergoladach
- ❖ Saisonale Nutzung
- ❖ Tischreservierungen für bis zu 20 Personen möglich
- ❖ Teilweise Raucher
- ❖ Hundefreundlich

### GARTEN/TERRASSE

- ❖ Kapazität: 20–25 Personen
- ❖ Überdacht mit Sonnenschirmen
- ❖ Nicht reservierbar
- ❖ Rauchen erlaubt
- ❖ Saisonal geöffnet, bei Regen geschlossen
- ❖ Hundefreundlich

## INFORMATIONEN:

Das Restaurant verfügt über einen Wickeltisch und eine barrierefreie Toilette.

Der Eingang ist barrierefrei.

Hochstühle für Kleinkinder sind vorhanden.

