

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 20.000 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 erhältlich von Mai bis September	1650 *
4. "Etwas" (*1, 3, 7, 11, 12) Sesam-Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree	2600 *
5. Ich brauche nichts Chicken Nuggets mit ...pommes und ketchup (*1, 3, 7, 9, 12)	2700 *
6. "Ich habe keinen Hunger" (*1, 3, 7, 12) paniertes Käse mit Pommes	2500 *
7. "Es ist mir egal" (*1, 3, 7, 9, 12) Bologneser Makkaroni	2650 *
8. "Ich weiß es nicht, aber das werde ich sicher nicht essen" (*1, 3, 6, 7, 8, 12) Pfannkuchen mit Haselnusscreme, 1 Stück	850 *

Vorspeisen

9. Knuspriger Fischspeck mit Zwiebelringen und Tartarsauce (*1, 3, 4, 7, 12)	4050*
10. Tatar-Beefsteak mit Toast und Gemüse (*1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)	3400*
11. Welsfilet-Häppchen in Nacho-Panade mit Jalapeño-Dip (*1, 3, 4, 7, 12)	2950 *
12. Marktoast mit Gemüse (*1, 12)	1950 *

SUPPEN

13. Bohnengulasch mit geräucherter Haxe und Nockerln (*1, 3, 9, 12)	3850
14. Rindfleischsuppe mit Einlage (*1, 3, 9, 12)	2550
15. Schweineragoutsuppe mit Topfenknödel, mit Dill bestreut (*1, 3, 7, 9, 12)	2500
16. Schweineragout-Suppe (*1, 2, 9, 13)	2300
17. Estragon-Putenragoutsuppe (*7, 9, 10, 12)	2400
18. Knochenbrühe mit Fadennudeln oder Schneckenudeln (*1, 3, 9, 12)	1400
19. Knochenbrühe mit Leberknödeln (*1, 3, 9, 12)	1800
20. Käsecremesuppe mit gewürzten Croutons (*1, 7, 9, 12)	1700 *
21. Knoblauchcremesuppe mit gewürzten Croutons (*1, 7, 9, 12)	1500 *
22. Tomatensuppe mit Buchstabennudeln (*1, 3, 9, 12)	1150 *
23. Kalte Obstsuppe aus Waldfrüchten (*1, 7, 12) erhältlich von Mai - September	2400
24. Kürbiscremesuppe (*7, 12) erhältlich von November bis Februar	1900 *



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

NUDELN

PREIS

- 25. Penne mit Garnelen in Sahnesoße** (*1, 2, 3, 7) **5050**
in grünen Kräutern gebratene Riesengarnelen, in einer sahnigen Soße mit Penne vermischt
- 26. Bolognese-Makkaroni** (*1, 3, 7, 9, 12) **4100**
ohne Sauerrahm, mit geriebenem Käse
- 27. Quarknudeln mit knusprigem Speck** (*1, 3, 7, 12) **3900**
- 28. Mac and Cheese mit knusprigem Bacon oder ohne bacon** (*1, 3, 6, 7, 12) **3800**
rote Cheddar-Käsesoße mit Hörnchennudeln vermischt, mit gebratenem Bacon

FLEISCHLOSE SPEISEN

- 29. Paniertes Camembert mit Preiselbeer Sauce** (*1, 3, 7, 12) **4150 ***
- 30. Paniertes Käse** (*1, 3, 7, 12) **3950**
- 31. Panierte Pilzköpfe** (*1, 3, 7, 12) **2550**
- 32. Paniertes Blumenkohl** (*1, 3, 7, 12) **2550**

FISCHGERICHTE

- 33. Filetierte Karpfensuppe** (*4) 15 dkg Karpfenfilet, 5 dkg Innereien **5150**
- 34. Zanderfilet in Panko-Panade** (*1, 3, 4, 7) 20 dkg **4900***
- 35. Welspaprikás mit Dill-Quark-Nudeln** (*1, 3, 4, 7, 12) **6300**
- 36. Welsfilet in Nachos gerollt, mit Batata Steak und Jalapenos-Dip** (*1, 3, 4, 7, 12) 24dkg **6100 ***
- 37. Afrikanisches Welsfilet paniert** (*1, 3, 4, 7) 24 dkg **4800 ***
- 38. Afrikanisches Welsfilet gegrillt** (*4) 24 dkg **4700 ***
- 39. Karpfen Filet paniert** (*1, 3, 4, 7) 20 dkg **4500 ***
- 40. Fischgrießen mit Zwiebelringen** (*1, 3, 4, 7, 12) **4300**

Gerichte aus Rindfleisch

- 41. Sous-vide gegarte Rinderbacke** (*1, 3, 7, 9) **8500***
mit Kartoffelgratin und Whisky-Sauerkirschsoße
- 42. Rindergulasch mit Nockerln** (*1, 3) **5550 ***
- 43. Panierte Kutteln mit Knoblauchmayonnaise** (*1, 3, 7, 10, 12) **3000***
- 44. Kuttelngulasch** **4450**

Die sichere Wahl - unsere beliebteste Speise mit mehr als 20.000 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

45. „Gabis Leibgericht“ (*1, 3, 7, 12)	5400
gefüllt mit Sauerrahm, Käse, Mais, Essigurke und Schinken, paniert	
46. Hähnchenbrust mit Backpflaumen (*1, 3, 7, 12)	5250
gefüllt mit Camembert-Käse und Backpflaumen, paniert	
47. Hähnchenbrust mit Käsecreme in Sesampanade (*1, 3, 7, 11, 12)	4950
<i>Käsecreme mit roten Zwiebeln, gebratenem Speck, Paprika, Petersiliengrün und geriebenem Käse vermischt, in Hähnchenbrust gefüllt, paniert</i>	
48. Hähnchenbrust mit Feta-Käse (*1, 3, 7, 12)	4950
<i>gefüllt mit Feta-Käse, roten Zwiebeln und gebratenem Speck, paniert</i>	
49. „Feuer der Hölle“ (*1, 3, 7, 12)	4950 *
gefüllt mit scharfer Wurst, scharfem Paprika, Paprika und Zwiebeln, paniert	
50. „Leibgericht des kleinen Hirten“ (*1, 3, 7, 12)	4950
Schafskäse mit roten Zwiebeln, Schinken, scharfer Paprika und geriebenem Käse vermischt, in Hähnchenbrust gefüllt, paniert	
51. Gefülltes Kiewer Hähnchenbrustfilet (*1, 3, 7, 12)	4950
<i>gefüllt mit gewürzter Butter und Käse, paniert</i>	
52. In Nachos panierte gebratene stücke mit Jalapenos-Dip (*1, 3, 7, 12)	4950 *
53. Putenbrust gefüllt mit Bolognese-Ragout (*1, 3, 7, 9, 12)	4950
<i>Bolognese-Ragout und Käse in Putenbrust eingerollt, paniert</i>	
54. Gefüllte Putenbrust (*1, 3, 7, 12)	4950
<i>gefüllt mit Käse, Schinken und Pilzen, paniert</i>	
55. Knusprige Hähnchenhäppchen „à la Gabi“ (*1, 3, 7, 11, 12)	4900
<i>Hähnchenbruststücke in Sesampanade mit Knoblauch-Joghurt-Sauce</i>	
56. Pariser Putenbrust mit geriebenem Käse (*1, 3, 7)	4800
57. Panierte Hühnerbrust (*1, 3, 7)	3800
58. Feinschmecker-Hühnchensalat mit Joghurtdressing (*1, 3, 7, 12)	4450 *
<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>	

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

GEFLÜGELGERICHTE

PREIS

- 59. „Rauchendes Gewehrrohr“ auf Frühlingskartoffelbett (*7, 12) 6300**
Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse und Paprika, in Speck eingerollt, gebraten, serviert mit Frühlingskartoffeln mit Frühlingszwiebeln, roten Zwiebeln und Sahne
- 60. Deftig gefüllte Putenbrust „Bauernart“ mit Dill-Schafskäse-Nockerln (*1, 3, 7, 12) 6200 ***
Putenbrust gefüllt mit scharfer Wurst, roten Zwiebeln, Paprika, scharfem Paprika, Tomaten und gebratenem Speck, auf Grillplatte zubereitet, mit Dill-Schafskäse-Nockerln serviert
- 61. Confitierte Entenkeule mit Rotkohl, Kartoffelpüree und Bratensauce (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 5500***
- 62. „Mayas Leibgericht“ (*7, 12) 5800**
gegrillte Hähnchenbrust belegt mit Schafskäse, roten Zwiebeln, Tomaten, geräuchertem Käse, Camembert und Trappista-Käse, überbacken
- 63. Italienisches Hähnchensteak vom Grill (*1, 5, 7, 8, 12) 4950***
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Schwarzwälder Schinken und Tomaten, überbacken mit Käse und grünem Pesto
- 64. Gyros-Teller für eine Person mit Joghurtdressing (*1, 3, 7, 10, 12) 5350***
Gyrosfleisch mit Pita, Pommes und frischem Salat, serviert mit Joghurtdressing
- 65. Filetierte und marinierte Hühnerschenkel, auf Eisenplatte gebraten (*12) 4900**
- 66. Gegrillte Hühnerbrust (*12) 3700**



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

GERICHTE AUS SCHWEIN

PREIS

- 67. Maci-Kotelett** (*1, 3, 7) *Feta wird mit Trappistenkäse, Sauerrahm und Bärlauch vermischt, in Schweinekotelett gefüllt, paniert* **5150**
- 68. Senf-Schweinerolle** (*1, 3, 7, 10, 12) **5150**
fein gehackter Speck, geräucherte Schweineschulter, Essiggurken, Schinken und Zwiebeln mit Senfvermeng, gewürzt mit Dill und Majoran, in Schweinekotelett eingerollt, paniert
- 69. Faser-Rolle** (*1, 3, 7, 12) *geröstetes Knochenmark und geröstete Pilze mit Käse gemischt, in Schweinekotelett eingerollt, paniert, mit geriebenem Käse bestreut* **5150**
- 70. Mit Hirn gefüllter Braten** (*1, 3, 7) **5150**
- 71. Gefülltes Schnitzel mit Käse und Schinken** (*1, 3, 7, 12) **4700**
geräucherte Schweineschulter und Käse in Schweinekotelett gefüllt, paniert
- 72. Paniertes Hirn** (*1, 3, 7) 4 Stück **3550**
- 73. Pfannkuchen mit Hirn gefüllt** (*1, 3, 7) 2 Stück **3600**
- 74. Panierte Schweinerippen** (*1, 3, 7) **3500**
- 75. Pariser Schweinerippen** (*1, 3, 7) **3500**
- 76. Gyuris Leibgericht** (* 3, 7, 9, 10, 12) **4700***
BBQ-Soße wird mit Jalapeño, gedünsteten Zwiebeln und geröstetem Bacon gemischt, auf gegrilltes Schweinekotelett geschichtet, mit Camembert sowie geräuchertem Trappistenkäse überbacken und mit Steakkartoffeln serviert.
- 77. Reichhaltiges Schweinefilet** (*12) *auf Eisenplatte gebratene Schweinefiletstreifen, mit Speck scharfer Wurst, Zwiebeln, Pilz, scharfem Paprika, Paprika, Tomaten und Knoblauch* **5150**
- 78. Breslauer Braten** **4950**
- 79. Zigeunerschnitzel** (*12) *auf Eisenplatte gegrillte Schweineschulter mit Knoblauch und gebratener Kamm-Speckkruste* **4650**
- 80. Gefülltes Kraut** (*1, 3, 7) 1 Stück, *erhältlich Oktober - Marc* **1800 ***

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

PREIS

- 81. Faser-Platte für 2 Personen** (*1, 3, 7, 12) **8900 ***
- ❖ kleine Portion paniertes Hirn
 - ❖ kleine Portion Pfannkuchen mit Hirn gefüllt
 - ❖ kleine Portion Panierte Schweinerippen
 - ❖ kleine Portion Pariser Schweinerippen
 - ❖ kleine Portion Faser-Rolle *geröstetes Knochenmark und geröstete Pilze mit Käse gemischt, in Schweinekotelett eingerollt, paniert, mit geriebenem Käse bestreut*
- 82. Schweineplatte für 2 Personen** (*1, 3, 7, 10, 12) **9450 ***
- ❖ kleine Portion Pariser Rippe
 - ❖ kleine Portion Gefülltes Schnitzel mit Käse und Schinken *geräucherte Schweineschulter und Käse in Schweinekotelett gefüllt, paniert*
 - ❖ kleine Portion Senf-Schweinerolle *fein gehackter Speck, geräucherte Schweineschulter, Essiggurken, Schinken und Zwiebeln mit Senfvermeng, gewürzt mit Dill und Majoran, in Schweinekotelett eingerollt, paniert*
 - ❖ kleine Portion Zigeunerschnitzel *auf Eisenplatte gegrillte Schweineschulter mit Knoblauch und gebratener Kamm-Speckkruste*

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

PREIS

- 83. Geflügelplatte für 2 Personen (*1, 3, 7, 12)** **9350 ***
- ❖ 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
- 84. Geflügelte Auswahl für 2 Personen (*1, 3, 7, 9, 12)** **9350 ***
- ❖ 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
- 85. Platte für den großen Hunger - für 2 Personen (*1, 3, 4, 7, 12)** **11000 ***
- ❖ 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
- 86. Grillplatte für 3 Personen (*1, 7, 12)** **14800 ***
- ❖ 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
- 87. Vegetarische Platte für 2 Personen (*1, 3, 7, 12)** **7800***
- ❖ normale Portion Camembert Käse paniert
 - ❖ kleine Portion paniertes Käse
 - ❖ kleine Portion panierte Pilze
 - ❖ kleine Portion paniertes Blumenkohl
- 88. Fischplatte für 2 Personen (*1, 2, 3, 4, 9, 13)** **9650 ***
- ❖ 2 Stück paniertes afrikanischer Wels
 - ❖ 2 Stück gegrillter afrikanischer Wels
 - ❖ 2 Stück Nachos-Wels
 - ❖ 2 Stück paniertes Karpfen
 - ❖ kleine Portion Fisch Grieben

BEILAGEN

PREIS

89. Gemischte Beilage	1050
<i>gedämpfter Reis – Pommes</i>	
90. Pommes	1050
91. Steak-Kartoffeln (*12)	1300
92. Petersilienkartoffeln (*7, 12)	1050
93. Kartoffelpüree (*7)	1150
94. Kartoffelkrokette (*1, 7, 12) 8 Stück	1050
95. Frühlingskartoffeln (*7, 12)	1300
96. Gedämpfter Reis	1050
97. Risipisi (Reis mit grünen Erbsen)	1050
98. Batate (Süßkartoffel) (*12)	1450
99. in Butter gedünstetes Mischgemüse (*7, 12)	1050
100. Gebratenes Gemüse	1850
101. Dill-Schafsquark-Knödel (*1, 3, 7, 12)	1400
102. Salzkartoffeln	1050
103. Nockerln (*1, 3, 12)	900
104. Gedünsteter Rotkohl	800

SALATE

105. Griechischer Salat (*7, 12)	2450
<i>Gurke, Tomate, Paprika, cremiger Weißkäse, Oliven</i>	
106. Gurkensalat mit Sauerrahm (*7)	1500
107. Kohlsalat	1350
108. Tomatensalat	1450
109. Vitaminsalat	1550
<i>(Kohl, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln)</i>	
110. Hausgemachter gemischter Salat (*12)	1450
<i>Sauergurken, saure Apfelpaprika, Karotten, Kohl</i>	
111. Salzgurken (*1, 12)	1450
112. saure Apfelpaprika (*12) scharf	1450
113. Frischer gemischter Salat	1550



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

SAUCEN, MARMELADEN

PREIS

114. Tartarsauce (*3, 7, 10, 12)	800 *
115. Jalapenos-Dip (*7, 12)	700 *
116. Joghurtdressing mit Knoblauch (*7)	600 *
117. Knoblauchmayonnaise (*3, 10)	600 *
118. Remouladensoße (*3, 10)	600 *
<i>Mayonnaisebasierte Soße, gewürzt mit Gewürzgurken und roten Zwiebeln</i>	
119. Ketchup (*12)	600 *
120. Preiselbeersauce (*12)	600 *

DESSERTS

121. Goldene Knödel mit Vanille-Dressing (*1, 3, 7, 12) 25 dkg	1550
122. Schomlauer Nockerln, wie wir sie mögen (*1, 3, 7, 8, 12) 20 dkg	1550
123. Brownie (*1, 3, 7, 12) 12 dkg, 6 dkg Vanilleeis und Karamellsauce	1550
124. Kastanienpüree mit Schlagsahne (*5, 6, 12) 13 dkg	1450
125. Quarkknödel mit gezuckertem Sauerrahm (*1, 3, 7) 1 Stück	1050
126. QuarkPalatschinke mit Vanillesauce (*1, 3, 7, 12) 1 Stück	1150
127. Pfannkuchen mit Haselnusscreme (*1, 3, 6, 7, 8, 12) 1 Stück	850 *
128. Palatschinke mit Aprikosenmarmelade (*1, 3, 7, 12) 1 Stück	600
129. Palatschinke mit Kakaopulver (*1, 3, 7) 1 Stück	600

FASOR HANDWERKSKONFEKT



Unser ständiges Angebot umfasst:

3 Sorten Sahne und 3 Sorten Kuchenstücke pro Woche.

Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter!

Bestellen Sie mindestens 5 Tage im Voraus aus unserer großen Auswahl an Kuchen und herzhaftem und süßem Gebäck.

Nutzen Sie den QR-Code,
um unser aktuelles Angebot anzusehen:



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

130. „Etwas“ ohne Beilage (*1, 3, 7, 11, 12) Sesam-Hähnchenbrust	2050 *
131. „Ich brauche es nicht“ ohne Beilage (*1, 3, 7, 9, 12) Chicken Nuggets	1600 *
132. „Ich habe keinen Hunger“ ohne Beilage (*1, 3, 7, 12) Gebratener Käse	1850 *
134. Welsfilet in Nachos gerollt ohne Beilage (*1, 3, 4, 7, 12) 24 dkg	3950 *
135. Wels-Paprikasch ohne Beilage (*1, 4, 12)	4350
136. Filetiert Karpfensuppe ohne Innereien (*4) 15 dkg Karpfenfilet	4400
137. Fischsuppe ohne Karpfenfilet und Innereien (*4, 12) 5 dl	1950 *
138. Rindergulasch ohne Knödel	4850 *
139. Knusprige Hähnchenhäppchen „à la Gabi“ one Joghurt-Sauce (*1, 3, 7, 11, 12)	4300
<i>Hähnchenbruststücke in Sesampanade</i>	
140. Konfierte Entenkeule mit Soße ohne Beilage (*1, 3, 6, 9, 10)	4400 *
141. „Rauchendes Gewehrrohr“ ohne Beilage (*7, 12)	5000
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse und Paprika, in Speck gewickelt und gebacken</i>	
142. Deftig gefüllte Putenbrust „Bauernart“ ohne Beilage (*12)	4800 *
<i>Putenbrust gefüllt mit scharfer Wurst, roten Zwiebeln, Paprika, scharfem Paprika, Tomaten und gebratenem Speck, auf Grillplatte zubereitet,</i>	

**Die Zusammensetzung der Gerichte kann nicht geändert werden.
Sie können folgende Zutaten und Zusatzstoffe separat bestellen:**

143. Schneckenpaste (*1, 3)	250 *
144. Fadennudeln (*1, 3)	250 *
145. Vanilleeis (*1, 3, 5, 6, 7, 8) 1 Kugel	450 *
146. Vanillesauce (*3, 7)	400 *
147. Schlagsahne (*7, 12) 2 Kugeln	400 *
148. Pfannkuchen (*1, 3, 7) 1 Stück	250 *
149. Sauerrahm (*7)	200 *
150. Geriebener Käse (*7)	600 *
151. Paprikapulver für die Lieferung nach Hause	250 *
152. Brot 1 Scheibe (*1) für die Lieferung nach Hause	110 *
153. Gebratene Zwiebelringe (*1) 15 Stück	900 *
154. Toast (*1, 3, 6, 11) 1 Scheibe	100 *
155. Speckhackfleisch	1000 *
156. Gebratener Hähnchenbrustspeck	1000 *
157. Mildes Ei (*3) 1 Stück	300 *

Kleine Portionen der mit * gekennzeichneten Gerichte können nicht bestellt werden.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE, MINERALWASSER, ENERGIEGETRÄNKE

PREIS

Coca-Cola kohlenensäurehaltige Produkte	0,25l	750
<i>Cola, Cola Zero, Cola zero zero, Fanta, Tonic, Ingwer, Sprite Zero</i>		
Cappy Juice	0,25l	850
<i>Apfel, Pfirsich, Birne, Ananas, Erdbeere, Orange</i>		
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,25l	700
Naturaqua Mineralwasser kohlenensäurehaltig, kohlenensäurefrei	0,33l	650
Naturaqua Mineralwasser kohlenensäurehaltig, kohlenensäurefrei	0,75l	1100
Red Bull Energy Drink	0,25l	1050
Soda Wasser	0,1l	100
Frisch gepresster Orangensaft	0,1l	450
Limonade	0,5l	1200
Méhes-mézes Syrupe	0,04l	400
<i>Holunderblüten, Himbeeren, Granatapfel, Mango, Sauerkirsche</i>		
Mixer Syrupe tropisch, grüner Apfel, Limette	0,02l	400

FASSBIERE

Bernard	0,5l	1390
Bernard	0,3l	835
Dab	0,5l	1390
Dab	0,25l	695
Lindemans Kriek Belgisches Sauerkirsch Bier	0,5l	2500
Lindemans Kriek Belgisches Sauerkirsch Bier	0,25l	1250

FLASCHENBIERE

Soproni	0,5l	950
Stella Artois	0,5l	990
Heineken	0,5l	990
Bernard Braun	0,5l	1400
Erdinger Hefe Weizen	0,5l	1700
Erdinger Hefe Weizen, alkoholfrei	0,5l	1350
Erdinger Lemon Hefe Weizen, alkoholfrei	0,33l	1250
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	900
Clausthaler Zitrone alkoholfrei	0,33l	950

WEIßWEINE

0,75 DL**1 DL**

Balaton Boglárer Muskateller	<i>süß</i>	3300	440
Balaton Boglárer Welschriesling	<i>trocken</i>	4425	590
Gedeon Rheinriesling	<i>trocken</i>	4500	600
Nyakas Irsai Olivér	<i>trocken</i>	4875	650
Szeleshát Welschriesling	<i>trocken</i>	4500	600
Grand Tokaj Sauvignon	<i>trocken</i>	4500	600
Káli Balázs Welschriesling	<i>trocken</i>	5625	750

ROSÉWEINE

Vylyan Villányer Rosé	<i>trocken</i>	5850	780
Etyeki Kúria Rosé	<i>trocken</i>	4725	630
Bolyki Rosé	<i>trocken</i>	4500	600

ROTWEINE

Balaton Boglárer Merlot	<i>süß</i>	3300	440
Takler Blaufränkisch	<i>trocken</i>	4500	600
Heimann Merlot	<i>trocken</i>	6375	850
Günzer Lezser	<i>trocken</i>	5175	690

SEKTE

Asti Cinzano	<i>süß</i>	7000	
Törley Charmant Doux	<i>süß</i>	3450	
Törley Gala	<i>trocken</i>	3800	
Törley	<i>alkoholfrei</i>	3450	
Kindersekt	<i>alkoholfrei</i>	1700	

WERMUT

Martini Bianco		990
Martini Dry		990

COCKTAILS

Aperol Spritz	<i>1 dl Aperol, 1 dl trockener Champagner, 1 dl Soda</i>	1750
---------------	--	-------------

APERITIF GETRÄNKE

		2CL	4CL
Finlandia vodka	37.5%	550	1100
Bailey's	17 %	600	1200
Bacardi White	37,5%	650	1300
Jack Daniel's	40%	650	1300
Metaxa *****	38%	650	1300
Beefeater Gin	40%	650	1300

BITTERLIKÖRE

		2CL	4CL
Unicum	40%	650	1300
Unicum Barista	35%	650	1300
Unicum Pflaume	35%	650	1300
Jägermeister	35%	650	1300
Jägermeister orange	33%	650	1300

PANYOLAI SCHNÄPSE

		2CL	4CL
Elixír gereifter Szatmárer Pflaumenschnaps	45%	975	1950
Elixír Aprikosenschnaps	40%	1000	2000
Elixír Quittenschnaps	40%	1000	2000
Elixír Himbeerschnaps	42%	1100	2200
Irsai Olivér Traubenschnaps	43 %	1000	2000
Szatmárer Pflaumenschnaps	52 %	1050	2100
Aprikosenschnaps	52%	1100	2200
Rubin-Sauerkirschen	38%	1000	2000

KAFFEESORTEN – ANBAUGEBIET, RÖSTVERFAHREN

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

Guatemala San Miguelito	Vienna
Kenya	French
Java	Italian
Columbia Decaf – Entkoffeinierter	French

SPEZIELLE SEMIRAMIS-KAFFEE

PREIS

Ristretto	700
Espresso	700
Doppelter Espresso	1400
Cappuccino	800
Caffè Latte	1100
Caffè Latte Macchiato	1100
Espresso Macchiato	750
Heiße Schokolade (Bitterschokolade, Haselnuss)	600
Schlagsahne	150
Kaffeesahne	150
Milk	150
Laktosefrei Milk	200
Honig	100

TEE

Dilmah Earl Grey	650
Dilmah Grüner Tee	650
Dilmah Pfefferminztee	650
Dilmah Früchtetee	650
Dilmah Zitronentee	650

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



RESTAURANT, TABLE RESERVATION
+36 20 438 4444



WEBSITE, WEBSHOP
fasorvendeglo.hu • rendeles.fasorvendeglo.hu

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 ♦ 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.

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 genüssliche 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. Vorbeischaun, 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

RÄUME

„GROSSER“ RAUM

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

„KLEINER“ RAUM

- ❖ Kapazität: 25–30 Personen
- ❖ Klimatisiert
- ❖ Sitzcken 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:

Fasor dabei sein. Es wird ein großes Ereignis sein. Ich hoffe, wir sehen uns dort wieder!

Répás Miklós, Gründer

März 2025



Das Restaurant verfügt über einen Wickeltisch und eine barrierefreie Toilette.

Der Eingang ist barrierefrei.

Hochstühle für Kleinkinder sind vorhanden.
