



Marischka Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/budapest/marischka>

Attila út 99, Budapest, Hungary, 1012

+36309783858, +36306999987 - marischka.hu

Categories

Vörös borok

Fehérborok

Pezsgők

FŐÉTELEK

ELŐÉTELEK

Desszert borok

Üdítők

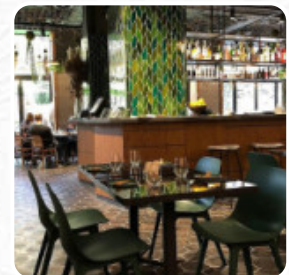
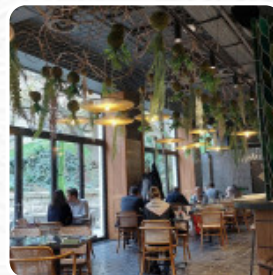
Rosé borok

Sörök

LEVESEK

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Ásványvizek



[View gallery](#)

[View menu](#)

Marischka Menu



Sauces

BBQ

Fish

SEA BASS

Soft Drinks

FEVER TREE PREMIUM
ELDERFLOWER TONIC 2,050 Ft

Prosecco

VILLA SANDI PROSECCO
DOCG BRUT MILLESIMATO 16,050 Ft

White Wine

STELLENRUST CHENIN BLANC 10,950 Ft

Champagne

DRAPPIER GRANDE SENDREE 45,050 Ft

White

MATUA SAUVIGNON BLANC 16,500 Ft

Wines & Bubbles

TERRAZAS MALBEC 22,950 Ft

DESSZERTEK

BELGA CSOKOLÁDÉTORTA,
NARANCOSOS GRILLÁZS, ERDEI
GYÜMÖLCS CHUTNEY 4,000 Ft

feher

ETYEKI KÚRIA CHARDONNAY 11,950 Ft

Voros

HEIMANN FRANCISCUS 18,950 Ft

Salata

CAESAR SALÁTA GARNÉLÁVAL 8,500 Ft

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

THOMAS HENRY DRY TONIC
WATER 1,950 Ft

Saláták

CAESAR SALÁTA CSIRKÉVEL 6,900 Ft

Carta de Vinos - Tintos

MARQUÉS DE MURRIETA 24,000 Ft

Champagner / Schaumweine

DOM PERIGNON
CHAMPAGNE VINTAGE 169,000 Ft

Uncategorized

FEVER TREE MEDITERRANEAN
TONIC WATER 2,050 Ft

From The Grill

RIBS

BBQ RIBS

LEVESEK

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES 4,500 Ft

GULYÁSLEVES CSIPETKÉVEL,
FRISS HÁZI KENYÉRREL 5,500 Ft

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

MEINKLANG PROSA 9,950 Ft

BILLECART SALMON BRUT
RESERVE 48,950 Ft

Ásványvizek

Marischka Menu



ACQUA PANNA TOSCANA
SZÉNSAVMENTES
TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ 750 ML 1,800 Ft

SAN PELLEGRINO SZÉN-
DIOXIDDAL DÚSÍTOTT
TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ 750 ML 1,800 Ft

These Types Of Dishes Are Being Served

SOUP

DESSERTS

Sörök

MONYO FLYING RABBIT IPA 0,33L 2,050 Ft

MONYO GRUMPY OCTOPUS 5,8% 330 ML 2,050 Ft

HORIZONT MORNING JOE 6% 330 ML 2,050 Ft

Ingredients Used

CHEESE

PORK MEAT

BEEF

Üdítők

THOMAS HENRY TONIC WATER
KININ TARTALMÚ TONIC
ÍZESÍTÉSŰ ÜDÍTŐITAL 200 ML 1,950 Ft

BARKER&QUIN HIBISCUS
TONIC WATER 2,050 Ft

BARKER&QUIN MARULA TONIC
WATER 2,050 Ft

FITCH&LEEDES PINK TONIC
WATER 1,550 Ft

Rosé borok

PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR
ROSÉ 9,550 Ft

BOCK VALÉR ROSÉ CUVÉE
SELECTION (AMPHORA) 12,550 Ft

HEIMANN ÉS FIAI SILLER 8,950 Ft

SOL MONTIS NÉRÓ ROSÉ
(SYRAH, MERLOT) 5,900 Ft

Desszert borok

KOHÁRI PINCE TISZTA LAP
CABERNET SAUVIGNON 15,550 Ft

GIZELLA PINCE ÉDES
SZAMORODNI 26,950 Ft

OREMUS 5 PUTTONYOS ASZÚ 55,050 Ft

GRÓF DEGENFELD 5
PUTTONYOS ASZÚ 28,550 Ft

PATRICIUS BORHÁZ STILLLA
AUREA TOKAIENSIS ÉDES
SZAMORODNI 15,500 Ft

ELŐÉTELEK

FÜSTÖLT PISZTRÁNGKRÉM
HÁZI KENYÉRREL 4,900 Ft

FÜSTÖLT PISZTRÁNGKRÉM,
FRISS ZÖLDSÉGEKKEL 4,900 Ft

LIBATEPERTŐ, MARINÁLT
LILAHAGYMA 4,900 Ft

HÁZI AJVÁR ROPOGÓS
KOVÁSZOLT KENYÉRREL 3,900 Ft

FRANCIA TATÁR BEEFSTEAK,
SÜLTKRUMPLI 7,900 Ft

KECSKESAJT BOWL:
RUKKOLA, EPER,
KANDÍROZOTT MANDULA,
EPER-VINAIGRETTE,
ZÖLDFÜSZERES BULGUR 6,900 Ft

FŐÉTELEK

HAGYMÁS ROSTÉLYOS,
PETREZSELYMES BURGONYA,
PARADICSOMSALÁTA 12,900 Ft

Marischka Menu



MARISCHKA BURGER 9,900 Ft

LAZAC BURGER, SÜLT
ÉDESBURGONYA,
KÍGYÓUBORKA, WAKAME,
WASABIS MAJONÉZ 8,200 Ft

BORJÚ BÉCSI, MAJONÉZES
BURGONYASALÁTA 9,900 Ft

BÁCSKAI RIZESHÚS,
KOVÁSZOLT UBORKA 6,900 Ft

BŐRÉN SÜLT TANYASI CSIRKE,
KAPROS CUKKÍNI, VAJAS
ÚJKRUMPLI 8,900 Ft

ZÖLDBORSÓ FŐZELÉK
SERTÉSPÖRKÖLTTEL 5,500 Ft

ZÖLDBORSÓ FŐZELÉK HÁZI
ZÖLDSÉGFASÍRTTAL 5,500 Ft

Pezsgők

FIDORA PROSECCO ROSÉ
BRUT NATURE DOC (BIO) 13,550 Ft

PEARL&Z PRESTIGE BRUT-
TRADITIONAL METHOD 19,550 Ft

KÁRÁSZTELEKI FRIZA
GYÖNGYÖZŐBOR 8,950 Ft

BORTOLOMIOL PROSECCO
SUPERIORE PRIOR BRUT-
DOCG 16,950 Ft

TAITTINGER BRUT RESERVE
(375 ML) 22,050 Ft

MOET&CHANDON BRUT
IMPERIAL (375 ML) 23,950 Ft

MIQUEL PONS CAVA RESERVA
BRUT ECOLOGIC 11,900 Ft

SAUSKA BRUT MÉTHODE
TRADITIONNELLE 18,900 Ft

PIERRE-MARIE CHREMETTE
CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE BLANCS BRUT 23,000 Ft

KREINBACHER BIRTOK EXTRA
BRUT MAGNUM 46,500 Ft

PIPER-HEIDSIECK BRUT
VINTAGE 65,000 Ft

Fehérborok

LAURENZ V. SINGING GRÜNER
V. 12,950 Ft

ST. ANDREA MÁRIA CUVÉE 28,050 Ft

SZEPSY PERCZE FURMINT 28,950 Ft

KVASZINGER BORÁSZAT
SÁRGAMUSKOTÁLY 9,950 Ft

RECAS PINCÉSZET HUNYADI
KIRÁLYLEÁNYKA (FÉLSZÁRAZ) 7,950 Ft

DOMAINE LAVANTUREUX
CHABLIS 24,950 Ft

KONYÁRI FECSKE FEHÉR 7,550 Ft

KÚCS GYULA IRSAI OLIVÉR 9,950 Ft

KANCELLÁR JUHFARK 9,950 Ft

KREINBACHER ÖREG TÓKÉK
BORA 11,950 Ft

OMBRE PINOT GRIGIO (BIO) 9,950 Ft

NIEPOORT DOCIL LOUREIRO
VINHO VERDE 12,550 Ft

YEALANDS ESTATE RESERVE
SAUVIGNON BLANC 22,050 Ft

ANGYAL BORÁSZAT SZÁRAZ
SZAMORODNI 5,900 Ft

KÖVÁGÓ PINCE PIROS
TRAMINI 16,500 Ft

LAJVÉR PINCÉSZET
SAUVIGNON BLANC 9,900 Ft

ZELNA FÜRED OLASZRIZLING
HEGYBOR 10,900 Ft

BÉRES BORBIRTOK FURMINT 11,900 Ft

BÜTTNER BIRTOK KÉKNYELŰ 15,900 Ft

VILLA TOLNAY BORHÁZ
TENGER CUVÉE 14,500 Ft

Marischka Menu



BODEGAS GALLEGAS PASAL
DE ESILE GODELLO SOBRE
LIAS FINAS D.O. RIBERIA
SACRA 13,500 Ft

Vörös borok

PÓSTA BORHÁZ NOIR (BIO) 6,950 Ft

KAIKEN ESTATE CABERNET
SAUVIGNON 11,550 Ft

PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG
HEMINA VÖRÖS 13,550 Ft

ETYEKI KÚRIA PINOT NOIR
SZÁRAZ VÖRÖSBOR 14% 0,75
L 15,550 Ft

PENFOLDS KOONUNGA HILL
SHIRAZ CABERNET FRANC 15,950 Ft

GERE ATTILA CABERNET
SAUVIGNON BARRIQUE
PRÉMIUM 14,950 Ft

KONYÁRI PINCÉSZET
LOLIENSE 17,550 Ft

TAKLER BORBIRTOK
PRIMARIUS MERLOT 24,950 Ft

CHATEAU POTENSAC MÉDOC 29,950 Ft

SAUSKA VILLÁNYI CUVÉE 7
MAGNUM 36,950 Ft

VINATUS ODORO CUVÉE 8,050 Ft

CALDEMENTUM KADARKA 12,550 Ft

JAMMERTAL CASSIOPEIA
MCS*ACHIRD MAGNUM (1500
ML) 47,950 Ft

RECAS LA PUTERE 12,050 Ft

TERRECARSICHE FANOVA
PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE 18,950 Ft

VINATUS BLACK CUVÉE 11,000 Ft

HEIMANN ÉS FIAI
KÉKFRANKOS 10,500 Ft

LAJVÉR PINCÉSZET HÁROM
HORDÓ CUVÉE 12,000 Ft

OREMUS SYRAH 12,900 Ft

BOLYKI PINCÉSZET BOLYKI ÉS
BOLYKI BIKAVÉR SUPERIOR 12,900 Ft

BOCK PINCÉSZET CABERNET
SAUVIGNON SELECTION 22,500 Ft

TANTARA TONDRE PINOT
NOIR 21,500 Ft

ANNA SPINATO MALANOTTE
DEL PIAVE RABOSO
SUPERIORE DOCG 32,500 Ft

RUPPERT PINCE VILLÁNYI
FRANC 18,050 Ft

[View gallery](#)

[View menu](#)

Marischka Menu



Marischka

Attila út 99, Budapest, Hungary,
1012

Opening Hours:

Monday 12:00-00:00
Tuesday 12:00-00:00
Wednesday 12:00-00:00
Thursday 12:00-00:00
Friday 12:00-00:00
Saturday 12:00-00:00
Sunday 12:00-22:00

Made with [Menu](#)

