

TAKLER
PRIMARIUS
ÉTTEREM

ASZTALFOGLALÁS | TABLE RESERVATION

+36 30 867 7965

etterem@takler.com

ÉTTEREM NYITVATARTÁS | RESTAURANT OPENING HOURS

Hétfő-Vasárnap: 11:30 - 22:00

Monday-Sunday: 11:30 a.m. - 10:00 p.m.

KONYHA NYITVATARTÁS | KITCHEN OPENING HOURS

Hétfő-Vasárnap: 12:00 - 21:00

Monday-Sunday: 12:00 a.m. - 9:00 p.m.



Takler András
ügyvezető



Szabó Szilveszter
konyhafőnök



Kocka Roland
étteremvezető



Előételek | Appetizers | Vorspeisen

Kézműves sajtválogatás szekszárdi sajtokból, aszalt gyümölcsökkel, dióval

3.990 HUF

Artisan cheese selection of cheeses from Szekszárd, with dried fruits and walnuts

Handwerklich hergestellte Käseauswahl aus Szekszárd, mit Trockenfrüchten und Walnüssen

7 8

 Kékfrankos 2021

Hideg ízelítő Feri bácsi kamrájából /sonka, szalámi, tepertőkrém, zöldségek/

4.390 HUF

Cold plate from Mr. Takler's pantry /ham, salami, crackling cream, vegetables/

Kalte Kostprobe aus der Speisekammer von Herrn Takler /Bauernschinken, Salami, Griebencreme, frisches Gemüse/

1 10

 Trió Vörös Cuvée 2019

Takler Úr véreshurkája pankó morzsában sütvé, birsalmás burgonyapürével, marinált céklával

3.290 HUF

Mr. Takler's pankó crusted blood sausage with quince mashed potatoes and marinated beetroots

Blutwurst von Herrn Takler in Panko panade gebacken mit Quitten- Kartoffelpüree und Rote Beete

1 3 7

 Örökség Bikavér 2019

Kacsamájpástétom fekete szederrel, tökmagolajos salátával, füge csatnival, sós kaláccsal

3.990 HUF

Duck liver pâté with blackberries, pumpkin seed oil salad, fig chutney and salty braided cake

Entenleberpastete mit Brombeeren, Kürbiskernöl Salat, Feigenchutney und salziger Kuchen

1 3 7

 Cabernet franc 2019



Levesek | Soups | Suppen

Marhahúsleves gazdagon, zöldségekkel 2.290 HUF

Rich beef broth with vegetables

Rindfleischbrühe mit Gemüse

① ③ ⑨

 Olaszrizling 2022

Gemenci szarvasgulyás csipetkével, házi kenyérünkkel 2.390 HUF

Gemenc forest venison goulash with noodles and our homemade bread

Gemenc Hirschgulasch mit Nudeln und unserem selbstgebackenen Brot

① ③ ⑨

 Merlot 2019

Vargánya-krémleves grillezett camemberttel, rozskenyér chipsszel 2.290 HUF

Porcini mushroom creamy soup with grilled camembert and rye bread chips

Steinpilzcremesuppe mit gegrillte Camembert und Roggenbrotchips

① ⑦

 Syrah 2020

Gyermekmenü | Children's menu | Kindermenü

Rántott trappista sajt Jázmin rizzsel 2.990 HUF

Fried Trappista cheese with Jasmine rice | Gebackener Trappistenkäse mit Jasminreis

① ③ ⑦

Roston csirkemell Jázmin rizzsel 2.990 HUF

Grilled chicken breast with Jasmine rice | Gegrillte Hähnchenbrust mit Jasminreis



Rántott sertésszelet hasáburgonyával 2.990 HUF

Schnitzel with french fries | Wiener Schnitzel mit Pommes

① ③

Bolognai spagetti reszelt sajttal 2.990 HUF

Spaghetti Bolognese with grated cheese | Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse

① ③ ⑦



Főételek | Main Courses | Hauptgerichte

Grillezett tőkehal fekete rizottóval, zellerrel, céklával

6.590 HUF

Grilled cod with black risotto, celery and beetroot

Gegrillter Kabeljau mit schwarzem Risotto, Sellerie und Rote Beete

① ③ ④ ⑦ ⑨

 Rajnai Rizling Birtokválogatás 2021

Süllőpofa paprikás kapos-túrós csuszával, bacon chipsszel

6.390 HUF

Zander paprikash with dill-cottage cheese noodles and bacon chips

Zanderpaprikasch mit Dill-Quarknudeln und Baconchips

① ③ ④ ⑦

 Örökség Kadarka 2020

Fetával-aszalt paradicsommal töltött csirkemell panko morzsában sütve, burgonyapürével, balzsamecetes levélsalátával

5.690 HUF

Panko crusted chicken breast stuffed with feta cheese and dried tomatoes,
served with mashed potatoes and balsamic vinegar salad

Hähnchenbrust gefüllt mit Feta und sonnengetrockneten Tomaten gebacken in
Panko panade dazu Kartoffelpüree, Salat mit Baslamico-Essig

① ③ ⑦

 Syrah Rosé Birtokválogatás 2022

Pesztós csirkemell pirított magvakkal, grillzöldséggel, párolt rizzsel

5.490 HUF

Pesto chicken breast with roasted seeds, grilled vegetables and steam riced

Pesto-Hähnchenbrust mit gerösteten Kernen, gegrilltes Gemüse und Reis

⑤ ⑧ ⑪

 Sauvignon Blanc Birtokválogatás 2022

Rozé kacsamell sütőtökös rizottóval, pirított tökmaggal, sült gesztenyével

6.490 HUF

Rosé duck breast with pumpkin risotto, roasted pumpkin seeds and roasted chestnuts
Rosé-Entenbrust mit Kürbisrisotto, gerösteten Kürbiskernen und gerösteten Maronent

7

Örökség Kékfrankos 2020

Sertés szűzermék rókaagombás-tejszínes gnocchival, kéksajttal csőben sütve

6.290 HUF

Pork medallions with chanterelle mushroom-cream gnocchi, oven baked with blue cheese
Schweinemedallions mit Pfifferling-Rahmsoße Gnocchi und Blauschimmelkäse gebacke

1 3 7 10

Gurovicai Kékfrankos 2020

Ropogósra sütött bőrös malaccászár, pirított szalonnás sváb káposztával, tejföllel sütött burgonyával, paprikakrémmel

5.690 HUF

Crusty pig belly bacon with roasted bacon swabian cabbage, sour cream baked potatoes and paprika cream

Knusprig gebratener Spanferkelbauch dazu geröstetes Schwabenkraut mit Speck, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Paprikacreme

7

Örökség Bikavér 2019

Lassan készült mangalicasült vadas mártással, knédlivel

5.690 HUF

Slow-roasted mangalitzza chops with hungarian vadas sauce and dumplings
Mangalicabratén mit pikanter Gemüserahmsoße und Knödeln

1 7 9 10

Szenta-hegyi Kékfrankos 2019

Szarvas comb erdei gyümölcsökkel, burgonyafánkkal

6.490 HUF

Leg of venison with forest fruits and potato doughnuts
Hirschkeule mit Waldfrüchten und Kartoffelkräpfen

1 3 7

Regnum Cuvée 2019

Primarius steak (25 dkg, Rib-Eye) sült édesburgonya pürével, szőlőmagolajos-diós zöldsalátával, lyoni hagymával

8.390 HUF

Primarius steak /8.8 oz, Rib-Eye/ with sweet mashed potatoes, grapeseed oil-walnut green salad and Lyon onions

Primarius Steak /250 gramm, Rib-Eye/ mit gebackenem Süßkartoffelpüree, grüner Salat mit Traubenkernöl und Walnuss, Lyoner Zwiebeln

7 8

Primarius Merlot 2017












Savanyúságok - Saláták | Pickles and Salads | Salate

Káposztasaláta ☒	1.190 HUF
Cabbage salad Krautsalat	
Házi csalamádé ☒	1.190 HUF
Home made hungarian pickled salad Hausgemachter gemischter Salat	
Fokhagymás-tejfölös uborkasaláta ⑦	1.290 HUF
Cucumber salad with garlic and sour cream Gurkensalat mit Knoblauch und saurer Sahne	
Balzsamecetes paradicsomsaláta ☒	1.290 HUF
Tomato salad with balsamic vinegar Tomatensalat mit Balsamessig	
*Málnaecetes friss zöldsaláta pirított magvakkal, szőlőmagolajjal	1.290 HUF
Fresh salad with raspberry vinegar, roasted seeds and grapeseed oil ⑧ ⑪	
Frisches Gemüse in Himbeeressig, und Traubenkernöl mit gerösteten Körnern	
*Grillezett csirkemellel ⑧ ⑪ vagy grillezett gomolyával ⑦ ⑧ ⑪	4.990 HUF
with grilled chicken breast <u>or</u> cheese mit gegrillte Hähnchenbrust <u>oder</u> Quarkkäse	
*Vegán húspogácsával ⑧ ⑪	5.790 HUF
with vegan meat mit vegan Hackfleisch	

Desszertek | Desserts | Desserts

Diós guba citrusos-fahéjas almával, vérnarancssal	2.490 HUF
Walnut dumplings with citrus-cinnamon apple and blood orange	
Süßer Walnussauflauf mit Zitrus-Zimt Apfel und Blutorange	
① ⑦ ⑧	
 Áts Cuvée 2022	
Vajon pirított mákos nudli szilvaraguval, karamell fagylalttal	2.490 HUF
Roasted poppy seed noodles with plum ragout and caramel ice cream	
Geröstete Mohnnudeln mit Pflaumenragout und Karamell-Eis	
① ③ ⑦	
 Porkoláb-völgyi Cabernet sauvignon 2018	
Háromcsokis mousse (ét, tej és fehér) erdei gyümölcsökkel	2.490 HUF
Triple chocolate mousse (dark, milk and white) with forest fruits	
Verdreifachen Schokoladenmousse (Zartbitter, Milch und Weiß) mit Waldfrüchten	
③ ⑦	
 Primarius Syrah 2018	
Vegán csokoládétorta körtével, áfonya sorbettel	2.590 HUF
Vegan chocolate cake with pear and blueberry sorbet	
Veganer Schokoladen Torte mit Birnen und Heidelbeer-Sorbet	
①	
 Szenta-hegyi Cabernet franc 2018	

Allergének | Allergens | Allergen

- ①  GLUTÉN | WHEAT | WEIZEN
- ②  RÁKFÉLÉK | CRUSTACEANS | KREBS
- ③  TOJÁS | EGG | EIER
- ④  HAL | FISH | FISH
- ⑤  FÖLDIMOGYORÓ | PEANUTS | ERDNÜSSE
- ⑥  SZÓJABAB | SOY | SOJA
- ⑦  TEJ | MILK | MILCH
- ⑧  DIÓ | NUTS | NUTS
- ⑨  ZELLER | CELERY | SELLER
- ⑩  MUSTÁR | MUSTARD | MUSTARD
- ⑪  SZEZÁMMAG / SESAME / SESAM
- ⑫  KÉN-DIOXID és SZULFITOK | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES | SCHWEFELDIOXID und SULFATE
- ⑬  CSILLAGFÜRT | LUPIN | LUPINE
- ⑭  PUHATESTÜEK | SHELLFISH | MUSCHELFISCHE
-  NINCS ALLERGÉN | NO ALLERGENS | KEINE ALLERGENE

TAKLER
PRIMARIUS
ÉTTEREM

Áraink forintban értendők és az általános forgalmi adóval terheltek. A feltüntetett árakra további 12% szervizdíjat számolunk fel! Egyes ételeinkből kis adag is rendelhető, melyeket 70%-os áron számolunk. Ezekről információt felszolgálóinktól kérhetnek. Ételeink frissen készülnek, nagylétszámú asztalfoglalás esetén 30-50 perc várakozási idő is lehetséges!

Our prices are in HUF and inclusive of VAT. We charge an additional 12% service fee for the indicated prices! Our dishes in small portions may be requested, to which 70% of the total price will be applied. If you have any further queries please do not hesitate to contact one of our waiters. All of our dishes are freshly prepared and made, so please note that for larger groups there may be a 30-50 minute waiting time.

Unsere Preise sind in Forint angegeben und beinhalten die MwSt. Zu den angegebenen Preisen berechnen wir zusätzlich 12 % Servicegebühr! Bei einigen unserer Speisen ist auch eine Kleinportion zu 70% des Vollpreises zu bestellen. Nachfragen können Sie gerne bei unseren Kellnern. Unsere Speisen bereiten wir frisch zu. Beim Tischreservieren von mehreren Gästen ist eine 30-50 Minuten-Wartezeit möglich.



ITALLAP

LIST OF BEVERAGES

GETRÄNKEKARTE





Ivóvizek | Waters | Wasser

Szentkirályi ásványvíz Szentkirályi mineral water Szentkirályi mineralwasser	0,33l	620 HUF
Szentkirályi ásványvíz Szentkirályi mineral water Szentkirályi mineralwasser	0,75l	1.090 HUF
Szódavíz Soda water Soda wasser	0,9l	990 HUF

Üdítőitalok | Soft drinks | Getränke

Pepsi cola	0,25l	690 HUF
Pepsi max	0,25l	690 HUF
Schweppes orange	0,25l	690 HUF
Schweppes tonic	0,25l	690 HUF
Canada dry	0,25l	690 HUF
Lipton őszibarack Lipton peach Lipton pfirsichsaft	0,25l	690 HUF
Lipton citrom Lipton lemon Lipton zitrone	0,25l	690 HUF
Toma narancs 100% Tropicana orange 100% Tropicana orangensaft 100%	0,25l	830 HUF
Toma alma 100% Tropicana apple 100% Tropicana apfelsaft 100%	0,25l	830 HUF
Toma őszibarack 50% Tropicana peach 50% Tropicana pfirsichsaft 50%	0,25l	830 HUF
Házi készítésű limonádék Home-made lemonades Hausgemachte Limonaden	4dl	1.650 HUF
Must	1dl	400 HUF
Grape stum (unfermented grape juice) Traubenmostseren Kellnern nach		
Bomba energiatál Bomba Energy Drink Bomba Energiegetränk	0,2l	980 HUF

Forró italok | Hot drinks | Heiße Getränke

Dallmayr tea (több ízben) Dallmayr tea (in different flavours) Dallmayr tee (in mehreren Variationen)		990 HUF
Ristretto		650 HUF
Espresso		650 HUF
Hosszúkáv		650 HUF
Capuccino		750 HUF
Tejeskáv Cafe Latte Milchkaffee		870 HUF
Latte Macchiato		870 HUF
Melange		970 HUF
Jegeskáv Iced Coffee Eiskaffee		970 HUF
Ír kávé Irish Coffee Irischer kaffee		1.850 HUF
Koffeinmentes espresso Decaffeinated Espresso Entkoffeiniert Espresso		750 HUF
Koffeinmentes Cappuccino Decaffeinated Cappuccino Entkoffeiniert Cappuccino		850 HUF
Forró csokoládé Hot chocolate Heiße Schokolade		890 HUF
Alternatív tej Alternative milk Alternative Milch		350 HUF



Csapolt sörök | Draught beers | Fassbiere

Pilsner Urquell	0,3l	910 HUF
Pilsner Urquell	0,5l	1.490 HUF
Dreher	0,3l	810 HUF
Dreher	0,5l	1.350 HUF

Üveges sörök | Bottled beers | Flaschenbiere

Brew Your Mind	0,44l	3.290 HUF
Pilsner Urquell	0,33l	950 HUF
Dreher alkoholemtes alcohol free alkoholfrei	0,33l	890 HUF
HB búzasör HB wheat beer HB weizenbier	0,33l	1.290 HUF

Pálinkák - Párlatok | Palinkas | Palinka

Takler Syrah 40%		2cl	1.450 HUF
Takler Primarius Merlot 40%		2cl	1.450 HUF
Takler Cabernet 40%		2cl	1.550 HUF
Brill Ágyas szilva 38%	Brill fruit-bedded Plum Brill Zwetschge auf Früchtenbett	2cl	1.550 HUF
Brill Ágyas áfonya 38%	Brill fruit-bedded blueberries Brill Blaubeeren auf Früchtenbett	2cl	1.550 HUF
Brill Ágyas barack 38%	Brill fruit-bedded Peach Brill Pfirsich auf Früchtenbett	2cl	1.550 HUF
Brill Sárgabarack 40%	Brill Apricot Brill Aprikose	2cl	1.650 HUF
Brill Piros ribizli 40%	Brill Blackcurrant Brill Ribisel	2cl	1.600 HUF
Brill Piros Vilmos 40%	Brill Red Williams Pear Brill Wilhelmbirne	2cl	1.650 HUF
Brill Cékla párlat 45%	Brill Beetroot Brill Rote Bete	2cl	1.600 HUF
Brill Zeller párlat 46%	Brill Celery Brill Zeller	2cl	1.650 HUF

Konyak | Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	3.890 HUF
Remy Martin X.O.	4cl	9.690 HUF



Likőrök | Liqueurs | Likör

Unicum	4cl	1.450 HUF
Unicum barista	4cl	1.450 HUF
Jägermeister	4cl	1.390 HUF
Bailey's	4cl	1.450 HUF
Aperol Spritz	4cl	2.790 HUF

Rum

Bacardi Superior	4cl	1.450 HUF
Diplomatico	4cl	4.290 HUF

Gin

Beefeater gin	4cl	1.550 HUF
Hendrick's	4cl	3.790 HUF

Vodka

Stolichnaya	4cl	1.650 HUF
Grey Goose	4cl	2.890 HUF

Whisky-k | Whiskies | Whisky

Gemenc Whiskey	4cl	2.590 HUF
Jameson	4cl	1.890 HUF
Jack Daniel's	4cl	1.990 HUF
Jack Daniel's Single Barrel	4cl	3.890 HUF
Chivas Regal 12 éves Chivas Regal 12-year old Chivas Regal 12 Jahre alt	4cl	2.490 HUF
Glenfiddich 12 éves Glenfiddich 12-year old Glenfiddich 12 Jahre alt	4cl	3.790 HUF

Pezsgők | Champagnes | Champagner

Hungária Extra száraz 0,2L	extra dry extra trocken	2.790 HUF
Törley Gála száraz	dry trocken	4.790 HUF
Törley Muskotály édes	sweet süsse	4.790 HUF
Hungária Extra száraz	extra dry extra trocken	9.990 HUF
Kreinbacher Brut Classic száraz	dry trocken	22.990 HUF
Paul Bara Brut Reserve	dry trocken	46.990 HUF

BORLAP

LIST OF WINES

WEINKARTE





Klasszikus boraink | Classic wines | Klassische weine

Trió Fehér Cuvée 2022	600 HUF/dl	3.600 HUF/0,75l
Olaszrizling 2022	600 HUF/dl	3.600 HUF/0,75l
Spicc (Királyleányka gyöngyözőbor) 2022	600 HUF/dl	4.000 HUF/0,75l
Királyleányka 2022	700 HUF/dl	4.200 HUF/0,75l
Sauvignon Blanc 2023	700 HUF/dl	4.200 HUF/0,75l
Sauvignon Blanc Birtokválogatás 2022	900 HUF/dl	5.400 HUF/0,75l
Rajnai Rizling Birtokválogatás 2021	900 HUF/dl	5.400 HUF/0,75l
Trió Rosé Cuvée 2022	600 HUF/dl	3.600 HUF/0,75l
Pinot Noir Rosé 2023	700 HUF/dl	4.200 HUF/0,75l
Syrah Rosé Birtokválogatás 2022	800 HUF/dl	4.800 HUF/0,75l
Kékfrankos 2021	700 HUF/dl	4.200 HUF/0,75l
Trió Cuvée 2019	750 HUF/dl	4.500 HUF/0,75l
Merlot 2019	850 HUF/dl	5.100 HUF/0,75l
Cabernet Sauvignon 2019	850 HUF/dl	5.100 HUF/0,75l
Syrah 2020	900 HUF/dl	5.400 HUF/0,75l
Cabernet Franc 2019	900 HUF/dl	5.400 HUF/0,75l
Örökség Kadarka 2021	950 HUF/dl	5.700 HUF/0,75l

Prémium boraink | Premium wines | Premiumweine

Örökség Kékfrankos 2020	950 HUF/dl	5.700 HUF/0,75l
Örökség Bikavér 2019	1.100 HUF/dl	6.600 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Kékfrankos 2019	1.500 HUF/dl	9.000 HUF/0,75l
Gurovicai Kékfrankos 2020	1.500 HUF/dl	9.000 HUF/0,75l
Porkoláb-völgyi Cabernet Sauvignon 2018	1.500 HUF/dl	9.000 HUF/0,75l
Szenta-hegyi Cabernet Franc 2018	1.500 HUF/dl	9.000 HUF/0,75l
Regnum Cuvée 2019	2.250 HUF/dl	13.500 HUF/0,75l
Primarius Syrah 2018	2.800 HUF/dl	16.800 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2017	3.300 HUF/dl	19.900 HUF/0,75l
Szekszárd Grand 2017		46.500 HUF/0,75l
Minden 50. évben 2017		61.900 HUF/0,75l
Áts Cuvée 2022 (édes fehérbor)	1.950 HUF/dl	8.500 HUF/0,50l
Áts Tokaji Aszú 2016 (édes fehérbor)		24.500 HUF/0,50l

Muzeális boraink

Vintage wines | Vintage Weine

Bikavér Reserve 2009	13.500 HUF/0,75l
Kékfrankos Reserve 2006	15.500 HUF/0,75l
Bartina Cuvée 2006	24.500 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2016	27.500 HUF/0,75l
Primarius Merlot 2011	45.000 HUF/0,75l
Cabernet Franc Reserve 2006	39.500 HUF/0,75l
Szekszárd Grand 2012	59.000 HUF/0,75l
Minden 50. évben 2014	67.500 HUF/0,75l

Magnum 1,5l kiszerezésű boraink

Magnum 1,5l volume wines | Magnum 1,5l Volumen Weine

Szenta-hegyi Kékfrankos 2017	22.500 HUF/1,5l
Gurovicai Kékfrankos 2017	22.500 HUF/1,5l
Szenta-hegyi Cabernet franc 2017	24.500 HUF/1,5l
Regnum cuvée 2017	33.000 HUF/1,5l
Syrah Prémium 2017	37.500 HUF/1,5l
Primarius Merlot 2017	45.000 HUF/1,5l
Cabernet Franc Reserve 2006	81.000 HUF/1,5l





BORKÓSTOLÓ

Wine Tasting | Weinprobe

Szekszárdi borsor | Szekszárd Wine Tasting | Szekszárd Weinprobe

Pinot Noir Rosé 2023

4.700 HUF/ FŐ / PERSON

Örökség Kadarka 2021

Örökség Kékfrankos 2020

Örökség Bikavér 2019

Médium borsor | Medium Wine Tasting | Medien Weinprobe

Olaszrizling 2022

6.600 HUF/ FŐ / PERSON

Pinot Noir Rosé 2023

Örökség Kadarka 2021

Örökség Kékfrankos 2020

Örökség Bikavér 2019

Szenta-hegyi Cabernet franc 2018

Dűlős borsor | "Vineyard" Wine Tasting | Flurnamen Weinprobe

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2021

7.100 HUF/ FŐ / PERSON

Syrah Rosé Birtokválogatás 2022

Szenta-hegyi Kékfrankos 2019

Szenta-hegyi Cabernet franc 2018

Porkoláb-völgyi Cabernet sauvignon 2018

Prémium borsor | Premium Wine Tasting | Premium Weinprobe

Rajnai Rizling Birtokválogatás 2021

10.500 HUF/ FŐ / PERSON

Pinot Noir Rosé 2023

Gurovicai Kékfrankos 2020

Szenta-hegyi Cabernet franc 2018

Regnum Cuvée 2019

Primarius Merlot 2017

Borsoraink kóstolási mennyiségű (0,4 - 0,6 dl) fajtankénti bort, valamint 0,5l ásványvizet tartalmaznak. Borkóstolót 20:30 után nem áll módunkban elkezdni. We serve mineral water (0,5l) and 0,4-0,6 dl of each samples for the wine tasting participants (per person). We do not start a wine tasting after 08:30 p.m. Kleine Menge zu verkosten (0,4-0,6dl) und dazu bieten wir stilles Wasser an. Nach 20:30 Uhr starten wir keine Weinprobe mehr.