



Kedves vendégünk! Engedje meg hogy szíves figyelmébe ajánljuk az Algyői Halászcserdát mely eredeti, autentikus szegedi halételek széles választékával és udvarias, gyors kiszolgálással várja Önöket az Algyői Tiszahíd Szeged felőli lábánál, Szeged és Hódmezővásárhely között félúton.

A csárda vezető ételei a hagyományos tiszai halételek.

Étlapunkon megtalálható a filézett ponty, a vegyes, a korhely- és harcsahallé, a híres szegedi, vagy szögedi **halászlé**.

Sláger ételeink a filézett **pontypaprikás túrós csuszával**, a **fokhagymás szögedi sült hal és a haltepertő**

Az étlapon szerepelnek még harcsából, süllőből, kecsegeből és pisztrángból készült ételek is.

A halat nem kedvelők sem maradnak éhen, hiszen sertésből, borjúból, bélszínből, libamájából, pulykamellből készült fogások színes palettája közül választhatnak, de vegetáriánus ételekkel is szolgálunk.

Vállaljuk családi és vállalati rendezvények lebonyolítását csárdánkban 80 főig, külső helyszínen, kitelepüléssel akár 350 főig.

Húsz éves az Algyői Halászcserda

Húsz éves az Algyői Halászcserda. Ebből az alkalomból az étterem látta vendégül a Szegedi Közéleti Kávéház résztvevőit. Barta László csárdagazda mindent elkövetett hogy jól érezzék magukat a vendégek, akik megtöltötték a halászlevéről méltán híres vendéglátóhelyet. A forró hangulatról a csárda cigányzenekara gondoskodott, ami már csak azért is kuriózumnak számít mert Szegeden, Algyőn kívül mindössze két másik halászcserdában hallgathatnak a vendégek magyar nótát. Pedig igény úgy tűnik lenne rá, hisz a vendégsereg rövid időn belül dalra fakadt és a hangulat a tetőfokára hágott. Ezt a trendet csak rövid időre szakította meg a csárdagazda, Barta László tulajdonos, aki elmesélte hogyan lett vendéglátós és beszélt a csárda történetéről, mely húsz évvel ezelőtt még egy falusi kocsmá volt és mára a régió egyik legismertebb és legkedveltebb halászcserdájává vált. Beszélt arról az algyői asszonyról is, Biacsiné Marikáról akitől a halászlé főzés tudományát eltanulták és bemutatta az egyik legfontosabb, muzeális, de a mai napig használatos eszközt mellyel a passzírozás végzik. Hogy az irodalom is szerephez jusson, ami egyébként sem áll távol a Törzsasztal népszerű gasztrotörténeti előadójától, kedvenc költőjétől, Romhányi József, a Nagy számárfül című kötetéből olvasott fel egy igazán a hely szelleméhez illő verset.

A kávéházi este a csárda egyik specialitása, a haltepertő tette fel a koronát, melyet fateknőből porciózott ki saját kezűleg az addigra már jócskán megéhezett vendégeknek és amelyről a házigazda mindannyiszor elmondja hogy a csárda tepertője teljes értékű pontyhúsból készül és csak azért tepertő mert apróra van darabolva és ropogósra van sütvé. A Törzsasztal ezúton kíván Boldog Születésnapot az Algyői halászcserdának és sok sikert a következő húsz esztendőre.

Horváth Zoltán

krónikus krónikás -

[Törzsasztal Borászati és Gasztronómia Magazin](#)

A szegedi halászlé és a szegedi halászcserdák helye a magyar gasztronómiában

A **szegedi halászlé** a **bajai és dunai halászlé** mellett kétségkívül hazánk legismertebb, legnépszerűbb és legkarakteresebb **halászlé** fajtálya.

Az érintett régiók lakossága, halfőzői között játékos rivalizálás zajlik hogy kinek a **halászleve** a jobb. A bajaiak számára generációk óta egyenesen az identitásukhoz kapcsolódik a filézetlen [bajai halászlé](#)

, ami valóban fantasztikus ízelményt biztosít, amiről a

[Bajai Halfőző Fesztiválon](#)

az egész ország

halászlé

kedvelő közönsége meggyőződhet.

Persze halfesztiválért és ami még ennél is fontosabb, jó **halászléért** a szegedieknek és az ide látogatóknak sem kell a szomszédba, ne adj isten Bajára mennie, hisz a

[szegedi halászlé](#)

szintén országos, ha nem világ hírré tett szert.

A szegediek számára is az egyik legfőbb szegedikummá vált a filézett [szegedi halászlé](#), amelyet a

bajai halászlével

ellentétben passzírozással sűrítene, így egy testesebb, laktatóbb ételt kapunk. A

[Nemzetközi Tiszai Halfesztivált](#)

2010-ben immár 15. alkalommal rendezték meg a Tisza parton, ahol a verseny során több száz bográcsban rotyogott a szegedi és helyenként a bajai

halászlé

, de ha ez nem lett volna elég, akkor a

[Fehértói Halászcserda](#)

óriásbográcsában további 15 ezer adag

halászlét

készítettek, ami nem tűnt túlbiztosításnak, hisz az utolsó csöppig elfogyott. A

szegedi halfesztivál

jelentősen hozzájárult a

szegedi halászlé

megismertetéséhez, népszerűsítéséhez és a helyi halfogyasztás drasztikus növekedéséhez, bár a bajai statisztikákhoz viszonyítva még van hová fejlődnünk.

A **halászlébe** valóról se feledkezzünk meg, hisz a jó féle szegedi tükrös ponty, a makói vöröshagyma és a [szegedi őrólt pirosparika](#) nélkül a **szegedi halászlé** sem lenne az igazi.

Hogy mennyire népszerű hazánkban és a nagyvilágban a **szegedi halászlé** azt a **szegedi halászcserdák**

, így az

Algyői Halászcserda

pincérei tudnának a legtöbbet mesélni, de a vendégkönyvünk is elég beszédes. Az ország, sőt a világ számtalan pontjáról érkeznek vendégek. Az

Algyői Halászcserda

és a

szegedi halászlé

legújabb, közismert elkötelezettje Gesztesi Károly színművész aki gyakori vendég nálunk. A sok-sok közismert név közül most hirtelen még Bodrogi Gyula neve jut eszembe, aki a

[Roosevelt téri Halászcserda \(sótartó\)](#)

filézett pontyhalászléjére esküszik.

A végére már csak egyetlen kérdésre kell választ adjunk. Hol főzik Szegeden a legjobb halászlét, melyik a legjobb **szegedi halászcserda** és a legjobb **szegedi halászlé**? Erre nagyon egyszerű a válasz: az

Algyői Halászsárda

!

Félre téve a tréfát, a számtalan visszajelzés, **halászsárdánk** népszerűsége és forgalma valóban azt bizonyítja hogy az

AI

Algyői Halászsárda

a város ill. a környék, még ha a Szeged melletti Algyőn is vagyunk találhatóak, legnépszerűbb étterme vagyunk. Az igazsághoz viszont hozzátartozik hogy ha a Kedves vendég bármely más, ismertebb, nívósabb

szegedi halászsárdában

foglal helyet (pl.

[Fehértói Halászsárda](#)

,

[Roosevelt téri Halászsárda](#)

(sótartó),

[Kiskőrössy Halászsárda](#)

,

[Jobb Mint Otthon Kisvendéglő](#)

, stb.) nagy csalódás biztosan nem fogja érni, hisz bár az egyes

[szegedi halászsárdák](#)

halászléinek jellege több-kevesebb mértékben el tér, a minőségük és ízük szintén kiváló.

Majdnem olyan kiváló mint az Algyői Halászsárdáé. :)

Sok szeretettel várjuk kedves vendégeinket!



6750 Algyő, Vásárhelyi út 53.

tel.: 62/267-020

e-mail: algyoihalaszcsarda@invitel.hu

[Joomla SEF URLs by Artio](#)