

Restaurant
Vamház Fogadó

Étlap

2900 Komárom, Ácsi út 2.

Tel.: +36 34 343-717 • +36 30 288 5954

E-mail: vamhaz.zoli@gmail.com

www.vamhazfogado.hu

Restaurant Lámház Fogadó

Az árak forintban értendők, és az Áfa-t is tartalmazzák.

Az ajánlott köretek igény szerint felár ellenében cserélhetők az étlapon szereplő más köretekre.

Die angebotenen Garnierungen können nach wahl getauscht mit anderen Garnierungen auf der Speisekarte.

The recommended side orders may be changed to any other available garnish at wish.

Kérjük az asztalon belüli külön fizetési szándékát előre szíveskedjen jelezni, mert utólagosan nem tudjuk figyelembe venni.

**Köszönettel:
felszolgáló személyzet**

Restaurant Vámház Fogadó

ALLERGY ADVENCE

1. Cereals containing gluten, including wheat, rye, barley, oats, spelt, and kamut or their hybrids
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios macadamia and Queensland nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/liter
13. Lupine
14. Mollusks

Vámház Fogadó Menüválasztéka.

Zollhaus-Restaurant Menüspeisekarte. Menu of the Customs House Inn

MEGRENDELÉSRE VÁLLALJUK! • AUF BESTELLUNG! • FOR ORDER IN ADVANCE!

Vállaljuk hidegtálak készítését igény szerinti összeállításban, (kiszállítással is)

Diák, Nyugdíjas, Kiránduló csoportoknak ajánljuk menüinket!

Kérje árajánlatunkat!

Hétfőn és ünnepnapokon az étlapon nem szereplő külön ajánlatainkkal várjuk kedves vendégeinket!

Reggeli ételek: • Frühstück: • Morning meals:

Sonkás rántotta Schinken mit Eier Ham and eggs	700 HUF (3)
Szalonnás, hagymás rántotta Eier mit Speck und Zwiebel Scrambled eggs with bacon and onion	700 HUF (3)

Restaurant Vámház Fogadó

Előételek: • Vorspeisen: • Starters:

- Hideg libamáj zsírjában (pfefferónival, pirítóssal, lilahagymával) 2500 HUF
Kaltes Gänseleber in seinem Fett (mit Pfefferoni, geröstetem Brot und mit Lilazwiebel)
Cold Goose Liver in its Fat (with Pfefferoni, Toast and Red Onion)
- Rántott camembert sajt áfonya öntettel, hasáburgonyával 1700 HUF (1,3,7)
Gebackener Camembert-Käse mit heidelbeeren und pommes frites
Breaded Camembert cheese with blueberry sauce and chips
- Rántott trappista sajt hasáburgonyával, tartármártással 1700 HUF (1,3,7)
Gebackener Käse mit pommes frites und mit sauce á la tartare
Breaded Trappista cheese with chips and tartare sauce

Kímélő fogásaink: • Umweltfreundliche Gerichte: • Environmentally friendly dishes:

- Grillezett kecskesajt friss salátával 2000 HUF (7)
Gegrillter Ziegenkäse mit frischen Salat
Grilled goat cheese with fresh salad
- Mozzarellás paradicsomsaláta szárított sonkával, pitával 1800 HUF (7)
Tomatensalat mit Mozzarella, getrocknetem Schinken und Pita
Tomatoe salad with mozzarella, dried ham and pita
- Rapsic saláta grillezett süllővel 2000 HUF(1,4,7)
Rapsic salat mit gegrillten Zander
Fish poachers' („Rapsic”) salad with grilled pike-perch
- Szezámagos csirkemell csíkok salátaágyon 1800 HUF (7,11)
Sesamhühnerbruststreifen auf Salatbett
Chicken breast stripes with sesame seeds on salad bed
- Grillezett Camembert sajt grill zöldségekkel 1800 HUF(7)
Gegrillter Camembert-käse mit gegrilltem Gemüse
Grilled Camembert cheese with grilled vegetables

Restaurant Vámház Fogadó

Levesek: • Suppen: • Soups:

Sajtgombóc leves (3 db gombóccal) Käseknödelsuppe Soup with cheese dumplings	500 HUF(1,7,9)
Dupla sajtgombóc leves (6 db gombóccal) Doppelte Käseknödelsuppe (mit 6 Knödel) Double cheese-dumpling soup (with 6 dumplings)	650 HUF (1,7,9)
„Tóth néni” orjalevese Poulardensuppe auf „Tante Toth“ Art Mrs. Tóth's rich pork soup („Orjaleves”)	500 HUF (1,3,9)
Fácán húsleves Fasanensuppe Pheasant soup	850 HUF(1,3,9)
Heti krémlevesünk Cremesuppe This week's recommended creamsoup	500 HUF(1,7,9)
Csülkös babgulyás Bohnengulasch mit Schweinskeule Bean gulyash with smoked knuckle	900 HUF (1,3)
Halászlé ponty szelettel Fischsuppe Fish soup	900 HUF (4)
Halászlé harcsafilével Fischsuppe mit Welsfilet Fish soup with catfish fillets	1200 HUF(4)

Restaurant Vámház Fogadó

Fő fogásaink • Hauptspeisen • Main courses

Marhahús ételeink: • Rindsfleisch: • Beef:

(Készételek: • Fertiggerichte: • Ready meals:)

Bográcsgulyás Kesselgulasch Goulash made in a stew-pot („Bográcsgulyás”)	850 HUF(1,3)
Vörösboros marhapörkölt galuskával Rotwein-Rindsgulasch mit Nockerln Beef stew flavoured with red wine, gnocchi	1500 HUF(1,3)
Pacalpörkölt friss kenyérrel Kaldaunengulasch mit frischem Brot Tripe stew with fresh bread	1400 HUF
Bélszín heti variációkban, krokettel Rindlendenbraten, anbot der woche, mit krokett This week's recommended Sirloin of beef, Croquettes	3400 HUF (10)
Bélszín steak chef ajánlásával Lendenbraten Steak mit Empfehlung des Chefs Sirloin of Beef Steak recommended by our Chef	3500 HUF (10)
Marharagu erdei gombával, tócsniba csomagolva, reszelt füstölt sajttal Rinderragout mit Waldpilz in „Tócsni” eingepackt mit geräuchertem Reibkäse Beef stew and mushrooms in fried potato dough with smoked cheese	1950 HUF (1,7)

Restaurant Vámház Fogadó

Szárnyas ételeink: • Geflügelgerichte: • Poltry dishes:

- Pulykamell sajtmártással, grillezett zöldségekkel 1800 HUF (1,7)
Pudenbrust mit Käsesosse, mit gegrillten Gemüsen
Turkey breast with cheese sauce and grilled vegetables
- Vaslapon sült, juhtúróval, póréhagymával töltött csirkemell, friss salátával, hasáburgonyával 1950 HUF (7,10)
Auf eisenplatte gebraten hühnerbrust, gefüllt mit schafskase und porezwibel, frischer salat und pommes frites
Chicken breast fried on iron plate and stuffed with ewe-cheese and leeks, fresh salad and chips
- Vaslapon sült, feta sajttal, paradicsommal, töltött csirkemell, zöldség chips-szel, hasáburgonyával 1950 HUF (1,7)
Mit tomaten und Fetakäse gefüllte Hühnerbrust auf eisplatte gebraten mit Gemüsechips und pommes frites
Chicken breast stuffed with feta cheese and tomato, fried on iron plate, served with vegetable crisps and chips
- Mandulás bundában sült csirkemell mozarellával-olívával töltve, hasáburgonyával, friss salátával 1950 HUF (1,7,8)
Gebratene Hühnerbrust mit Mandeln paniert, gefüllt mit Mozzarella und Oliven, Pommes frites und Frischer Salat
Chicken breast with almond stuffed with mozzarella and olives, french potatoes, fresh salad
- Zöldséges csirkecsíkok tócsni bundába csomagolva, feta sajt mártással 1950 HUF (1,7)
Hühnerstreifen mit Gemüse in Kartoffelpanierung mit Fetakäsesos
Chicken stripes with vegetables in potato coating with feta cheese sauce
- Almával, camembert sajttal töltött pulykamell áfonyával, vegyes körettel 1950 HUF(1,3,7)
Mit Apfel und Camembert Käse gefüllte Pudenbrustmit Heidelbeeren und gemischter Beilage
Turkey breast stuffed with apple and Camembert cheese with blueberries and mixed garnish
- Libacomb párolt káposztával, sült burgonyával 2500 HUF
Gänseschenkel mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln
Goose-leg with steamed cabbage and fried potatoes
- Kacsamellfilé ribizlis káposztával, sült burgonyával 2200 HUF
Entenbrustfilee mit Johannesbeerkraut, gebratene Kartoffel
Fillets of duck breast with cabbage and redcurrants, fried potato

Restaurant Vámház Fogadó

Sertés ételeink: • **Schweinefleisch gerichte:** • **Pork dishes:**

- Ropogósra grillezett csülök szeletek, párolt lilakáposztával, 1950 HUF
szalonnás burgonyával
**Eisbeinschnitzel knusprig gegrillt, mit gedünstetem Lilakohl
und Kartoffel mit Speck**
Slices of knuckle grilled in a crisp way served with steamed purple cabbage
and potatoes with bacon
- Vámszedők borzas szelete 1950 HUF(1,3,7)
(fokhagymás tejföllel, reszelt sajttal) hasáburgonyával
Braten auf „Zollnerart” ,mit pommes frites
Customs officers' tousled cutlet with chips
- Erős ember bordája (rostonsült karajon füstölt-főtt csülök, hagyma,
tormamártás, sajttal meghintve) fűszeres héjas gerezd burgonyával 1950 HUF(1,7)
**Rippe des starken Menschen (geräuchertes-gekochtes Eisbein auf rostgebratenem
Kotelett, Zwiebel, Meerretichsoße, mit Käse gestreut) gewürzte Kartoffelscheibe in Schale**
Strong man's rib (Smoked, boiled knuckle and onion fried on roast pork chop with horse-
radish sauce and cheese-spread), with spicy potato slices cooked in their jackets
- Házunk rántott szelete, hasáburgonyával 1700 HUF (1,3,7)
Schnitzel „des Hauses” mit Pommes frites
Breadcrumbed pork cutlet major domo style with french potatoes
- Szónyi rostélyos (mustáros tarja szelet pirított hagymakarikákkal)
fűszeres héjas gerezd burgonyával 1950 HUF (1,10)
**Braten auf „ Szőnyer art” (in senf gelegtes Schnitzel mit gebratener zwiebel),
mit Gewürzkartoffelscheiben in Schale**
Braised steak „Szöny”-style (spare ribs with mustard and sauté onion rings)
with spicy potato slices cooked in their jackets
- Pikáns tarja torony (három szelet sertés tarja, baconnal, füstölt sajttal, paradicsommal
egybesütve), fűszeres héjas gerezd burgonyával 2200 HUF (7)
**Pikanter Kamm-Turm (drei Schweinkammschnitzel mit Bacon, geräuchertem Käse und
Tomaten zusammengebraten) mit Gewürzkartoffelscheiben in Schale**
Tower of piquant spare ribs (three slices of spare ribs fried together with bacon, smoked
cheese and tomato), served with spicy potato slices cooked in their jackets
- Fűszeres sertés csíkok tócsni bundába csomagolva,
fokhagymás tejföllel, sajttal 1950 HUF (1,7)
**Gewürztes schweinefleisch in geribenen Kartoffeln gebacken,
mit Knoblauch, sahné und Käse**
Spicy pork stripes in potato coating and sour cream seasoned with garlic, cheese

Restaurant Vámház Fogadó

Sertés ételeink: • Schweinefleisch gerichte: • Pork dishes:

- Cigánypecsenye, ahogy „Tóth bácsi” szerette, hasáburgonyával 1700 HUF
Zigeunerschnitzel wie es „Onkel Toth“ liebe, mit pommes frites
Pork cutlets „gipsy”-style (with garlic) as Mr. Tóth liked it, with chips
- Cordon bleu hasáburgonyával 1950 HUF(1,3,7)
Cordon bleu mit pommes frites
Cordon bleu with chips

Halételeink: • Fischgerichte: • Fish dishes:

- Pisztráng roston, hasáburgonyával 2200 HUF(1,4)
Forelle vom Rost mit pommes frites
Roast trout with chips
- Mandulás fogasfilé hasáburgonyával, friss salátával 2200 HUF(1,3,4,7,8)
Zander filee in Mandeln gebacken, mit pommes frites, mit frischen Salat
Pike-perch with almond,chips, fresh salad
- Mediterrán süllőfilé görög salátával 2200 HUF (1,4,7)
Mediterran Zanderfile mit griechischem Salat
Zander fillet in Mediterranean style served with Greek salad
- Süllőfilé roston, fűszervajjal, grillezett zöldségekkel 2200 HUF(1,4,7)
Zanderfile vom Rost, kräuterbutter mit gegrillten Gemüsen
Roast pike-perch fillet with spicy butter and grilled vegetables
- Fűszervajban sült tonhal steak grillezett zöldségekkel 2700 HUF(4,7)
Thunfischsteak in Gewürzbutter gebraten mit gegrillten Gemüsen
Tuna steak fried in spicy butter served with grilled vegetables
- Harcsafilé pankó morzsában, sült burgonyával, friss salátával 2200 HUF (1,3,4,7)
Welsfilet in „Panko” (japanischem) Brösel mit Bratkartoffel und frischem Salat
Fried Sheat-fish slices in panko breadcrumbs, fried potatoes, fresh salad
- Egész süllő roston, grill zöldségekkel, petrezselymes burgonyával 3500 HUF (1,4)
Zander auf rost gebraten mit gegrillten Gemüsen und petersilienkartoffeln
Roast pike-perch with grilled vegetables and potatoes with parsley

Restaurant Vámház Fogadó

2 személyes táljaink • 2 persönliche • 2 personal

Rapsic haltál 2 személyre (Pisztráng, rostos süllő, rántott ponty,
zöldséges rizs, hasáburgonya, friss saláta) 5000 HUF (1,3,4,7)

Rapsic Fischsteller für 2 Personen:

(Zander, Forelle, gebackener Karpfen, Reis mit Gemüse, frischer Salat und pommes frites)

Fish poachers' („Rapsic”) fish-plate for two

(trout, roast pike-perch, breaded carp, vegetable rice, fresh salad, chips)

Vámháztál 2 személyre 4500 HUF (1,3,7)

(Borzas szelet, sörös csülök, pulykamell cordon, libacomb, sültkolbász, kakastaréj)

- vegyes köret

**Zollhausteller für 2 Personen: (Speckkartoffeln, Schweinskeule in Bier, Cordon Putenbrust,
Gänseschenkel, Bratwurst mit Speck), gemischter Beilage**

„Vámház”-plate for two

**(tousled cutlet, knuckle steamed in beer, turkey breast Cordon Bleu, goose leg, fried
sausages with „cockscorn”) -mixed garnish**

Gyerek menü: • Kindermenü: • Children's menu:

Tojásos galuska 550 HUF (1,3,7)

Nockerln mit Ei

Egg gnocchi

Rántott csirkemell, hasáburgonya, ketchup 900 HUF (1,3,7)

Gebackene Hühnerbrust mit pommes frites und Ketchup

Breaded chicken breast with chips and ketchup

Párizsi csirkecsíkok majonézzel, hasáburgonyával 900 HUF (1,3,7,10)

Hühnerfleischstreifen mit sosse und pommes frites

Chicken stripes „Paris” style with dip and chips

Fish and chips 900 HUF (1,3,4,7,10)

Restaurant Vámház Fogadó

Köreték: • Beilagen: • Garnishes:

Galuska Nockerln Gnocchi	400 HUF(1,3)
Hasábburgonya Pomfrits Chips	500 HUF
Sült burgonya Bratkartoffeln Fried potatoes	500 HUF
Főtt burgonya Salzkartoffeln Boiled potatoes	400 HUF
Párolt rizs Reis Steamed rice	400 HUF
Grillezett zöldségek Gegrilles Gemüse Grilled vegetable	550 HUF
Fűszeres héjas gerezd burgonya Gewürzkartoffelscheiben in Schale Spicy potato slices cooked in their jackets	550 HUF
Krokett Krokett Croquettes	550 HUF (1,3,7)

Desszertek: • Dessert: • Desserts:

Palacsinták 2db/adag

Palacsinta (kakaós, ízes, diós, fahéjas) Eierkuchen (Zimt, Kakao, Nuss, Marmelade) Pancakes (with cocoa or jam or walnut or cinnamon)	450 HUF(1,8)
Túrós vagy nutellás palacsinta, Quark-Eierkuchen, Nutella Pancake with cottage cheese, nutella	550 HUF (1,7,8)
Gundel-palacsinta Gundel palatschinke Gundel pancake	600 HUF (1,3,7,8)
Gőzgombóc vanília öntettel, dióval vagy mákkal Gedampfter Knödel mit Vanillesos, mit Nuss oder mit Mohn Steamed dumplings with vanilla sauce with walnut or poppy seeds	600 HUF (1,3,7,8)
Császármorzsa – Kaiserschmarn - Kaiserschmarren	600 HUF (1,3,7)
Gesztenyepüré tejszínhabbal Kastanienpüre mit Sahne Chestnut puree with whipped cream	500 HUF (7)
Fagylaltkehely (szezonális) Eisbecker - Ice cream in cup	850 HUF(7)

Restaurant Vámház Fogadó

Saláták: • Salate: • Salads

Káposzta Krautsalat Cabbage salad	450 HUF
Uborkasaláta Gurkensalat Cucumber salad	550 HUF
Tejfölös uborkasaláta Gurkensalat mit saurer Sahne Cucumber Salad with Sour Cream	650 HUF
Paradicsomsaláta Tomatensalat Tomato salad	550 HUF
Csemege uborka Saure Gurken Pickled cucumber	450 HUF(10)
Almapaprika Apfelpaprika Round („apple”) paprika	450 HUF
Vegyes savanyúság Gemischtes Salat Mixed pickles	550 HUF
Csalamádé Gemischtes saures	450 HUF(10)
Friss saláta házi öntettel Frischer Salat mit Guss „des Hauses” Fresh salad with home-made dressing	650 HUF(7)
Görög saláta Griechischer Salat Greek salad	650 HUF(7)

Öntetek: • Dressing: • Dressings:

Joghurtos kapos öntet Joghurt- dill dressing Jogurt and dill dressing	200 HUF (7)
Házi salátaöntet Salatguss des Hauses Home-made Salad Dressing	200 HUF (7)
Ketchup	150 HUF
Majonéz - Mayonnaise	150 HUF (3,10)
Mustár - Senf - Mustard	150 HUF (10)
Tejföl - Sahne - Sour cream	150 HUF (7)
Kenyér, egy szelet - Brot - A slice of bread	50 HUF(1)
Ételdoboz és leveses doboz elvitelre.	50 HUF/db

Napi menü ajánlataink: **790 HUF**

Tages menu

Recommended daily set menu: **790 HUF**

Restaurant Vámház Fogadó

ITALOK • Getranke • Beverages.

Üdítők: • Erfrischungsgetranke: • Soft drinks:

Coca Cola 0,25l	290 HUF
Coca Cola light 0,25l	290 HUF
Coca Cola Zero 0,25l	290 HUF
Sprite 0,25l	290 HUF
Fanta (narancs, orange,) 0,25l	290 HUF
Kinley (tonic, gyömbér, ginger) 0,25l	290 HUF
Cappy (különböző ízekben) 0,25l	290 HUF
Nestea (barack, citrom, peach, lemon) 0,25l	290 HUF
Limonádé	100 HUF/1dl
Ásványvíz 0,25l (szénsavas, szénsavmentes)	240 HUF
Wasser 0,25l (stilles, mit Kohlensäure)	
Mineral water 0,25l (fizzy, still)	
Ásványvíz 0,75l (szénsavas, szénsavmentes)	480 HUF
Wasser 0,75l (stilles, mit Kohlensäure)	
Mineral water 0,75l (fizzy, still)	
Burn 0,25l	400 HUF
Szóda 0,1l	50 HUF

Istenkúti pálinkák: Palinka (Schnaps) Gottesbrunnen: Pálinka selection, „Istenkúti” style:

Almapálinka Apfel Apple 45%	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Barackpálinka Pfirsich Apricot 45%	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Szilvapálinka Pflaumen Plum 45%	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Cigánymeggy pálinka Zigeunerkiroschen Morello cherry , 45%	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Birspálinka Birs Quince 45%	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Vilmoskörte pálinka Wilmosbirnen William pear 45%	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF

Nobilis pálinkák:

Ágyas meggy 40%	2cl 440 HUF - 4cl 880 HUF
Ágyas Szilva 40%	2cl 440 HUF - 4cl 880 HUF
Forte Szilva 55%	2cl 480 HUF - 4cl 960 HUF
Forte Irsai Olivér 55%	480 HUF - 4cl 960 HUF
Forte Vilmoskörte 55%	480 HUF - 4cl 960 HUF
Fahéjas szilva likőr 22%	360 HUF - 4cl 720 HUF

Restaurant Vámház Fogadó

Agárdi Pálinkák:

Körtepálinka 40%	2cl 450 HUF - 4cl 900 HUF
Szilva 40%	2cl 450 HUF - 4cl 900 HUF
Feketeцseresznye 40%	2cl 450 HUF - 4cl 900 HUF
Kajsziбарack 40%	2cl 450 HUF - 4cl 900 HUF

Röviditalok • Schnapse • Spirits:

Unicum	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Jägermeister	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Gordons Gin	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Bacardi	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Baileys	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Martini Bianco, Dry	1dl 500 HUF
Finlandiavodka	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Konyak	2cl 300 HUF - 4cl 600 HUF
Ballantines	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Johnnie Walker	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Jack Daniels	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF
Jim beam	2cl 320 HUF - 4cl 640 HUF

Sörök: • Bier: • Beer:

Soproni csapolt sör: • Soproni draught beer:

0,3l 270 HUF

0,5l 450 HUF

Üveges sörök: • Flashenbier: • Bottled beers:

Soproni barna 0,5l	450 HUF
Edelweiss búzasör 0,5l	550 HUF
Heineken 0,33l	450 HUF
Alkoholmentes sör 0,33l	380 HUF
Gösser Zitronen 0% 0,33l	380 HUF

Szöllősi Pincészet borai: Kérje borlapunkat a felszolgálótól!

Weine: Verlangen Sie bitte die Weinkarte!

Wines of Szöllősi winery Ask the staff for the wine list!

Restaurant Vámház Fogadó

Kimért boraink:

Olaszrizling (szárász)	1 dl 200 HUF
Irsai Olivér (szárász)	1 dl 280 HUF
Cserszegi fűszeres (félédés)	1 dl 280 HUF
Kékfrankos (szárász)	1 dl 200 HUF
Rose (szárász)	1 dl 280 HUF

Pezsgő: • **Sekt:** • **Champagne:**

Törley Charmant Doux	0,75 l 1900 HUF
Törley Gála Sec	0,75 l 1900 HUF
Gyerek pezsgő	0,75 l 1200 HUF

Semiramis Kávé különlegességeink: • **„Semiramis” coffee specialties:**

Espresso kávé	320 HUF
Hosszú kávé	350 HUF
Espresso macchiato	350 HUF (7)
Caffe latte	450 HUF (7)
Karamellás mandulás habos latte	600 HUF (7)
Cappuccino	450 HUF (7)
Rétegelt kávékoktél	600 HUF (7)
Jeges kávé vanília fagyalattal	650 HUF (7)
Koffeinmentes espresso	350 HUF
Tej – Milch - Milk	50 HUF/adag (7)
Kávétejzín	50 HUF(7)
Tejszínhab	100 HUF (7)
Méz	70 HUF /adag
Forró tea	300 HUF
Forró csoki	350 HUF (7)
Heiße Schokolade	
Hot chocolate	

Restaurant Vámház Fogadó

Egyes ételekből kis adag is rendelhető, 70%-os áron.

Kleine portionen sind für 70% preis erhältlich.

Small portions are available for 70% of the regular price.

18 ÉV ALATTIAKAT ÉS ITTAS EGYÉNEKET SZESZES ITALLAL NEM SZOLGÁLUNK KI.

**BETRUNKENE PERSONEN UND JUGENDLICHE UNTER 18 JAHRE WERDEN MIT
ALKOHOLISCHEN GETRANKE NICHT BEDIENT.**

WE DO NOT SERVE ALCOHOLIC BEVERAGES TO UNDERAGED AND INTOXICATED PERSONS.

Minden kedves vendégünknek kellemes időtöltést kívánunk!

We wish you a pleasant stay!

History of the Customs House of Komárom

According to the utilization of the road surfaces in towns and certain villages a so called paving-duty was paid on transportation, animals and rail cargoes. The customs clearing right of Komárom free regal town was presumably established in 1862. This right was practiced by the town for three-year periods and later for six- year periods. Temporary wooden shelters were built next to the customs barriers but they were not suitable among severe weather conditions for protecting customs officers so the town built them some customs houses using strong materials. These customs houses were built by the roads towards Ó-Szőny, Ács and Igmánd.

After the customs houses had been built a new regulation stated in 1898 that customs barriers on the right bank of river Danube had to be abolished. In 1901 the ministry granted the right of customs clearance again for six years on the spots requested by the town. The customs house of Ács was rebuilt at a new site before 1924 on the southern side of Ácsi út, opposite the entrance of Fort Monostor.

According to the decision of the town council an extension of an entrance-hall and a verandah was added to the customs house of Ács. Kálmán Komáromi local master builder and János Petőcz local master joiner were charged with it as they had made the best tender for this job.

As far as local inhabitants remember Mrs. Tóth was the last customs officer. This customs house of the three preserved most of the original shape. Our family bought the partly ruined and neglected building in 2009, restored the original condition and we opened an inn in 2011.

Tulajdonos/Besitzer/Owner:

Vámház-Gasztro Kft. - Nagy Zoltán

Főszakács Chef: Szőnyi Zoltán

Tel: +36 30 288 5954

Asztalfoglalás, ételrendelés: +36 34 343 717

e-mail:vamhaz.zoli@gmail.com

www.vamhazfogado.hu

Nyitvatartás: Hétfő - Vasárnap 9.00 - 22.00