
Vámház
Fogadó

Vámház Fogadó

ÉTLAP

Menü | Menu

**KÉRJÜK AZ ASZTALON BELÜLI KÜLÖN FIZETÉSI SZÁNDÉKÁT ELŐRE SZÍVESKEDJEN JELEZNI,
MERT UTÓLAGOSAN NEM TUDJUK FIGYELEMBE VENNII!**

AZ ÁRAK FORINTBAN ÉRTENDŐK, ÉS AZ ÁFA-T IS TARTALMAZZÁK.

**AZ AJÁNLOTT KÖRETEK IGÉNY SZERINT FELÁR ELLENÉBEN CSERÉLHETŐK
AZ ÉTLAPON SZEREPLŐ MÁŠ 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.

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 VENDÉGÜNNEK KELLEMEŠ IDŐTÖLTÉŠT KÍVÁNUNK!

We wish you a pleasant stay!

A KOMÁROMI VÁMHÁZAK TÖRTÉNETE

A VÁROSOK VAGY EGYES KÖZSÉGEK ÚTBURKOLATÁNAK IGÉNYBEVÉTELE ALAPJÁN A FUVAROK, ÁLLATOK ÉS VASÚTI SZÁLLÍTMÁNYOK UTÁN ÚN. KÖVEZETVÁM-ILLETÉKET SZEDTEK. KOMÁROM SZABAD KIRÁLYI VÁROS KÖVEZETVÁM-SZEDÉSI JOGA FELTEHETŐEN 1862-BEN JÖTT LÉTRE. A JOGOT A VÁROS KEZDETBEN HÁROM, KÉSŐBB HATÉVENKÉNTI IDŐTARTAMOKRA GYAKOROLTA. A KÖVEZETVÁM-SOROMPÓK MELLÉ IDEIGLENES FABÓDÉKAT ÁLLÍTOTTAK FEL, DE MIUTÁN A KÖVEZETSZEDŐKRÉSZÉRE E HELYEKEN EMELT IDEIGLENES FABÓDÉKNEM OLYANOK, AMELYKÉBEN A KÖVEZETVÁMSZEDŐK A TÉLI ZORD IDŐ VISZONTAGSÁGAI ELLEN IS VÉDVE VANNAK, AZ OTT ALKALMAZOTTAK RÉSZÉRE MEGFELELŐ SZILÁRD ANYAGBÓL ÉPÜLT KÖVEZETVÁMSZEDŐ HÁZAKAT EMELTEK. A KÖVEZETVÁMSZEDŐ HÁZAKAT AZ Ó-SZÖNY, ÁCS FELÉ, ÉS IGMÁND FELÉ VEZETŐ ÚTON ÉPÍTETTÉK FEL. A VÁMHÁZAK FELÁLLÍTÁSÁT KÖVETŐEN 1898-BAN ALKOTOTT RENDELET KIMONDTA, HOGY A DUNA JOBB PARTI VÁMSOROMPÓKAT MEG KELL SZÜNTETNI. A MINISZTERIUM 1901-BEN ÚJABB 6 ÉVRE ENGEDÉLYEZTE A VÁROS ÁLTAL KÉRT HELYEKEN A KÖVEZETVÁM SZEDÉSI JOGOT. AZ 1924 ELŐTTI IDŐSZAKBAN AZ ÁCSI VÁMHÁZ ÚJ HELYEN, AZ ÁCSI ÚT DÉLI OLDALÁRA, A MONOSTORI ERŐD BEJÁRATÁVAL SZEMBEN ÉPÍTETTÉK FEL. A KÉPVISELŐ-TESTÜLETI HATÁROZAT SZERINT AZ ÁCSI VÁMHÁZHOZ EGY ELŐTÉRBŐL ÉS TORNÁCBÓL ÁLLÓ TOLDALÉKOT ÉPÍTETEK. A MUNKÁVAL MEGBÍZTÁK KOMÁROMI KÁLMÁN HELYBELI ÉPÍTŐMESTER ÉS PETŐCZ JÁNOS HELYBELI ASZTALOS MESTER (LEGOLCSÓBB) AJÁNLATTEVŐKET. A KOMÁROMIAK EMLÉKEZETE SZERINT AZ UTOLSÓ VÁMSZEDŐ TÓTH NÉNI VOLT. A HÁROM VÁMHÁZ KÖZÜL EZ AZ ÉPÜLET ŐRIZTE MEG LEGJOBBAN ALAKJÁT. A ROMOS ÉS ELHANYAGOLT ÉPÜLETET CSALÁDUNK 2009-BEN MEGVÁSÁROLTA ÉS EREDETI ÁLLAPOTÁBAN VISSZAÉPÍTETTE, MAJD 2011-BEN MEGNYITOTTA FOGADÓJÁT.

Die Geschichte des Zollhaus.

Inden Städten oder auch einigen Ortschaften verlangte man früher sogenannte „Strassenstein-Gebühren“ von den Benutzern. In der königlichen Freistadt Komárom hat man dieses Gesetz gegen 1862 eingeführt. Dieses Gesetz wurde zuerst alle 3 Jahre, später alle 6 Jahre erneuert. Anfanglich wurden neben diesen Schranken einfache Holzhütten gestellt, in welchen die Schrankenwarter untergebracht wurden. Da diese aber im eiskalten Winter nicht genug Schutz gaben, wurden später wetterfeste Ziegelhütten gebaut. Die Zollhäuser wurden in Richtung Alt-Szőny, Ács und Igmánd erbaut. Nach dem erbaut wurde im Jahre 1898 ein neues Gesetz erhoben, nachdem die Zollschränken rechts der Donau entfernt wurden. 1901 bekam die Stadt Komárom ein

neues recht zur benutzung der zollschranken, wieder für 6 jahre. Vor 1924 wurde das Zollhaus in richtung Ács on neuer stelle, gegenüber der Festung Monostor, erbaut. Die stadtleitung plante einer anbau on das Zollhaus, welcher aus einem vorraum und einem gang bestand. Mit der arbeit wurde der baumeister Kálmán Komáromi und der tischler János Petőcz beauftragt, sie waren die billigsten ausfühler für die geplante arbeit. Gemass den erinnerungen der Bürger von Komárom war die letzte Zollhauserin Tóth néni (Tante Tóth) dieses Zollhaus war das stabilste aller drei in der stadt. Es behielt seine form am langsten. Dieses doch ziemlich brüchige und verfallene Zollhaus kauften wir 2009 und 2011 haben wir, das gebäude so gut wie möglich auf-u. ausgebaut, seiner ursprünglichen form entsprechend, als Gaststätte eröffnet.

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.

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

Liste der allergie-stoffe | Allergy advence

- 1. GLUTÉNT TARTALMAZÓ GABONAFÉLÉK (AZAZ BÚZA, ROZS, ÁRPA, ZAB, TÖNKÖLYBÚZA, KAMUT, ILLETVE HIBRIDIZÁLT FAJTÁI) ÉS A BELŐLÜK KÉSZÜLT TERMÉKEK**
Gluten-inhaltliche getreidesorten (Weizen, Roggen, Gersten, Hafer, Dinkel, camut-Weizen, oder deren Hybridvariationen) | Cereals containing gluten, including wheat, rye, barley, oats, spelt, and kamut or their hybrids
- 2. RÁKFÉLÉK ÉS A BELŐLÜK KÉSZÜLT TERMÉKEK**
Krebssorten | Crustaceans
- 3. TOJÁS ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK**
Eier | Eggs
- 4. HAL ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK**
Fische | Fish
- 5. FÖLDIMOGYORÓ ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK**
Erdnüsse | Peanuts
- 6. SZÓJABAB ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK**
Sojabohne | Soybeans
- 7. TEJ ÉS AZ ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK (BELEÉRTVE A LAKTÓZT)**
Milch | Milk
- 8. DIÓFÉLÉK, AZAZ MANDULA (AMYGDALUS COMMUNIS L.), MOGYORÓ (CORYLUS AVELLANA), DIÓ (JUGLANS REGIA), KESUDIÓ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), PEKÁNDIÓ (CARYA ILLINOINENSIS [WANGENH.] K. KOCH), BRAZIL DIÓ (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISZTÁCIA (PISTACIA VERA), MAKADÁMIA VAGY QUEENSLANDI DIÓ (MACADAMIA TERNIFOLIA)**
Nuss-Sorten, d.h. Mandeln, Nüsse, Cashunuss, Pekannuss, Brasilnuss, Pistazzien, Macadamien, Queensland-Nuss | Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios macadamia and Queensland nuts

9. ZELLER ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK

Sellerie | Celery

10. MUSTÁR ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK

Senf | Mustard

11. SZEZÁMMAG ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK

Sesamkerne | Sesame seeds

12. KÉN-DIOXID ÉS AZ SO₂-BEN KIFEJEZETT SZULFITOK 10 MG/KG, ILLETVE 10 MG/LITER ÖSSZKONCENTRÁCIÓT MEGHALADÓ MENNYISÉGBEN; A SZÁMÍTÁST A FOGYASZTÁSRA KÉSZ TERMÉKEKRE, VAGY A GYÁRTÓ UTASÍTÁSA ALAPJÁN ELKÉSZÍTETT TERMÉKEKRE VONATKOZÓAN KELL ELVÉGEZNI

Schwefeldioxide und im SO₂ ausgedrückten Sulfide in einer Qualität über die Konzentration von 10mg/kg bzw. 10mg/l | Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/liter

13. CSILLAGFÜRT ÉS A BELŐLE KÉSZÜLT TERMÉKEK

Die Wolfsbohne und die davon hergestellten Produkte | Lupine

14. PUHATESTŰEK ÉS A BELŐLÜK KÉSZÜLT TERMÉKEK

Weichtiere und die davon hergestellten Produkte | Mollusks

REGGELI ÉTELEK

Frühstück | Morning meals

SONKÁS RÁNTOTTA

Schinken mit Eier
Ham and eggs

3 | 1 200 HUF

SZALONNÁS, HAGYMÁS RÁNTOTTA

Eier mit Speck und Zwiebel
Scrambled eggs with bacon and onion

3 | 1 200 HUF

ELŐÉTELEK

Vorspeisen | Starters

HIDEG LIBAMÁJ ZSÍRJÁBAN (PFEFFERONIVAL, PIRÍTÓSSAL, LILAHAGYMÁVAL)

Kaltes Gänseleber in seinem Fett (mit Pfefferoni, geröstetem Brot und mit Lilazwiebel)
Cold Goose Liver in its Fat (with Pfefferoni, Toast and Red Onion)

1 | 5 200 HUF

RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT, KROKETTEL, ÁFONYA ÖNTETTEL

Gebackener Camembert, Krokette, Blaubeere-Sauce
Fried Camembert cheese with croquette and cranberry sauce

1 |
3 | 2 500 HUF
7 |

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT HASÁBBURGONYÁVAL-TARTÁRMÁRTÁSSAL

Gebackener Käse mit pommes frites und mit sauce á la tartare
Breaded Trappista cheese with chips and tartare sauce

1 |
3 | 2 500 HUF
7 |

GRILLEZETT KECSKESAJT, BALZSAMECETES, DIÓS FRISS SALÁTÁVAL

Ziegenkäse gegrillt, frischer Gemüse Salat mit Balsamessig und Nuss
Grilled goat cheese, fresh salad with walnuts and balsamic vinegar

7 |
8 | 3 300 HUF

**SZEZÁMMAGOS ROSTON CSIRKEMELL CSÍKOK
FRISS SALÁTA ÁGYON REMULÁD MÁRTÁSSAL**

Hühnerbrust von Rost mit Sesam auf frischem Salatbett mit Remuláde Salatguss
Grilled chicken breast strips with sesame seed on fresh remulade salad

1
7
11 | **2 800 HUF**

LEVESEK
Suppen | Soups

SAJTGOMBÓC LEVES (3 DB GOMBÓCCAL)

Käseknödelsuppe
Soup with cheese dumplings

1
7
9 | **1 100 HUF**

DUPLA SAJTGOMBÓC LEVES (6 DB GOMBÓCCAL)

Doppelte Käseknödelsuppe (mit 6 Knödel)
Double cheese-dumpling soup (with 6 dumplings)

1
7
9 | **1 250 HUF**

„TÓTH NÉNI” HÚSLEVESE (SERTÉS)

Poulardensuppe auf „Tante Toth“ Art
Mrs. Tóth's rich pork soup

1
3
9 | **950 HUF**

FÁCÁN HÚSLEVES

Fasanensuppe
Pheasant soup

1
3
9 | **1 500 HUF**

NAPI KRÉMLEVESÜNK

Cremesuppe
This daily recommended creamsoup

1
7
9 | **1 200 HUF**

CSÜLKÖS BABGULYÁS

Bohnengulasch mit Schweinskeule
Bean gulash with smoked knuckle

1
3 | **1 500 HUF**

HALÁSZLÉ (PONTY SZELETTEL)

Fischsuppe
Fish soup

4 | 1 500 HUF

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL

Fischsuppe mit Welsfilet
Fish soup with catfish fillets

4 | 2 000 HUF

FŐ FOGÁSAINK

Hauptspeisen | Main courses

MARHA, ÉS VAD ÉTELEINK

Rindsfleisch, Wald | Wild, Beef

(KÉSZÉTELEK | Fertiggerichte | Ready meals)

BOGRÁCSGULYÁS

Kesselgulasch
Goulash made in a stew-pot („Bográcsgulyás”)

1
3 | 1 500 HUF

VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL

Rotwein-Rindsgulasch mit Nockerln
Beef stew flavoured with red wine, gnocchi

1
3 | 2 500 HUF

PACALPÖRKÖLT FRISS KENYÉRREL

Kaldaunengulasch mit frischem Brot
Tripe stew with fresh bread

1 | 2 000 HUF

MARHAPOFA (SOUS VIDE), ERDEI GOMBA RAGUVAL, RÖSZTIVEL

Beef cheek (soused), forest mushroom with stew and rösztli
Rinderbacken (mariniert) mit Waldpilzragout und Rösti

1
3
7 | 4 200 HUF

HAGYMÁS ROSTÉLYOS, (HÁTSZÍN) BURGONYA CHIPSSZEL

Rostbraten mit Zwiebel, Kartoffelchips

Steak smothered in onions with potato chips

1
10 | 4 600 HUF

BÉLSZÍN STEAK CHEF AJÁNLÁSÁVAL

Lendenbraten Steak mit Empfehlung des Chefs

Sirloin of Beef Steak recommended by our Chef

6 | 5 500 HUF

FÜSTÖS VADDISZNÓ SZŰZ (SOUS VIDE), HERCEGNŐ BURGONYÁVAL

Wildschwein geräuchert (sous vide) mit Herzoginkartoffeln

Smokey pork tenderloin with duchess potatoes

1
7 | 4 800 HUF

SZÁRNYAS ÉTELEINK

Geflügelgerichte | Poltry diches

VASLAPONSÜLT CSIRKEMELL, FEKETEERDŐ SONKÁVAL, PFEFFERONIS

FETASAJTTAL TÖLTVE, HASÁBBURGONYÁVAL, FRISS SALÁTA ÁGYON

Hühnerbrust vom Rost mit Schwarzwaldschinke, gefüllt mit Pfefferoni-Feta-Käse auf mit pommes frites, frischem Salatbett

Chicken breast roasted on iron sheet stuffed with Black Forest ham and Pfefferoni-feta cheese on a with chips fresh salad

1
7 | 3 050 HUF

PANKÓMORZSÁBAN SÜLT PESZTÓS CSIRKEMELL, ASZALT PARADICSOMMAL,

MOZZARELLÁVAL TÖLTVE, BURGONYA CHIPSSZEL

Hühnerbrust in Panko-Mehl mit Pesto, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, Kartoffelchips

Chicken breast with pesto, stuffed with dried tomatoes and mozzarella, fried in pankó-crumbs, with potato chips

1
3
7 | 3 050 HUF

**ROSTONSÜLT CSIRKEMELL, MÁRVÁNY SAJTMÁRTÁSSAL,
GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL** 1 | 3 050 HUF
Hühnerbrust vom Rost, Blauschimmelkäse-Sauce, Grillgemüse 7
Grilled chicken breast with blue cheese sauce and grilled vegetables

ALMÁVAL-CAMEMBERT SAJTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL, ÁFONYÁVAL, KROKETTEL 1 | 3 050 HUF
Mit Apfel und Camembert Käse gefüllte Hühnerbrust Heidelbeeren und Krokette 3
Chicken breast stuffed with apple and Camembert cheese with blueberries 7
and with croquette

LIBACOMB PÁROLT KÁPOSZTÁVAL, SÜLTBURGONYÁVAL 1 | 3 500 HUF
Gänseschenkel mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln 7
Goose-leg with steamed cabbage and fried potatoes

**SOUS VIDE BŐRÖS KACSAMELLFILÉ, VÖRÖS BOROS ASZALT SZILVÁS
CSATNIVAL HERCEGNŐ BURGONYÁVAL** 1 | 3 500 HUF
Entenbrustfilet (sous vide) mit Herzoginkartoffeln 7
Sous – vide duck breast-filet with skin, with duchess potatoes

SERTÉS ÉTELEINK

Schweinefleisch gerichte | Pork dishes

**ROPOGÓSRA GRILLEZETT CSÜLÖK SZELETEK,
PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL, SÜLT BURGONYÁVAL** 1 | 3 050 HUF
Eisbeinschnitzel knusprig gegrillt, mit gedünstetem Lilakohl und Bratkartoffeln 7
Slices of knuckle grilled in a crisp way served with steamed
purple cabbage and fried potatoes

**VÁMSZEDŐK BORZAS SZELETE (FOKHAGYMÁS TEJFÖLLEL, RESZELT SAJTAL),
HASÁBBURGONYÁVAL** 1 | 3 050 HUF
Braten auf „Zollnerart“, mit pommes frites 3
Customs officers' tousled cutlet with chips 7

<p>ERŐS EMBER BORDÁJA (ROSTONSÜLT KARAJON FÜSTÖLT-FÓTT CSÜLÖK, SÜLT HAGYMA, TORMA, SAJTAL MEGHINTVE), FÚSZERES HÉJAS GEREZD BURGONYÁVAL</p>	<p>1 7</p>	<p>3 050 HUF</p>
<p>Rippe des starken Menschen (geräuchertes-gekochtes Eisbein auf rostgebratenem Kotelett, Zwiebel, Meerrettich, mit Käse gestreut) gewürzte Kartoffelscheibe in Schale Strong man's rib (Smoked, boiled knuckle and onion fried on roast pork chop with horse-radish and cheese-spread), with spicy potato slices cooked in their jackets</p>		
<p>HÁZUNK RÁNTOTT SZELETE, HASÁBBURGONYÁVAL</p>	<p>1 3 7</p>	<p>2 600 HUF</p>
<p>Schnitzel „des Hauses“ mit Pommes frites Breadcrumbed pork cutlet major domo style with french potatoes</p>		
<p>PIKÁNS TARJA TORONY (HÁROM SZELET SERTÉS TARJA, BACONNAL, FÜSTÖLT SAJTAL, PARADICSOMMAL EGYBESÜTVE), FÚSZERES HÉJAS GEREZD BURGONYÁVAL</p>	<p>7</p>	<p>3 500 HUF</p>
<p>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</p>		
<p>CIGÁNYPECSENYE, AHOGY „TÓTH BÁCSI“ SZERETTE, HASÁBBURGONYÁVAL</p>	<p>1</p>	<p>2 600 HUF</p>
<p>Zigeunerschnitzel wie es „Onkel Toth“ liebe, mit pommes frites Pork cutlets „gipsy“-style (with garlic) as Mr. Tóth liked it, with chips</p>		
<p>CORDON BLEU HASÁBBURGONYÁVAL</p>	<p>1 3 7</p>	<p>3 050 HUF</p>
<p>Cordon bleu mit pommes frites Cordon bleu with chips</p>		
<p>KARAJ STEAK (25DKG SOUS VIDE), CHEDDAR SAJT MÁRTÁSSAL, KROKETTEL</p>	<p>1 7</p>	<p>3 300 HUF</p>
<p>Steak aus Karree (25 dkg sous vide), Cheddar-käse-Sauce, Krokette Pork chop steak with cheddar cheese sauce and croquettes</p>		

HALÉTELEINK

Fischgerichte | Fish dishes

EGÉSZ PISZTRÁNG ROSTON, BURGONYA CHIPSSZEL

Forelle vom Rost mit Kartoffelchips
Roast trout with potato chips

1
4 | 3 600 HUF

MANDULÁS FOGASFILÉ, HASÁBBURGONYÁVAL, FRISS SALÁTÁVAL

Zander filee in Mandeln gebacken, mit pommes frites, mit frischen Salat
Pike-perch with almond, chips, fresh salad

1 7
3 8 | 3 600 HUF
4

MEDITERRÁN ROSTON SÜLLŐFILÉ, GÖRÖG SALÁTÁVAL

Mediterran Zanderfile mit griechischem Salat
Zander fillet in Mediterranean style served with Greek salad

1
4 | 3 600 HUF
7

ROSTONSÜLT LAZACFILÉ, CITRUSOS GRILL ZÖLDSÉGEKKEL

Lachsfilet vom Rost, Zitrus-Grillgemüse
Grilled salmon filet with grilled citrus vegetables

4 | 4 500 HUF

HARCSAFILÉ PANKÓ MORZSÁBAN, SÜLT BURGONYÁVAL, FRISS SALÁTÁVAL

Welsfilet in „Panko” (japanischem) Brösel mit Bratkartoffel und frischem Salat
Fried Sheat-fish slices in panko breadcrumbs, fried potatoes, fresh salad

1 4
3 7 | 4 000 HUF

2 SZEMÉLYES TÁLJAINK

2 persönliche | 2 personal

RAPSIC HALTÁL 2 SZEMÉLYRE (PISZTRÁNG, ROSTON SÜLLŐ, RÁNTOTT PONTY, RIZS, HASÁBBURGONYA, FRISS SALÁTA)

Rapsic Fischsteller für 2 Personen (Zander, Forelle, gebackener Karpfen, Reis, frischer Salat und pommes frites)

Fish poachers' („Rapsic”) fish-plate for two (trout, roast pike-perch, breaded carp, rice, fresh salad, chips)

1
3
4 | 7 500 HUF
7

VÁMHÁZTÁL 2 SZEMÉLYRE

(BORZAS SZELET, GRILL CSÜLÖK, CSIRKEMELL CORDON, LIBACOMB, SÜLTKOLBÁSZ, SZALONNA) VEGYES KÖRET (RIZS, HASÁBBURGONYA)

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 „cockscomb”)-mixed garnish

1
3
7
6 500 HUF

GYEREK MENÜ

Kindermenü | Children's menu

TOJÁSOS GALUSKA

Nockerln mit Ei

Egg gnocchi

1
3
7
1 100 HUF

RÁNTOTT CSIRKEMELL, HASÁBBURGONYA, KETCHUP

Gebackene Hühnerbrust mit pommes frites und Ketchup

Breaded chicken breast with chips and ketchup

1
3
7
1 700 HUF

PÁRIZSI CSIRKECSÍKOK MAJONÉZZEL, HASÁBBURGONYÁVAL

Hühnerfleischstreifen mit sosse und pommes frites

Chicken stripes „Paris” style with dip and chips

1 7
3 10
1 700 HUF

PANKÓS SÜLLŐ FALTKÁK, HASÁBBURGONYÁVAL, TARTÁRMÁRTÁSSAL

Fisch und pommes

Fish and chips

1 4
3 7
1 900 HUF

KÖRETEK

Beilagen | Garnishes

GALUSKA

Nockerln
Gnocchi

1
3

700 HUF

HASÁBBURGONYA

Pomfrits
Chips

800 HUF

SÜLTBURGONYA

Bratkartoffeln
Fried potatoes

800 HUF

FŐTT BURGONYA

Salzkartoffeln
Boiled potatoes

700 HUF

PÁROLT RIZS

Reis
Steamed rice

700 HUF

GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK

Gegrilles Gemüse
Grilled vegetable

1 200 HUF

FÚSZERES HÉJAS GEREZD BURGONYA

Gewürzkartoffelscheiben in Schale
Spicy potato slices cooked in their jackets

900 HUF

ÉDESBURGONYA

Sweet Potatoes

Süßkartoffeln

1 200 HUF

KROKETT

Kroketten

Croquettes

1

3

7

900 HUF

BURGONYA CHIPS

Kartoffelchips

Potato chips

900 HUF

HERCEGNŐ BURGONYA

Herzoginkartoffeln

Duchess potatoes

900 HUF

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)

1

8

800 HUF

TÚRÓS VAGY NUTELLÁS PALACSINTA

Quark-Eierkuchen, Nutella

Pancake with cottage cheese, nutella

1

7

8

900 HUF

GUNDEL PALACSINTA

Gundel palatschinke

Gundel pancake

1 7

3 8

1100 HUF

GÖZGOMBÓC, VANÍLIA ÖNTETTEL, DIÓVAL VAGY MÁKKAL		
Gedampfter Knödel mit Vanillesos, mit Nuss oder mit Mohn	1 7	1100 HUF
Steamed dumplings with vanilla sauce with walnut or poppy seeds	3 8	

CSÁSZÁRMORZSA		
Kaiserschmarn	1	1100 HUF
Kaiserschmarren	3	
	7	

GESZTENYEPÜRÉ TEJSZÍNHAZZAL		
Kastanienyüre mit Sahne	7	1100 HUF
Chestnut puree with whipped cream		

FAGYLALTKEHELY (SZEZONÁLIS)		
Eisbecker	7	1500 HUF
Ice cream in cup		

SALÁTÁK

Salate | Salads

KÁPOSZTA		
Krautsalat		800 HUF
Cabbage salad		

UBORKASALÁTA		
Gurkensalat		900 HUF
Cucumber salad		

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA		
Gurkensalat mit saurer Sahne		1100 HUF
Cucumber Salad with Sour Cream		

PARADICSOMSALÁTA

Tomatensalat
Tomato salad

1100 HUF

CSEMEGE UBORKA

Saure Gurken
Pickled cucumber

10

800 HUF

ALMAPAPRIKA

Apfelpaprika
Round („apple“) paprika

800 HUF

VEGYES SAVANYÚSÁG

Gemischtes Salat
Mixed pickles

1100 HUF

FRISS SALÁTA HÁZI ÖNTETTEL

Frischer Salat mit Guss „des Hauses“
Fresh salad with home-made dressing

7

1100 HUF

GÖRÖG SALÁTA

Griechischer Salat
Greek salad

7

1300 HUF

ÖNTETEK

Dressing | Dressings

JOGHURTOS KAPROS ÖNTET

Joghurt- dill dressing
Jogurt and dill dressing

7

300 HUF

HÁZI SALÁTA ÖNTET

Salatguss des Hauses

Home-made Salad Dressing

7

300 HUF

KETCHUP

Ketchup

Ketchup

200 HUF

MAJONÉZ

Mayonnaise

Mayonnaise

3

10

200 HUF

MUSTÁR

Senf

Mustard

10

200 HUF

TEJFÖL

Sahne

Sour cream

7

200 HUF

TARTÁRMÁRTÁS

Tartar sauce

Tartare sauce

3

7

10

300 HUF

KENYÉR, EGY SZELET

Brot

A slice of bread

1

80 HUF

ITALOK Getranke | Beverages

ÜDÍTŐK Erfrischungsgetrankem | Soft drinks

COCA COLA	0,25 L	500 HUF
COCA COLA ZERO, ZERO CITROM	0,25 L	500 HUF
SPRITE ZERO	0,25 L	500 HUF
FANTA (NARANCS, ORANGE)	0,25 L	500 HUF
KINLEY (TONIC, GYÖMBÉR, GINGER)	0,25 L	500 HUF
CAPPY (EPER, KÖRTE, NARANCS, ŐSZIBARACK, ALMA)	0,25 L	500 HUF
FUSETEA (BARACK, CITROM, PEACH, LEMON)	0,25 L	500 HUF
LIMONÁDÉ	3 DL	540 HUF
LIMONÁDÉ	5 DL	900 HUF
ÁSVÁNYVÍZ (SZÉNSAVAS, SZÉNSAVMENTES) Wasser (stilles, mit Kohlensäure) Mineral water (fizzy, still)	0,33 L	450 HUF
ÁSVÁNYVÍZ (SZÉNSAVAS, SZÉNSAVMENTES) Wasser (stilles, mit Kohlensäure) Mineral water (fizzy, still)	0,75 L	950 HUF
BURN	0,25 L	700 HUF
SZÓDA	1 DL	80 HUF

NOBILIS PÁLINKÁK

	2 CL	4 CL
ÁGYAS MEGGY 40%	700 HUF	1 400 HUF
ÁGYAS SZILVA 40%	700 HUF	1 400 HUF
VILMOSKÖRTE 40%	700 HUF	1 400 HUF
BIRS 40%	800 HUF	1 600 HUF
FEKETERIBIZLI 40%	800 HUF	1 600 HUF
KÖKÉNY 40%	800 HUF	1 600 HUF
FORTE SZILVA 55%	700 HUF	1 400 HUF
FORTE IRSAI OLIVÉR 55%	700 HUF	1 400 HUF
FORTE VILMOS KÖRTE 55%	700 HUF	1 400 HUF

AGÁRDI PÁLINKÁK

FEKETE CSERESZNYE 40%	700 HUF	1 400 HUF
KAJSZI BARACK 40%	700 HUF	1 400 HUF
CIGÁNYPEGGY 40%	800 HUF	1 600 HUF
AGÁRDI „SZIVAR” ASZÚTÖRKÖLY PÁLINKA (45%)	1 000 HUF	2 000 HUF

APERITIF

Aperitif | Aperitif

APEROL SPRITZ		1 200 HUF
MARTINI BIANCO, DRY	1 DL	1 000 HUF
HUGO	1 DL	400 HUF

RÖVIDITALOK

Schnapse | Spirits

	2 CL	4 CL
UNICUM, UNICUM SZILVA, UNICUM BARISTA	400 HUF	800 HUF
JÄGERMEISTER	400 HUF	800 HUF
GORDONS GIN	400 HUF	800 HUF
BACARDI	400 HUF	800 HUF
BAILEYS	400 HUF	800 HUF
FINLANDIA VODKA	400 HUF	800 HUF
SZT. REMY KONYAK	400 HUF	800 HUF
BALLANTINES	500 HUF	1 000 HUF
JOHNNIE WALKER	500 HUF	1 000 HUF
JACK DANIELS	500 HUF	1 000 HUF
JIM BEAM	500 HUF	1 000 HUF
JAMESON	500 HUF	1 000 HUF

SÖRÖK

Bier | Beer

	0,3 L	0,5 L
SOPRONI CSAPOLT SÖR Soproni draught beer Draft beer	420 HUF	700 HUF

ÜVEGES SÖRÖK | Flaschenbier | Bottled beers

SOPRONI BARNA	0,5 L	700 HUF
EDELWEISS BÚZASÖR	0,5 L	850 HUF
PILSNER URQUELL	0,33 L	600 HUF
HEINEKEN	0,33 L	600 HUF
HEINEKEN 0%	0,33 L	600 HUF
GÖSSER ZITRONEN 0%	0,33 L	600 HUF
MORT SUBITE	0,25 L	750 HUF
KRUSOVICE	0,5 L	750 HUF

BOROK

Wein | Wine

KÉRJE BORLAPUNKAT A FELSZOLGÁLÓTÓL!

Weine: Verlangen Sie bitte die Weinkarte! | Wines winery Ask the staff for the wine list!

FOLYÓ BOROK

OLASZRIZLING FEINDL	1 DL	450 HUF
KÉKFRANKOS FEINDL	1 DL	450 HUF

PEZSGŐ

Sekt | Champagne

TÖRLEY CHARMANT DOUX	0,75 L	2 600 HUF
TÖRLEY GÁLA SEC	0,75 L	2 600 HUF
TÖRLEY ALKOHOLMENTES	0,75 L	2 600 HUF
CINZANO PEZSGŐ (ÉDES, SZÁRAZ)	0,75 L	4 900 HUF

SEMIRAMIS KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEINK
„Semiramis” coffee specialties

ESPRESSO KÁVÉ		450 HUF
HOSSZÚ KÁVÉ		600 HUF
AMERICANO		600 HUF
ESPRESSO MACCHIATO	7	550 HUF
CAFFE LATTE	7	800 HUF
KARAMELLÁS MANDULÁS HABOS LATTE	7	900 HUF
CAPPUCCINO	7	800 HUF
KARAMELLÁS CAPPUCCINO	7	900 HUF
RÉTEGELT KÁVÉKOKTÉL	7	900 HUF
JEGES KÁVÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL	7	1 000 HUF
KARAMELLÁS JEGES MACCHIATO	7	1 000 HUF
KOFFEINMENTES ESPRESSO		600 HUF
KOFFEINMENTES CAPPUCCINO	7	950 HUF
TEJ Milch Milk	7	80 HUF/ADAG
LAKTÓZMENTES TEJ Laktosefreie Milch Lactose-free milk		200 HUF/ADAG
MANDULA TEJ Mandelmilch Almond milk		200 HUF/ADAG
KÁVÉ TEJSZÍN	7	80 HUF
TEJSZÍN HAB	7	120 HUF
MÉZ		150 HUF/ADAG
FORRÓ TEA Tee		500 HUF
FORRÓ CSOKI Heiße Schokolade Hot chocolate	7	800 HUF

TULAJDONOS | Besitzer | Owner
VÁMHÁZ-GASZTRO KFT.
NAGY ZOLTÁN

FŐSZAKÁCS | Chef | Chef
SZŐNYI ZOLTÁN

ASZTALFOGLALÁS, ÉTEL RENDELÉS
+36 34 343 717

E-MAIL
vamhaz.zoli@gmail.com

WEBOLDAL
www.vamhazfogado.hu

Vámház
Fogadó