
Vámház
Fogadó

Vámház Fogadó

ÉTLAP
Menü | Menu

**ÉRKEZÉSKOR KÉRJÜK AZ ASZTALON BELÜLI KÜLÖN FIZETÉSI SZÁNDÉKÁT SZÍVESKEDJEN JELEZNI,
MERT UTÓLAGOSAN NEM TUDJUK FIGYELEMBE VENNI.**

Wenn Sie innerhalb des Tisches separat bezahlen möchten, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Ankunft mit, da wir dies später nicht mehr berücksichtigen können!

Upon arrival, please indicate your intention to pay separately at the table, because we cannot take it into account afterwards.

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

Die Preise sind in HUF und enthalten die Mehrwertsteuer.

Prices are in Hungarian Forints and include VAT.

**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.

EGYES ÉTELEKBŐL KIS ADAG IS RENDELHETŐ, 70%-OS ÁRON.

Kleine portionen sind für 70% preis erhaltlich.

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

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

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

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

MINDEN KEDVES VENDÉGÜNKNEK KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNKUNK!

We wish you a pleasant stay!

A KOMÁROMI VÁMHÁZAK TÖRTÉNETE

A VÁROSOK VAGY EGYES KÖZSÉGEK ÚTBURKOLATÁNAK IGÉNYBEVÉTELE ALAPJÁN A FUVAROK, ÁLLATOKÉSVASÚTISZÁLLÍTMÁNYOKUTÁNÚN. KÖVEZETVÁM-ILLETKETSZEDTEK. KOMÁROMSZABAD KIRÁLYI VÁROS KÖVEZETVÁM-SZEDÉSI JOGA FELTEHETŐEN 1862-BEN JÖTT LÉTRE. A JOGOT A VÁROS KEZDETBEN HÁROM, KÉSÖBB HATÉVENKÉNTI IDŐTARTAMOKRA GYAKOROLTA. A KÖVEZETVÁM-SOROMPÓK MELLÉ IDEIGLENES FABÓDÉKAT ÁLLÍTOTTAK FEL, DE MIUTÁN A KÖVEZETSZEDŐK RÉSZÉRE EHELYEKEN EMELT IDEIGLENES FABÓDÉK NEM OLYANOK, AMELYEKBEN A KÖVEZETVÁMSZEDŐK ATÉLI 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 MINISZTÉRIUM 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 VÁMHÁZHÖZ EGY ELŐTERBŐL ÉS TORNÁCBÓL ÁLLÓ TOLDALÉKOT ÉPÍTETTEK. 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 ÖRIZTE 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 Ortschafen 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 aller 3 Jahre, später aller 6 Jahre erneuert. Anfangs wurden neben den Schranken einfache Holzhütten gestellt, in welchen die Schrankenwärter untergebracht wurden. Da diese aber im eiskalten Winter nicht genug Schutz gaben, wurden später wetterfeste Ziegelhütten gebaut. Die Zollhäuser wurden in Richtung Alt-Szöny, Ács und Igmárd erbaut. Nachdem erbaut wurde im Jahre 1898 ein neues Gesetz erhoben, nachdem die Zollschränke rechts der Donau entfernt wurden. 1901 bekam die Stadt Komárom ein neues Recht zur Benutzung der Zollschränke, wieder für 6 Jahre. Vor 1924 wurde das Zollhaus in Richtung Ács auf einer neuen 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 ausführer 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 from am langsten. Dieses doch ziemlich brűchige und verfallene Zollhaus kauften wir 2009 und 2011 haben wir, das gebaude so gut wie möglich auf-u. ausgebaut, seiner ursprünglichen form entsprechend, als Gaststatte 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-Szöny, 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, haselnuts, 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. PUHATESTÜEK 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 | 1 400 HUF

SZALONNÁS, HAGYMÁS RÁNTOTTA

Eier mit Speck und Zwiebel
Scrambled eggs with bacon and onion

3 | 1 400 HUF

ELŐÉTELEK

Vorspeisen | Starters

HIDEG LIBAMÁJ ZSÍRJÁBAN (PFEFFERONIVAL, PIRITÓSSAL, 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 | 7 900 HUF

RÁNTOTT CAMEMBERT SAJT, KROKETTEL, ÁFONYA ÖNTETTEL

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

1 | 2 900 HUF

3 |

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 | 2 900 HUF

3 |

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 | 3 900 HUF

8 |

MARHA CARPACCIO RUKKOLÁVAL, PARMEZÁN FORGÁCCSAL

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen

Beef carpaccio with rucola and parmesan shavings

7 | 3 900 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 | 3 450 HUF
11 |

LEVESEK

Suppen | Soups

SAJTCOMBÓC LEVES (3 DB COMBÓCCAL)

Käseködelsuppe

Soup with cheese dumplings

1 |
7 | 1 300 HUF
9 |

DUPLA SAJTCOMBÓC LEVES (6 DB GOMBÓCCAL)

Doppelte Käseködelsuppe (mit 6 Knödel)

Double cheese-dumpling soup (with 6 dumplings)

1 |
7 | 1 550 HUF
9 |

„TÓTH NÉNI” HÚSLEVESE (SERTÉS)

Poulardensuppe auf „Tante Toth“ Art

Mrs. Tóth's rich pork soup

1 |
3 | 1 100 HUF
9 |

FÁCÁN HÚSLEVES

Fasanensuppe

Pheasant soup

1 |
3 | 1 700 HUF
9 |

NAPI KRÉMLEVESÜNK

Cremesuppe

This daily recommended creamsoup

1 |
7 | 1 400 HUF
9 |

CSÜLKÖS BABGULYÁS

Bohnengulasch mit Schweinskeule
Bean gulash with smoked knuckle

1 | 1700 HUF
3 |

HALÁSZLÉ (PONTY SZELETTTEL)

Fischsuppe
Fish soup

4 | 1700 HUF

HALÁSZLÉ HARCSAFILELÉVEL

Fischsuppe mit Welsfilet
Fish soup with catfish fillets

4 | 2300 HUF

FŐ FOGÁSAINK

Hauptspeisen | Main courses

MARHA, ÉS VAD ÉTELEINK

Rindsfleisch, Wald | Wild, Beef
(KÉSZÉTELEK | Fertiggerichte | Ready meals)

BOGRÁCGULYÁS

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

1 | 1700 HUF
3 |

VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL

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

1 | 2900 HUF
3 |

PACALPÖRKÖLT FRISS KENYÉRREL

Kaldaunengulasch mit frischem Brot
Tripe stew with fresh bread

1 | 2200 HUF

MARHAPOFA (SOUS VIDE), ERDEI GOMBA RAGUVAL, RÖSZTIVEL

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

1 |
3 | 4900 HUF
7 |

HAGYMÁS ROSTÉLYOS, (HÁTSZÍN) BURGONYA CHIPSSZEL

Rostbraten mit Zwiebel, Kartoffelchips

Steak smothered in onions with potato chips

1 | 10 | 5 900 HUF

BÉLSZÍN STEAK CHEF AJÁNLÁSÁVAL

Lendenbraten Steak mit Empfehlung des Chefs

Sirloin of Beef Steak recommended by our Chef

6 | 6 900 HUF

FÜSTÖS VADDISZNÓ SZÚZ (SOUS VIDE), RÖSZTIVEL

Wildschwein geräuchert (sous vide) mit Rösti

Smokey pork tenderloin with rösti

1 | 7 | 5 900 HUF

RIB-EYE STEAK (200G) STEAK BURGONYÁVAL, WASABI TORMA MÁRTÁSSAL

Rib-Eye-Steak (200 g) mit Steakkartoffeln, Wasabi-Meerrettich-Sauce

Rib-eye steak (200g) with steak potatoes and wasabi horseradish sauce

1 | 7 | 6 900 HUF

SZÁRNYAS ÉTELEINK

Geflügelgerichte | Poultry dishes

VASLAPONSÜLT CSIRKEMELL, FEKETEERDŐ SONKÁVAL, PFEFFERONIS

FETASAJTTAL TÖLTVE, HASÁBBURGONYÁVAL, FRISS SALÁTA ÁGYON

Hühnerbrust vom Rost mit Schwarzwaldschinken, 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 | 3 450 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 | 3 450 HUF

**ROSTONSÜLT CSIRKEMELL, MÁRVÁNY SAJTMÁRTÁSSAL,
GRILLEZETT ZÖLDSÉGEKKEL**

Hühnerbrust vom Rost, Blauschimmelkäse-Sauce, Grillgemüse

Grilled chicken breast with blue cheese sauce and grilled vegetables

1
7 | 3 450 HUF

ALMÁVAL-CAMEMBERT SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL, ÁFONYÁVAL, KROKETTEL

Mit Apfel und Camembert Käse gefüllte Hühnerbrust Heidelbeeren und Krokette

Chicken breast stuffed with apple and Camembert cheese with blueberries
and with croquette

1
3
7 | 3 450 HUF

LIBACOMB PÁROLT KÁPOSZTÁVAL, SÜLTBURGONYÁVAL

Gänsechenkel mit gedünstetem Kraut und Bratkartoffeln

Goose-leg with steamed cabbage and fried potatoes

1 | 5 500 HUF

SOUS VIDE BŐRÖS KACSAMELLFILÉ, VÖRÖS BOROS ASZALT SZILVÁS

CSATNIVAL KROKETTEL

Entenbrustfilet (sous vide) mit Kroketten

Sous – vide duck breast-filet with skin, with croquette

1
7 | 4 500 HUF

SERTÉS ÉTELEINK

Schweinefleisch gerichte | Pork dishes

ROPOGÓSRA GRILLEZETT CSÜLÖK SZELETEK,

PÁROLT LILAKÁPOSZTÁVAL, SÜLT BURGONYÁVAL

Eisbeinschnitzel knusprig gegrillt, mit gedünstetem Lilakohl und Bratkartoffeln

Slices of knuckle grilled in a crisp way served with steamed purple cabbage and fried potatoes

1 | 3 450 HUF

VÁMSZEDŐK BORZAS SZELETE (FOKHAGYMÁS TEJFÖLLEL, RESZELT SAJTTAL),

HASÁBBURGONYÁVAL

Braten auf „Zollnerart“, mit pommes frites

Customs officers' tousled cutlet with chips

1
3
7 | 3 450 HUF

**ERŐS EMBER BORDÁJA (ROSTONSÜLT KARAJON FÜSTÖLT-FŐTT CSÜLÖK,
SÜLT HAGYMA, TORMA, SAJTTAL MEGHINTVE), FŰSZERES HÉJAS
GEREZD BURGONYÁVAL**

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

1 | 3 450 HUF
7 |

HÁZUNK RÁNTOTT SZELETE, HASÁBBURGONYÁVAL

Schnitzel „des Hauses“ mit Pommes frites
Breadcrumbled pork cutlet major domo style with french potatoes

1 |
3 | 2 900 HUF
7 |

**PIKÁNS TARJA TORONY (HÁROM SZELET SERTÉS TARJA, BACONNAL,
FÜSTÖLT SAJTTAL, PARADICSOMMAL EGYBESÜTVE),
FŰSZERES HÉJAS GEREZD BURGONYÁVAL**

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

7 | 3 900 HUF

CIGÁNYPECSENYE, AHOGY „TÓTH BÁCSI“ SZERETTE, HASÁBBURGONYÁVAL

Zigeunerschnitzel wie es „Onkel Toth“ liebt, mit pommes frites
Pork cutlets „gipsy“-style (with garlic) as Mr. Tóth liked it, with chips

2 900 HUF

CORDON BLEU HASÁBBURGONYÁVAL

Cordon bleu mit pommes frites
Cordon bleu with chips

1 |
3 | 3 450 HUF
7 |

KARAJ STEAK (25DKG SOUS VIDE), CHEDDAR SAJT MÁRTÁSSAL, KROKETTEL

Steak aus Karree (25 dkg sous vide), Cheddarkäse-Sauce, Krokette
Pork chop steak with cheddar cheese sauce and croquettes

1 |
7 | 3 800 HUF

HALÉTELINK

Fischgerichte | Fish dishes

EGÉSZ PISZTRÁNG ROSTON, BURGONYA CHIPSSZEL

Forelle vom Rost mit Kartoffelchips
Roast trout with potato chips

1		3 900 HUF
4		

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	3 900 HUF
4		

MEDITERRÁN ROSTON SÜLLŐFILÉ, GÖRÖG SALÁTÁVAL

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

1		
4		3 900 HUF
7		

ROSTONSÜLT LAZACFILÉ, CITRUSOS GRILL ZÖLDSÉGEKKEL

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

4		5 500 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	4 500 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		8 250 HUF
7		

VÁMHÁZTÁL 2 SZEMÉLYRE

(BORZAS SZELET, GRILL CSÜLÖK, CSIRKEMELL CORDON, KACSACOMB,
SÜLT KOLBÁSZ, SZALONNA) VEGYES KÖRET (RIZS, HASÁBBURGONYA)

Zollhausteller für 2 Personen: (Speckkartoffeln, Schweinskeule in Bier,
Cordon Hühnerbrust, Entenschenkel, Bratwurst mit Speck), gemischte Beilage
'Vámház'-plate for two (crusted cutlet, grilled ham hock, chicken breast Cordon Bleu,
duck confit, fried sausages with 'cockscomb') and mixed side dish (rice, chips)

1	7 500 HUF
3	
7	

TOJÁSOS GALUSKA

Nockerln mit Ei
Egg gnocchi

1	1 200 HUF
3	
7	

RÁNTOTT CSIRKEMELL, HASÁBBURGONYA, KETCHUP

Gebackene Hühnerbrust mit pommes frites und Ketchup
Breaded chicken breast with chips and ketchup

1	1 900 HUF
3	
7	

PÁRIZSI CSIRKECSÍKOK MAJONÉZZEL, HASÁBBURGONYÁVAL

Hühnerfleischstreifen mit sosse und pommes frites
Chicken stripes „Paris“ style with dip and chips

1	1 900 HUF
3	
7	

PANKÓS SÜLLŐ FALATKÁK, HASÁBBURGONYÁVAL, TARTÁRMÁRTÁSSAL

Fisch und pommes
Fish and chips

1	2 100 HUF
3	
4	

KÖRETEK

Beilagen | Garnishes

GALUSKA			
Nockerln	1	800 HUF	
Gnocchi	3		
HASÁBBURGONYA			
Pomfrits		900 HUF	
Chips			
SÜLTBURGONYA			
Bratkartoffeln		900 HUF	
Fried potatoes			
FŐTT BURGONYA			
Salzkartoffeln		800 HUF	
Boiled potatoes			
PÁROLT RIZS			
Reis		800 HUF	
Steamed rice			
GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK			
Gegrilltes Gemüse		1 400 HUF	
Grilled vegetable			
FŰSZERES HÉJAS GEREZD BURGONYA			
Gewürzkartoffelscheiben in Schale		1 000 HUF	
Spicy potato slices cooked in their jackets			

ÉDESBURCONYA

Sweet Potatoes
Süßkartoffeln

1300 HUF

KROKETT

Kroket
Croquettes

1

3

7

1000 HUF

BURGONYA CHIPS

Kartoffelchips
Potato chips

1000 HUF

RÖSZTI

Rösti
Rösti

1000 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

1000 HUF

TÚRÓS VAGY NUTELLÁS PALACSINTA

Quark-Eierkuchen, Nutella
Pancake with cottage cheese, nutella

1

7

8

1200 HUF

GUNDEL PALACSINTA

Gundel palatschinke
Gundel pancake

1

7

3

8

1500 HUF

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

1 7
3 8 | 1300 HUF

CSÁSZÁRMORZSA

Kaiserschmarn

Kaiserschmarren

1
3 | 1500 HUF
7

GESZTENYEPÜRÉ TEJSZÍNHABBAL

Kastanienpure mit Sahne

Chestnut puree with whipped cream

7 | 1200 HUF

FAGYLALTKEHELY (SZEZONÁLIS)

Eisbecker

Ice cream in cup

7 | 1500 HUF

SALÁTÁK

Salate | Salads

KÁPOSZTA

Krautsalat

Cabbage salad

900 HUF

UBORKASALÁTA

Gurkensalat

Cucumber salad

1 000 HUF

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA

Gurkensalat mit saurer Sahne

Cucumber Salad with Sour Cream

1 200 HUF

PARADICSOMSALÁTA

Tomatensalat
Tomato salad

1200 HUF

CSEMEGE UBORKA

Saure Gurken
Pickled cucumber

10 900 HUF

ALMAPAPRIKA

Apfelpaprika
Round („apple”) paprika

900 HUF

VEGYES SAVANYÚSÁG

Gemischtes Salat
Mixed pickles

1200 HUF

FRISS SALÁTA HÁZI ÖNTETTEL

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

7 1300 HUF

GÖRÖG SALÁTA

Griechischer Salat
Greek salad

7 1500 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

APERITIF

Aperitif | Aperitif

MARTINI BIANCO	1 DL	1 000 HUF
MARTINI DRY	1 DL	1 000 HUF

RÖVIDITALOK

Schnapse | Spirits

BRANDY

ST. REMY VSOP	2 CL 400 HUF	4 CL 800 HUF
---------------	-----------------	-----------------

VODKA

ABSOLUT BLUE	2 CL 400 HUF	4 CL 800 HUF
BELVEDERE	800 HUF	1 600 HUF
SMIRNOFF RED	500 HUF	1 000 HUF

GIN

OPERA	2 CL 600 HUF	4 CL 1 200 HUF
BOMBAY SAPPHIRE	400 HUF	800 HUF
TANQUERAY LONDON DRY	400 HUF	800 HUF
TANQUERAY ZERO ALCOHOL	400 HUF	800 HUF

TEQUILA

OLMECA BLANCO	2 CL 400 HUF	4 CL 800 HUF
---------------	-----------------	-----------------

RUM

	2 CL	4 CL
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YEARS	600 HUF	1 200 HUF
PLANTATION BARBADOS 5 YEARS	500 HUF	1 000 HUF
BACARDI SUPERIOR	400 HUF	800 HUF

WHISK(E)Y

	2 CL	4 CL
BLENDED SCOTCH WHISKEY		
CHIVAS REGAL 12 YEARS	500 HUF	1 000 HUF
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	600 HUF	1 200 HUF
IRISH WHISKEY		
JAMESON	500 HUF	1 000 HUF
AMERICAN BOURBON WHISKEY		
MAKER'S MARK	700 HUF	1 400 HUF
AMERICAN TENNESSEE WHISKEY		
JACK DANIELS SINGLE BARREL	900 HUF	1 800 HUF
JACK DANIELS	500 HUF	1 000 HUF

LIKŐRÖK

	2 CL	4 CL
JÄGERMEISTER	400 HUF	800 HUF
BAILEYS	400 HUF	800 HUF
UNICUM RISERVA	500 HUF	1 000 HUF
UNICUM	400 HUF	800 HUF
UNICUM SZILVA	400 HUF	800 HUF
UNICUM BARISTA	400 HUF	800 HUF

PÁLINKÁK

	2 CL	4 CL
NOBILIS		
ÁGYAS MEGGY 40%	700 HUF	1400 HUF
ÁGYAS SZILVA 40%	700 HUF	1400 HUF
VILMOSKÖRTE 40%	700 HUF	1400 HUF
BIRS 40%	800 HUF	1600 HUF
FEKETERIBIZLI 40%	800 HUF	1600 HUF
KÖKÉNY 40%	800 HUF	1600 HUF
FORTE SZILVA 55%	700 HUF	1400 HUF
FORTE IRSAI OLIVÉR 55%	700 HUF	1400 HUF
FORTE VILMOS KÖRTE 55%	700 HUF	1400 HUF
AGÁRDÍ		
FEKETE CSERESZNYE 40%	700 HUF	1400 HUF
KAJSZI BARACK 40%	700 HUF	1400 HUF
CIGÁNYMEGGY 40%	800 HUF	1600 HUF
AGÁRDÍ „SZIVAR” ASZÚTÖRKÖLY PÁLINKA (45%)	1000 HUF	2000 HUF

SÖRÖK
Bier | Beer

	0,3 L	0,5 L
KRUSOVICE CSAPOLT SÖR Soproni draught beer Draft beer	570 HUF	950HUF

ÜVEGES SÖRÖK | Flashenbier | Bottled beers

SOPRONI BARNA	0,5 L	800 HUF
EDELWEISS BÚZASÖR	0,5 L	1100 HUF
PILSNER URQUELL	0,33 L	700 HUF
HEINEKEN	0,33 L	700 HUF
HEINEKEN 0%	0,33 L	700 HUF
GÖSSER ZITRONEN 0%	0,33 L	700 HUF
MORT SUBITE	0,25 L	1100 HUF
CORONA EXTRA	0,335 L	1200 HUF

BOROK | PEZSGŐK
Wein | Wine Sekt | Champagne

KÉRJE PEZSGŐ ÉS BORLAPUNKAT A FELSZOLGÁLÓTÓL!
Weine: Fragen Sie bitte unsere Kellner nach unserer Weinkarte
Wines winery Ask the staff for the wine list!

ÜDÍTŐK

Erfrischungsgetränkem | Soft drinks

COCA COLA	0,25 L	550 HUF
COCA COLA ZERO, ZERO CITROM	0,25 L	550 HUF
SPRITE ZERO	0,25 L	550 HUF
FANTA (NARANCS, ORANGE)	0,25 L	550 HUF
KINLEY (TONIC, CYÖMBÉR, GINGER)	0,25 L	550 HUF
CAPPY (EPER, KÖRTE, NARANCS, ŐSZIBARACK, ALMA)	0,25 L	550 HUF
FUSETEA (BARACK, CITROM, PEACH, LEMON)	0,25 L	550 HUF
FEVER TREE GYÖMBÉRSÖR	0,2 L	990 HUF
LIMONÁDÉ	3 DL	540 HUF
LIMONÁDÉ	5 DL	900 HUF
ÁSVÁNYVÍZ (SZÉNSAVAS, SZÉNSAVMENTES)	0,33 L	500 HUF
Wasser (stilles, mit Kohlensäure)		
Mineral water (fizzy, still)		
ÁSVÁNYVÍZ (SZÉNSAVAS, SZÉNSAVMENTES) - SZENTKIRÁLYI	0,75 L	1 000 HUF
Wasser (stilles, mit Kohlensäure)		
Mineral water (fizzy, still)		
RED BULL, RED BULL ZERO	0,25 L	1100 HUF
SZÓDA	1 DL	80 HUF

SEMIRAMIS KÁVÉ KÜLÖNLEGESSÉGEINK

„Semiramis” coffee specialties

ESPRESSO KÁVÉ		500 HUF
HOSSZÚ KÁVÉ		700 HUF
AMERICANO		700 HUF
ESPRESSO MACCHIATO	7	600 HUF
CAFFE LATTE	7	900 HUF
KARAMELLÁS MANDULÁS HABOS LATTE	7	990 HUF
CAPPUCCINO	7	900 HUF
FLAT WHITE	7	1200 HUF
RÉTEGELT KÁVÉKOKTÉL, CSOKIVAL, VAGY MÉZZEL	7	1100 HUF
JEGES KÁVÉ VANÍLIA FAGYLALTTAL	7	1100 HUF
KOFFEINMENTES ESPRESSO		700 HUF
KOFFEINMENTES CAPPUCCINO	7	990 HUF
TEJ Milch Milk	7	100 HUF/ADAG
LAKTÓZMENTES TEJ Laktosefreie Milch Lactose-free milk		200 HUF/ADAG
MANDULA TEJ Mandelmilch Almond milk		200 HUF/ADAG
KÁVÉ TEJSZÍN	7	100 HUF
TEJSZÍNHAB	7	120 HUF
MÉZ		150 HUF/ ADAG
FORRÓ TEA Tee		700 HUF
FORRÓ CSOKI Heiße Schokolade Hot chocolate	7	900 HUF

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

FŐSZAKÁCS | Chef | Chef
SZÖNYI ZOLTÁN

ASZTALFOGLALÁS, ÉTEL RENDELÉS

+36 34 343 717

E-MAIL

vamhaz.zoli@gmail.com

WEBOLDAL
www.vamhazfogado.hu

