



ÉTLAP

Nyitva tartás:

Kedd-Szerda-Csütörtök 12-19 óráig

Péntek-Szombat 12-21 óráig

Vasárnap 12-19 óráig (nyári időszakban 20:30-ig)

Hétfőn Zárva

II.kategória

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t.

Az árak szervízdíjat nem tartalmaznak.

Allergén információk:

G! - az étel glutént tartalmaz

L! - az étel tejet, tejterméket tartalmaz

1. JÓ HÁZI LEVESEK

1. Tejfölös-krumplis vargánya leves, ahogy édesanyám készíti (G!, L!)

650 Ft

Ő az én édesanyám hányszor főzte lassú tűzön a vargánya szeleteket, amit édesapám az erdőből szedett! Csak hagymát tett bele és sót, nehogy elveszzen a jó íze. Szaporította krumplival és jó falusi tejjel. Ugyanígy készítjük.

2. Hideg gyümölcsleves házi tejszínhabbal (G!, L!)

650 Ft

Friss almát, meggyet, barackot párolunk a citromos-vaníliás vízben puhára. Egy csipet fahéj és szegfűszeg, na meg a jó sűrű tejszín teszi olyan isteni finommá.

3. Falusi tyúkhúsleves minden jóval (G!)

750 Ft

Házi tyúknak melle, combja fő lassan a nagy fazékban, kertből szedett friss zöldségekkel. Cérnametélt kerül a gyöngyöző aranysárga leveskébe.

4. Csülkös bableves (G!)

950 Ft

Egy jó tányér csülkös bableves akár főfogásnak is megállja a helyét! A mi leveskénk esetében egy jó adag combból pörkölt alap készül és csak utána kerül bele a sok füstölt csülök, répa, zeller. A legvégén meg a házi csipetke és egy paprikás rántás.

Diétázóknak nem jó választás.

II. HÁZI SALÁTÁINK

1. Csemege uborka 450 Ft
2. Köménymagos káposztasaláta 450 Ft
3. Paradicsomsaláta hagymával, háziasan 450 Ft
4. Házi ecetes szilva 450 Ft

A saját termesztésű szilvát idejében nyár végén üvegekbe rakjuk és egy jellegzetes szegfűszeges-fahéjas édes-savanyú ecetes lében pár babérlevél kíséretében télire eltesszük.

III. KÖRETEK (ó azok a régi ízek!)

1. Jó házi rizs 400 Ft

Hagymával, pici majorannával párolva.

2. Párolt lila káposzta 550 Ft

Azt szoktam mondani, hogy attól a csöpp kis fahéjtól lesz annyira finom.

3. Zsemlegombóc (G!, L!) 600 Ft

Nem kell ahhoz Bajorországba mennünk, hogy élvezhessük a gombócok nyújtotta örömeit. A Bakonyba betelepített sváboknak hála, mára már a magyar konyhának is egyik kedvelt körete.

4. Házi galuska (G!) 500 Ft

Természetesen sok-sok friss tojásból...!

5. Házi fűszerezésű kemencés burgonya gerezdek 550 Ft

350 fokon pirul meg a krumplici kemencében, libazsírban, fokhagymával és sok-sok mással. Még magában is kiváló!

IV. SZÁRNYAS FINOMSÁGOK

1. Pirított csirkemell sáfrányos tejfölben (G!, L!) 1500 Ft

A sáfránnak komoly múltja van a magyar konyhában. Erőteljes sárga színe és jellegzetes íze a csirkénkkal remek párost alkot.

2. Kakukkfűvel pácolt csirkemell lassan sütve 1400 Ft

A saját fűszerkertünkből szedett kakukkfűvet összevágjuk, és ez kerül bőven rá a csirkemellekre. Lassan sütjük, hogy omlós maradjon.

3. Szalonnába csavart kemencés csirkemell (L!) 1850 Ft

Erről a fogásunkról sem marad el a kertünkből szedett friss fűszer. A szalonna-köntös ügyel rá és persze szakácsunk, hogy sütés közben se száradjanak ki a finom husikák.

4. Kacsacomb párolt lilakáposztával 2500 Ft

Ehhez a fogáshoz szükségünk van egy jól felfűtött kemencére, kacsacombra és zöldségekre szép számmal. Egy egész éjszaka sült finom omlósra

V. DISZNÓSÁGOK

1. Porhanyós sertéskaraj vadas szósszal (G!, L!) 1750 Ft

A mi vadasunk sok sárgarépával és kerti zöldségekkel készül, zsemleszínű rántással, sűrű tejföllel. Ebben a finom szószban puhul készre a lesütött hús szelet.

2. Egészben sült szaftos tarja 1900 Ft

Igazi betyáros fogás...! A fokhagymás titkos páclében érlelt sertésstarját szépen lassan, meg-megforgatva kellőképp puhára sütjük, majd tálaláskor saját szaftjával meglocsoljuk.

3. Erdői gombás töltelékkel és szalonnával csavart karaj kemencében jól átsütve (G!, L!) 1850 Ft

A Bakonyi gombakeveréket hagymán sütjük le, ez adja meg a petrezselymes töltelékünk jó ízét. Van ebben róka-gomba, vargánya, galambgomba, kucsmagomba, talán még szegfűgomba is. Kemencében sütjük jó pirosra, szalonnában vigyázva a hús szaftosságára. Ropogós piros hús, belül lágy töltelék, mennyei...

4. Favágó szelet fokhagymás tejföllel és sajttal szórva (G!, L!) 2350 Ft

Hatalmas szelet rántott hús, hatalmas szeretettel készítve.

5. Sertéssült Bakonyi gombaszószban (G!, L!) 1850 Ft

Jó nagy szelet sertéskarajt sütünk puhára és forrón öntjük rá a jellegzetes bakonyi gombákból készült tejszínes szószunkat. Galuskával a legfinomabb.

6. Húsos káposzta, ahogy mi szeretjük (G!) 1400 Ft

Azért a régiek tudták, hogy mivel kell ellensúlyozni a nehéz, füstölt ételeket! Aki olvasott már a savanyú káposzta jótékony hatásairól, az érti miről beszélek. Igaz, ezt az ételt „téli” ételként tartják számon, de miért ne ehetnénk egész évben? Hisz rég volt már, hogy csak a disznóvágások alkalmával készülhetett, amikor még nem volt mód a húsok tárolására. A mi káposztánkban a sok hússal a füstöltek és a parasztkolbász is együtt rotyognak.

VI. BAKONY IHLETTE VAD ÉTEL

1. Vörösboros bakonyi szarvas ragu minden jóval 2850 Ft

Jó ösztövéres szarvas lapockát pirítunk le hagymás-zöldséges alapban. Lassan, időről-időre felöntjük Egri bikavérrel, majd a Bakony gombáival és áfonyával megbolondítjuk. A pikáns ízt a borókabogyó és a saját termesztésű kakukkfű teszi véglegessé.

VII. JÓ ÍZEK HÚSMENTESEN

1. Galuska erdei gombaszósszal (G!, L!) 1200 Ft

Mert a mi szakácsunk azokra is gondolt, akik húsmentesen élveznék a bakonyi konyhát.

2. Vadas szósz zsemlegombóccal (G!, L!) 1400Ft

3. Gyerekek kedvence (G!, L!) 950 Ft

Házi galuska tejjel és sajttal tálalva. (gyerek adag)

VIII. ÉDES FALATOK

1. Forró almás pite (G!) 550 Ft

A megunhatatlan sütemény nagyanyáinktól pici trükk-vel készítve

2. Kemencés túrós-mazsolás rétes (G!, L!) 590 Ft

Vanília, édes mazsola, savanykás tejföl-túró, ropogós rétes kéregben...

3. Meggyes-mákos rétes a kemencéből (G!, L!) 570 Ft

Ketchup, tartármártás, majonéz, tejföl 150 Ft