



A Konyhafőnök ajánlásával

1. Jócó papa halászeleve

0,6 liter, 20 dkg pontyszelettel	2000.-
0,3 liter, 10 dkg pontyszelettel	1400.-

2. Süllő egyben sütve, vajás, petrezselymes burgonyával

100.-Ft/dkg

3. Rántott szelet Széchenyi módra – ahogyan a vadász Gróf Széchenyi Zsigmond szerette, párolt rizzsel

3000.-



Előételek

- | | |
|--|--------|
| 4. Háromházi hidegtál | 2000.- |
| <i>Parasztsonka, házi kolbász, szalonna paradicsommal, paprikával, lila hagymával</i> | |
| 5. Cézár saláta | 1500.- |
| <i>Csirke roston, öntettel, friss salátával</i> | |
| 6. Feta sajtos saláta V | 1700.- |
| <i>Jégsaláta, uborka, paradicsom morzsolt feta sajttal</i> | |
| 7. Chef saláta | 1600.- |
| <i>Jégsaláta, uborka, paradicsom, sajtos-sonkás tekercsekkel, olajos-citromos öntettel</i> | |
| 8. Rántott sajt rizzsel, tartármártással V | 1900.- |



Levesek

9. Tárkonyos erdei vadraguleves 0,25 l	1400.-
10. Vadgulyás 0,5 l	1400.-
11. Húsleves háziasan 0,5 l	900.-
12. Erdei gombaleves 0,25 l V	1000.-
13. Hideg, tejszínes meggyleves 0,25 l V	1000.-



Szárnyasok

- | | |
|--|--------|
| 13. Sógor pulyka vegyes körettel
Póréhagymával, sajttal, baconnal töltött, rántott pulykamell | 2200.- |
| 14. Rántott pulykamell vegyes körettel | 1900.- |
| 15. Natúr csirkemell tejszínes gombamártással, párolt rizzsel | 2100.- |
| 16. Natúr csirkemell meggyemártással, burgonyafánkkal | 2100.- |
| 17. Rántott csirkemell pirított burgonyával | 1900.- |



Sertés húsból készült ételek

- | | |
|---|--------|
| 18. Tóbiás sertésborda | 2200.- |
| <i>Gombával, sonkával, sajttal töltve, baconba tekerve</i> | |
| 19. Cecei sertés szelet párolt rizzsel | 2100.- |
| <i>Natúrszelet paprikás, paradicsomos, hagymás, kolbászos raguval</i> | |
| 20. Hentes borda hasáburgonyával | 2300.- |
| <i>Natúr szelet csíkokra vágott sonkával, savanyú uborkával készült raguval</i> | |
| 21. Bakonyi borda galuskával | 2000.- |
| <i>Natúr szelet gombapaprikással</i> | |



Vadételek

- | | |
|---|--------|
| 22. Vadpörkölt főtt burgonyával | 2190.- |
| 23. Óvári vadszelet párolt rizzzel
Roston sült vadszelet sajttal, sonkával, gombával | 3200.- |
| 24. Roston sült vadszelet erdei gyümölcs mártással,
burgonyafánkkal | 3200.- |
| 25. Vadszelet vadász módra, burgonyafánkkal
Roston sült vadszelet gombás, csirkemájás barnamártással | 3200.- |
| 26. Vadas zsemlegombóccal | 2900.- |



Háromházi sültés tálak

27. 2 személyes – Tóbiás szelettel, Sógor pulykával,
Sült tarjával, párolt rizzsel és pirított burgonyával

6000.-

28. 4 személyes – Tóbiás szelettel, Sógor pulykával,
Vadszelettel és erdei gyümölcs mártással, Vadpörkölttel,
párolt rizzsel, pirított burgonyával és burgonyafánkkal

10.000.-

Gyermekeknek ajánljuk

29. Párizsi pulykamell csíkok, párolt rizzsel

1000.-

30. Csirke falatkák pirított burgonyával

1000.-

31. Bolognai spagetti

1000.-

32. Mákos vagy darás tészta

500.-



Saláták

33. Savanyú uborka	450.-
34. Káposzta saláta	450.-
35. Paradicsom saláta	450.-
36. Vegyes saláta Káposztával, uborkával, paprikával	450.-

Desszertek

37. Somlói galuska	980.-
38. Chef palacsinta Somlói galuskával töltött palacsinta	1100.-
39. Somogyi palacsinta Őszibarackkal töltött palacsinta vaníliaöntettel	980.-
40. Palacsinta páros Kakaós és vaníliás	600.-
41. Gyümölcsös fagylalt kehely	1250.-
42. Háromházi kehely Fagylalt somlói galuska ágyon	1250.-



Somogyi tájételeink

Receptjeink a Fogadónk környéki falvakból, legfeljebb 50 kilométeres távolságból származnak. Lelkes gyűjtők járták falvainkat, ahol idősek és fiatalok elmondása alapján jegyezték le a népi ételek receptjeit. Nem formáltuk át, nem gondoltuk újra! Ezeket az ételeket eredeti receptek alapján készíti Önöknek szakácsunk, akinek még a nagyszülei gyakran tették asztalra ezeket az ételeket!

Kaszásleves Sávolyról	700.-
<i>(savanykás, füstölt húsos, tartalmas leves)</i>	
Göngyölt oldalas Pusztakovácsiból	2000.-
<i>(gombával töltött oldalas, burgonyával együtt sültve)</i>	
Aludttejes prósza Nagybjomból	500.-
<i>(aludttej hozzáadásával készített sütemény)</i>	Menüben: 3.200.-
Vőfélyleves Gölléről	450.-
<i>(zöldséges, húsos, gombás, tejfölös leves burgonyagombóccal)</i>	
Aprópecsenye Somogytúrról	2200.-
<i>(pulykamell csíkok sonkával, zöldségekkel pirítva, fehérborral felöntve)</i>	
Káposztás tutyi Zimányból	550.-
<i>(kelt tészta, sütőben sült káposztás batyu)</i>	Menüben: 3.200.-

A tájételeket előzetes rendelés alapján tudjuk elkészíteni, kérjük a fogyasztás előtt legalább 3 nappal jelezzék igényüket!



Reggeli kínálatunk

Bővített kontinentális reggeli - szobaárunk tartalmazza

kenyér, vaj, jam, 3 féle felvágott, sajt, rántotta 3 tojásból,
zöldségek, tea

2000.- Ft

Bőséges falusi reggeli

kenyér, vaj, sajt, házi lekvár, parasztszonka, házi kolbász,
házi szalámi, lila hagyma, szalonnás rántotta 3 tojásból,
zöldségek, tea

Szálló vendégeinknek: 2000.- Ft

Étlapról : 3000.- Ft

