



A Konyhafőnök ajánlásával

Jocó papa halászeleve

0,6 liter, 20 dkg pontyszelettel	2 400.-
0,3 liter, 10 dkg pontyszelettel	1 600.-

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

3 500.-



Előételek

<i>Háromházi hidegtál</i>	<i>3 000.-</i>
<i>Parasztsonka, házi kolbász, szalonna paradicsommal, paprikával, lila hagymával</i>	
<i>Rántott sajt rizzsel, tartármártással</i>	<i>2 600.-</i>

Levesek

<i>Tárkonyos erdei vadraguleves 0,25 l</i>	<i>1 800.-</i>
<i>Vadgulyás 0,5 l</i>	<i>2 200.-</i>
<i>Húsleves háziasan 0,5 l</i>	<i>1 400.-</i>
<i>Erdei gombaleves 0,25 l</i>	<i>1 400.-</i>



Szárnyasok

Sógor pulyka vegyes körettel <i>Póréhagymával, sajttal, baconnal töltött, rántott pulykamell</i>	2 900.-
Rántott pulykamell vegyes körettel	2 500.-
Natúr csirkemell tejszínes gombamártással, párolt rizzzsel	2 800.-
Natúr csirkemell meggyemártással, burgonyafánkkal	2 800.-
Rántott csirkemell pirított burgonyával	2 500.-



Sertés húsból készült ételek

Tóbiás sertésborda	3 000.-
<i>Gombával, sonkával, sajttal töltve, baconba tekerve</i>	
Rántott szelet pirított burgonyával	2 600.-
Hentes borda hasábburgonyával	3 000.-
<i>Natúr szelet csíkokra vágott sonkával, savanyú uborkával készült raguval</i>	
Bakonyi borda galuskával	2 800.-
<i>Natúr szelet gombapaprikással</i>	
Cecei sertés szelet párolt rizzsel	2 800.-
<i>Natúr szelet paprikás, paradicsomos, hagymás, kolbászos raguval</i>	
Óvári sertésborda párolt rizzsel	2 800.-



Vadételek

<i>Vadpörkölt főtt burgonyával</i>	<i>3 000.-</i>
<i>Párolt vadszelet erdei gyümölcsmártással, burgonyafánkkal</i>	<i>3 950.-</i>
<i>Vadszelet vadász módra, burgonyafánkkal</i> <i>Párolt vadszelet gombás, csirkemájás barnamártással</i>	<i>3 950.-</i>
<i>Vadas zsemlegombóccal</i>	<i>3 800.-</i>
<i>Párolt vadszelet aszalt gyümölccsel töltve, párolt rizzsel</i>	<i>5 200.-</i>



Háromházi sültés tálak

2 személyes – Tóbiás szelettel, Sógor pulykával, Natúr karaj szelettel, párolt rizzzel és pirított burgonyával

8 000.-

4 személyes – Tóbiás szelettel, Sógor pulykával, Vadszelettel és erdei gyümölcs mártással, Óvári sertésszelettel, párolt rizzzel, pirított burgonyával és burgonyafánkkal

13 800.-

Gyermekeknek ajánljuk

Csirke falatkák pirított burgonyával

1 400.-

Bolognai spagetti

1 500.-

Darás tészta

1 000.-



Savanyúságok

<i>Savanyú uborka</i>	600.-
<i>Káposztasaláta</i>	600.-
<i>Ecetes almapaprika</i>	600.-
<i>Vegyes házi savanyúság</i> <i>Káposztával, uborkával, paprikával</i>	700.-

Desszertek

<i>Somlói galuska</i>	1 400.-
<i>Chef palacsinta</i> <i>Somlói galuskával töltött palacsinta</i>	1 500.-
<i>Somogyi palacsinta</i> <i>Őszibarackkal töltött palacsinta vaníliaöntettel</i>	1 400.-
<i>Palacsinta páros</i> <i>Kakaós és vaníliás</i>	850.-
<i>Gyümölcsös fagylalt kehely</i>	1 600.-
<i>Háromházi kehely</i> <i>Fagylalt somlói galuska ágyon</i>	1 600.-
<i>Sült fagyi karamell öntettel</i>	1 200.-



Reggeli kínálatunk

Bővített kontinentális reggeli – szobaárunk tartalmazza

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

2 500.- Ft

Bőséges falusi reggeli

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

Szálló vendégeinknek: 3 000.- Ft, Étlapról : 4 000.- Ft





<i>Ketchup</i>	<i>300.-</i>
<i>Mustár</i>	<i>300.-</i>
<i>Majonéz</i>	<i>300.-</i>
<i>Tartár mártás</i>	<i>350.-</i>
<i>Csomagolás elvitelre</i>	<i>150.-</i>