



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

csirkemájjal, gombás, pirított mandulás barnamártással

3 500.-



Előételek

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

Levesek

Tárkonyos erdei vadraguleves 0,25 l	1 800.-
Vadgulyás 0,5 l	2 200.-
Húsleves háziasan 0,3 l	1 200.-
Erdei gombaleves 0,25 l	1 400.-



Szárnyasok

<i>Sógor pulyka</i>	<i>2 900.-</i>
<i>Póréhagymával, sajttal, baconnal töltött, rántott pulykamell</i>	
<i>Rántott pulykamell</i>	<i>2 500.-</i>
<i>Natúr csirkemell tejszínes gombamártással</i>	<i>2 800.-</i>
<i>Natúr csirkemell meggyemártással</i>	<i>2 800.-</i>
<i>Rántott csirkemell</i>	<i>2 500.-</i>



Sertés húsból készült ételek

<i>Tóbiás sertésborda</i>	<i>3 000.-</i>
<i>Gombával, sonkával, sajttal töltve, baconba tekerve</i>	
<i>Rántott szelet</i>	<i>2 600.-</i>
<i>Hentes borda</i>	<i>3 000.-</i>
<i>Natúr szelet csíkokra vágott sonkával, savanyú uborkával készült raguval</i>	
<i>Bakonyi borda</i>	<i>2 800.-</i>
<i>Natúr szelet gombapaprikással</i>	
<i>Cepei sertés szelet</i>	<i>2 800.-</i>
<i>Natúr szelet paprikás, paradicsomos, hagymás, kolbászos raguval</i>	
<i>Óvári sertésborda</i>	<i>2 800.-</i>
<i>Brassói aprópecsenye</i>	<i>3000.-</i>



Vadételek

Vadpörkölt	3 000.-
Párolt vadszelet erdei gyümölcs mártással	3 950.-
Vadszelet vadász módra Párolt vadszelet gombás, csirkemájás barnamártással	3 950.-
Párolt vadszelet vadas mártással	3 800.-



Háromházi sültés tálak

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

9 000.-

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

14 600.-

Gyermekeknek ajánljuk

Csirke falatkák pirított burgonyával

1 400.-

Bolognai spagetti

1 500.-

Darás tészta

1 000.-



Savanyúságok

Savanyú uborka	600.-
Káposztasaláta	600.-
Ecetes alma paprika	600.-
Vegyes házi savanyúság Káposztával, uborkával, paprikával	700.-

Desszertek

Somlói galuska	1 400.-
Chef palacsinta Somlói galuskával töltött palacsinta	1 500.-
Somogyi palacsinta Őszibarackkal töltött palacsinta vaníliaöntettel	1 400.-
Palacsinta páros Kakaós és vaníliás	850.-
Gyümölcsös fagylalt kehely	1 600.-
Háromházi kehely Fagylalt somlói galuska ágyon	1 600.-



Reggeli kínálatunk

Bővített kontinentális reggeli – szobaárunk tartalmazza

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

3 000.- 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: 4 000.- Ft, Étlapról : 5 000.- Ft





Köreték

Házi hasábburgonya	600.-
Párolt rizs	600.-
Nokedli	600.-
Főtt burgonya	600.-
Zsemlegombóc	800.-
Burgonyafánk	800.-

Szószok

Ketchup	300.-
Mustár	300.-
Majonéz	300.-
Tartármártás	350.-
Csomagolás elvitelre	300.-



Kedves Vendégeink!

Ételeink frissen készülnek, ezért néhány esetben (teltház vagy technikai probléma esetén) előfordulhat, hogy a felszolgálásig akár 40-50 perc is eltelhet.

Az árak forintban értendők.



Az ételeink ára nem tartalmazza a köreték árát.



A feltüntetett árak nem tartalmazzák szervízdíjat.



Fél adag rendelése esetén az étel árának 70%-át számítjuk fel.



Az egész adag étel kétfelé tálalása esetén is kétszer fél adag árát számítjuk fel.

Csomagolási díj 300.-Ft

Liebe Gäste! Wir kochen die meisten Speisen aus frischen Zutaten. Die Kochzeit dauert manchmal 40-50 Minuten.

Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 70% vom Endpreis.