

# ÉTLAP



Szombathely, Szent Imre herceg utca 59.

Tel.: 94/511-052

[info@godorvendeglo.hu](mailto:info@godorvendeglo.hu)

# KEDVES VENDÉGEINK!



Az étlapon szereplő ételek ára mellett  
a vékonyan szedett számok a kis adag ételek árait jelentik.  
Ha nem igazán éhes, válasszon a feltüntetett kis adag ételekből.



Biztosan sokan vannak Önök között olyanok,  
akiknek sajnós, mindenféle nyűge-baja van az allergén összetevőkkel.  
Étlapunkban kicsit segítünk ezek között eligazodni,  
az ételek elnevezése melletti számok az adott kajában fellelhető  
ilyen anyagok előfordulhatóságát jelzik.  
A számokhoz való magyarázatot a 19. oldalán soroljuk fel.  
Azonban felhívjuk figyelmüket, hogy az úgynevezett keresztzennyeződést  
nem tudjuk elkerülni, hisz nem steril szobában dolgozunk!

# SÖRKORCSOLYÁK, NYUGTATÓK ÉS HÚS NÉLKÜLI FINOMSÁGOK



**Palacsinta a Hortobágyról** <sup>(1,3,7)</sup> **2.300,-**

...Eredetileg sincs semmi köze a Hortobágyhoz (csupán az 1958-as világkiállításra készített magyar ételhez kellett egy marketing név), mi ráadásul nem is borjúhúsból készítjük, ahogy azt anno kitalálták, hanem csirkepörköltből – de így is nagyon finom!

**Dödölle háziasan, sok hagymával** <sup>(1)</sup> **2.300,-**

...Vas és Zala megye specialitása

**Rántott „Trapp Pista”** <sup>(1,3,7,10)</sup> **3.900,-**

...Fiatalok kedvence. Rizzsel és tartármártással kínáljuk.

2.700,-

**Camembert dióbundában** <sup>(1,3,7,8)</sup> **4.900,-**

...Áfonyalekvár meg rizz dukál hozzá!

3.400,-

**Sült zöldség** <sup>(allergén összetevőt nem tartalmaz)</sup> **2.300,-**

**Milánói spagetti** <sup>(1,3,7)</sup> **2.900,-**

... Ennek talán több köze van a napfényes Itáliához, mint a húsos változatnak – ezt úgy készítjük, ahogy mindenki ismeri és szereti...

# AMI A FAZÉKBÓL KIKERÜL



<b>Húsleves gazdagon</b> (1, 9)	<b>1.700,—</b>
...Tésztával, répával és főtt levesthússal	1.200,—
<b>Húsleves májgaluskával</b> (1, 3, 9)	<b>1.700,—</b>
...Apró májnokedli és répa a csészében	1.200,—
<b>Húsleves palacsintatésztával</b> (1, 9)	<b>1.700,—</b>
	1.200,—
<b>Fokhagymakrémleves cipóban tálalva</b> (1, 7)	<b>2.300,—</b>
...vagy ugyanaz az adag, csészében tálalva, fűszeres kenyérkockákkal (1, 7) kevesebb levestel	1.700,— 1.200,—
<b>Leves a gyümölcsfáról</b> (április elejétől szeptember végéig) (7)	<b>2.300,—</b>
...Tejszínhabbal megbolondítva.	1.600,—
<b>Gulyásleves szarvashússal</b> (1, 3)	<b>2.900,—</b>
...Kis bográcsban, szarvashúsból...Így jól néz ki, és finom is! ...Vagy kis adag, csészében	2.000,—
<b>Jókai bableves</b> (1,3,7)	<b>2.300,—</b>
	1.600,—

...A nemzetinek tekinthető ételünk egyike a különleges csülkös bableves magyaros rántással (hagymával, fokhagymával, fűszerpaprika őrléménnyel), csipetkével elkészítve, az idők folyamán mindig módosulva és finomodva, az éttermek étlapjain átkeresztelődött Jókai-bableves névre, s ma már ahány receptkönyv és vendéglátóhely van, éppen annyi elkészítési módja létezik. A „nagy mesemondó” azonban a leves mai változatára rá sem ismerne: A legendák szerint Jókai Mór egyszer Balatonfüreden tartózkodva, a saját ízlése szerint főtt bablevest – nagy szemű bab malackörömmel (költői nevén görögolvasó aranybakancsbal, a malac csülkén rajtahagyták a körmöt is) – rendelt, amely kedvence volt, amit édesanyja is és felesége, Laborfalvi Róza is sokszor elkészített számára. A magyar konyhát ekkoriban forradalmasította a zsíron enyhén piritott hagyma és fűszerpaprika felhasználása. A legenda más változata szerint nem is a saját ízlése szerint rendelte a „balevest füstölt malackörömmel” a füredi vendéglőben, hanem az ott malackörömmel és paprikás rántással készült bableves annyira ízlett neki, hogy azontúl csak az úgy készült bablevest volt hajlandó megenni otthonában is. A később róla elnevezett eredeti étel, a „füstölt malacköröm babba főzve” receptje akkor még nem tartalmazott sem zöldséget, sem csipetkét, sem pedig csülköt, különlegességét a nagyszemű lóbab, a sűrű, paprikázott rántás és a levesben kocsonyássá főtt füstölt disznóköröm képezte.

# AZ AKVÁRIUM AJÁNLATA



## Fogasfilé rántva szezámagos köntösben <sup>(1,3,4,7,11)</sup>

4.600,-

A fogassüllő (*Sander lucioperca*) a sugarasúszójú halak (*Actinopterygii*) osztályába, a sügéralakúak (*Perciformes*) rendjébe és a sügérfélék (*Percidae*) családjába tartozó faj. A másfél kilósnál nagyobb példányok népies neve fogas az ennél kisebbeké süllő. A névváltozat a fogasméretűre fejlődött süllő szájában lévő kapófogai miatt van... Nos, ezt a fehér húsu szállkamentes halfilét öltöztetjük szezámagos bundába, majd bőséges olajban aranysárgára sütjük. Rizst és tartárt javallunk hozzá.

3.200,-

## Pikáns fogascsíkok serpenyőben <sup>(1, 3, 4, 7, 10)</sup>

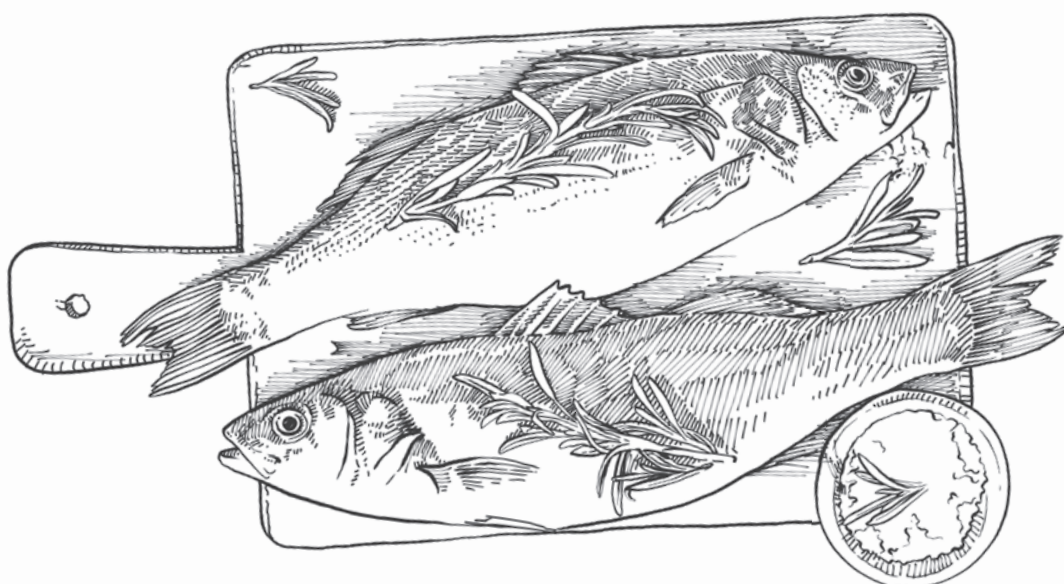
5.500,-

...A tóból kifogott fogast csíkokra vágjuk, citromlével és pincénk legfinomabb fehérborával meglocsoljuk. Lassú tűzön sütjük, majd tojássárgájával és mustárral pikánssá tesszük. Megszórjuk az egészet reszelt sajttal, pár percig a sütőben hagyjuk. Hercegnőburgonyát adunk hozzá.

## Halacska krumpli <sup>(1,4)</sup>

1.900,-

...IGLO kapitány fogásából: 4 darab halrúd, hasákkal.  
Kimondottan gyerekeknek!!



# BELSŐSÉGEINK



**Pacalpörkölt főtt burgonyával** (allergén összetevőt nem tartalmaz) **3.500,-**

...No, ezt vagy szereti valaki, vagy utálja – az előbbiek számára kínáljuk ezt az ételt. Egy újabb hazai íz az étlapunkon...

**Velős vagy csülkös pacal** (allergén összetevőt nem tartalmaz) **3.900,-**

...Avagy élmény a négyzeten. Kívánságára a pacalpörköltbe pirított velőt és/vagy kockázott füstölt csülökkockákat keverünk, így rotytantjuk össze őket.

**Szalontüdő zsemlegombóccal** (1, 3, 10) **3.500,-**

...A szalontüdő, más néven pejsli, valamikor nemcsak a szegények eledele volt, még alig száz éve is minden valamire való korcsma étlapján ott volt a helye. Mi pedig pont annak tarjuk magunkat: hát mi is kínáljuk ezt az igazán jóízű, tartalmas, laktató ételt.

**Sertés mája rántva kínálva** (1, 3) **3.300,-**

...A vékonyra szelt jófajta sertésmájakat a változatosság kedvéért ezúttal bundázva kínáljuk Önöknek! Nálunk nem csak a vastartalma miatt van jótékony hatása, hanem jelentősen csillapítja az éhségüket is! Hasábkrumplival az oldalán meg aztán pláne!

2.300,-

**Rántott velő** (1, 3, 7, 10) **3.300,-**

...Sok ember szereti, hát immár mi is kínáljuk. Rizzsel és tartármártással, ahogy szokás. De ha finom is, a velőtrázó sikolyokat kérjük mellőzni!

2.300,-

**Pirított sertésmáj héjas burgonyával** (1) **3.300,-**

...„Belsőseges” hangulatú vacsora elengedhetetlen kelléke...

2.300,-

**Böllérmáj** (1) **3.600,-**

...Ez nem ám a böllér mája! Úgyhogy tessék nyugodtan megkóstolni! Pirított máj és pirított velő keveredése a héjas krumpli oldalán. Így hangzatosabb név lett volna, csak hosszabb...Ínyenceknek!

# „SZÁRNYASOKAT ADUNK VÁGYAINAK”

– SZÁRNYASÉTELEINK –



<b>Viczákné titka</b> (1, 3, 7, 10)	<b>5.500,—</b>
...A haspártiak első számú kedvenc étke lett mára ez a finomság. Hogy is kezdődött: Pulykamellre készítettünk egy ízletes töltelékét fűszervajból (titkos fűszerekkel), sonkából, kukoricából, majd felgöngyöltük a húst, prézlibe burkoltuk (hogy titkos maradjon a tölteléke), aztán bő forró olajban pirosra sütöttük. A titok elszállt, mert mára már sokan kóstolták és készítik, de az íze megmaradt a régi! Hohó! A hasáburgonyát meg majdnem lefelejtettük!	3.800,—
<b>Rántott pulykamell</b> (1, 3)	<b>4.500,—</b>
...Méretei imponálóak... Emberes adag. Hasáburgonyával. Finom!	3.100,—
<b>Micimackó kedvence</b> (1, 7)	<b>5.300,—</b>
...A pulykamellet mézzel vastagon megkenjük, roston pirosra sütjük. Egy szelet camembert sajtot teszünk a tetejére, majd pár percre a sütőbe dugjuk, míg a sajt ráolvad. Rizzsel és burgonyalángossal adjuk fel az asztalra.	3.700,—
<b>Magyaróvári csirkemell</b> (7)	<b>5.300,—</b>
...Csirkemell apróra vágott gombával, sonkával, sajttal. Klasszikus finomság a mi szájzünk szerint. Vegyesen körítve mindenkinek ízlik.	3.700,—
<b>Kijevi csirkemell</b> (1, 3, 7)	<b>5.300,—</b>
...Hogy ki és mikor csinált először kijevi csirkét, az a múlt homályába vész. Valószínűleg francia eredetű, az első írásbeli említése egy chicagói YAR nevű étterem étlapjáról származik, még 1937-ből, aminek a tulajdonosa a cári hadsereg egykori tisztviselője volt. Mindenesetre az biztos, hogy az étel a II. világháború után a szovjet vendéglátás egyik remeke lett, s a vendég szinte minden akkori étterem étlapján találkozott vele. Állítólag kezdetben nem volt a töltelékben sajt sem, az csupán a különféle séfek kreativitása folytán került bele – ahogy nálunk is: a csirkemellbe mi is fűszervajat és reszelt sajtot rejtünk, prézlibe gurgatjuk, úgy sütjük meg. Kikísérleteztük, vegyes körettel nálunk is garantáltan finom.	3.700,—

## Csibe futóműve kirántva <sup>(1, 3)</sup>

3.500,—

...Tekintve, hogy egy csirkének is csak két combja van, kicsit változtattunk a dolgon: ebből nincs kis adag, mert egy lábú csirke sincs. Kicsontozva, hogy jobban átsüljön, és kicsit várni is kell rá, hogy mindig friss legyen – petrezselymes krumplival a falusi vasárnapi ebédek hangulatát idézi.

## Csirkepörkölt nokedlivel <sup>(1, 3)</sup>

4.200,—

...A pörkölt nevét, mint jellegzetes alföldi pásztorétel, parasztétel, egykori szerzők az 1780-as évektől folyamatosan megemlítették és sajátos vonásának tartották, hogy őrölt fűszerpaprikával készítik – a gulyások ételéből fejlődött magyar nemzeti étellé. A paprikával készült és a magyarországi gasztronómiában tipikusnak tekinthető pörkölt ismertsége és népszerűsége eleinte az Alföldön megrekedt és nem terjedt tovább a legközvetlenebb magyar területek kivételével, csak az 1860-as évektől szólnak írások a halmozott alkalmazásáról: a leggyakoribb húsétel, ugyanakkor minden lehetséges ünnepi alkalom legbiztosabb étele. „Nem vasárnap, ha nincs pörkölt” – mondta a csongrádi szólás. A „pörkölés” a magyaros konyhatechnika egyik fontos művelete volt, lényege, hogy hagymás zsírban pörkölték a darabolt húst, és addig keverték, míg vizét elvesztve zsírjára pirult. Tűzről levéve paprikázták, és utána kevés vízzel felöntve tovább párolták – ahogy mi is, ezt a hagyományos, vérbeli magyar ételt. Hagyomány szerint nokedlivel kínáljuk, úgy ismeri és szereti mindenki.

2.900,—



# DISZNÓSÁGOK



## „Kirántotthús” (1, 3)

3.900,—

...Két szép (vagy esetleg három kevésbé szép) szelet rántott hús karajból, kívánságra jó fokhagymásan. Vegyes körettel.

2.700,—

## Sertésborda Bakonyi módra (1, 3, 7)

4.500,—

...Engedjék meg, hogy valamiről meséljünk (megint). Hajdanában, tényleg létezett a bakonyi sertésborda. Nem a bakonyi módra, hanem valódi. Híres exportcikk volt, valamikor a XVII.-XIX. században. A Bakony bőséges makktermése garantálta a különleges fajta, mangalicára hasonlító disznónak az ízét, hírnevét. A fajta idővel elvadult, kipusztult, de a technológia a mai napig ismert. Nem véletlenül rikongatott a nótában a kanász, mert a bakonyi sertés nagyon keresett áru volt, egész Európában. Spanyolországban, a magyar tölgyek termésével etetik a híres Iberico sertéseket, melyekből világhírű sonkákat készítenek. Képzeljék! Képesek voltak honosítani a tölgyfáinkat is, a cél érdekében. Nos, mi csak sima mezei sertést használunk az étel elkészítéséhez: tejfölös-tejszínes-gombás ragu, őrölt pirospaprikával, hagymával, fokhagymával, paprikával, paradicsommal, erdei gombával, esetleg kevés szalonnával. És a lényeg nálunk az erdei gombán van – a köretnek adott házi nokedli már csak az ízek teljessé tétele miatt van.

3.100,—

## Tepsis rántott hús (1, 3)

4.900,—

...Karikaburgonyát összekeverünk jóféle füstölt kolbásszal, sajtkrémmel és sonkával. Kényelmes fekhelyet készítünk a tepsiben ezekből, majd ráfektetünk egy jókora szelet rántott húst. Reszelt sajtot olvasztunk rá a sütőben, az így elkészült végeredménnyel igazán elégedettek lehetnek Önök is. Ezúttal már talán megehető mennyiségű krumplival!

## Vasi kanászpecsenye (1)

4.500,—

...Roston sült sertéskaraj pirított sertésmájjal. Reméljük, héjas krumplival meg bírja enni! Ha nem, nyugodtan mondhatja: „Hát ez disznóság”!

3.100,—

## Bozsoki sertésborda (3)

5.300,—

...Egy finomság a közelből... A natúr sertéskarajokat elhalmozzuk pirított gombával, jófajta sült füstölt tarjával, aztán a tetejére meg tükörtojást sütünk. Kakastaréjjal igazán jól néz ám ki! Vegyes köret jár hozzá, mert úgy meg igazán finom!

3.700,—

## Hannibal kedvence <sup>(1,3)</sup> 5.300,-

...Dr. Hannibal Lecter étlapjáról csentük el ezt a finomságot.  
Tömören és velősen: velővel töltött sertéskaraj, rántva, rizzsel meg hasábbal. Ön legalább tudja, mit eszik. Jó étvágyat!

3.700,-

## A Gödör basa gyengéje <sup>(1,3)</sup> 5.300,-

...A fűstről frissen lekasztott tarját vékony szeletekre vágjuk. Tormával bekenjük, majd az egészet két vékonyra klopolt hússzelet közé dugjuk. Prézlibe álcázzuk, bő, forró olajban ropogósra sütjük. Éhünk csökkentésére vegyes körettel halmozzuk el. Fogókúrázóknak kifejezetten nem ajánljuk!

3.700,-

## Bátrak eledele <sup>(7)</sup> 5.500,-

...A felgöngyölt, baconba tekert sertéskarajba jalapeno paprikát és csípős krémsajtot rejtünk. A bacon fontos összetevő, mert ez fogja össze a tölteléket, sőt, kívülről a sertéskarajt is, amibe ezt a tüzes tölteléket elrejtjük. Készre sütés után héjas krumplit és sült zöldséget adunk mellé.

3.800,-

## Cigánypecsenye mifelénk <sup>(allergén összetevőt nem tartalmaz)</sup> 4.500,-

...Pácban érlelt, jó fokhagymás sertésstarja, rostoson kínálva. Hasábburgonyával körítjük, kakastaréjjal díszítjük. Elfogyasztása után azonban óvatosan: lehet, hogy az aznapi randit célszerű kihagyni!

3.100,-

## Sertésborda Milánóból <sup>(1,3,7)</sup> 4.900,-

...A cotoletta alla milanese azaz a Milánói sertésborda ugyan létezik (borjúból készült, vajban sült, csontos, vastagabb szelet rántott hús) és igazi lombardiai, milánói étel, de a Magyarországon elterjedt és ismert borda milánói módra már nem egy olasz étel, soha nem is volt az, és Milánóban hiába is kérnék, mert nem ismerik. A milánóiak rántott húsával ugyanis az történt, hogy valaki, valahol „újragondolta”. Ezzel az újragondolással pedig megszületett a rántotthús spagettivel, vagy makarónival. Ez az a jól ismert, sajttal megszórt, paradicsomos, sonkás, gombás mártással nyakon öntött tésztával tálalt osztrák stílusú rántotthús, amit mindenütt sertésből készítenek, ezért „milánói sertésborda” néven találhatunk rá éttermek étlapján.

**Füstös szűz (kormos apáca)** <sup>(7)</sup> **5.500,-**  
...Nagyapánk erős dohányos volt (sajnos). Füstös kiskocsmájában ez volt egyik kedvenc finomsága. Hozzávalók: füstölt sajt, füstölt bacon, pepperoni, no meg a szűzpecsenye (amit, ha elégetnénk, szintén füstös lenne, de többnyire nem égetjük el!). Az öreg krumplipürével ette, így kínáljuk mi is. 3.800,-

**Fatányéros a'la Gödör** <sup>(3)</sup> **5.500,-**  
(Lehet három sertés egyfajtáját, de az úgy bonyolultabb). A karajt, a szűzpecsenyét és a tarját roston megsütjük, s mivel jól megférnek egymás mellett, egy fatálra tálaljuk őket. A tojást tükrösítjük, a húsokat elhalmozzuk vele, vegyes körettel az oldalán mesés ételköltemény.

## VADÁSZUNK? VADÁSZGATUNK? AZTÁN ENGEDÉLYÜNK VAN-E?



**Szarvaspörkölt házi dödöllével** <sup>(1, 3)</sup> **6.200,-**  
A szarvaspörkölt története a magyar gasztronómia mélyére nyúlik, a vadászó-gyűjtögető ősidőkre vezethető vissza, amikor a szarvas még mint fontos táplálékforrás volt. A pörkölt alapú elkészítése (hagyma, paprika, fűszerek) a magyar konyha jellegzetességévé vált, a szarvas húsát pedig különleges alkalomra, ünnepre tartogatták. Gazdag fűszerezéssel (boróka, kömény) ízesítve, és ma is inkább őszi-téli, ünnepi étel. Nálunk minden napjából ünnepet varázsolhat! 4.300,-

**Vadas szarvassült zsemlegombóccal** <sup>(1, 3, 7, 9, 10)</sup> **6.200,-**  
...A ropogósra sült tűzdelt szarvashúsból ujjnyi szeleteket vágunk, majd erre öntjük a zsenge zöldségekből, tejfölből, finom fűszerekből, citromból készült mártást. Zsemlegombóccal adjuk fel az asztalra. Vadítóan finom! 4.300,-

**Burgundi szarvassült** <sup>(1,3,7)</sup> **6.200,-**  
...A szalonnával tűzdelt, egyben sült szarvascombról ujjnyi vastag szeleteket vágunk, majd nyakon borítjuk őket bársonyos burgundi bortól zamatos barnamártással. Frissen sült burgonyafánkkal és természetesen áfonyalekvárral tálaljuk. 4.300,-

## Sajtmártásos vaddisznószűz (1,7)

6.200,-

...A vadon (és néha már városban) élő vaddisznó szűzpecsenyéjét használjuk e finomsághoz. Először baconszalonnába tekerjük, aztán sütőben titkos fűszerekkel megszórva puhára sütjük. Ezután borítjuk be bársonyos sajtmártással, amit rösztiburgonyával egészítünk ki a tányéron.

4.300,-

## Vaddisznófasírt párolt káposztával és tört burgonyával (1,3,7)

6.200,-

...Magyarázni nem is nagyon kell, csupán megkóstolni. Reméljük, ízleni fog!

4.300,-

## Őzropogós (1,3,7)

6.200,-

...A régi idők emlékére: ezt a finomságot megfakult emlékeinkből kotortuk elő, mikor még a Vadászban tányérsapkás szovjet tiszték is vacsoráztak. A recept a régi: a finomra darált őzhúsból, tojásból, finom fűszerekből egy tartalmas masszát készítünk. Majd sütés előtt ujjnyi (kinek, milyen vastag) rudacskákat formázunk és azt forgatjuk lisztbe, tojásba meg morzsába, így sütjük készre. Adunk mellé köretet, hagymakarikákat, no meg egy kis áfonyamártást.

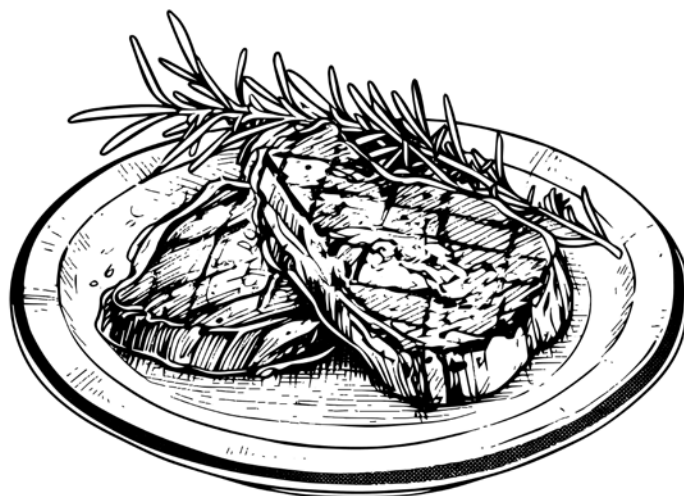
4.300,-

## Vaddisznógerinc erdei gyümölcsmártással (1,3,7)

6.400,-

...Ha már a szűzpecsenye miatt úgyis levadásztuk vaddisznót, felhasználjuk a hátát is. A csont nélküli vaddisznógerincet egészben sütjük meg, majd ebből szeleteket vágunk, s mellé öntjük az edei gyümölcsmártást. Krokettből farakást építünk mellé, így szolgáljuk fel. Jó étvágyat!

4.500,-



# „AZ DISZNÓNAK CSÜLKEIBŐL”



- Rózsa Sándor batyuja** (1,3,7) **2.300,-**  
...Palacsinta ...darált csülökkel töltve
- Rántott csülök** (1, 3, 7, 10) **4.300,-**  
...Kirántotthús füstölt csülökből. Jól hangzik, nem?  
Ráadásul vegyes köret meg hagymás tartár is jár hozzá. 3.000,-
- Tepsis csülök** (3, 7) **5.500,-**  
...Egy kis tepsibe rakottkrumplit, rá jó néhány szelet remegős,  
puhára főtt, füstölt csülköt teszünk, leöntjük enyhén fokhagymás,  
paprikás tejföllel és sütőben megsütjük. 3.800,-
- Pikáns csülök** (7, 10) **5.300,-**  
...A disznó felső hátsó lábát hagymás gombával takarjuk be és  
egy pikáns mártással nyakon öntjük. (Bocsánat, lábon öntjük.)  
Reszelt sajtot szórunk rá, sütőben pirítjuk, míg a sajt ráolvad.  
Hercegnőburgonyával körítve adjuk az asztalra. A pikantéria, no meg  
a látvány kedvéért.
- Csülök cigány módra** (allergén összetevőt nem tartalmaz) **5.500,-**  
„...Lopott disznó hátsó csülkét megperzselem, hogy ne legyen szőrös. 3.800,-  
Aki erre lusta, az lopjon borotvált disznót. Perzselés után  
füstölt szalonnával beborítom, kevés majoránnával, köménnyel,  
bazsalikommal meghintem. Lassú tűzön sütöm, gyakran locsolgatom.  
Tízpercenként fél- fél deci édes fehérborral bolondítom. Amikor a hús  
megpuhult, hagymás sült héjas burgonyával összekeverve tálalom.”  
(Kadlott Károly nyomán)
- Józsi bácsi töltött húsa** (1, 3) **5.500,-**  
...A jól átdarált füstölt csülköt összekeverjük a finoman fűszerezett  
pirított gombával. Egy nagy halmot teszünk ebből a húsokra, majd  
összegömbölygetjük őket. Bundázzuk – hogy télen meg ne fázzanak  
–, majd forró olajban ropogósra sütjük őket. Vegyes köret tetején  
trónolva érkezik asztalukra Józsi bácsi töltött húsa. 3.800,-

# TÖBBSZEMÉLYES ÉTKEINK

## KIZÁRÓLAG BÁTOR EMBEREKNEK!



**Egy fazék húsleves** (1, 3, 9) **11.400,-**

...Hat emberre gondolva, fazékban felszolgálva, benne minden finomsággal. Tésztával répával hússal, vagy kérhető májgaluskával is.

**Vadásztál két főre** (1,3,7,) **15.000,-**

...A régi idők emlékére: özropogós, vaddisznófasírt, burgundi szarvas meg vaddisznógerinc. Meg a hozzávaló mártások és körettek, természetesen...

**Ünnepi lakoma két főnek** (1, 3, 7, 9, 10) **12.000,-**

...Mi szem szájnak ingere (Arany után szabadon)...  
Azaz egy adag Vasi kanászpecsenye, egy kis Rántott sajt, egy kis Cigánypecsenye meg egy kis Viczákné. Körettel, egy kis salátával...

**Töltött teknő négy személyre** (1, 3, 7, 9, 10) **24.000,-**

...Húskavalkád az egész családnak...(Mi az anyósra is gondolunk!)  
Viczákné titka, Rántott csirkemell, Bozsoki sertésborda, Cigánypecsenye, a csülök, no meg a köret meg a saláta!

**Hattagú család tála** (1, 3, 7, 9, 10) **36.000,-**

...Mindig van valami családi alkalom, amikor ezt lehet rendelni...  
„Kirántotthús”, Kijevi csirkemell, Gödör basa gyengéje, Rántott sajt, Magyaróvári csirkemell, Bozsoki sertésborda, egy egész füstölt csülök, körettel és salátával.

**Óriástál tíz fő részére** (1, 3, 7, 9, 10) **60.000,-**

...Vagy egy óriásnak...  
Kijevi csirkemell, Rántott camembert, Bátrak eledele, Micimackó kedvence, Vasi kanászpecsenye, Gödör basa gyengéje, „Kirántotthús”, Sokmagos fogasfilé, Viczákné titka, Cigánypecsenye, egy egész füstölt csülök, körettel és salátával.

# FINOMSÁGOK

## ...AMELYEK A LELKET IS MEGÉDESÍTIK



<b>Somlói nokedli</b> (1, 3, 7)	<b>1.900,-</b>
...Az egyetlen desszert, amit pincér talált fel: Gollerits Károly ételkreációja, aki 16 évig volt a Gundel étterem vezető főpincére.	1.300,-
<b>Gundel palacsinta</b> (1, 3, 7, 8)	<b>1.900,-</b>
...Kevesen tudják, hogy a Gundel-palacsintát eredetileg Márai Sándor felesége, Matzner Lola találta ki. Egy Márai-darab premierjét követően a Gundelben tartottak bankettet, Lola pedig egy régi családi receptet felújítva elkészítette saját desszertjét, a dióval, mazsolával, cukrozott narancshéjjal töltött csokoládés palacsintát. Megkóstolja???	1.300,-
<b>Variációk egy palacsintára</b> (1,3)	<b>1.500,-</b>
...Mogyorókrémes (1,3,5)	
...Lekváros (1,3)	
...Csokis (1,3)	
...Kakaós (1,3)	
<b>Variációk egy túrógombócra</b> (1, 3, 7)	<b>2.500,-</b>
...Pírított zsemlemorzssával, tejjel és porcukorral behavazva (1, 3, 7)	1.700,-
...Fahéjas porcukorral (1, 3, 7)	
...Eperöntettel, csokiöntettel (1, 3, 7)	
...Reszelt almával és baracklekvárral (1, 3, 7)	
...Meztelenül (1, 3, 7)	
<b>Gesztenyepüré</b> (7)	<b>1.500,-</b>

KEDVES VENDÉGEINK!  
AZ ÉTLAPUNKON NEM TALÁLHATÓ ÉTELEK  
ELKÉSZÍTÉSÉNEK MÓDJÁRÓL ÉS LEHETŐSÉGEIRŐL,  
AZOK ÁRAIRÓL ÉRDEKLŐDJENEK FELSZOLGÁLÓINKTÓL!

## SAVANYÁK



**Igény és ízlés szerint a salátapultról** 700,-

...Önkiszolgáló, így lehet mindenből egy keveset is, ami a tányérra ráfér

## KÖRÍTÉSEK



**Hasábburgonya** (allergén összetevőt nem tartalmaz) 600,-

**Hófehér rizshalom** (allergén összetevőt nem tartalmaz) 600,-

**Petrezselymes burgonya** (allergén összetevőt nem tartalmaz) 600,-

**Krokkett** (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7) 600,-

**Röszti** (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7) 600,-

**Hercegnőburgonya** (nyomokban tartalmazhat: 1, 3, 7) 600,-

**Krumplipüré (krumpliból!!)** (7) 600,-

**Édesburgonya** (7) 600,-

**Zsemlegombóc (4 db)** (1, 3, 7) 600,-

**Nokedli** (1, 3) 600,-

**Mexikói zöldségköret** (allergén összetevőt nem tartalmaz) 600,-

## SZÓSZ VAGY NEM SZÓSZ



**Tartármártás** (3, 7, 10) 400,-

**Tejföl** (7) 400,-

**Áfonyalekvár** 400,-

# NE CSAK EGYÜNK, IGYUNK IS!

(AZ ÖREG KISS)



## Étvágygerjesztő italok

„...Nem lehetsz elég részeg,  
ha kapaszkodás nélkül tudsz feküdni a padlón...”

	4 cl	2 cl	1 l
Zwack Unicum és Unicum szilva	1.100,—	550,—	27.500,—
Jägermeister,	1.100,—	550,—	27.500,—
Jägermeister Orange és Jägermeister Scharf (ha már Vadászatunk)	1.100,—	550,—	27.500,—
Finlandia vodka	1.100,—	550,—	27.500,—
Eristoff vodka (vörös)	1.100,—	550,—	27.500,—
Captain Morgan rum	1.100,—	550,—	27.500,—
Martini (1 dl)	800,—		8.000,—
Bailey's	1.100,—	550,—	27.500,—
Jack Daniel's	1.400,—	700,—	35.000,—
Jameson	1.400,—	700,—	35.000,—
Metaxa 5 csillagos	1.100,—	550,—	27.500,—

KEDVES VENDÉGEINK!

AMENNYIBEN DEGESZRE TÖMÖTT POCAKJUK RAKONCÁTLANKODIK, ÉS AZ ITT  
FELSOROLT FOLYÉKONY GYÓGYMÓDOK NEM HATNAK,  
KÉRÉSÜNKRE BILAGITOT SZOLGÁLUNK FEL!



A legnemesebb, legfinomabb magyar pálinkákat tartalmazza e válogatás.

	4 cl	2 cl	1 l
Birkás Szilvapálinka (40%)	1.600,-	800,-	40.000,-
Birkás Fekete cseresznyepálinka (40%)	1.600,-	800,-	40.000,-
Birkás Kajszipálinka (48%)	1.800,-	1.000,-	45.000,-
Birkás Körtepálinka (48%)	1.800,-	1.000,-	45.000,-
Birkás Vilmoskörte pálinka (56%)	2.200,-	1.200,-	55.000,-
Birkás Fürtös meggy pálinka (56%)	2.200,-	1.200,-	55.000,-
Birkás Fahéjas mézes almapálinka (30%)	1.400,-	700,-	35.000,-

## Pezsgők

	1 üveg	1 liter
Törley Gala Sec – száraz (0,75 l)	3.500,-	4.666,-
Törley Charmant Doux – édes (0,75 l)	3.500,-	4.666,-
Törley – alkoholmentes 1 ü (0,75 l)	3.500,-	4.666,-
Martini Asti 1 ü (0,75 l)	6.000,-	8.000,-
Törley Charmant Doux, Gala Sec (0,2 l)	1.500,-	7.500,-

## Folyékony kenyér

„Inkább legyen sörhasam, mint vízfejem!”

A CSAPBÓL FRISSEN ERESZTVE			1 liter	
Dreher	korsó (5 dl)	1.100,—	2.200,—	
	pohár (3 dl)	660,—	2.200,—	
Dreher meggy (nyáron)	korsó (5dl)	1.500,—	3.000,—	
	pohár (3dl)	900,—	3.000,—	
ÜVEGES SÖRÖK			1 liter	
Pilsner	...a cseh	0,5 l	1.000,—	2.000,—
Soproni	...a „klasszikus” magyar	0,5 l	1.000,—	2.000,—
Staropramen	...a barna cseh	0,5 l	1.000,—	2.000,—
Paulaner	...a német	0,5 l	1.200,—	2.400,—
DAB	...a kicsi német	0,33 l	1.200,—	3.636,—
Paulaner	...a szűretlen búza	0,5 l	1.500,—	3.000,—
Paulaner	...az alkoholmentes búza	0,5 l	1.500,—	3.000,—
Dreher24	...az alkoholmentes	0,5 l	1.000,—	2.000,—
Dreher	...a citromos mentes	0,33 l	1.000,—	3.030,—
Peroni	...a kicsi mentes	0,33 l	1.000,—	3.030,—
Mort Subite	...a belga meggysör	0,25 l	1.500,—	6.000,—

## Borok

„Reggel tisztán szeretem a bort, este meg piszkosul...” (X. Y.)

FOLYÓBOROK			1 liter
Badacsonyi Olaszrizling (Nyári)		12,1 M°	2.800,—
Nemesgulácsi Szürkebarát (Nagy és Nagy)		12,1 M°	2.800,—
Vaskeresztesi Kékfrankos (Mittl)		12 M°	3.300,—
Vakeresztesi Rosé (Mittl)		12 M°	3.500,—
ÜVEGES BOROK			1 liter
Varga Merlot (édes)	0,7 l	2.300,—	3.285,—
	1 dl	330,—	3.285,—

## Üdítők

...Sofőröknek, kis- és nagymamáknak, betegeknek és gyerekeknek  
– mindenkinek, aki megkívánja

SZÉNSAVAS NEDŰK				1 liter
Coca Cola, Coca Cola Zero,		0,25 l/ü	750,-	3.000,-
Fanta narancs, Sprite				
Kinley Tonic, Gyömbér				
Almdudler		0,35 l/ü	1.000,-	2.860,-
TE ROSTOS ÉLET! (rostos és szűrt italok)				1 liter
Cappy narancslé, őszilé, ananászlé,		0,25 l/ü	750,-	3.000,-
almalé, eper,				
Fuzetea citromos, barackos		0,25 l/ü	750,-	3.000,-
Ízesített limonádé		0,3 l	720,-	2.400,-
		0,5 l	1.200,-	2.400,-
ÁSVÁNYVIZEK				1 liter
Natur Aqua	...a szénsavas / mentes	0,33 l	750,-	2.272,-
Natur Aqua	...a nagy dús / mentes	0,75 l	1.200,-	1.600,-
Szódavíz		0,1 l	50,-	500,-

## Kávék, teák

				1 liter
Espresso			700,-	8.800,-
Capuccino			800,-	8.800,-
Koffeinmentes			700,-	8.800,-
Teák (Dilmah és Teaház fekete, zöld vagy gyümölcsös)			700,-	2.800,-
Tej		0,1 l	100,-	1.000,-
Csomagolás (doboz / táska)				100,-

# A 1169/2011 EU rendelet II. melléklete szerinti 14 allergén:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:
  - búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is
  - búzából készült maltodextrin
  - árpából készült glükózsirup;
  - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve:
  - vitaminok vagy karotinoid-készítmények hordozójaként használt halenyv;
  - a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:
  - teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír;
  - szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
  - szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
  - szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:
  - alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;
  - lakit
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia- vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok
9. Zeller és a belőle készült termékek
10. Mustár és a belőle készült termékek
11. Szezám-mag és a belőle készült termékek
12. Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-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
13. Csillagfűrt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek

## II. KATEGÓRIA



# JÓ ÉTVÁGYAT ÉS KELLEMES IDŐTÖLTÉST KÍVÁNNAK:

Tóth Tamás  
és a vendéglő összes munkatársa,  
a Csipet Csapat.

Munkánkkal azon fáradozunk,  
hogy a magyar vendéglátás jó hírnevét öregbítsük,  
és hogy Ön jó érzéssel távozzon tőlünk.

REMÉLJÜK, NEM MARADT ÉHES!

Szombathely, Szent Imre herceg utca 59.

Tel.: 94/511-052

[info@godorvendeglo.hu](mailto:info@godorvendeglo.hu)

Nyitva tartás:

- hétfő–csütörtök: 11.00–21.30 (konyha 21.00-ig)
- péntek–vasárnap 11.00–22.00 (konyha 21.00-ig)
- vasárnap: 11.00–15.30 (konyha 14.30-ig)



