



## Levesek

<b>Tárkonyos vadragu-leves</b> (L) (G)	csészében:	2.250 Ft
<b>Vargánya gomba-krémleves</b> szezámmagos grissinivel (L) (G)	csészében:	2.090 Ft
<b>Búzasörös füstölt-sajtleves</b> Paulaner búzasörrel (G) készült sajtkrémleves (L) szezámmagos grissinivel	csészében:	1.990 Ft
<b>Májgombóclevés</b> csontleves házi májgombóccal (G) és vele főtt sárgaréppával	csészében:	1.850 Ft

## Sörkorcsolyák - Előételek

<b>Hideg házi válogatás</b>		4.190 Ft
füstölt-főtt sertéstarja (g), fekete erdei sonka, cheddar sajt (L) és füstölt eidami sajt (L), zöldségekkel, vajjal (L) és pirítóssal (G)		
<b>Tatár beefsteak</b>	előétel (8 dkg) :	főétel (16 dkg) :
friss zöldségekkel, lilahagymával, vajjal (L) és pirítóssal (G)	3.990 Ft	5.690 Ft

## Kolbászok

<b>Leberkäse</b> (2 db)	4.690 Ft
roston sült „májás húskenyér”, tükörtojással, hagymás karikaburgonyával, bajor káposztával (g) és mustárokka	
<b>Müncheni fehér kolbász</b> (3 db)	4.990 Ft
grillezve, hagymás karikaburgonyával, bajor káposztával (g) és mustárokka	
<b>Nürnbergi sült kolbászkák</b> (7 db)	4.990 Ft
hagymás karikaburgonyával, bajor káposztával (g) és mustárokka	
<b>Oktoberfest válogatás</b>	5.790 Ft
müncheni fehér kolbász, nürnbergi sült kolbászkák és leberkäse, hagymás karikaburgonyával, bajor káposztával (g) és mustárokka	



## Szárnyasok

<b>Szezámós csirkasaláta</b>	<b>4.690 Ft</b>
szezámagos csirkemell szalagok <i>(G)</i> snidling öntetes friss salátaágyon, reszelt sajttal megszórva <i>(L)</i> <i>(g)</i>	
<b>Vaslapon sült csirkemell</b>	<b>4.990 Ft</b>
roston sült, pácolt csirkemell <i>(g)</i> , jázmin rizzsel, friss, kevert salátával és cheddar sajt-mártással <i>(L)</i>	
<b>Tócsniba rejtett csirkemell</b>	<b>5.490 Ft</b>
roston sült csirkemell <i>(g)</i> sült hagymával tócsniba <i>(L)</i> <i>(G)</i> töltve, fokhagymás tejföllel <i>(L)</i> leöntve, friss, kevert salátával körítve	
<b>Mozzarellás-cserépedényes csirkemell</b>	<b>5.490 Ft</b>
roston sült csirkemell <i>(g)</i> fekete erdei sonkával, paradicsommal, mozzarellával <i>(L)</i> , héjas burgonyával és snidlinges öntettel <i>(L)</i> <i>(g)</i> kőedényben összesütve	
<b>Fűszervajas-töltött csirkemell</b>	<b>5.590 Ft</b>
fekete erdei sonkával, fűszervajjal és sajttal <i>(L)</i> töltött csirkemell, szezámagos bundában <i>(G)</i> kisütve, burgonyapürével <i>(L)</i> és joghurtos kevert salátával <i>(L)</i> körítve	
<b>Gyümölcsös kacsamell</b>	<b>6.690 Ft</b>
sült kacsamell szeletek, vörösboros erdei gyümölcsmártással és pirított, héjas burgonyával	
<b>Kacsamell vargányás gombamártással</b>	<b>6.690 Ft</b>
sült kacsamell szeletek, tejszínes-zöldfűszeres <i>(L)</i> gombamártással, és rozmaringos kemencés burgonyával	



## Sertéshúsból készült ételek

<b>Egészben sült csülök</b>	<b>5.590 Ft</b>
sült első sertéscsülök <i>(g)</i> , hagymás karikaburgonyával bajor káposztával <i>(g)</i> , és füstölt jus-vel <i>(G)</i>	
<b>Csülök cserépedényben</b>	<b>5.890 Ft</b>
sous vide füstölt sertéscsülök <i>(g)</i> héjas burgonyával, gyöngyhagymával és zöldségekkel kőedényben tálalva	
<b>Tüzes batyu</b>	<b>5.490 Ft</b>
füstölt-főtt tarjával <i>(g)</i> , reszelt sajttal <i>(L)</i> és erős paprikával töltött sertéskaraj rántva <i>(G)</i> , hasáburgonyával és vegyes, vágott salátával tálalva	
<b>Kemencés karaj</b>	<b>5.190 Ft</b>
roston sült sertéskaraj <i>(g)</i> szalonnával és füstölt sajttal <i>(L)</i> összesítve, fűszervajas <i>(L)</i> kukoricával és fűszeres burgonyával <i>(g)</i> körítve	
<b>Bécsi szelet</b>	<b>5.790 Ft</b>
óriás rántott <i>(G)</i> sertésszűzpecsenye – 250 g hasáburgonyával és friss, kevert salátával	
<b>Kőedényes szűzermék</b>	<b>5.790 Ft</b>
„sous vide” sertésszűzermék <i>(g)</i> tejszínes, snidlinges, sajtos galuskával <i>(L)</i> <i>(G)</i> és sült hagymakarikákkal <i>(G)</i> kőedényben tálalva	
<b>Szűzermék Paulaner módra</b>	<b>5.790 Ft</b>
sertésszűzermék sörbundában <i>(G)</i> kisütve, fokhagymás tejföllel <i>(L)</i> leöntve, reszelt sajttal <i>(L)</i> megszórva és fűszeres burgonyával <i>(g)</i> körítve	



## Marhahúsból készült ételek

- Bélszín steak fűszervajjal** 10.990 Ft  
roston sült marhabélszín – 250 g  
fekete erdei sonkába tekerve,  
fűszeres burgonyával (g),  
grill zöldségekkel (g) és fűszervajjal (L) körítve
- Bélszín steak szalonnával** 10.990 Ft  
roston sült marhabélszín – 250 g  
szalonnával, cheddar sajt-mártással (L) és  
rozmaryingos kemencés burgonyával tálalva

## Halételek

- Vaslapon sült harcsafilé** 5.790 Ft  
szalonnába tekert harcsafilé (*clarias gariepinus*),  
rostlapon megsütve, jázmin rizzsel  
és grillezett zöldségekkel (g) körítve
- Bőrén sült lazacfilé** 7.490 Ft  
roston sült lazacfilé (*salmo salar*),  
rozmaryingos kemencés burgonyával  
és joghurtos kevert salátával (L)

## Vegetáriánus ételek

- Käse Spätzle** 4.190 Ft  
házi galuska hagymával, sajttal  
és tejszínnel (L) (G) kőedényben összefőzve,  
sült hagymakarikákkal (G) megszórva
- Camembert sajt mandulás bundában** 4.590 Ft  
mandulás bundában sült camembert sajt (L) (G),  
áfonyalekvárral töltött almával és jázmin rizzsel
- Vegetáriánus mix** 4.690 Ft  
rántott sajt, rántott gomba, grillezett zöldségek  
jázmin rizzsel és tartármártással (L) (G)



## Saláták

<b>Paradicsomsaláta</b>	790 Ft
<b>Tejfölös uborkasaláta</b> (L)	790 Ft
<b>Vegyes, vágott saláta</b>	750 Ft
<b>Csemegeuborka</b>	750 Ft
<b>Friss, kevert saláta</b>	1.490 Ft

## Desszertek

<b>Somlói galuska</b> (L) (G) házi készítésű somlói galuska, tejszínhabbal és csokoládéöntettel	1.790 Ft
<b>Kaiser smarni</b> (várakozási idő minimum 20 perc) császármorzsa eperlekvárral (L) (G)	1.990 Ft
<b>Gőzgombóc</b> (várakozási idő minimum 20 perc) szilvával töltött gőzgombóc vanília öntettel és mákkal (L) (G)	2.090 Ft
<b>Mohr im Hemd</b> (várakozási idő minimum 20 perc) csokoládés-diós sütemény (L) (G), erdei gyümölcs-mártással és tejszínhabbal (L)	2.090 Ft

## Gyereketelek

<b>Csontleves cérnametéllel</b> (G)	1.490 Ft
<b>Roston sült csirkemell</b> , burgonyapürével (L)	2.290 Ft
<b>Rántott csirkemell</b> , hasábburgonyával (G)	2.490 Ft
<b>Rántott sajt</b> , rizzsel (G)	2.590 Ft
<b>Öntet</b> Tartármártás (L), Majonéz vagy Ketchup	590 Ft



## Kedves Vendégeink!

Az étlapunkon szereplő ételek allergiát és intoleranciát okozó összetevőinek jelölése a következő:

*(L)*: Tej és abból készült termékek *(laktóz)*

*(G)*: Glutént tartalmazó gabonafélék

*(g)*: Az alapanyag glutén tartalmú gabonaféléket is feldolgozó gyárüzemben készült *(pl: fűszerek)*

Egyéb allergiát és intoleranciát okozó összetevőkről *(pl: tojás, diófélék, mandula, mustár, szezám, hal)* érdeklődhet a felszolgálóknál!

Ételeinket el tudjuk csomagolni, melynek árai:  
doboz: 250 Ft/db, szatyor: 150 Ft/db

Áraink a felszolgálati díjat nem tartalmazzák, ha elégedett volt szolgáltatásunkkal, a borralalót megköszönjük.

Áraink forintban értendők és az ÁFA –t tartalmazzák.

6 főnél nagyobb asztaltársaság számláját nem tudjuk megbontani, számlájukat csak egy összegben tudják rendezni.

Elfogadott fizetőeszközök:

Bankkártyák:

MasterCard, Maestro, American Express, Visa

Szép kártyák:

OTP, MKB, K&H

Salvator étterem

8000 Székesfehérvár, Ányos Pál u. 3.

Asztalfoglalás: +36-22-321-486, +36-30-889-8218

Nyitva tartás:

hétfő, kedd, szerda, csütörtök: 11:30-23:00 *(konyha: 21:30)*

péntek, szombat: 11:30-23:00 *(konyha: 21:30)*

vasárnap: 11:30-22:00 *(konyha: 20:30)*