



Levesek

| | | |
|---|-------------------------|----------------------|
| Tárkonyos vadragu-leves (L) (g) | cipóban: 1.350 Ft | csészében: 950 Ft |
| Hagymaleves 4 féle hagymából póréhagymából, lilahagymából, vöröshagymából és metélőhagymából készült tejszínes (L) hagymaleves (G) | cipóban: 1.250 Ft | csészében: 850 Ft |
| Búzasörös füstölt-sajt-leves Paulaner búzasörrel (G) készült sajtkrémleves (L) | cipóban: 1.250 Ft | csészében: 850 Ft |
| Májgombóc-leves csontleves házi májgombóccal (G) és főtt zöldségekkel | kőedényben: 1.100 Ft | csészében: 800 Ft |

Sörkorcsolyák - Előételek

| | | |
|---|-------------------------------|-------------------------------|
| Marhanyelv carpaccio füstölt-főtt marhanyelv szeletek (g), koktélpáradicsomos friss kevert salátával és tormás-majonézes (L) öntettel | 1.750 Ft | |
| Hideg házi válogatás füstölt-főtt marhanyelv szeletek (g), kacsamáj szelet és füstölt-főtt csülök szelet, főtt tojással, kacsaszírral, lilahagymával és pirítóssal (G) | 2.950 Ft | |
| Tatár beefsteak friss zöldségekkel, vajjal (L) és pirítóssal (G) | előétel (8 dkg) : 2.350 Ft | főétel (16 dkg) : 3.500 Ft |

Salátatálak

| | | |
|---|-----------------------|----------------------|
| Kacsamell saláta tökmagolajos friss, kevert saláta, kacsamell szeletekkel és pirított tökmaggal | előétel : 1.790 Ft | főétel : 2.450 Ft |
| Lazac saláta snidling öntetes (L) (g) friss, kevert saláta, roston sült lazac csíkokkal és főtt tojással | 2.590 Ft | |
| Cézár saláta friss, kevert saláta roston sült csirkemell csíkokkal (g), zsemlekokcakkal (G), reszelt parmezán sajttal és zöldfűszeres öntettel (L) (g) | 1.950 Ft | |
| Szezámcsirkésaláta szezámagos csirkemell szalagok (G) zöldfűszeres öntetes friss salátaágyon, reszelt sajttal megszórva (L) (g) | 1.990 Ft | |



Bajor kolbászok

| | |
|---|-----------------|
| Müncheni fehér kolbász (3 db) főzve vagy grillezve, fóliás burgonyával és édes mustárral | 2.190 Ft |
| Nürnbergi sült kolbászkák (7 db) bajor káposztával (g), pirított burgonyával és mustárral | 2.290 Ft |
| Oktoberfest válogatás müncheni főtt fehér kolbász, nürnbergi sült kolbászkák, füstölt-főtt csülök szeletek, fűszeres cikk burgonyával (g), szalonnás savanyú káposztával (g), mustárral és tormával | 2.950 Ft |

Szárnyasok

| | |
|---|-----------------|
| Vaslapon sült pácolt csirkemell mustáros-zöldfűszeres pácban érlelt csirkemell (g) rostlapon sütve, jázmin rizzsel és olívbogyós, feta sajtos (L) friss, kevert salátával | 2.590 Ft |
| Tócsniba rejtett csirkemell roston sült csirkemell (g) sült hagymával tócsniba (L) (G) töltve, fokhagymás tejföllel (L) leöntve, friss, kevert salátával körítve | 2.850 Ft |
| Mozzarellás csirkemell * roston sült csirkemell (g) fekete erdei sonkával, paradicsommal és mozzarellával (L) összesütve, snidling öntetes (L) (g) fóliás burgonyával tálalva | 2.850 Ft |
| Kacsamájjal töltött pulykamell szalonnába tekert pulykamell kacsamájjal megtöltve, vaslapon megsütve, füstöltsajt-mártással (L) és burgonyakrokettel (G) körítve | 3.500 Ft |
| Fekete erdei töltött pulykamell füstölt sajttal (L) és fekete erdei sonkával töltött pulykamell (G), karikaburgonyával és snidling öntetes mártogatóssal (L) (g) | 2.950 Ft |
| Gyümölcsös kacsamell * sült kacsamell szeletek narancsos gyümölcsmártással és burgonyakrokettel (G) | 3.290 Ft |
| Szárnyas-mix roston sült csirkemell, pulykamell, kacsamáj (g) és kacsamell szeletek, grillezett gombával, paprikával, és paradicsommal körítve, burgonyapürével (L) tálalva | 4.500 Ft |



Sertéshúsból készült ételek

| | |
|---|-----------------|
| Bajoros csülök szeletek | 2.650 Ft |
| füstölt-főtt csülök szeletek rostlapon pirítva, szalonnás savanyú káposztával (g), steak burgonyával (g) és tormával tálalva | |
| Kőedényben sült csülök szeletek | 2.650 Ft |
| füstölt-főtt csülök szeletek karikaburgonyával, szalonnával, reszelt sajttal (L) és fokhagymás tejföllel (L) kőedényben összesítve | |
| Barnabás testvér füstölt csülke * | 2.850 Ft |
| vaslapon pirított füstölt-főtt csülök szeletek vargányagombás-marhanyelves raguval (G) és tócsnival (L) (G) | |
| Karaj Paulaner módra * | 2.590 Ft |
| sertéskaraj sörbundában (G) kisütve, tejföllel (L) leöntve, reszelt sajttal (L) megszórva és hasábburgonyával körítve | |
| Kemencés karaj | 2.790 Ft |
| roston sült sertéskaraj (g) szalonnával és füstölt sajttal (L) összesítve, fűszervajas (L) kukoricával és steak burgonyával (g) tálalva | |
| Sörfőzőmester kedvence | 2.950 Ft |
| rosron sült sertéskaraj (g) füstölt marhanyelvvél vargánya gombával és sajttal (L) összesítve, hasábburgonyával és káposztasalátával kínálva | |
| Bécsi szelet | 2.990 Ft |
| óriás rántott sertésszűzpecsenye (G), hasábburgonyával és friss, kevert salátával | |
| Kőedényes szűzermék | 2.990 Ft |
| roston sült szűzermék (g) tejszínes, snidlinges, sajtos galuskával (L) (G) és sült hagymakarikákkal (G) kőedényben tálalva | |
| Ördög tarisznya | 2.990 Ft |
| sertésszűz-csíkok csípős szósszal (g) rostlapon összesítve, tócsniba (L) (G) rejtve, káposztával töltött almapiprikával díszítve | |
| Grilltányér | 3.500 Ft |
| roston sült sertéskaraj (g), grillezett füstölt sajt (L) (G), sült szalonna, sörbundában sült füstölt-főtt csülök szelet (G) és nürnbergi kolbászkák, hasábburgonyával, jázmin rizzsel és friss, kevert salátával tálalva | |



Marhahúsból készült ételek

| | |
|--|-----------------|
| Bélszín steak fűszervajjal | 5.590 Ft |
| fekete erdei sonkába tekert marhabélszín rostos sütvve (g), fűszervajjal (L), steak burgonyával és grill zöldségekkel (g) körítve | |
| Csuhás bélszín steak | 5.690 Ft |
| rostos sütt marhabélszín, füstölt-fótt marhanyelvvel (g), vargányagombás barnamártással és burgonyakrokettel (G) | |
| Bélszín steak kacsamájjal | 6.190 Ft |
| rostos sütt marhabélszín grillezett kacsamáj szelettel (g), barna sörsös zöldbabbal (G) és karikaburgonyával tálalva | |

Halételek

| | |
|---|-----------------|
| Vaslapon sütt harcsafilé | 3.090 Ft |
| rostos sütt, szalonnába tekert harcsafilé (<i>clarias gariepinus</i>), jázmin rizzsel és grillezett zöldségekkel (g) | |
| Mandulás harcsafilé * | 3.090 Ft |
| mandulás bundában sütt harcsafilé (<i>clarias gariepinus</i>), burgonyapürével (L) (G) | |
| Lazac steak görög salátával | 3.990 Ft |
| rostos sütt lazacfilé (<i>salmo salar</i>), olívbogyós, feta sajtos (L) friss, kevert salátával, fűszervajas pirítóssal (G) és snidling öntetes mártogatóssal (L) (g) | |

Vegetáriánus ételek

| | |
|---|-----------------|
| Käse Spätzle | 1.750 Ft |
| házi galuska hagymával, sajttal és tejszínnel (L) (G) kőedényben összefőzve, sütt hagymakarikákkal (G) megszórva | |
| Camembert sajt mandulás bundában | 2.190 Ft |
| mandulás bundában sütt camembert sajt (L) (G), áfonyalekvárral töltött almával és jázmin rizzsel | |
| Vegetáriánus mix | 2.290 Ft |
| rántott sajt, rántott gomba, grillezett zöldségek jázmin rizzsel és tartármártással (L) (G) | |



Saláták

| | | |
|------------------------------|---------------------------------------|--------|
| Paradicsomsaláta | | 450 Ft |
| Tejfölös uborkasaláta | | 450 Ft |
| Káposztasaláta | | 450 Ft |
| Friss, kevert saláta | zöldfűszeres vagy snidlinges öntettel | 800 Ft |

Desszertek

| | | |
|---|---|--------|
| Somlói galuska (L) (G) | házi készítésű somlói galuska, tejszínhabbal és csokoládéöntettel | 850 Ft |
| Kaiser smarni (várakozási idő minimum 20 perc) | frissen sült császármorzsa szilvalekvárral (L) (G) | 890 Ft |
| Gőzgombóc (várakozási idő minimum 20 perc) | szilvával töltött gőzgombóc vanília sodóval és mákkal (L) (G) | 890 Ft |
| Kemencés almás palacsinta (L) (G) | fahéjas almával töltött palacsinta vanília mártással összesütve | 850 Ft |
| Heiße Liebe (L) | 3 gombóc vanília fagyalt forró meggy-mártással és tejszínhabbal | 990 Ft |

Gyerekelekek

| | | |
|--|---|----------|
| Csontleves cérnametéllettel (G) | | 600 Ft |
| Asterix szelet | rántott csirkemell hasáburgonyával és ketchuppal (G) | 1.190 Ft |
| Miki egér kedvence | rántott sajt hasáburgonyával és tartármártással (L) (G) | 1.190 Ft |
| Hook kapitány ebédje | panírozott halrudak burgonyapürével (L) (G) | 1.190 Ft |
| Palacsinta (1 db) | kakaós vagy baracklekváros (L) (G) | 300 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!

A *-gal jelölt ételekből féladag is rendelhető, ára a teljes ételár 70%-a.

Ételeinket el tudjuk csomagolni, melynek ára: 100 Ft/doboz.

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

Áraink forintban értendők és az ÁFA –t tartalmazzák.

Elfogadott fizetőeszközök:

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 - csütörtök: 11:30-23:00

péntek - szombat: 11:30-24:00

vasárnap: 11:30-22:00