



Nagypityer, Kispityer



Vendéglő-megnyitás!
 Özv. Farkas Sándorné
 „Kispityeri” vendéglőjét
 átvetttem
 és az új hely 21-én, szombaton disz-
 tinguált vacsora- és italmenüvel
 Elsőrendű konyha, kiváló borok, pontos
 kiszolgálás, szolid árak. A nagyérdemű
 közönség szíves látogatását kéri:
Szukits József
 307-2 „Kispityeri” vendéglős.

Vasvármegye 1928. január 20.

Kertmegnyitás!
 Tisztelettel értesitem kedves ven-
 dégeimet és a nagyérdemű közön-
 séget, hogy a „Nagypityerhez”
 ***címzett csárda kerthelyisé-
 gét pünkösd-vasárnap meg-
 nyitom.** Állandóan frissen csapolt
 kőbányai sör és elsőrendű balaton-
 melléki borok kerülnek kimérésre
 a következő árakon: Új bor 1 P.
 30 f. és 1. P. 60 f., óbor 1 P. 80 f.
 Vasár- és ünnepnapokon délután 5
 órától autóbussz közlekedés Nagy-
 pityerig. Vitele díj 30 f. Indulás a
 Keglovics-vendéglőtől. Kellően
 idő esetén a megnyitást pünkösd
 hétfő, ill- tve a rákövetkező vasár-
 napra halasztom. 2554-1
 Tisztelettel: **TUBOLY JÁNOS**

Vasvármegye 1929. május 19.



Loale.

4022

KÜHN BÉLA fényképész.

Szombathely, Ó-Perint u. 15

Hisztlyer 1927 X. 26.

~~H. K. K. K.~~ ~~100000~~
 Konyas Lajos ~~Menetkötés~~
 Konyas Lajosné. ~~Pilbox~~
~~S. J. J. J.~~ ~~St. S. S. S.~~
 Sajóvárosi János ~~St. S. S. S.~~
 Kócska István ~~St. S. S. S.~~
 Berka Károly ~~St. S. S. S.~~
 Albert János ~~St. S. S. S.~~



INKOGNITÓBAN

a szombathelyi Kispityerben

1987. 05. 5.

Gondban voltunk Szombathelyen járva: vajon hova látogassunk, hiszen a szombathelyiek és a várost valamilyen okból felkereső látogatók véleménye szerint több, jó konyhájú, kellemes hangulatú étterem, kisvendéglő, csárda van a vasi fővárosban. Végül is a Kispityerbe látogattunk, amely január 1-jétől várja a hazai és külföldi „nagyérdeműt”.

Imponálóan kedves, készséges és udvarias a felszolgáló, s oly beavatottan véli felfedezni bennünk a jól szervírozott vacsorára áhító vendéget, hogy az már — nyilvánvaló szokatlanságából adódóan — meglepő.

A Kispityer másodosztályú hely, első osztályú helyeket megszégyenítő étlappal, s most elsősorban nem az étlap külső formájára utalunk, hanem belbecsére is, hiszen ritkán találkozik a honi vendég a választék ilyen széles skálájával. Halászcárdáról lévén szó, tulajdonképpen elvárható, ám mégis megcsodálendő a halfajták és elkészítési módjuk sokasága. Nem hiányzik az étlapról a béka, a kagyló és a csiga sem. Ha említettém az ínycsecknek szóló ajánlatot, be kell számolnom arról is, hogy — egyéni receptek szerint — átlagos éttermi kínálat is megtalálható az étlapon.

Az erőlevesen túl nem tudunk ellenállni a kellemes kísértésnek, vagyis a pityerpalacsintának, amelyet előételként ajánlottak, mégpedig a tesztelő számára is új palacsintaként. Lényegében hortobágyi palacsinta ez mártással, ám ikrával töltve. Főételként burgonyabundás sertésbordát ettünk zöldkórettel, illetve a konyhafőnök óvári szeletét kóstoltuk meg, s egyetlen „panaszunk” lehetett: oly hatalmas adagot kaptunk, hogy nem tudtuk elfogyasztani. A vacsorát bundás almával, illetve parféval fejeztük be. Mindkettő kítűnő volt.

Hangulatosan és — egy apró hibától eltekintve — kellemes körülmények között költöttük el a vacsorát. Pincérünk figyelme még

arra is kiterjedt, hogy ha két fogás között rágyújtottunk, csak a cigaretta elszívása után hozta a következőt. Talán mondanom sem kell — a hamutalat rendszeresen ürítették-cserélték. Jólesett a felszolgáló udvarias érdeklődése is: elégedettek vagyunk-e a kihozott ételek minőségével és mennyiségével? Tetszett a harmonikus és előírásos mozgása is asztalunk körül. Mindig a praktikus előírásoknak megfelelően szolgált fel, tette kellemessé az estét.

Apró kellemetlenség. Nemcsak szerintünk, mások szerint is túl hangos, tolakodó volt a zene. Ez érvényes a cigányzenére és az azt váltó szalonzénére is.

Az árak. Nos, a kiszolgálás, és az ételek-italok kiváló minősége és mennyisége, vagyis a kiváló színvonal mellett nem tűntek drágának a másodosztály felső harmadában levő árak. A fenti két-személyes komplett vacsoráért hatszáz forintot fizettünk (italokkal együtt).

A hangos zene nemcsak azért bosszantott bennünket, mert mellette nem tudtuk szót érteni egymással, s egy kellemes vacsorához hozzátartozik a kellemes beszélgetés, hanem azért is, mert úgy tűnt, ismét egy maximális pontszámot érdemlő éttermet találtunk. A számla rendezésekor újabb „gond”: tíz forintot tévedtek — a mi javunkra. A rossz számla — így vagy úgy — hiba.

Összegezve: a szombathelyi Kispityer halászcárdában a hangos zenéért két pontot, a téves számláért 3 pontot vontunk le. Így 94 ponttal, kiváló minősítést ért el.

Adható maximális pontszám: 99

— **A vendéglátó egység külső-belső megjelenésért, a hangulataért adható maximálisan:**

33 pont

— **Az ételek minőségéért, mennyiségéért, a tálalás módjáért adható maximálisan:**

33 pont

— **A felszolgálásért, az árakért, a számlázásért adható maximálisan:**

33 pont

Képes 1987. 2. sz.



Halászsárga nyílt Szombathelyen



A belyárvilág romantikáját idéző kárméző.

Tíznap a déltartai óralo-
ban nyílt meg Szombathely-
en az újalakított Kise-
ltes vendéglő helyén a régi
Halászsárga. Az eddig is
nagy ismertségre
bízott a kárméző
sét. A főbbre megzeli fa-
lázat színes, magyaros
minak és háziipari díz-

ben polvácsok és egy-
vesből készült fekete mac-
ka hívja fel már messzi-
ről a figyelmet. A kerthe-
lyesség is díszítették, mert a vendégek csak fo-
nyagr ismertségre
díszítés, natúr színű lecko-
díszítés választják az egy-
díszítés az színeket. A
díszítés felett muskullis kézfunkos) választhatnak,
az Készítve természetesen
udvar egyik sarkában ítha-
pálakozott borokból is



A búhoskémény árnyékában poharagathatnak a vendégek.

tárgyak díszítik. Az asztal-
okon színes székfűtők,
rajtuk mintha kockára vá-
zákban mezei virágok. A
mosi csúszó betyáros hun-
gáriak idéző kármézőn
csillósodva, kulcs fűző. A
hátról terem kőszű, két-
ben búhoskémény helye-
től el. Új csúszó egy he-
vesselt van felirat a ház-

kon sító bogrós, földi-
te halászi felzárócsok.
A külső csomagtároló túl
bővönk kell a vendéglő
díszítés (találhatóság) és
Halászi állandóan kármé-
zó lesz. Halászi, valban
sító és rántott ponty, hal-
származás, kárméző Jö-
göndörítékek díszítés
én. A speciális haltele-

nyug a válaszfal. A teg-
nap délutáni megnyitá-
sán Solymos Endre éne-
kelt, a magyaros ruhába ölt
léző Horváth-zenekar ki-
szereken.
Minden bizonyítvány ham-
rosan közsémet lesz és jó
hírnévre tesz szert a mosi
megnyit, új Halászsárga

Vas Nép 1964. július 3.

