

E Nagypityer, Kispityer



Vendéglő-megnyitás!
 Özv. Farkas Sándorné
 „Kispityeri” vendéglőjét
 átvettém
 és az új helytől 21-én, szombaton dísz-
 ünnepesen megnyitottam.
 Elsőrendű konyha, kiváló borok, pontos
 kiszolgálás, szolid árak. A nagyerdemi
 közönség szíves látogatását kéri:
Szukits József
 307-2 „Kispityeri” vendéglős.

Vasvármegye 1928. január 20.

Kertmegnyitás!
 Tisztelettel értesitem kedves ven-
 dégeimet és a nagyerdemi közön-
 séget, hogy a „Nagypityerhez”
 ***címzett csárda kerthelyisé-
 gét pünkösd-vasárnap meg-
 nyitottam.** Attól fogva 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 autbusz-közlekedés Nagy-
 pityerig. Viteledij 30 f. Indulás a
 Keglovics-vendéglőtől. Kelemetlen
 idő esetén a megnyitást pünkösd
 héttől, ill. tve a rákövetkező vasár-
 napra halasztom. 2554-1
 Tisztelettel: **TUBOLY JÁNOS**

Vasvármegye 1929. május 19.



Sale.

4020

KÜHN BÉLA fényképész.

Szombathely, Ó-Perint u. 15

Kispest 1927 X. 26.

Hátfelrakó János
Könyvadás
Könyvadás
Fajántró János
Könyvadás
Berka Keresi
Albert János



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 megszegyenítő 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 említettem az ingyencéknak 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 tésztelő számára is új palacsintaként. Lényegében hortobágyi palacsinta ez mártással, ám ikrával töltve. Főételként burgonyabundás sertésbordát ettünk zöldkörettel, 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 kitűnő 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 hamutálat rendszeresen ürítették-cserélték. Jólesett a felszolgáló udvarias érdeklődése is: elégedettek vagyunk-e a kihozott ételek minőségével és mennyiségével? Tetszett a harmonikus és előírásszerű mozgása is asztalunk körül. Mindig a praktikus előírásoknak megfelelően szolgált fel, tette kellemessé az estét.

Apró kellemetlenség. Nemcsak szerintünk, mások szerint is túl hangos, tovakodó volt a zene. Ez érvényes a cigányzenére és az azt váltó szalonzenére 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 tudtunk 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 hangulatért 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.

