

# Közelebb az örökléthez

Ballagnak a bencés diákok, a Viatorban éppen óriási a felfordulás, rohangáló pincérek között anyukák és apukák legyeskednek a pelyhedző állú érettségizők körül. A 2010-ben átadott modern étterembe be sem kell lépni, hogy átlássuk mindezt, az üvegfalak miatt még a tájban is gyönyörködhetünk, miközben helyünket keressük délutánba forduló ebédünkhöz a teraszon.

Könnyen folyóssá válik az idő Pannonhalmán, az apátság és perifériái jó néhány órás programot biztosítanak a kirándulóknak. Az arborétum, a felújítás után máris hírt szerző borászat bejárása a bencés bazilika és könyvtár után jó étvágyat gerjeszt az utazóban.

Körülbelül ezer évet tesz meg lépésenként a vendég, mire asztalhoz ül, hiszen a 996-ban alapított monostorhoz a reneszánsz, a barokk, a klasszicizmus és a posztmodern építést is hozzáadta a magáét. Utóbbi érdeme az étterem és a konyha.

A forgalom nagy, az étterem kapacitása még nagyobb, így könnyen kapunk helyet. Ha valaki szigorúan ebéddőben érkezik, akkor azért érdemes előre foglalnia. A személyzet a nagyvárosi helyekkel szemben közvetlenebb, darabosabb. Honnan van a fogas? – kérdezzük, mire a pincér: „A Fertő tóból... Elméletileg”. Felszaladó szemöldökünkre érkezik a további magyarázat: „Hát, a beszállító ezt mondja, mi pedig elhiszük” – mosolyodik el. Igen, a hit nagy úr errefelé.

**17**

**VIATOR**  
Pannonhalma,  
Győr-Ménfőcsanak  
megye

**Cím:**  
Vár 1.

**Nyitva tartás:**  
h-p: 11-22,  
sz: 10-23, v: 10-21

**Telefon:**  
+36 96 570 200

**Web:**  
www.viator.co.hu

**Séf:**  
Gyurik Gábor



A kőmekről és a Fertő tóból is érkeznek alapanyagok az étterembe



## A tányér és a dombok illata

Az étlapon gyakran változó szezonális és állandóbb fogások, a borlapon pedig szinte kizárólag a saját pincészet borai – a francia pezsgőt leszámítva –, de kapni helyi levendulaszörpöt és helyi likőröket is. A testes kenyeret falatozunk sós vajjal, míg elménk megszűli életünk következő másfél óráját meghatározó döntéseit.

A konyhát Gyurik Gábor, a fővárosi Onyxből leszerződött fiatal séf viszi, feladata a helyi ízlésgé hűsítése az újabb gasztronómiai trendek-

Viator étterem de borár  
9900 Pannonhalma Vár 1.

Déj	88	Dát:	2013-05-01	Azért:	74
Nyit:	18-51	Zárás:	18-48	Vendég:	2
Pincér:	NEMETH PETER				
Tétel:					
LEVENDULA SZÖRÖP 0,3 l	C	1,0	420		
NYÍLI LEVENDULA 0,3 l	C	1,0	450		
Nyílröppök	C	1,0	1850		
Báránylevél zöldségkecske	C	1,0	1150		
Fogasfilé medveh. s burg.	C	1,0	3550		
Bor jókai, bor jókai de porc	C	1,0	9150		
PANNONI PINKET MEZŐ 0,1 l	C	1,0	770		
ESPRESSO	C	1,0	330		
BENCÉS MEGYÉI LIKÖR 20cl	C	1,0	680		
Fehércsokolis szilva likőr	C	1,0	980		
<b>Összesen:</b>			<b>13350</b>		
<b>Hitelkártya</b>			<b>13350</b>		
ICS R-Keeper www.r-keeper.com					
Megbízható Szoftver a Vendéglátásban					
KÖSZÖNKJÜK A LÁTOGATÁST					

kel, valami újat csinálni anélkül, hogy több száz kilométerre kelljen eltávolodni a Kosaras-dombtól. Nyúl, borjú, kacsa, édesvízi halak és vadak sorakoznak az étlapon.

A nyúlropogós karalábé ennek az ars poeticának pontos találat: bár kissé megrettenünk a mértani szerkezetű rántott nyúlalléroktól, de aztán feltárul a zsályával és kakukkfűvel ízesített nyúlcomb, és minden jó lesz, amit csak fokoz a friss, lehető-

sejt nyers karalábé és annak vajjal krémje, mindez szépen harmonizál a levegőben tenyésző illatokkal. Nemkülönbön jár el a tejföllel habart bárányleves, amelyben apró répagömböcskék foglalkoztatják a fogakat, a tányér közepén pedig egy óriási ravioli lapul, benne igen karakteres báránylevesgel.

## Jókedv mindenütt

Az elméleti fogásról pedig kiderül, a beszállító igazat mondhatott: a fogas friss, húsa szép fehér, bőre mintázata mint valami középkori páncéling villog előttünk. Az omló halhoz rendelt medvehagymás burgonyagömböcsök rugalmassága és

az apró kockákra vágott zellerszár szépen együtt járnak, a külön kívánságra kért medvehagymás pesto pedig jól kiegészíti a gömböcsökben kevésbé érezhető medvehagymát.

A burjúduóként aposztrofált vörösborsos borjúpófa és a körje tekeret zselés borjúláb önmagában megállná a helyét – mondjuk, sima kenyérral –, de jelen esetben spenótkrémen csücsül, és főtt kifliburgonyából készült bástyák övezik. Itt érezni némi tanácstalanságot, valahogy sem a paraj, sem a főtt krumpli nem ad méltó támaszt a sűrűbarna húsnak, az étel egyszerűsége ezúttal kevésnek tűnik.

Az élet körülöttünk változatos formákban vonul fel eközben. A szomszédos asztalhoz egy család érkezik egy gyönyörű orosz agárral, amely az étteremhez verődött Negró nevű kutyával barátkozik, arrább egy jókedvű szerzetesekből álló társaság iszogat. El is kívánjuk tőlük a helyi pinot noir-t, majd – már a desszertként felszolgált túros mille feuille-höz – az apátság, cigánymegypálinkából készült, igen kellemes likőrt. Az epersörbettel és -öntettel felszolgált desszert könnyű, bár kissé édes, a túrót alig érezni, a tömény fehér csokoládét annál inkább.

Mindezek azonban csupán apró ráncok egy szép abroszon, tekintetünk újra és újra a kék és ibolyaszínbe játszó égbé fűdik. Bizony, nemcsak a régiek tudtak itt valamit, hanem az újak is. Ilyen szép délutánt mindenkinél!



Önálló programmal látogatható a konyhát Gyurik Gábor vezeti