

A Vasmacska

kapcsán

244

Méltán lett igen hamar népszerűvé a legújabb óbudai vendéglő, a Vasmacska. Az újszerűen berendezett étterem, a pincéhelyiségben létesített borozó, a jó konyha és a jó zamatú borok, a srammli kellemes hangulatot teremtenek az óbudai romantikára, jó ételekre és italokra vágyó embereknek. A helyiségben telt ház, sokan mennek el helyhiány miatt. Ez is azt bizonyítja, hogy annak idején nem véletlenül lett Óbuda Budapest Grinzingje. Óbudára szívesen mentek ki az emberek, a hangulat, a romantika, no meg a jó bor valósággal vonzotta őket.

Az Észak-Budai Vendéglátó Vállalat lelkes szakemberei a mostani Sipos, a Híd (volt Kéhli) vendéglők népszerűségét is figyelembe véve, elhatározták, hogy felújítják az óbudai vendéglátás jó hagyományait. Készülnek a tervek, az elgondolások és remélhetőleg nincs messze az idő, amikor meg is valósulnak. Ahogyan hírlik, a megvalósulás első lépcsője a volt Kéhli bővítése, korszerűsítése lesz.

A Vasmacska azonban nem az óbudai vendéglátó hagyományok folytatója. S bár nagyon jó lenne még néhány ilyen kulturált, hangulatos vendéglátóegységet létesíteni Óbudán is, ez nem igazi óbudai vendéglő. Talán csak éppen a pincében lerő borozója az. A „Vasmacska” étlapja színvonalas, bőséges, nívós. Az éttermi helyiség elegáns, a terítés, a kiszolgálás szintén. Az óbudai kisvendéglők jellege azonban egészen másfajta volt. A vendéglő nem volt a szó szoros értelmében vett étterem. Tiszta volt, jórészt kulturált is, de csak egy-két féle ételt lehetett a jó borokhoz kapni. Körözött, sajt, kolbász, cukrászsütemény, pogácsa volt a hideg ételválaszték, a meleg ételek közül a csülök, a virsli és a pörkölt, piritott máj, szalontüdő vagy rántott csirke, a téli hónapokban a disznótor. És a jó fajtájú és zamatú bor. Mindegyiknek más és más volt a konyhai specialitása. (Egyébként a bécsi Grinzingre is ez jellemző.)

Nagy hiba lenne nem a legnagyobb elismerés hangján szólni a Vasmacskáról, a vállalat lelkes munkájáról. A dicséretet e cikknek sincs szándéka kisebbiteni, csupán azt javasolná, hogy az óbudai vendéglátó hagyományok továbbfolytatása során kellene egy-két hamisítatlan óbudai vendéglőt is létesíteni — persze megfelelő színvonalon. — á —

Budapestre vonatkozó újságcikkek				OSZTÁLYOZÁS
Szerző: - d -		Cím: A Vasmacska kapcsán		Tárgy: 640.24
Forrás: Pincészet		Idő: 1964. február		Hely: "Vasmacska"
(Hely)		(Idő)		Idő: "1964"
		(Köl. v. fiz.)		Személy
		(Oldal)		Helyszám