

Ungarische Woche

Im Alten Bräuhaus
Eine kulinarische Reise durch Ungarn
22.10.25 – 26.10.25

Vorspeisen

Lángos – frisch gebackener Hefefladen, wahlweise mit Knoblauch	5,00 €
oder mit saurer Sahne und Käse	6,00 €
 Fischsuppe nach Szegediner Art – vom Karpfen mit Einlage	 8,90 €
 Gulaschsuppe – klassisch, aromatisch und herzhaft	 8,90 €

Hauptgerichte

Letscho mit Kartoffeln (vegan)	11,50 €
 Kohlroulade mit Hackfleisch-Reisfüllung – an fruchtiger Tomatensauce mit Petersilienkartoffeln und ein Klecks saure Sahne	 18,50 €

Ungarische Woche

Im Alten Bräuhaus
Eine kulinarische Reise durch Ungarn
22.10.25 – 26.10.25

Hauptgerichte

Pusztaschnitzel – mit Schaschliksauce und Speckkarre,
serviert mit frisch gebackenem Lángos 20,50 €

Hähnchenbrust & Keule in Paprikarahmsauce
garniert mit hausgemachten Knöpfli 22,50 €

Rumpsteak „Budapester Art“ mit Letscho, Erbsen, Pilzen und
Geflügelleber dazu Dauphine-Kartoffeln 33,00 €

Beilagensalat – knackig und frisch 5,50 €

Desserts

Eisschnitte mit beschwipsten Zwetschgen 6,50 €

Schomlauer Nockerl – Dreierlei Biskuit & Vanille,
ein süßer Traum 8,50 €

Jó étvágyat kívánunk!