

ALTES **BRAU HAUS**

EIN PLATZ ZUM VERWEILEN

Das Alte Brauhaus im burgenländischen Frauenkirchen hat eine lange Geschichte. Ursprünglich wurde in dem 1671 erstmals erwähnten Haus der Hofwein der Familie Esterházy ausgedient und dann in weiterer Folge ein „Virts- und Brayhaus“ darin errichtet. Seit dieser Zeit kehren Pilger und Wallfahrer in den baulich an die imposante Basilika angepassten Landgasthof ein um sich zu stärken.

Heute betreuen wir – Katarina und Daniel Hickel – im gemütlichen Ambiente der alten Stüberl und des malerischen Arkadenhofes unsere Gäste und führen nach über zwanzig erfolgreichen Jahren in der Wiener Gastronomie die Tradition der verfeinerten regionalen Küche mit Produkten aus der Genussregion rund um den Neusiedlersee fort.

Unsere Speisekarte beinhaltet ausgewählte Klassiker die liebevoll und im zeitgemäßen "Outfit" frisch für Sie zubereitet werden. Für die entsprechende Abwechslung sorgt eine wöchentlich wechselnde Karte, die saisonale Spezialitäten in den Mittelpunkt stellt. Das reichhaltige Angebot erlesener Weine und erfrischender Getränke sowie die empfehlenswerten Nachspeisen aus der Dessertkarte runden einen Besuch im Alten Brauhaus zu einem besonderen Genusserlebnis ab.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Katarina & Daniel Hickel



SUPPEN

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz (F,G,L) mit Frittaten (A,C,G) oder handgeradelten Hochzeitsnudeln (A,C)	4.70
Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz (F,G,L) mit Leberknödeln (A,C)	4.90
Alt Wiener Suppentopf (C,F,G,L) mit Gemüse, Rindfleisch und Nudeln	7.20
Halászlé (Ungarische Fischsuppe) (D,F,G,L) in der Tasse mit Weinlandbrot(A)	7.50
in der Terrine	14.50

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindsfilet mit frischem Rucola, Grana(G), Olivenöl und Weißbrot(A)	13.50
Matjesfilet „Hausfrauenart“ (D,G) mit Salzerdäpfeln	12.90
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel (G) auf buntem Linsensalat mit frischem Thymian	12.90
Gebackene Blunznradln (A,C,G) auf Rösterdäpfeln mit Apfelkren	12.50

DIE BRAUHAUS TRADITIONSGERICHTE

Ungarisches Saftgulyas (A,F,G,L, mit Beilage Ihrer Wahl: klein groß	11.50 15.90
Szegediner Krautfleisch (A, G,L, mit Petersilerdäpfeln und Sauerrahm	15.50
Bakonyi´er Kleingeschnetzeltes (A,C,G,L) Putengeschnetzeltes in feiner Paprikarahmsauce mit Butternockerl	15.50
Hortobagyer Palatschinken (A,F,G,L, mit Fleischfülle und Sauerrahm	13.50
Beilagen und Gebäck (A,C) Petersilerdäpfeln, Basmatireis, Pommes frites, Braterdäpfeln, Nockerl Gemischter Salat(M)	4.50 5.-
Semmel, Salzstangerl, Kornspitz(A)	1.70
Portion Brot (schwarz oder weiß) (A)	1.20

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

HAUPTSPEISEN

Filetsteak vom Rind (A,F,G,L) mit Braterdäpfel, Pfeffersauce und englischem Gemüse(G)	32,-
Zwiebelrostbraten von der Beiried (A,F,G,L,M) mit Braterdäpfel, knusprigem Röstzwiebel und Fächergurkerl	22.50
Gekochter Tafelspitz (A,C,F,G,L,M,O) mit Bouillongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfeln	21.90
Gebackenes Karpfenfilet (A,C,D,F,G,L,M) aus den Seewinkler Lacken mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	19.90
Halbes Backhendl(ohne Haut) (A,C,F,G,L,M) mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl	16.20
Gebackenes Putenschnitzel (A,C,F,G,L,M) mit Basmatireis und Blattsalat	16.50
Gebackenes Schweinschnitzel (A,C,F,G,L,M) mit gemischtem Salat	15.50
Cremige Schinkenfleckerl (A,C,G) vom saftigen Beinschinken mit grünem Salat(M)	13.50
Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel (A,C,G) mit brauner Thymianbutter, Grana und buntem Blattsalat(M) (Vegetarisch)	13.50
Burgenländischer Krautstrudel (A,G) mit Kräuterrahm und Blattsalat(C,G,M) (Vegetarisch)	13.50

ZUR JAUSE

Gebackene Hühnerbruststreifen (A,C,G) in der Kürbispanier auf buntem Blattsalatmit Kernöl	13.50
“Brauhaus Leberkäse“ (A) mit Röstzwiebel und grünem Pfeffer, fein garniert, mit Schwarzbrot	10.90
Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck(A,M)	8.50
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck(A,M)	8.20

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

DESSERT und EIS

Schokokuchen mit flüssigem Kern (A,C,G,H) mit hausgemachtem Minzeeis und Schlagobers	9.20
Somlo´er Nockerl (A,C,G,H) mit Schokoladensoße, Weichseln und Schlagobers	8.90
Hausgemachte Powidltascherl (A,C,H) mit Nußbrösel und Zitronensorbet	9.20
Creme Brûlée (C,G) mit frischen Himbeeren	8.20
Karamellierter Grießschmarren (A,C,G,H) mit Marillenröster und Eierlikörmousse	9.20
Hausgemachter Apfelstrudel (A,G,H) mit Vanilleeis und Schlagobers mit Schlagobers	8.50 7.50
2 Stk. Palatschinken (A,C,G) mit Marillenmarmelade	7,-
Eiscafé (G) mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers	7.90
Wählen Sie aus unserem Eissortiment: (G) Vanille, Schokolade, Marille, Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Kirsche, Karamell(H)pro Kugel	1.80

KÄSE

Feiner Käseteller (A,G) mit ausgewählten Käsesorten und Roggenbrot vom Bäcker Goldenitsch	13.90
--	-------



Nehmen Sie ein Stück „Altes Brauhaus“ mit nach Hause.
Um Ihnen die Zeit bis zum nächsten Besuch zu verkürzen,
können Sie diverse Marmelade, Chilis oder
Paprikapulver mit nach Hause nehmen.

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben