

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

APERITIF

Welschriesling Sekt 2018

Sektkellerei A-Nobis, Zurndorf
1 Glas 0,1l 5,-

Rose Pinot noir

Weingut Lunzer, Gols
1/8 4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle	0,33l	prickelnd mild ohne	3,50
Römerquelle	0,75l	prickelnd ohne	6,-
Soda	0,25l		2,10
Tonic water	0,2l		3,50
Eistee			
Pfirsich oder Zitrone	0,33l		4,-
Naturtrüber Apfelsaft			
Fam. Leeb, St.Andrä	0,25l	pur gespritzt	4,- 3,10
Traubensaft			
Biohof Fam Kainz	0,25l	pur gespritzt	4,- 3,10
Pago Fruchtsäfte			
Marille, Johannisbeere	0,2l		3,70
Orangensaft	0,25l	pur gespritzt	3,80 3,-
Cola, Almdudler, Fanta	0,25l		3,80
Cola light/zero	0,33l		4,-
Frucade	0,35l		4,-
Himbeerkracherl	0,35l		4,-
Hausgemacher Holundersirup , gespritzt	0,25l		2,60

FASSBIER

Altes Brauhaus Helles	0,2l 0,3l 0,5l	3,20 4,10 5,-
Staro Brno	0,2l 0,3l 0,5l	3,30 4,30 5,20
Gösser Naturradler	0,2l 0,3l 0,5l	3,20 4,10 5,-

FLASCHENBIER

Wieselburger „Schwarzbier“	0,5l	4,80
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	4,80
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,80
Gösser Naturgold Alkoholfrei	0,5l	4,50
Edelweiß Alkoholfrei	0,5l	4,50

Für alle offenen, sowie Flaschenbiere gilt Allergen „A“(Gluten)

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

SCHANKWEIN

WeißRot Weingut Lentsch, Podersdorf	1/8l	weiß rot	2,20
Spritzer	1/4l	weiß rot	3,30
Sommerspritzer	1/4l	weiß	2,80

OFFENE WEINE AUS DER BOUTEILLE

Herbsting 23 Weingut Sommer, Donnerskirchen	1/8l		3,90
Welschriesling 22 Weingut Allacher, Gols	1/8l		3,90
Grauburgunder 22 Weingut Lentsch, Podersdorf	1/8l		4,50
Sauvignon blanc 22 Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon	1/8l		4,50
Gelber Muskateller 22 Weingut Umathum, Frauenkirchen	1/8l		4,50
Beerenauslese 19 Weingut Umathum, Frauenkirchen	1/16l		6,-
Zweigelt Goldberg 20 Weingut Werner Achs, Gols	1/8l		4,90
Blaifränkisch 17 Weingut Umathum, Frauenkirchen	1/8l		4,90
Rosso e Nero 15 Weingut Pöckl, Mönchhof	1/8l		7,-
Pannobile 14 Div. Winzer, Gols	1/8l		7,-

Für alle Weine, offen als auch Flasche gilt Allergen „O“ (Schwefeldioxid und Sulfite)

SCHNAPS

Destillate von Paul und Ilona Püspök , Frauenkirchen: alle Brände 2cl: wilder Holler, Quitte, Weingartenpfirsich, Zwetschke, Kriacherl			3,80
Marille Wieser, Wachau			3,80
Williamsbirne			3,80
FI Underberg Rheinberg			4,50
Unicum Zwack, Ungarn			4,-
Vodka			3,80
Grappa			3,80
Jägermeister			3,50
Baileys Irish Cream 4cl			4,50
John Jameson Irish Whiskey 2cl			4,70

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

CAFE

Mocca klein kleiner Brauner (G)	3,10
Mocca groß großer Brauner (G)	4,20
Verlängerter schwarz braun (G)	3,70
Melange (G)	3,90
Cappuccino (G)	4,30
heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	4.60

TEE

in der Kanne serviert

Schwarz , Golden Black Biotee	4,50
Grün , Japan Bancha Biotee	4,50
Pfefferminze, Früchte , Kräuter, Kamille	4,50

Hier dürfen wir Ihnen einige unserer Lieferanten vorstellen,
die uns mit Produkten aus der Region beliefern:

Weißer und grüner Spargel:	Familie Haider, Illmitz
Eier:	Fam. Muhr, Gallbrunn
Schweine-,Rind-, und Kalbfleisch:	Wiesbauer Gourmet
Frischer Karpfen:	Robert Jungwirth, Apetlon
Blattsalate:	Graf Paul, Halbturn
Apfelsaft:	Familie Leeb, St. Andrä
Traubensaft:	Fam. Kainz, Frauenkirchen
Brot:	Bäckerei Goldenits, St.Andrä
frischer Paprika:	Unger Hermann, Pamhagen
Nudeln:	Fam. Gelbmann, Pamhagen
Gemüse :	K.Müllner e.U.

Allergeninformation

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse(außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben