STIFLER

beerhouse & kitchen

SPEISEKARTE

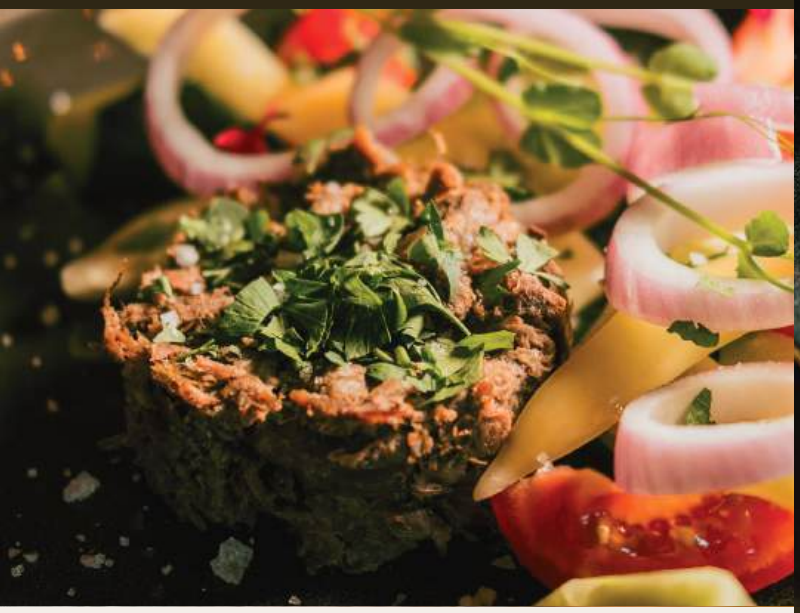
HERMELÍN-KÄSE



GEGRILLTE WURSTVARIATION



RINDERTATAR



GULASCHSUPPE



REHRAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON



SPEISEKARTE

BIERBEGLEITER

HERMELÍN-KÄSE	4 900 FT	1, 7
KÄSEBÄLLCHEN MIT DIP	2 900 FT	
KETCHUP		1,3,7,9,11,14
MAYONNAISE		1,3,6,7,9,11,14
HAUSGEMACHTE SAUCE		1,3,6,7,9,11,14
DIP MIT POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL-POMMES	1 900 FT	
KETCHUP		1,6,7,9,11
MAYONNAISE		1,3,6,7,9,11
HAUSGEMACHTE SAUCE		1,3,6,7,9,11,14
POPCORN	1 200 FT	
GRISSINI	2 200 FT	1,9,10
GESALZENE ERDNÜSSE	1 200 FT	5

VORSPEISEN

RINDERTATAR FRISCH ZUBEREITETES RINDERTATAR, SERVIERT MIT BUTTER, FRISCHEM GEMÜSE UND GERÖSTETEM BROT	5 900 FT	9,15
RINDERRILLETTES LANGSAM GESCHMORTES, GEZUPFTES RINDFLEISCH MIT ROSMARIN UND GERÄUCHERTEM SPECK, SERVIERT MIT FRISCHEM GEMÜSE UND FRISCHEM BROT	4 900 FT	1,9,15
SCHARFE HÄHNCHENFLÜGEL SCHARFE HÄHNCHENFLÜGEL, SERVIERT MIT CHIPOTLE-MAYONNAISE UND JACK DANIEL'S BBQ-SAUCE	4 500 FT	3,6,7,9,10,15
SCHWEINEKRUSTEN KNUSPRIGE SCHWEINEKRUSTEN, SERVIERT MIT SENF, UNGARISCHEM GEMISCHTEM EINGELEGTEM GEMÜSE, FERMENTIERTEN GURKEN, MARINIERTEN ROTEN ZWIEBELN UND FRISCHEM BROT	3 900 FT	1,7,9,15
HUMMUS CREMIGER KICHERERBSEN-HUMMUS, SERVIERT MIT FRISCHEM BROT	3 500 FT	1,10
AUBERGINENCREME CREMIGE AUBERGINENCREME MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL, SERVIERT MIT FRISCHEM BROT	3 900 FT	1,3,7,9
GEGRILLTE WURSTVARIATION GEGRILLTE WÜRSTE NACH BAYERISCHER UND UNGARISCHER ART, SERVIERT MIT SENF UND FRISCHEM BROT	4 900 FT	1,9

SUPPEN

GULASCHSUPPE TRADITIONELLE UNGARISCHE GULASCHSUPPE	4 500 FT	1,15
REHRAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON CREMIGE REHRAGOUTSUPPE MIT ESTRAGON, WALDPILZEN, FRISCHEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN UNGARISCHEN KARTOFFELKLÖSSCHEN	4 200 FT	1,3,7
CREMIGE WALDPILZSUPPE SAMTIGE WALDPILZSUPPE MIT WEISSWEIN UND EINER AUSGEWÄHLTEN GEWÜRZMISCHUNG	2 900 FT	15

RINDERHÜFTSTEAK



GEBRATENES LACHSFILET



ENTENKEULE CONFIT



GEMÜSERAVIOLI



UNGARISCHES KARTOFFELPAPRIKASCH MIT WURST



WIENER SCHNITZEL (SCHWEIN)



SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE MIT BEILAGEN

UNGARISCHES RINDERGULASCH BIEREMPFEHLUNG: LAGER / DUNKLES BIER TRADITIONELLES UNGARISCHES RINDERGULASCH MIT NOCKERLN	7 900 FT	1,3,15
WIENER SCHNITZEL (SCHWEIN) BIEREMPFEHLUNG: LAGER / WEIZENBIER KNUSPRIG PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL, SERVIERT MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND ZITRONE. BEILAGENALTERNATIVEN: POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL-POMMES	6 900 FT	1,3,7,15
RINDERHÜFTSTEAK BIEREMPFEHLUNG: HAZY IPA GEGRILLTES RINDERHÜFTSTEAK, SERVIERT MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND PFEFFERRAHMSAUCE. BEILAGENALTERNATIVEN: POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL-POMMES	9 900 FT	3,6,7
HÄHNCHENPAPRIKASCH BIEREMPFEHLUNG: LAGER / DUNKLES BIER TRADITIONELLES UNGARISCHES HÄHNCHENPAPRIKASCH MIT SAUERRAHM-PAPRIKASAUCE UND UNGARISCHEN NOCKERLN	6 500 FT	1,3,7,15
KANINCHENPAPRIKASCH BIEREMPFEHLUNG: LAGER / DUNKLES BIER HAUSGEMACHTES KANINCHENPAPRIKASCH, SERVIERT MIT DILL-TOPFENKNÖDELN UND KNUSPRIGEN SPECKWÜRFELN	7 900 FT	1,3,7,15
GEBRATENE SCHWEINSHAXE BIEREMPFEHLUNG: DUNKLES BIER / IPA – JEDE SORTE ZARTE, KNUSPRIG GEBRATENE SCHWEINSHAXE (400 G), SERVIERT MIT TRADITIONELLEN UNGARISCHEN KARTOFFELKNÖDELN, EINGELEGTEM UND GEBRATENEM KOHL, SAUERRAHM UND KNUSPRIGEN SPECKWÜRFELN	9 900 FT	1,7,15
GEBRATENES LACHSFILET BIEREMPFEHLUNG: WEIZENBIER / FRUCHTBIER GEBRATENES LACHSFILET, SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE, GEBRATENEM KOHL UND ZITRONE	8 900 FT	4,15
RINDERRAGOUT BURGUNDER ART BIEREMPFEHLUNG: LAGER LANGSAM GESCHMORTES, ZARTES RINDFLEISCH MIT PASTINAKEN, KAROTTEN, PERLZWIEBELN UND GERÄUCHERTEM SPECK	7 900 FT	1,3,7,15
UNGARISCHES KARTOFFELPAPRIKASCH MIT WURST BIEREMPFEHLUNG: LAGER TRADITIONELLER UNGARISCHER KARTOFFELEINTOPF MIT GERÄUCHERTER WURST UND PAPRIKA, SERVIERT MIT FRISCHEM BROT UND ESSIGGURKEN NACH WAHL	6 900 FT	1,15
ENTENKEULE CONFIT BIEREMPFEHLUNG: WEIZENBIER / LAGER LANGSAM GEGARTE ENTENKEULE, SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE, RUCOLA UND BIRNE IN ROTWEINSAUCE	7 500 FT	
GEMÜSERAVIOLI BIEREMPFEHLUNG: STOUT / DUNKLES BIER / FRUCHTBIER MIT GEMÜSE GEFÜLLTE RAVIOLI IN CREMIGER PESTOSAUCE, SERVIERT MIT VEGANEM KÄSE	5 900 FT	1,15

EINGELEGTES GEMÜSE

EINGELEGTE SÜSSE PAPRIKA	1 900 FT	11
UNGARISCHES GEMISCHTES EINGELEGTES GEMÜSE	1 900 FT	11
UNGARISCHE FERMENTIERTE GURKEN	1 900 FT	11
SCHARFE EINGELEGTE PAPRIKA	2 200 FT	11

HÄHNCHENPAPRIKASCH



BEERHOUSE BURGER



KANINCHENPAPRIKASCH



GEGRILLTE ROMANA-HERZEN



RÁKÓCZI-TOPFENKUCHEN



SPEISEKARTE

BURGER

ALLE UNSERE BURGER WERDEN MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER SAUCE SERVIERT. TAUSCHEN SIE IHRE POMMES FRITES GEGEN SÜSSKARTOFFEL-POMMES GEGEN EINEN AUFPREIS VON 1 290 FT.

CLASSIC BURGER BIEREMPFEHLUNG: IPA 150 G ANGUS-RINDFLEISCH-PATTY, KNUSPRIGER BACON, ROTER CHEDDAR, FRISCHE TOMATE, RÖMERSALAT, ESSIGGURKEN UND HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE	6 500 FT	1,3,7,9,11,14
PULLED PORK BURGER BIEREMPFEHLUNG: LAGER / IPA 140 G ZARTES, LANGSAM GEGARTES PULLED PORK, BBQ-SAUCE, ROTER CHEDDAR UND CREMIGER KRAUTSALAT	5 900 FT	1,3,7,9,11,14
ZIEGENKÄSE-BURGER BIEREMPFEHLUNG: FRUCHTBIER 150 G ZIEGENKÄSE, FRISCHE TOMATE, RUCOLA, ESSIGGURKEN UND HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE	6 500 FT	1,3,7,9,11,14
CRISPY PANKO CHICKEN BURGER BIEREMPFEHLUNG: IPA / LAGER 130 G KNUSPRIG IN PANKO PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET, RÖMERSALAT, FRISCHE TOMATE, ESSIGGURKEN UND HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE	5 900 FT	1,3,7,9,11,14
BEERHOUSE BURGER BIEREMPFEHLUNG: DUNKLES BIER / IPA / LAGER 150 G ANGUS-RINDFLEISCH-PATTY, ROTER CHEDDAR, DOPPELT KNUSPRIGER BACON, ESSIGGURKEN, FRISCHE TOMATE, ZWIEBELRINGE UND HAUSGEMACHTE ROTE ZWIEBELMARMELADE	7 500 FT	1,3,7,9,11,14

SALATE

ZIEGENKÄSESALAT BIEREMPFEHLUNG: FRUCHTBIER / STOUT ZIEGENKÄSE MIT FRISCHEM RUCOLA, KAROTTEN, PASTINAKEN, ROTER BETE UND SANDDORN-DRESSING	6 400 FT	7
GARNELEN-RUCOLA-SALAT BIEREMPFEHLUNG: WEIZENBIER / FRUCHTBIER GARNELEN MIT FRISCHEM RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND BALSAMICO-DRESSING	5 900 FT	2,6
GEGRILLTE ROMANA-HERZEN BIEREMPFEHLUNG: FRUCHTBIER / WEIZENBIER / LAGER GEGRILLTE ROMANA-SALATHERZEN MIT CAESAR-DRESSING, KNUSPRIGEN CROÛTONS UND PARMESAN-CHIPS	4 400 FT	1,3,7,9,11,14
MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST	5 400 FT	1,2,7,9,11,14
MIT GARNELEN	5 900 FT	1,2,3,7,9,11,14

DESSERTS

RÁKÓCZI-TOPFENKUCHEN BIEREMPFEHLUNG: STOUT MODERNE INTERPRETATION EINES KLASSISCHEN UNGARISCHEN DESSERTS: FEINER MÜRBETEIGKUCHEN MIT VANILLE-TOPFENCREME UND APRIKOSENMARMELADE	3 500 FT	1,3,7,8,14
TIRAMISU BIEREMPFEHLUNG: STOUT KLASSISCHES ITALIENISCHES DESSERT MIT KAFFEEAROMA, CREMIGER MASCARPONEFÜLLUNG UND KAKAO	3 500 FT	1,3,7
FLÓDNI MIT BIRNENMOUSSE BIEREMPFEHLUNG: STOUT TRADITIONELLES SCHICHTGEBÄCK AUS DER UNGARISCH-JÜDISCHEN KÜCHE, SERVIERT MIT EINER LEICHTEN, ZITRONIG-FRISCHEN BIRNENMOUSSE	3 500 FT	5,8

EXTRAS

BROT	1 000 FT	1

ALLERGENE:	CODE:	ALLERGENE:	CODE:
GLUTENHALTIGES GETREIDE	1	SENF	9
KREBSTIERE	2	SESAMSAMEN	10
EIER	3	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	11
FISCH	4	LUPINEN	12
ERDNÜSSE	5	WEICHTIERE	13
SOJA	6	SÜSSUNGSMITTEL	14
MILCH UND LAKTOSE	7	SELLERIE	15
SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)	8		

VEGETARIAN VEGAN

AUF DEN ENDBETRAG DER RECHNUNG WIRD EINE SERVICEGEBÜHR VON 12 % ERHOBEN.


STIFLER
beerhouse & kitchen