







Einfach *kulinarisch* 2019



Tour d'Europe

Geniessen Sie im Januar: einfach  *Ungarn*

- | | |
|--|--------------|
| <p> <i>Leves</i>Suppe
<i>Gombaleves</i>
Champignonsuppe verfeinert mit Sauerrahm und Paprika</p> | <p>10.50</p> |
| <p> <i>Elöete</i>Vorspeise
<i>Lescó</i>
„Letscho“ Geschmornte Peperoni, Zwiebeln und Tomaten mit geräuchertem Speck</p> | <p>12.50</p> |
| <p> <i>Hús</i>Fleisch
<i>Csirkepörkölt</i>
Feiner Eintopf mit Pouletschenkel und Peperoni dazu gebratener Weisskabis und Paprika-Bratkartoffeln</p> | <p>35.00</p> |
| <p> <i>Hús</i>Fleisch
<i>Magyar Gulyás a Csipetke</i>
Ungarisches Rindsgulschasch serviert mit Zufpnudeln</p> | <p>32.00</p> |
| <p> <i>Desszert</i>Dessert
<i>Gundel palacsinta</i>
Crêpe mit einer Walnuss-Rosinen-Rum-Füllung und Schokoladen-Rum-Sauce</p> | <p>11.50</p> |

Weinempfehlung

Weisswein: Montagny 1^{er} Cru
Louis Latour, Beaune FR
dl 7.50 75cl 54.00

Rotwein: Zantho St. Laurent
J. Umathum & W. Peck, Burgenland AT
dl 7.50 75cl 54.00

Das Frohberg-Stäfa Thema 2019: Tour d'Europe



Februar19

 einfach  *Österreich*

März19

 einfach  *Mazedonien*