

Leberkässe-Käsekrainer

A belvárosban sétálsz?

Megéheztél, vagy megkóstolnál valami igazán különlegeset és finomat?

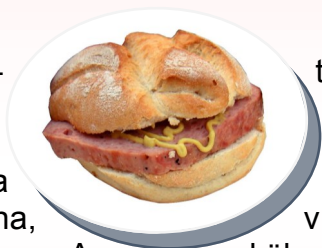
A város szívében, a Baross úti sétálóutcában megtalálsz minket!

Bajor és osztrák ínyencséggel, Leberkässe-vel és Käsekrainer-rel várunk, amit a minőségi, eredeti osztrák Radatz húsból készítünk.



Az Audi Hungária Független Szakszervezet tagjainak 10% kedvezményt adunk az AHFSZ tagkártya felmutatásakor!

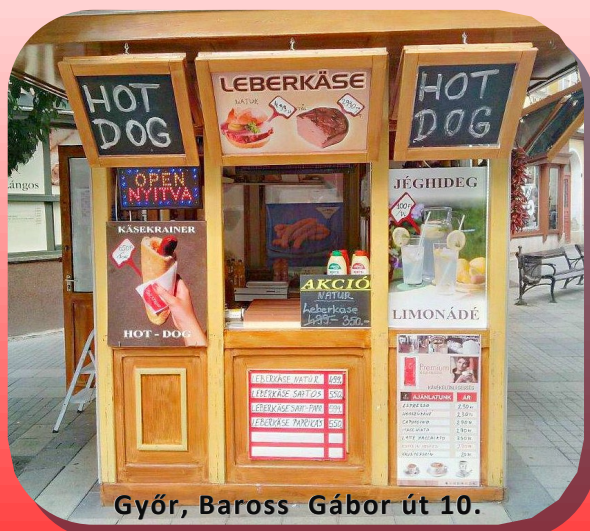
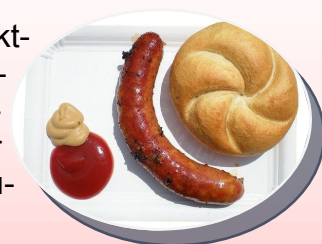
A Leberkässe egy bajor hús specializált húsokhoz tartozik. A bajor hozatott udvarába egy hentest, aki megtalálható az osztrák, német és a marhahús, zsíros disznóhús, szalonna, ledarálják és egy formában sütik meg. A



tás. Emlékeztet egy pástétomra, a főnemes, Karl Theodor 1776-ban feltalálta a Leberkässe-t. Manapság svájci étlapokon is. A hozzávalók, víz, hagyma, só, majoranna, ezeket külseje szépen megpirul. A neve lefordítva máj (Leber) és sajt (Käse), de egyik hozzávalót sem tartalmazza.



A Käsekrainer eredeti állapotában megvan főzve, majd kontaktgrillen kb. 2-4 percig sütjük és el is készült. Ilyen egyszerű! Hot-Dog formában vagy csak zsemlével kínáljuk, ízesítésnek mustárt, ketchupot vagy majonézt adunk. A leggyakoribb a natur (sajt nélküli), a sajtos, a sajtos-pikáns, a bajor, de még Vadhúsos is létezik ami rettentően finom.



Győr, Baross Gábor út 10.



A 10%-os szakszervezeti kedvezmény az akcióban meghirdetett termékekre nem vonatkozik!