

KURTI & CURRY®

- die edelweißen Bratwürste nach Thüringer Art aus der Murnauer Marktmetzgerei Haller mit hausgemachten Currysaucen in verschiedenen Scharfmachergraden, begleitet von knusprigen Pommes Frites mit der unwiderstehlichen LIDO-Salzmischung.

EUR



KURTIS Klassiker

mit einer wild-aromatischen Currymischung & Pommes Frites 6,90



Onion Jack

mit würzigen Zwiebeln, Madras-Curry & Pommes Frites 6,90



Hot Aruba

exotisch, erotisch mit feiner Schärfe & Pommes Frites 6,90



Kaschmir Curry

samtige indische Schärfe mit grünem Chili, Bockshornklee & Pommes Frites 6,90



Tabago Chili

feurig scharf mit Ingwer und Koriander & Pommes Frites 6,90



Cuba Fire **

die höllische Schärfe der karibischen Insel mit Habanero-Extrakt, Curry Bih Jolokia, Pommes Frites 8,90

** Erst ab 18 Jahren

und nur mit Personalausweis - auf eigene Gefahr !

Wer hat eigentlich die CURRYWURST erfunden?

zwei deutsche Städte - Hamburg oder Berlin! Nach Meinung des Schriftstellers Uwe Timm ist die CURRYWURST in Hamburg zu finden. Nach dem Krieg hat die Hamburgerin Lena Brücker die CURRYWURST eher zufällig entdeckt, indem sie in der einen Hand CURRY und in der anderen Hand Ketchup hielt, als sie stolperte. Nach dieser zufälligen Entdeckung hat Lena Brücker die erste Currywurst auf dem Hamburger Großneumarkt verkauft und damit bekannt gemacht. Dagegen steht die Theorie und die Überzeugung, die Anfänge der CURRYWURST sind in Berlin zu finden, wo die Berlinerin Herta Heuwer am 9. September 1949 am Stuttgarter Platz die „erste Currywurstbraterei der Welt“ aufmachte. Herta Heuwer hat sich ihr Currywurstrezept patentieren lassen, das Patent wurde am 21. Januar 1959 ausgestellt. Mittlerweile gibt es in Berlin das erste Currywurstmuseum der Welt.

(mehr unter KURTIundCURRY.eu)



mild, auch für Kinder



angenehm scharf



scharf



sehr scharf



extrem scharf



höllisch

Für die schönsten Stunden am Staffelsee...