

Suppen

Rinderbouillon mit Leberknödeln und hausgemachten Nudeln	67,-	①
Suppe laut Angebot des Tages		

Fertiggerichte

150 g Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln		205,-	②
Fertiggerichte laut Angebot des Tages			

Fisch

200 g Forellenfilets mit Knoblauch und Liebstöckel	238,-	③
150 g Lachs mit Kräutern und Salat, Dressing	258,-	④
1 ks Forelle nach dem Mahlen	233,-	⑤

Hühnerfleisch

150 g Paniertes Hühnerschnitzel mit Mandeln	187,-	⑥
200 g Leicht scharfe Hühnermischung mit Pilzen, Kartoffelchips	242,-	⑦
200 g Hühnerbrust mit Preiselbären und Feta-Käse gefüllt	215,-	⑧
150 g Hühnerschnitzel, gefüllt mit Schinken, Eidamer und Blauschimmelkäse, übergossen mit Tatarsoße	215,-	⑨
150 g Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	189,-	⑩

Putenfleisch

200 g Steak mit Steinpilzchen und Rahm	235,-	⑪
200 g Putenbrust mit Kräuterbutter, gefüllt mit Hermelin (camembertartig) und Schinken	229,-	⑫
150 g Spieß vom Grill mit Pflaumen im Speckmantel (glutenfrei)	229,-	⑬

Rindfleisch

200 g Steak mit frischer Kräuterbutter und drei Pfefferarten	325,-	⑭
200 g Tatarbeefsteak mit Toastbrot	320,-	⑮

Schweinefleisch

150 g Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	187,-	⑯
200 g Schweinekamm am Spieß mit Restzwiebeln und hausgemachte Chili-Sauce	199,-	⑰
200 g Schweinekammsteak auf grünem Pepper und Sauce	210,-	⑱
150 g Schweinefiletmedaillons mit Speck (Bacon) und Kräutern	223,-	⑲
1 Stck Gebratenes Eisbein mit Senf und Meerrettich, Gewürzgurke und Brot	235,-	⑳

Spezialitäten

200 g Schweinekammsteak mit Zwiebel und Champignons	239,-	㉑
150 g Gebrillte Kalbsleber, Tartar Sauce	179,-	㉒
1000 g Volle Steakpfanne – für zwei und mehr Personen aus Hühner- und Putenfleisch, Schweinsfilet, Rindersteak, mit grünen Bohnen, gegrilltem Mais, Knoblauch, Kräuterbutter und Preiselbeersoße	1.250,-	㉓

Fleischlose gerichte

200 g	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt und mit Sauerrahmsauce übergegossen	155,-	24
250 g	Kuskus mit auf der Butter geröstetem Gemüse und Champignons	155,-	25
100 g	Panierter Hermelin (camembertartig) mit Preiselbeeren	155,-	26
120 g	Panierter Eidamer Käse mit Tatarsoße	155,-	27
200 g	Gebratene Champignons mit Tatarsoße	155,-	28

Teigwaren

300 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und tomaten auf Zwiebel	177,-	29
-------	------------------------------------------------------------	-------	----

Salate (servieren mit überbackenen toast)

200 g	Steak Salat als Hauptgericht – Rindfleisch, frische Gemüse	169,-	30
300 g	Gemüsesalat mit Putenfleisch mit Majonese	158,-	31
250 g	Gemüsesalat mit getrocknete Schinken, Apfel und Orangesauce	165,-	32
250 g	Schopsky-Salat	74,-	33

Desserts

1 Stck	Pfannkuchen mit Quark – Preiselbeere - Füllung	85,-	34
1 Stck	Palatschinken mit Honig, Nüssen und Eis	85,-	35
1 Stck	Apfelstrudel mit Schlagsahne	79,-	36

Eisbecher

	Eisbecher mit geriebener Schokolade und Schlagsahne	79,-	37
	Kinder Eisbecher mit Smarties und Schlagsahne	75,-	38

Halbe portionen / servieren wir bei diesen gerichten

75 g	Hühnerschnitzel mit Mandeln / Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	132,-	39
75 g	Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	132,-	40
150 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und auf Zwiebel gebratenen Tomaten	125,-	41
75 g	Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln	143,-	42

Beilagen

250 g	Kartoffeln mit Majoran, Knoblauch	62,-	43
200 g	Gegrillte Maisfladen	62,-	44
250 g	Grüne Bohnen mit Champignons und Speck	77,-	45
250 g	Stampfkartoffeln mit Zwiebel	62,-	46
250 g	Salzkartoffeln	62,-	47
250 g	Bratkartoffeln	62,-	48
250 g	Pommes frites	62,-	49
200 g	Gedünstetes Gemüse	62,-	50
150 g	Rote-Bete-Salat mit gerösteten Cashewkernen und Feta-Käse	62,-	51
70 g	Tartar Sauce / Ketchup / Scharfe Soße	19,-	52
1 Stck	Brotscheibe	12,-	53

Aperitiv

0,1 l Cinzano Bianco, Zitrone	67,-
0,1 l Campari	79,-

Weine

02 l Glas Wein	55,-
Veltlingrün / Weiß, Trocken	
Grauburgunder / Weiß, Halb Trocken	
Blaues Portugal / Rot, Trocken	
Nächste Angebot nach Weinkarte	

Spirituosen / Liköre

0,04 Becherovka	56,-
0,04 Jägermeister	56,-
0,04 Fernet Stock, Citrus	53,-
0,04 Vodka Smirnoff	61,-
0,04 Božkov tuzemák	52,-
0,04 Vaječný likér	50,-
0,04 Slivovice Jelínek	61,-
0,04 Johnnie Walker	77,-
0,04 Jameson	77,-
0,04 Jim Beam	77,-
0,04 Tullamore	77,-
0,04 Jack Daniels	77,-
0,04 Metaxa *****	68,-
0,04 Baileys	72,-
0,04 Captain Morgan	67,-
0,04 Hennessy V. S.	99,-
0,04 Berentzen Apfel	50,-
0,04 Pusckin Gold	50,-
0,04 Teguila Sierra – silberne, goldene	65,-
0,04 Beefeater dry gin	65,-
0,04 Božkov Pepermint - grüne	52,-

Warme Getränke

0,2 l Hausgemachten Tee	52,-
Schwarzer, grüner, frucht, kräuter, Pfefferminz	
0,2 l Grog	62,-
Rum 0,04 l, Zucker, Zitrone	
0,2 l Roter gluhwein	57,-
0,25 l Heiße Schokolade mit Schlagsahne	59,-

Kaffee

Kaffee espresso / lungo	55,-
Cappuccino	65,-
Latte	65,-
Wiener Kaffee	68,-
Algeriens Kaffee	77,-
0,02 l Eierlikör, Schlagsahne	
Eiskaffee	52,-
Türkischer Kaffee	44,-

Bier

0,5 l 11° Bernard lagerbier	47,-
0,3 l 11° Bernard lagerbier	37,-

Flashenbier

0,5 l 12° Bernard dunkel	48,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard semi-dunkles... ..	45,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard leichtbier	45,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard	52,-
Pflaumen- oder Sauerkirschgeschmack	
0,5 l Pilsner Urquell	45,-

Alkoholfreie Getränke

0,3 l Kofola vom Fass	33,-
0,4 l Kofola vom Fass	36,-
0,5 l Kofola vom Fass	43,-
0,25 l Vinea	46,-
aus weißen oder roten Weintrauben	
0,25 l RC Cola	49,-
0,2 l RC Cola light	49,-
0,25 l Targa Florio	49,-
0,25 l Tonic	49,-
0,33 l Mattoni	49,-
0,33 l Rajec Wasser	45,-
0,2 l Juice Rauch	49,-
Nach dem Angebot	
0,25 l Aquila grüner Eistee	49,-

Milch Cocktail

0,4 l Vanille	78,-
0,4 l Schokolade	78,-

Energetisch Drink

0,25 l Red bull	69,-
-----------------------	------

Etwas kleines zum Essen

Kartoffel Chips	49,-
Salzstangen	49,-
Erdnüsse	49,-
Pistazien	59,-

Gern bieten wir Ihnen
Leitungswasser gratis an.

Allergeninformationen sind verfügbar
an der Bar beim Kellner.