

Suppen

Rinderbouillon mit Leberknödeln und hausgemachten Nudeln	72,-	①
Suppe laut Angebot des Tages		

Fertiggerichte

150 g Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln		225,-	②
Fertiggerichte laut Angebot des Tages			

Fisch

200 g Forellenfilets mit Knoblauch und Liebstöckel.....	238,-	③
150 g Lachs mit Kräutern und Salat, Dressing	268,-	④

Hühnerfleisch

150 g Paniertes Hühnerschnitzel mit Mandeln	197,-	⑤
200 g Leicht scharfe Hühnermischung mit Pilzen, Kartoffelchips	252,-	⑥
200 g Hühnerbrust mit Preiselbären und Feta-Käse gefüllt	225,-	⑦
150 g Hühnerschnitzel, gefüllt mit Schinken, Eidamer und Blauschimmelkäse, übergossen mit Tatarsoße	225,-	⑧
150 g Hähnchenroulade mit Spinat	179,-	⑨
150 g Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	198,-	⑩

Putenfleisch

200 g Steak mit Steinpilzchen und Rahm	245,-	⑪
200 g Putenbrust mit Kräuterbutter, gefüllt mit Hermelin (camembertartig) und Schinken	239,-	⑫
150 g Spieß vom Grill mit Pflaumen im Speckmantel (glutenfrei)	239,-	⑬

Rindfleisch

200 g Steak mit frischer Kräuterbutter und drei Pfefferarten	335,-	⑭
200 g Tatarbeefsteak mit Toastbrot	330,-	⑮

Schweinefleisch

150 g Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	197,-	⑯
200 g Schweinekamm am Spieß mit Restzwiebeln und hausgemachte Chili-Sauce	210,-	⑰
200 g Schweinekammsteak auf grünem Pepper und Sauce	220,-	⑱
150 g Schweinefiletmedaillons mit Speck (Bacon) und Kräutern	233,-	⑲
1 Stck Gebratenes Eisbein mit Senf und Meerrettich, Gewürzgurke und Brot	245,-	⑳

Spezialitäten

200 g Schweinekammsteak mit Zwiebel und Champignons	255,-	㉑
150 g Gebrillte Kalbsleber, Tartar Sauce	189,-	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	1.350,-	㉓

Fleischlose gerichte

200 g	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt und mit Sauerrahmsauce übergegossen	165,-	24
250 g	Kuskus mit auf der Butter geröstetem Gemüse und Champignons	165,-	25
100 g	Panierter Hermelin (camembertartig) mit Preiselbeeren	165,-	26
120 g	Panierter Eidamer Käse mit Tatarsoße	165,-	27
200 g	Gebratene Champignons mit Tatarsoße	165,-	28

Teigwaren

300 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und tomaten auf Zwiebel	187,-	29
-------	--	-------	----

Salate (servieren mit überbackenen toast)

200 g	Steaksalat als Hauptgericht – Rindfleisch, frische Gemüse	209,-	30
300 g	Gemüsesalat mit Putenfleisch mit Majonese	192,-	31
250 g	Gemüsesalat mit getrocknete Schinken, Apfel und Orangesauce	192,-	32
250 g	Schopsky-Salat	79,-	33

Desserts

1 Stck	Pfannkuchen mit Quark – Preiselbeere - Füllung	89,-	34
1 Stck	Palatschinken mit Honig, Nüssen und Eis	89,-	35
1 Stck	Apfelstrudel mit Schlagsahne	85,-	36

Eisbecher

	Eisbecher mit geriebener Schokolade und Schlagsahne	85,-	37
	Kinder Eisbecher mit Smarties und Schlagsahne	79,-	38

Halbe portionen / servieren wir bei diesen gerichten

75 g	Hühnerschnitzel mit Mandeln / Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	136,-	39
75 g	Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	135,-	40
150 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und auf Zwiebel gebratenen Tomaten	129,-	41
75 g	Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln	155,-	42

Beilagen

250 g	Kartoffeln mit Majoran, Knoblauch	65,-	43
200 g	Gegrillte Maisfladen	65,-	44
250 g	Grüne Bohnen mit Champignons und Speck	79,-	45
250 g	Stampfkartoffeln mit Zwiebel	65,-	46
250 g	Salzkartoffeln	65,-	47
250 g	Bratkartoffeln	65,-	48
250 g	Pommes frites	65,-	49
200 g	Gedünstetes Gemüse	65,-	50
150 g	Rote-Bete-Salat mit gerösteten Cashewkernen und Feta-Käse	65,-	51
70 g	Tartar Sauce / Ketchup / Scharfe Soße	19,-	52
1 Stck	Brotscheibe	12,-	53

Aperitiv

0,1 l Cinzano Bianco, Zitrone	75,-
0,1 l Campari	89,-

Weine

02 l Glas Wein	62,-
Veltlingrün / Weiß, Trocken	
Grauburgunder / Weiß, Halb Trocken	
Blaues Portugal / Rot, Trocken	
Nächste Angebot nach Weinkarte	

Spirituosen / Liköre

0,04 Becherovka	60,-
0,04 Jägermeister	60,-
0,04 Fernet Stock, Citrus	57,-
0,04 Vodka Smirnoff	65,-
0,04 Božkov tuzemák	57,-
0,04 Vaječný likér	55,-
0,04 Slivovice Jelínek	65,-
0,04 Johnnie Walker	87,-
0,04 Jameson	87,-
0,04 Jim Beam	87,-
0,04 Tullamore	87,-
0,04 Jack Daniels	87,-
0,04 Metaxa *****	78,-
0,04 Baileys	75,-
0,04 Captain Morgan	75,-
0,04 Hennessy V. S.	99,-
0,04 Berentzen Apfel	55,-
0,04 Puschkin Gold	55,-
0,04 Tequila Sierra – silberne, goldene	75,-
0,04 Beefeater dry gin	75,-
0,04 Božkov Pepermint - grüne	57,-

Warme Getränke

0,2 l Hausgemachten kräuter Tee	62,-
0,2 l Tee / schwarzer, grüner	49,-
0,2 l Grog	69,-
Rum 0,04 l, Zucker, Zitrone	
0,2 l Roter gluhwein	63,-
0,25 l Heiße Schokolade mit Schlagsahne	67,-

Kaffee

Kaffee espresso / lungo	57,-
Cappuccino	69,-
Latte	69,-
Wiener Kaffee	75,-
Algeriens Kaffee	85,-
0,02 l Eierlikör, Schlagsahne	
Eiskaffee	63,-
Türkischer Kaffee	46,-

Bier

0,5 l 11° Bernard lagerbier	55,-
0,3 l 11° Bernard lagerbier	42,-

Flashenbier

0,5 l 12° Bernard dunkel	55,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard semi-dunkles... ..	49,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard leichtbier	49,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard	62,-
Pflaumen- oder Sauerkirschgeschmack	
0,5 l Pilsner Urquell	55,-

Alkoholfreie getränke

0,3 l Kofola vom Fass	38,-
0,4 l Kofola vom Fass	41,-
0,5 l Kofola vom Fass	50,-
0,25 l Vinea	52,-
aus weißen oder roten Weintrauben	
0,25 l RC Cola	55,-
0,2 l RC Cola light	55,-
0,25 l Targa Florio	55,-
0,25 l Tonic	55,-
0,33 l Mattoni	55,-
0,33 l Rajec Wasser	50,-
0,2 l Juice Rauch	56,-
Nach dem Angebot	
0,25 l Aquila grüner Eistee	56,-

Milch Cocktail

0,4 l Vanille	82,-
0,4 l Schokolade	82,-

Energetisch Drink

0,25 l Red bull	75,-
-----------------------	------

Etwas kleines zum Essen

Kartoffel Chips	52,-
Salzstangen	52,-
Erdnüsse	52,-
Pistazien	62,-

Gern bieten wir Ihnen
Leitungswasser gratis an.

Allergeninformationen sind verfügbar
an der Bar beim Kellner.