



Vorspeise

50 g	Getrocknete Schinken mit gebratener Baguette	79,-
------	--	------

Suppen

	Rinderbouillon mit Leberknödeln und hausgemachten Nudeln	45,-
	Suppe laut Angebot des Tages	

Fertiggerichte

150 g	Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln	149,-
	Fertiggerichte laut Angebot des Tages	

Fisch

200 g	Forellenfilets mit Knoblauch und Liebstöckel	198,-
200 g	Lachs mit Kräutern und Salat, Dressing	219,-
200 g	Zander mit Knoblauch	235,-

Hühnerfleisch

150 g	Paniertes Hühnerschnitzel mit Mandeln	142,-
200 g	Hähnchensteak mariniert in Joghurt mit dijon Senf, Kräuterbutter	169,-
200 g	Hühnerbrust mit Preiselbären und Feta-Käse gefüllt	175,-
150 g	Hühnerschnitzel, gefüllt mit Schinken, Eidamer und Blauschimmelkäse, übergossen mit Tatarsoße	169,-
150 g	Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	163,-

Putenfleisch

200 g	Steak mit Steinpilzchen und Rahm	195,-
200 g	Putenbrust mit Kräuterbutter, gefüllt mit Hermelin (camembertartig) und Schinken	189,-
150 g	Spieß vom Grill mit Pflaumen im Speckmantel	169,-

Rindfleisch

200 g	Steak mit frischer Kräuterbutter und drei Pfefferarten	265,-
200 g	Tatarbeefsteak mit Toastbrot	275,-

Schweinefleisch

150 g	Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	142,-
200 g	Schweinekamm am Spieß mit Restzwiebeln und hausgemachte Chili-Sauce	159,-
200 g	Schweinekammsteak auf grünem Pepper und Sauce	169,-
200 g	Steak aus Koteletts mit Pfifferlingsosse	185,-
150 g	Schweinefiletmedaillons mit Speck (Bacon) und Kräutern	175,-
1 Stck	Gebratenes Eisbein mit Senf und Meerrettich, Gewürzgurke und Brot	175,-

Spezialitäten

200 g	Schweinekammsteak mit Zwiebel und Champignons	189,-
1000 g	Volle Steakpfanne – für zwei und mehr Personen aus Hühner- und Putenfleisch, Schweinsfilet, Rindersteak, mit grünen Bohnen, gegrilltem Mais, Knoblauch, Kräuterbutter und Preiselbeersosse	980,-

Fleischlose gerichte

200 g	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt und mit Sauerrahmsauce übergegossen	125,-
250 g	Kuskus mit auf der Butter geröstetem Gemüse und Champignons	119,-
100 g	Panierter Hermelin (camembertartig) mit Preiselbeeren	118,-
120 g	Panierter Eidamer Käse mit Tatarsoße	118,-
200 g	Gebratene Champignons mit Tatarsoße	118,-

Teigwaren

300 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und auf Zwiebel gebratenen Tomaten Salate (servieren mit überbackenen toast)	148,-
200 g	Steaksalat als Hauptgericht – Rindfleisch, frische Gemüse	129,-
300 g	Gemüsesalat mit Putenfleisch mit Majonese	118,-
250 g	Schopsky-Salat	59,-
200 g	Gemüsesalat mit getrocknete Schinken, Apfel und Orangesauce	128,-

Desserts

1 Stck	Pfannkuchen mit Quark – Preiselbeere - Füllung	65,-
1 Stck	Palatschinken mit Honig, Nüssen und Eis	59,-
1 Stck	Apfelstrudel mit Schlagsahne	59,-

Eisbecher

	Eisbecher mit geriebener Schokolade und Schlagsahne	58,-
	Kinder Eisbecher mit Smarties und Schlagsahne	52,-

Halbe portionen / servieren wir bei diesen gerichten

75 g	Hühnerschnitzel mit Mandeln / Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	98,-
75 g	Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	114,-
150 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und auf Zwiebel gebratenen Tomaten	104,-
75 g	Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln	108,-

Beilagen

250 g	Kartoffeln mit Majoran, Knoblauch	45,-
200 g	Gegrillte Maisfladen	45,-
250 g	Grüne Bohnen mit Champignons und Speck	65,-
250 g	Stampfkartoffeln mit Zwiebel	45,-
250 g	Salzkartoffeln	45,-
250 g	Bratkartoffeln	45,-
250 g	Pommes frites	45,-
200 g	Gedünstetes Gemüse	45,-
150 g	Rote-Bete-Salat mit gerösteten Cashewkernen und Feta-Käse	45,-
70 g	Tartar Sauce / Ketchup / Scharfe Soße	17,-
1 Stck	Brotscheibe	8,-

Aperitiv

0,1 l Cinzano Bianco, Zitrone	49,-
0,1 l Campari	69,-

Weine

Angebot nach Weinkarte

Spirituosen / Liköre

0,04 Becherovka	46,-
0,04 Jägermeister	46,-
0,04 Fernet Stock, Citrus	39,-
0,04 Vodka Smirnoff	48,-
0,04 Božkov tuzemák	34,-
0,04 Vaječný likér	34,-
0,04 Slivovice Jelínek	49,-
0,04 Johnnie Walker	64,-
0,04 Jim Beam	64,-
0,04 Tullamore	64,-
0,04 Jack Daniels	64,-
0,04 Metaxa *****	53,-
0,04 Baileys	56,-
0,04 Hennessy V. S.	86,-
0,04 Berentzen Apfel	38,-
0,04 Puschkin Gold	38,-
0,04 Teguila Sierra – silberne, goldene	49,-
0,04 Beefeater dry gin	48,-
0,04 Božkov Pepermint - grüne	34,-

Warme Getränke

0,2 l Hausgemachten Tee	44,-
Schwarzer, grüner, frucht, kräuter, Pfefferminz	
0,2 l Grog	45,-
Rum 0,04 l, Zucker, Zitrone	
0,2 l Roter gluhwein	45,-
0,25 l Heiße Schokolade mit Schlagsahne	49,-

Kaffee

Kaffee espresso / lungo	40,-
Cappuccino	45,-
Latte	45,-
Wiener Kaffee	45,-
Algeriens Kaffee	55,-
0,02 l Eierlikör, Schlagsahne	
Eiskaffee	45,-
Türkischer Kaffee	32,-

Bier

0,5 l 11° Bernard lagerbier	35,-
0,3 l 11° Bernard lagerbier	28,-

Flashenbier

0,5 l 13° Bernard dunkel	42,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard semi-dunkles... ..	33,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard leichtbier	33,-
0,5 l Alkoholfreies Bernard	42,-
Pflaumen- oder Sauerkirschgeschmack	
0,3 l Pilsner Urquell	37,-

Alkoholfreie getränke

0,3 l Kofola vom Fass	22,-
0,4 l Kofola vom Fass	27,-
0,5 l Kofola vom Fass	32,-
0,25 l Vinea	35,-
aus weißen oder roten Weintrauben	
0,25 l RC Cola	35,-
0,2 l Coca Cola light	39,-
0,33 l Orangina	37,-
0,25 l Tonic	37,-
0,33 l Mattoni	33,-
0,33 l Rajec Wasser	30,-
0,2 l Juice Snipp	39,-
Nach dem Angebot	
0,25 l Aquila grüner Eistee	39,-

Milch Cocktail

0,4 l Vanille	55,-
0,4 l Schokolade	55,-

Energetisch Drink

0,25 l Red bull	55,-
-----------------------	------

Etwas kleines zum Essen

Kartoffel Chips	34,-
Salzstangen	34,-
Erdnüsse	37,-
Pistazien	47,-

Gern bieten wir Ihnen Leitungswasser gratis an.