

Suppen

Rinderbouillon mit Leberknödeln und hausgemachten Nudeln	65,-	①
Suppe laut Angebot des Tages		

Fertiggerichte

150 g	Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln	 Czech Specials	199,-	②
Fertiggerichte laut Angebot des Tages				

Fisch

200 g	Forellenfilets mit Knoblauch und Liebstöckel	233,-	③
150 g	Lachs mit Kräutern und Salat, Dressing	255,-	④
1 ks	Forelle nach dem Mahlen	225,-	⑤

Hühnerfleisch

150 g	Paniertes Hühnerschnitzel mit Mandeln	183,-	⑥
200 g	Leicht scharfe Hühnermischung mit Pilzen, Kartoffelchips	239,-	⑦
200 g	Hühnerbrust mit Preiselbären und Feta-Käse gefüllt	207,-	⑧
150 g	Hühnerschnitzel, gefüllt mit Schinken, Eidamer und Blauschimmelkäse, übergossen mit Tatarsoße	210,-	⑨
150 g	Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	185,-	⑩

Putenfleisch

200 g	Steak mit Steinpilzchen und Rahm	230,-	⑪
200 g	Putenbrust mit Kräuterbutter, gefüllt mit Hermelin (camembertartig) und Schinken	225,-	⑫
150 g	Spieß vom Grill mit Pflaumen im Speckmantel	225,-	⑬

Rindfleisch

200 g	Steak mit frischer Kräuterbutter und drei Pfefferarten	320,-	⑭
200 g	Tatarbeefsteak mit Toastbrot	315,-	⑮

Schweinefleisch

150 g	Paniertes Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	183,-	⑯
200 g	Schweinekamm am Spieß mit Restzwiebeln und hausgemachte Chili-Sauce	195,-	⑰
200 g	Schweinekammsteak auf grünem Pepper und Sauce	205,-	⑱
150 g	Schweinefiletmedaillons mit Speck (Bacon) und Kräutern	215,-	⑲
1 Stck	Gebratenes Eisbein mit Senf und Meerrettich, Gewürzgurke und Brot	230,-	⑳

Spezialitäten

200 g	Schweinekammsteak mit Zwiebel und Champignons	235,-	㉑
150 g	Gegrillte Kalbsleber, Tartar Sauce	175,-	㉒
1000 g	Volle Steakpfanne – für zwei und mehr Personen aus Hühner- und Putenfleisch, Schweinsfilet, Rindersteak, mit grünen Bohnen, gegrilltem Mais, Knoblauch, Kräuterbutter und Preiselbeersauce	1.200,-	㉓

Fleischlose gerichte

200 g	Pfannkuchen mit Spinat gefüllt und mit Sauerrahmsauce übergegossen	150,-	24
250 g	Kuskus mit auf der Butter geröstetem Gemüse und Champignons	150,-	25
100 g	Panierter Hermelin (camembertartig) mit Preiselbeeren	150,-	26
120 g	Panierter Eidamer Käse mit Tatarsoße	150,-	27
200 g	Gebratene Champignons mit Tatarsoße	150,-	28

Teigwaren

300 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und tomaten auf Zwiebel	175,-	29
-------	--	-------	----

Salate (servieren mit überbackenen toast)

200 g	Steaksalat als Hauptgericht – Rindfleisch, frische Gemüse	165,-	30
300 g	Gemüsesalat mit Putenfleisch mit Majonese	155,-	31
250 g	Gemüsesalat mit getrocknete Schinken, Apfel und Orangesauce	160,-	32
250 g	Schopsky-Salat	72,-	33

Desserts

1 Stck	Pfannkuchen mit Quark – Preiselbeere - Füllung	82,-	34
1 Stck	Palatschinken mit Honig, Nüssen und Eis	82,-	35
1 Stck	Apfelstrudel mit Schlagsahne	76,-	36

Eisbecher

	Eisbecher mit geriebener Schokolade und Schlagsahne	77,-	37
	Kinder Eisbecher mit Smarties und Schlagsahne	72,-	38

Halbe portionen / servieren wir bei diesen gerichten

75 g	Hühnerschnitzel mit Mandeln / Schweineschnitzel mit Gewürzgurke	125,-	39
75 g	Kartoffelpuffer mit Hühnerfleisch, Kraut und Sauerrahm	125,-	40
150 g	Spaghetti mit getrocknete Schinken und auf Zwiebel gebratenen Tomaten	123,-	41
75 g	Sauerbraten mit Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödeln	135,-	42

Beilagen

250 g	Kartoffeln mit Majoran, Knoblauch	57,-	43
200 g	Gegrillte Maisfladen	57,-	44
250 g	Grüne Bohnen mit Champignons und Speck	75,-	45
250 g	Stampfkartoffeln mit Zwiebel	57,-	46
250 g	Salzkartoffeln	57,-	47
250 g	Bratkartoffeln	57,-	48
250 g	Pommes frites	57,-	49
200 g	Gedünstetes Gemüse	57,-	50
150 g	Rote-Bete-Salat mit gerösteten Cashewkernen und Feta-Käse	57,-	51
70 g	Tartar Sauce / Ketchup / Scharfe Soße	19,-	52
1 Stck	Brotscheibe	10,-	53

Aperitiv

0,1 l	Cinzano Bianco, Zitrone	63,-
0,1 l	Campari	79,-

Weine

02 l	Glas Wein	48,-
	Veltlingrün / Weiß, Trocken	
	Grauburgunder / Weiß, Halb Trocken	
	Blaues Portugal / Rot, Trocken	
	Nächste Angebot nach Weinkarte	

Spirituosen / Liköre

0,04	Becherovka	54,-
0,04	Jägermeister	54,-
0,04	Fernet Stock, Citrus	51,-
0,04	Vodka Smirnoff	59,-
0,04	Božkov tuzemák	50,-
0,04	Vaječný líkér	48,-
0,04	Slivovice Jelínek	59,-
0,04	Johnnie Walker	75,-
0,04	Jameson	75,-
0,04	Jim Beam	75,-
0,04	Tullamore	75,-
0,04	Jack Daniels	75,-
0,04	Metaxa *****	66,-
0,04	Baileys	70,-
0,04	Captain Morgan	65,-
0,04	Hennessy V. S.	99,-
0,04	Berentzen Apfel	48,-
0,04	Puschkin Gold	48,-
0,04	Teguila Sierra – silberne, goldene	63,-
0,04	Beefeater dry gin	63,-
0,04	Božkov Pepermint - grüne	50,-

Warme Getränke

0,2 l	Hausgemachten Tee	49,-
	Schwarzer, grüner, frucht, kräuter, Pfefferminz	
0,2 l	Grog	58,-
	Rum 0,04 l, Zucker, Zitrone	
0,2 l	Roter gluhwein	55,-
0,25 l	Heiße Schokolade mit Schlagsahne	57,-

Kaffee

	Kaffee espresso / lungo	49,-
	Cappuccino	58,-
	Latte	58,-
	Wiener Kaffee	65,-
	Algeriens Kaffee	75,-
	0,02 l Eierlikör, Schlagsahne	
	Eiskaffee	49,-
	Türkischer Kaffee	39,-

Bier

0,5 l	11° Bernard lagerbier	46,-
0,3 l	11° Bernard lagerbier	36,-

Flashenbier

0,5 l	12° Bernard dunkel	46,-
0,5 l	Alkoholfreies Bernard semi-dunkles... ..	43,-
0,5 l	Alkoholfreies Bernard leichtbier	43,-
0,5 l	Alkoholfreies Bernard	49,-
	Pflaumen- oder Sauerkirschengeschmack	
0,5 l	Pilsner Urquell	45,-

Alkoholfreie Getränke

0,3 l	Kofola vom Fass	31,-
0,4 l	Kofola vom Fass	35,-
0,5 l	Kofola vom Fass	42,-
0,25 l	Vinea	45,-
	aus weißen oder roten Weintrauben	
0,25 l	RC Cola	47,-
0,2 l	RC Cola light	47,-
0,25 l	Targa Florio	47,-
0,25 l	Tonic	47,-
0,33 l	Mattoni	47,-
0,33 l	Rajec Wasser	42,-
0,2 l	Juice Rauch	47,-
	Nach dem Angebot	
0,25 l	Aquila grüner Eistee	47,-

Milch Cocktail

0,4 l	Vanille	75,-
0,4 l	Schokolade	75,-

Energetisch Drink

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

Etwas kleines zum Essen

	Kartoffel Chips	45,-
	Salzstangen	45,-
	Erdnüsse	45,-
	Pistazien	55,-

Gern bieten wir Ihnen
Leitungswasser gratis an.

Allergeninformationen sind verfügbar
an der Bar beim Kellner.