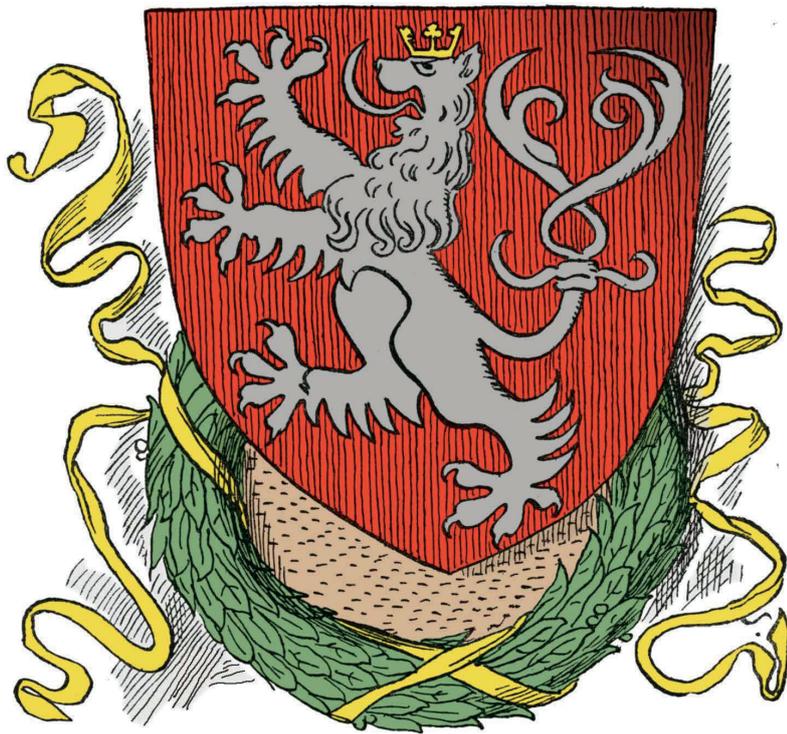


# Zur Böhmischen Kuchl



# Geschichte der böhmischen Küche

Unsere Küche ist aus einem Gemisch von verschiedensten Traditionen und Kulturen entstanden und hat sich im gesamten böhmischen Gebiet weiterentwickelt. In uralten Zeiten wurde der typischer Charakter der Küche vor allem durch den keltischen und slawischen Ursprung geprägt.

Während der Regierungszeit von Karl IV. und Rudolf II. sind die Länder der böhmischen Krone zum Zentrum der europäischen Politik und Kultur geworden, was unsere Küche sicher erheblich beeinflusst hat. Dank ihrer Lage im Herzen Europas, dank der Treue zur Tradition, welche sich immer mit den künstlerischen und handwerklichen Geschicklichkeiten paarte, ist die böhmische Küche sehr ausgiebig und reichhaltig geworden.

Alle Einflüsse vom Norden und vom Süden, vom Osten und vom Westen wurden von unserem Volk schöpferisch übernommen. Genauso war es auch mit der Küche. Sie nützte alle erreichbaren Ingredienzien und öffnete sich schnell für alles Neue.

Die böhmische Hausküche passierte seit jeher auf den drei Prinzipien ...

- hervorragende Qualität und ausgewogener Geschmack der Ingredienzien,
- traditionelle Rezepte, welche durch viele Generationen zur Perfektion gebracht wurden
- und zu guter Letzt auf eine gründliche und sorgfältige Vorbereitung.

Die böhmische Nationalküche ist in der Welt vor allem dank ihren Semmel- und Obstknödeln, reichhaltigen Suppen und Saucen, kreativen Kartoffelgerichte oder ausgezeichneten Buchteln und Kuchen berühmt geworden.

Den typischen Charakter der böhmischen Küche vollenden erstklassige Getränke. Für alle nennen wir das weltberühmte Bier (z.B. das bekannte Budweiser aber natürlich auch das vielfach prämierte Großpopowitzer Ziegenbock). Vergessen dürfen wir jedoch keinesfalls die hochgeschätzten mährischen Weine, den Sliwowitz und den Karlsbader Kräuterlikör, Becherovka, der bis heute traditionell nach der Rezeptur von Johann Becher hergestellt wird.

In vielen Familien ist das Kochen bis heute eine liebevolle und feierliche Zeremonie geblieben. Die Kochkunst ist oft sogar ein wichtiges Kriterium bei der Partnerwahl. So wird eines der bekanntesten böhmischen Gerichte, nämlich Svíčková, liebevoll „Böhmisches Hochzeitsgericht“ genannt. Nicht umsonst sagt man in Böhmen: „Die Liebe geht durch den Magen“.

„Guten Appetit“



# Wiener & altböhmische Küche



Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben: Verlangen Sie bitte unsere Speiskarte mit detaillierter Allergeninformation gemäß Codex - Empfehlung.

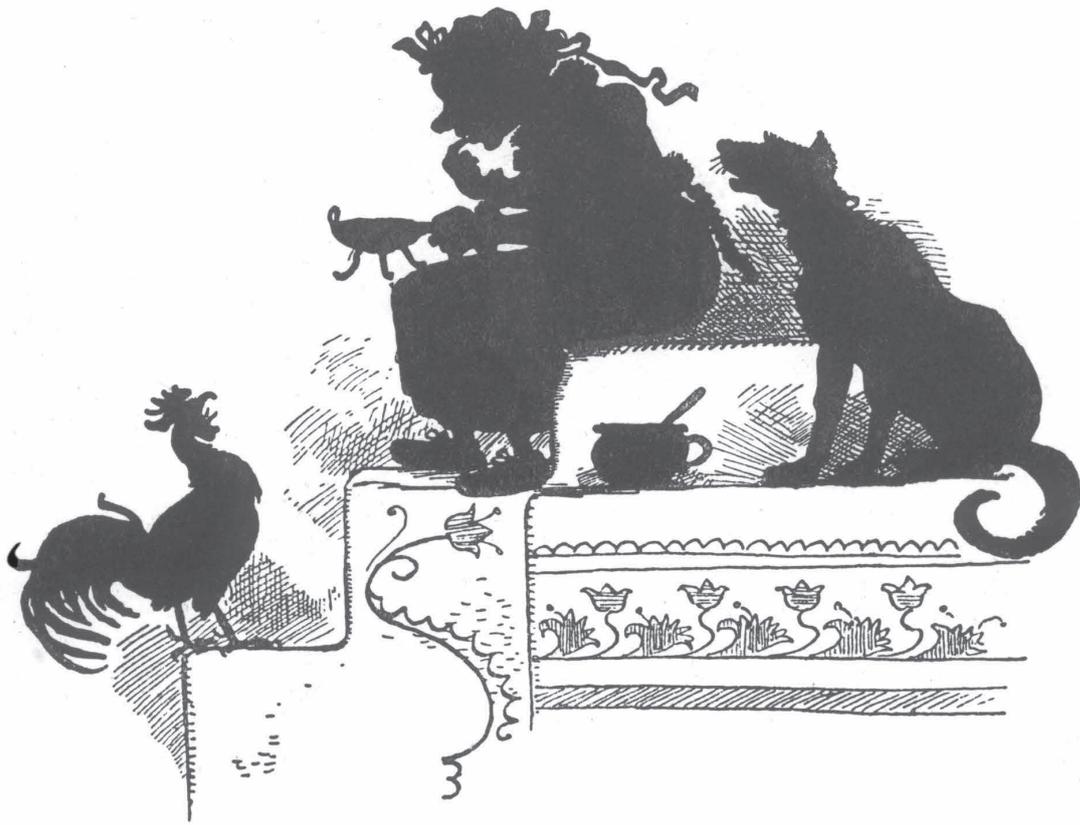
# Suppen

Tages-Cremesuppe	€ 5,50
Nudelsuppe [A/C/L/M]	€ 4,90
Frittatensuppe [A/C/L]	€ 4,90
Böhmische Knoblauchsuppe [A/C/L/G]	€ 5,50
Böhmische Kuttelflecksuppe [A/C/L]	€ 6,20
Leberknödelsuppe [A/C/L]	€ 5,80

# Kleine Speisen

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup [A/C/G/O]	€ 13,50
---	---------





## Kartoffelpuffer Spezialitäten

Kartoffelpuffer  A/C	€ 7,50
Böhmerwälder Kartoffelpuffer  A/C/G/O  mit Eierspeis & Käse, garniert	€ 14,50
Kartoffelpuffer mit Speck, garniert  A/C/O	€ 14,90
Kartoffelpuffer mit pikantem Fleisch, garniert  A/C/O	€ 15,90
Selchfleisch im Pufferteig mit Sauerkraut  A/C	€ 15,90
Schnitzel (v. Schwein) im Pufferteig gebacken, mit gemischtem Salat  A/C/M/O	€ 16,50
Opa's Kartoffelpuffer mit Eierspeis & Champignons  A/C/L/O	€ 14,90
Olmützer Kartoffelpuffer mit Quargel, Schinken, Käse & Zwiebel  A/C/G/O	€ 15,50

# Altböhmische Spezialitäten

Mährische Spatzen (Schopfsbraten), Sauerkraut Knödel [A/C/G/L] € 16,90

Brünner Drache mit Pufferlaibchen, garniert Schweinemedallions vom Grill mit Senf und Kren [A/C/G/L/M] € 18,50

Großvaters Schusterbank mit Bratkartoffeln & Teufelsauce [A/C/G/M/O] € 18,50

Panierte Spieße aus Putensfleisch, Schweinefleisch, Champignons und Selchfleisch

Grosmutters Kotelett mit gegrillten Champignons und Zwiebel, Bratkartoffeln [A/O/G/L] € 15,90

Gulasch "Schwejk" mit Kartoffelpuffer [A/C/F] € 17,90  
(Rindsgulasch mit Würstel & Zwiebel)

Altböhmisches Kotelett mit Kartoffelpuffer u. Speckkrautsalat [A/C] € 16,50

Kotelett "Rübezahl" mit Kartoffelpuffer (pikantes Kotelett mit Senf, Kren, Schinken & Spiegelei) [A/C/L/M/O] € 17,50

Schweinemedallions vom Grill mit Zwetschkensauce, Kroketten [A/G/L] € 17,90



# Böhmisches Hochzeitsgericht



## Svíčková [A/C/G/L/M] € 18,90

ist die Perle böhmischer Kochkunst und wird nach dem Originalrezept der bekannten Köchin, Magdalena D. Rettigová das sie in ihrem Kochbuch aus dem Jahre 1826 beschrieben hatte, zubereitet. Dabei handelt es sich um einen Rinderbraten, angerichtet in Gemüserahmsauce, mit böhmischen Knödeln & Preiselbeeren.

# Hauptspeisen

Wiener Schnitzel (v. Schwein) mit Kartoffelsalat [A/C/G]	€ 16,90
Knoblauchkotelett mit Bratkartoffeln, garniert [A/G/L]	€ 16,90
Rindsgulasch mit böhmischen Knödeln [A/C]	€ 17,50
Henkerschmaus mit Pommes Frites [A]	€ 16,50
Fleisch-Gemüse-Pfanne	
Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat [A/C/G]	€ 16,90
Putensteak, Grillgemüse, Pommes Frites [A/G/L]	€ 17,50
Hanas Hühnersteak	€ 17,50
mit Räucherkäse überbacken, Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel [A/G]	

# Fleischlose Speisen

Geröstete Knödeln mit Ei & gemischtem Salat [A/C]	€ 11,50
Gebackene Champignons m. Kartoffeln & Sauce Tartare [A/C/G/M]	€ 13,90
Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Spiegelei, Blattsalat [C]	€ 13,90

# Fisch

Fisch des Tages gebraten mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter [A/D/G]	€ 18,90
--	---------

# Beilagen

Petersilienkartoffeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Knödeln o. Reis [A/C/G]	€ 3,90
Pufferlaibchen	€ 4,20
Div. Beilagensalat	€ 4,50
Gebäck	€ 1,00
Kernöl	€ 1,50
Div. Saucen: Ketchup, Senf [M], Knoblauchdip [C/G], Sauce Tartare [M/C/G], Mayonnaise [C]	€ 1,50



# Altböhmischer Teller

Schweinsbraten, Schnitzel, Kraut, Kartoffeln & Knödeln | A/C/G/L |

€ 18,90



# Süßes

<i>Apfelspalten gebacken mit Zimt und Preiselbeeren</i> [A/C/G]	€ 6,50
<i>Altböhmische Palatschinke mit Powidl &amp; Mohn</i> [A/C/G]	€ 4,90
<i>Mohnnudeln</i> [A/C/G]	€ 6,90
<i>Palatschinken mit Marmelade</i> [A/C/G]	€ 6,50
<i>Palatschinke mit Schoko-Nuss-Creme u. Schlagobers</i> [A/C/G/E/H]	€ 4,90
<i>Powideltascherl mit Mohn oder Brösel</i> [A/C/G]	€ 6,90
<i>LIVANCEN</i> mit Heidelbeermarmelade, Topfen & Schlag [A/C/G] „Eine Kreation der Tänzerin Helena Svathorska, die damit mehr Aufsehen erregte als mit ihren Tänzen.“	€ 6,50



# Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Almdudler, Sprite 1/4 l	€ 3,50
Apfel- o. Orangensaft 1/4 l	€ 3,20
Apfel, naturtrüb 1/4 l	€ 3,90
Alkoholfreie Getränke mit Wasser 1/2 l	€ 4,00
----- mit Soda 1/2 l	€ 4,50
Kofola	€ 3,50
Mineral 1/4 l	€ 2,70
Sodawasser 1/4 l	€ 2,20
Hausgemachte Limonade 1/4 l	€ 4,20
Paço, diverse Sorten 0,2 l	€ 4,00
Soda Zitron 1/4 l	€ 2,70
Glas Wasser 1/4 l	€ 1,20

# Kaffee & Tee

Großer Brauner o. Mocca [G]	€ 4,70
Kleiner Brauner o. Mocca [G]	€ 3,30
Verlängerter	€ 3,90
Melange [G]	€ 4,20
Cappuccino [G]	€ 4,50
Caffè Latte [G]	€ 4,90
Tee, diverse Sorten	€ 3,90
Tee mit Zitrone o. Milch [G]	€ 4,20

# Bier in Böhmen

Erste mündliche Überlieferungen über die Zubereitung von Bier gibt es bereits aus dem Jahr 933 aus dem Benediktiner Kloster in Břevnov unter Bischof Vojtech und aus der „Bierbrauerei“ von Prinz Břetislav (1034-1055). Wie man sieht, lag die Erzeugung von Bier in dieser Zeit fast ausschließlich in den Händen der Kirche und der Fürstenhäuser.

Der teilweise äußerst hohe Bierkonsum der Mönche, und die daraus resultierende Unfähigkeit ihren eigentlichen geistlichen Aufgaben nachzukommen, als auch der Ausschank von Bier an Betrunkene, veranlasste die Obrigkeit immer wieder, Gesetze zu erlassen, die den Konsum, unter Androhung von Strafen, (Zerstörung der Einrichtung des beschuldigten Bierhauses, Kahlrasur, Anprangerung an öffentlichen Plätzen oder gar Gefängnisstrafe), einschränken sollte. Der Erfolg war, wie man sich sicherlich vorstellen kann, nur sehr mäßig.

Anfangs war es üblich nur für den Eigenkonsum Bier zu produzieren. Als die Stadt Budejovice, vormals Budiwoyz (Budweis), 1265 das Braurecht bekam, wurden wegen des hohen Wettbewerbs mit den vielen kleinen Privatbrauern, folgendes Gesetz erlassen. Kein Privatmann durfte außerhalb eines Radius von 10 km um sein Haus, Malz anbauen, Bier produzieren oder Bier verkaufen.



Den ersten offiziellen Bericht über die Popovicer Brauerei, damals noch im Eigentum der Familie Hysrl, gibt es aus dem 16. Jhd. Die Brauerei wechselte aber bald in das Eigentum des Klosters Strahov und ging später in das Eigentum des Benediktiner Kloster St. Nicholas, in der Altstadt Prags gelegen, über.



Pilsner Urquell (tschechisch Plzeňský Prazdroj) ist ein seit 1842 in Pilsen von Plzeňský Prazdroj produziertes Bier. Das Pilsner Urquell war das erste nach Pilsner Brauart hergestellte Bier, fast alle bekannten späteren Lagerbiere basieren auf diesem original Pilsner Bier. Für die Herstellung wird Saazer Hopsfen aus den traditionellen Anbaugebieten in Nordböhmen verwendet.

Prost!“



[A/o]

Offenes Bier:

Pilsner Urquell 0,5l [A]

€ 5,50

– " – 0,3l [A]

€ 4,30

Kozel, hell o. dunkel 0,5l [A]

€ 5,20

– " – 0,3l [A]

€ 4,20

Radler 0,5l [A]

€ 5,20

Aus der Flasche:

Budweiser 0,5l [A]

€ 4,90

Alkoholfreies Bier:

Stiegel Freibier 0,5l [A]

€ 4,90



unváři, nunváři!  
špatní hospodáři:  
od božího rána  
koukáte do žbánka.

# Österreichische Weine

Weingut Klotz, Stillfried, NÖ

[0] Gilt für alle Getränke dieser Seite

## WEISSWEINE:

Landwein weiss zartesFruchtbukett * Steinobstaromen * fruchtiger Abgang	1/8 l	€ 4,00
Riesling unaufbringliches Fruchtbukett * Zitrusnote * vornehmer Säuregehalt	1/8 l	€ 4,90
Chardonnay	1/8 l	€ 4,90
Savignon Blanc	1/8 l	€ 4,90
Grüner Veltliner D.A.C. * frisch * fruchtig * zartes Pfefferl * animierender Abgang	1/8 l	€ 4,90
Welschriesling blumiges Bukett * mineralisch * fruchtig-frisch	1/8 l	€ 4,90
Gelber Muskateller	1/8 l	€ 4,90
Rose	1/8 l	€ 4,90
<u>Bouteille:</u> Riesling, Chardonnay, Savignon Blanc, Grüner Veltliner, Welschriesling, Gelber Muskateller, Rose	0,7 l	€ 29,00

## ROTWEINE:

Landwein rot	1/8 l	€ 4,00
Zweigelt fruchtig-würziges Bukett * Weichel und Zwetschkennote * feiner Schmelz	1/8 l	€ 4,90
Blauburger *trocken * samtig * harmonisch	1/8 l	€ 4,90
Cuveé Corolla	1/8 l	€ 5,20
Blaufränkisch	1/8 l	€ 5,20
Cabernet Savignon	1/8 l	€ 5,50
<u>Bouteille:</u> Zweigelt, Blauburger, Cuveé, Blaufränkisch, Cabernet Savignon	0,7 l	€ 32,00
	0,7 l	€ 35,00

# Mährische Weine

Weingut Talaš, Mikulov

## WEISSWEINE:

Riesling	1/8 l	€ 4,90
Gelber Muskateller	1/8 l	€ 4,90
Grauburgunder	1/8 l	€ 4,90
Weissburgunder	1/8 l	€ 4,90
Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,90
Chardonnay *trocken	1/8 l	€ 4,90
<u>Bouteille:</u> Riesling, gelber Muskateller, Grauburgunder, Weissburgunder, Grüner Veltliner, Chardonnay	0,7 l	€ 29,00

## ROTWEINE:

Cabernet Moravia	1/8 l	€ 4,90
Vavrinec (St. Laurent)	1/8 l	€ 4,90
<u>Bouteille:</u> Cabernet Moravia, Vavrinec	0,7 l	€ 29,00

# Zvířecí řeč.



Tototo's, tototo's - hospodář?  
tototototo's hospodář?

# Sekt

[o] Gilt für alle Getränke dieser Seite

Glas Sekt	0,1 l	€ 4,20
Sekt Orange	0,2 l	€ 4,50
Flasche Henkel o. Hochriegel		€ 29,90
Aperol-Prosecco		€ 5,90

# Schnäpse

<b>BECHEROVKA</b> Kräuterlikör... auch „dreizehnte Quelle Karlsbads“ genannt		2 cl	€ 4,20
• Wacholderschnaps			€ 4,20
• Altvater			€ 4,20
• Himbeerenbrand			€ 4,20
• Marillenbrand			€ 4,20
• Slivowitz			€ 4,20
• Williams Birne			€ 4,20
Fernet			€ 4,20
Remy Martin V.S.O.P.			€ 5,50
Vodka			€ 4,20
Tullamore Dew			€ 5,50



		4 cl	
Bacardi Cola, Vodka Juice			€ 5,90
Campari mit Soda oder Orange			€ 5,90
Sherrv. Medium			€ 5,90
Baileys			€ 5,90

Wir hoffen, daß es Ihnen  
bei uns gefallen hat.  
Kommen Sie gut und  
sicher nach Hause.



Auf ein Wiedersehen freut  
sich Ihre Wirtin!

