## SPEISEKARTE VORSPEISEN

# Vorspeisen

#### 1. Cmunda (A, G)

2 Kartoffelpuffer mit frischem Knoblauch berieben 4.50€

#### 3. Lachs-Böhmen (A, D, G)

Lachs auf Kartoffelpuffer serviert mit Sour Cream Dip 9,50€

### 5. Weinberg-Schnecken\* (A, G, P)

6 kleine Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Toast 11,50€

### 7. Topinky | Hähnchenleber (A, Aa, G)

In Steinpilzsauce, verfeinert mit frischem Knoblauch, serviert mit geröstetem Graubrot

12,50€

### 2. Topinky | Pikant (A, Aa)

2 geröstete Brotscheiben mit frischem Knoblauch berieben 4.00€

### 4. Weinberg-Krabben (A, B)

Gebratene Krabben in Weißwein-Zitronensauce mit Knoblauch, dazu Toast 13,50€

### 6. Karlsteiner-Schnecken\* (A, G, P)

6 kleine Schnecken mit Gorgonzola-Sahnesauce und Knoblauch überbacken, dazu Toast 12,00€

## 8. Prager Schinken (A, G)

Mit Meerrettichsahne, serviert mit Brot und Butter 12,50€

### 9. Husar | Tartar Beefsteak\* (A, Aa, C)

Gehacktes Rinderfilet mit einem Schuss Cognac, pikanten Gewürzen und Ei, serviert mit geröstetem Graubrot

23,50€

<sup>\*</sup> enthält Alkohol

## SPEISEKARTE VORSPEISEN

## Salat

#### 10. Gurkensalat (G)

Mit Essig & Öl oder Joghurt-Dressing 4.50€

#### 12. Chefsalat (K)

Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen 24,00€

# 14. Gemischter Salat mit (G) Schafkäse

15,00€

#### 11. Tomatensalat

Mit Zitronen-Olivenöl 5,00€

#### 13. Prager Salat (G)

Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen 17,50€

# 15. Großer Gemischter (G) Salat

8,00€

# Suppen

### 16. Leberknödelsuppe (A, C)

Original böhmische Art 6,50€

## 17. Hovězí vývar

Kräftige Rinderbrühe 6,50€

## 18. Bramborová polévka (G, J)

Feinwürzige Kartoffelsuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 6,50€

## 19. Česneková polévka

Pikante Knoblauchsuppe nach altböhmischem Rezept, mit geröstetem Brot 6,50€

#### 20. Zelňačka

Sauerkrautcremesuppe mit böhmischer Klobasse [Wurst], verfeinert mit Sahne 6,50€

## SPEISEKARTE HAUPTGERICHTE

# Spezialitäten Vom Fisch

### 21. Garnelen (A, Aa)

Gegrillt, mit gebratenem Gemüse und Knoblauchbrot, dazu ein gemischter Salat

32,00€

#### 22. Forelle >BLAU( (D, G)

Mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich, dazu ein gemischter Salat

18,50€

## 23. Lachsfilet (D, G)

Feiner Blattspinat und Butterreis mit heller Dillsauce, dazu ein gemischter Salat

26,50€

# Spezialitäten Vom Lavastein Grill

#### 24. Filet Platte\* (G)

3 Filetmedaillons mit Käse überbacken, dazu Champignonweinrahmsauce, frisches Gemüse und Speckbratkartoffeln 21,50€

#### 26. Lammfilet (G)

Gegrillt, mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln, dazu ein gemischter Salat 29,50€

## 25. Steakplatte (G)

1 Rindersteak, 1 Schweinefilet, 1 Schweinelachssteak, frisches Gemüse, Kräuterbutter und Speckbratkartoffeln 23,00€

#### 27. Lammkarree (G)

Am Stück oder einzeln, gegrillt, mit Reis oder Pommes Frites, garniert mit frischem Gemüse, dazu ein gemischter Salat

27,50€

#### 28. Schaufel (G)

Schweinelachssteak, 2 Lammkarrees,
 Schweinemedaillons und 1 Hacksteak,
 garniert mit frischem Gemüse, dazu
 Pommes Frites, Reis und ein gemischter
 Salat
 29,50€

## SPEISEKARTE HAUPTGERICHTE

# Spezialitäten Vom Schwein

### 29. Jägerschnitzel\* (A, C, G)

Feines Schnitzel mit
Champignonweinrahmsauce,
Kroketten, dazu ein gemischter
Salat
18.00€

### 31. Paprikaschnitzel (A, C)

Feines Schnitzel mit gedünstetem Gemüse, dazu Kroketten und ein gemischter Salat 18,00€

### 33. > Moldau< Filetmedaillons (G)

3 saftige Filetmedaillons in
Kräutersahnesauce mit Kroketten und
frischem Gemüse
20.50€

### 35. Bohemian Topf\*(C, G)

Geschnetzeltes Filet in
Champignonweinrahmsauce mit
grünem Pfeffer, Champignons,
Speckbratkartoffeln oder Spätzle, dazu
ein gemischter Salat
20,50€

## 30. Pressburger Braten (A, C, G)

Pikanter Schweinebraten mit Dill-Gurkensauce, geschnetzeltem Prager Schinken, Böhmische Knödel, dazu ein gemischter Salat

18,80€

### 32. Prager Schinken<sup>(A, C, G, H)</sup>

Saftiger Beinschinken in Mandelmeerrettichsauce, dazu Böhmische Knödel und ein gemischter Salat 18,80€

## 34. →Veprová<(A, C, G)

Schweinebraten in Natursauce mit Sauerkraut und Böhmische Knödel 18,80€

# 36. →Brno∢ Mährische Spatzen (Art Gulasch)

Gewürfeltes Schweinefleisch mit Majoran und Kümmel – nach einem mährischen Rezept – dazu Sauerkraut und Böhmische Knödel

18,80€

## SPEISEKARTE HAUPTGERICHTE

# Spezialitäten Vom Rind

## 37. Karlsbader Topf\* (G)

Geschnetzeltes Rinderfilet in Champignonweinrahmsauce mit grünem Pfeffer, Champignons, Speckbratkartoffeln oder Spätzle, dazu ein gemischter Salat

22,50€

## 39. Tafelspitz<sup>(A, C, G)</sup>

Rindfleisch im Gemüsebett mit Krensauce [Meerrettichsauce], Salzkartoffeln oder Böhmische Knödel

21,80€

### 38. → Houbová (A, C, G)

Zarter Rinderbraten mit Steinpilzsauce
– nach altböhmischem Rezept –
mit Zitronensaft, Zwiebeln und
Bauchspeck, dazu reichen wir
Böhmische Knödel und ein gemischter
Salat

23,50€

## 40. >Svíčková« Perle der Kochkunst

Zarter Rinderlendenbraten mit Sahnegemüsesauce, dazu reichen wir Böhmische Knödel und frisches Gemüse

22,80€

# Angentinische Steaks

## 41. Filetsteak [ca. 250g]\*\* (G)

Mit Kräuterbutter, Gemüse und Speckbratkartoffeln

34,50€

## 42. Entrecôte [ca. 250g]\*\*(G)

Mit Speckbratkartoffeln, dazu ein gemischter Salat

28.50€

## 43. Rumpsteak [ca. 250g]\*\* (G)

Mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu ein gemischter Salat

27,50€

\* enthält Alkohol

\*\* Die Grammangaben in dieser Karte beziehen sich auf die Rohgewichte.

## SPEISEKARTE HAUPTGERICHTE

# Vegetanisch

#### 44. Gemüseauflauf (G)

Verschiedene Sorten Gemüse mit Kartoffeln in feiner Kräutersahnesauce, mit Käse überbacken

14.50€

### 45. Gemüsekartoffeln | Vegan

Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse, dazu ein gemischter Salat mit Zitronenolivenöl

14,50€

#### 46. Omelett mit Schafskäse (C, G)

Zubereitet mit Schafskäse, dazu ein gemischter Salat

10,50€

# Der Kleine Appetit

#### 47. Omelett mit Schinken (G)

Zubereitet mit Schinken, dazu ein gemischter Salat

10,50€

### 48. Gebackener Camembert (A, G)

Mit Toast und Butter, dazu Preiselbeeren und frische Früchte

12,00€

### 49. Topinky-Hähnchenleber (G)

Gebraten, mit Steinpilzsauce, dazu reichen wir Speckbratkartoffeln und ein gemischter Salat

16,00€

### 51. Bohemia\* (A, C, G)

Schweinemedaillons mit Kartoffelpuffer, Champignonweinrahmsauce, dazu ein gemischter Salat

16.00€

### 50. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (G)

Mit Pommes Frites oder Butterreis, dazu wählen Sie Gemüse oder einen gemischten Salat

16,50€

#### Kinderteller

- 52. Schweinelachssteak
- 53. Schnitzel (A, C)

Mit Gemüse, Pommes Frites und einem Dessert

12,50€

<sup>\*</sup> enthält Alkohol

## SPEISEKARTE DESSERT

# Beilagen

3,50€

Champignonweinrahm Sauce
Kräutersahne Sauce
Meerrettich Sauce
Natur Sauce
Pfeffer Sauce
Steinpilz Sauce
Hollandaise Sauce
Sahnegemüse Sauce

3,50€

Rosmarin Kartoffeln Reis Gemuse Salat Sauerkraut Salz Kartoffeln

Böhmische Knödel Pommes Frites

> Spätzle Kroketton

4,50€

Speckbohnen

Speckbratkartoffeln

## Dessert

## Vanilleeis (G)

- 55. Heiße Himbeeren mit Sahnehaube\*
- 56. Heiße Schattenmorellen mit Sahnehaube\*
- 57. Heiße Schokoladensauce mit Sahnehaube

7,50€

## 58. →Brünn ← Palatschinken\* (A, C, G, Ha, Hb)

Eierpfannkuchen mit Vanilleeis, dazu heiße Schokoladensauce und Sahne, garniert mit frischen Früchten und Haselnüssen

8,80€

#### 59. →Povidl - Tasche (A, C, G)

Gefüllte Tasche mit Pflaumenmus, Semmelbrösel, Zimt und Zucker, darüber zerlassene Butter, garniert mit frischen Früchten

8,80€

60. → Moldau (Eisbecher (G, Hb)

Walnusseis mit frischen Früchten und Sahnehaube

8,00€

<sup>\*</sup> enthält Alkohol

## **ALKOHOLISCHE GETRÄNKE**

### BIER

Budvar

0.3I - 3.50€

(Fassbier)

0,5I - 5,80€

König Ludwig

• 0,51 - 4,90€

(Fassbier)

Frankenheim Alt • 0.3I - 3.20€

Kozel

0.5I - 4.90€

#### APERITIF

Beton

0,31 - 7,50€

Aperol Spritz

0,3I - 7,50€

Limoncello Spritz

• 0,31 - 7,50€

Lilet Wild berry

0.3I - 7,50€

Hugo

0.3I - 7.50€

## *Long* DRMKS

#### Dunkel

mit Cola oder Soda

Jim Beam

0,21 - 5,90€

Ballantines

0,21 - 5,90€

Jameson

0,21 - 6,90€

Jack Daniels

0.21 - 7.90€

Red Label

0,21 - 7,90€

Black Label

0,21 - 8,90€

Jägermeister

0,21 - 5,50€

## cognac

Hennessy

4cl - 8,90€

Remy Martin

4cl - 8,90€

Courvoisier

4cl - 8,90€

### SPIRITUOSEN

Malteser

2cl - 2,50€

Ouzo

2cl - 2,50€

Underberg

2cl - 2,50€

Jägermeister

2cl - 2,50€

Vodka

2cl - 2,50€

Zack Zack

2cl - 2,50€

Tequila

2cl - 2,50€

Sambuca

2cl - 2,50€

Averna

Ramazoti

4cl - 4,90€

4cl - 4,90€

Baileys

4cl - 4,90€

### SPEZIALITATEN

Karlbader Becherovka

• 3,50€

Alte Marille

• 4,50€

Alte Kirsche

Alte Williams-Christ-Birne • 4,50€

• 4,50€

## rong DRMKS

Hell

Gin Tonic

0,21 - 5,50€

Elsa

Becherovka Cola

0.21 - 5.50€

Bacardi Cola

0,21 - 6,50€

Vodka Orange

0,21 - 5,50€

Vodka Maracuja

0,21 - 5,50€

Vodka Redbull

0,21 - 5,50€

## Wein Karte

## Rotwein

#### Rotweincuvée

[Deutschland | Lieblich] Fruchtiger Rotwein mit sanfter Süße und weichen Beerenaromen

0,21 - 5,90€ | 0,51 - 13,90€ | 0,751 - 20,90€

#### Primitivo

[Italien | Halb-Trocken] Vollmundiger Rotwein mit dunklen Früchten und feiner Würze

0,21 - 5,90€ | 0,51 - 13,90€ | 0,751 - 20,90€

### Cabernet Sauvignon

[Chile | Trocken]

Kräftiger Rotwein mit Noten von Cassis, Brombeere und dezentem Holz

0,2| - 4,90€ | 0,5| - 11,90€ | 0,75| - 16,90€

#### Merlot

[Frankreich | Trocken] Weicher Rotwein mit Aromen von Pflaume. Kirsche und einem Hauch Vanille 0,21 - 5,90€ | 0,51 - 13,90€ | 0,751 - 20,90€

#### Rotweincuvée

[Österreich | Trocken] Eleganter Rotwein mit fruchtigen Erdbeer- und Kirschnoten und feiner Struktur

0,21 - 6,90€ | 0,51 - 15,90€ | 0,751 - 23,90€

## Weißwein

#### Bacchus

[Deutschland | Lieblich] Aromatisch-fruchtiger Weißwein mit sanfter Süße und Noten von Blüten, Muskat und reifer Birne.

0,21 - 5,90€ | 0,51 - 13,90€ | 0,751 - 20,90€

#### Scheurebe

[Deutschland | Halb-Trocken] Duftig und saftig mit Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Grapefruit und feinherbem Abgang

0,2| - 6,90€ | 0,5| - 15,90€ | 0,75| - 23,90€

#### Sauvignon Blanc

[Österreich | Trocken] Frisch und lebhaft mit Zitrus, Stachelbeere und leichter Kräuterwürze

0,21 - 6,90€ | 0,51 - 15,90€ | 0,751 - 23,90€

#### Pinot Grigio

[Italien | Trocken] Leicht und klar mit Apfel, Birne und feinem Mandelton

0,21 - 5,90€ | 0,51 - 13,90€ | 0,751 - 20,90€

### Chardonnay

[Kalifornien | Halb-Trocken] Rund und fruchtbetont mit Ananas, Pfirsich und einem Hauch Vanille

0,2| - 5,90€ | 0,5| - 13,90€ | 0,75| - 20,90€

## Roséwein

#### Rosé

[Deutschland | Lieblich] Lieblich-süßer Rosé mit Erdbeer- und Himbeernoten

0,2| - 4,90€ | 0,5| - 11,90€ | 0,75| - 16,90€

#### Merlot Rosé

[Frankreich | Halb-Trocken] Fruchtbetont, weich und harmonisch, feines Spiel zwischen süße und säure 0,2| - 5,90€ | 0,5| - 13,90€ | 0,75| - 20,90€

[Deutschland | Trocken] Erdbeeren und Zitrusfrüchte, im Mind fruchtbetont, frisch, dabei cremig und schmelzig

Spätburgunder Rosé

0,21 - 5,90€ | 0,51 - 13,90€ | 0,751 - 20,90€