

# *Liebe Gäste Frohe Weihnachten!*

*zu Weihnachten haben wir nur dieses Menu (von 18.12 bis 28.12.25)*

**eine Gans** 139,00 €

mit Rotkohl, 10 Klößen, Äpfeln und zwei leckeren Saucen

**halbe Gans** 75,00 €

mit Rotkohl , 5 Klößen, Äpfeln und zwei leckeren Saucen

## *Suppen*

**5 Maronen (Kastanien)-Steinpilz-Creme-Suppe** 1a,5 10,50€

serviert mit Kräuter-CROUTONS

**91 Kürbispüree-Suppe** 1a, 5 10,50 €

serviert mit Kräuter-CROUTONS

**1 „Borschtsch“ vegetarisch** 10,50 €

Traditioneller Rote Beete-Weißkohl-Eintopf mit roten  
Bohnen auf gozulischer-art dazu Schmand und Pampuscha  
(Weizenbrötchen) mit Kräuter-Knoblauch-Dip 1a, 16, 20

**1a „Borschtsch“ mit Rindfleisch** 10,50 €

Traditioneller Rote Beete-Weißkohl Eintopf mit Roten  
Bohnen auf gozulischer-art, mit gekochtem Rindfleisch,  
dazu Speck, Schmand und Pampuschka (Weizenbrötchen)  
mit Kräuter-Knoblauch-Dip<sub>1a), 16,20</sub>

- 
- 3 „Oliwje“ vegetarisch** (ukrainischer Kartoffelsalat<sub>3,5</sub>) 10,50 €
- 4 „Schuba“** 13,90€
- Matjesfilet im Pelzmantel aus Kartoffeln,  
Möhren, Rote Beete mit rotem Kaviar auf  
Ei mit Mayonnaise dazu Schwarzbrot serviert<sub>3,5,10</sub>
- 6 Sakuska “Karpaten“** 10,50 €
- hausgemachter Bauchspeck auf Schwarzbrot,  
mit Beerensenf, belegt mit eingelegten Gurken  
und marinierten roten Zwiebeln  
dazu 2 cl ukrainischem Gorilka (Wodka)
- 7 „Salo“** 12,90 €
- hausgemachter Speck und Bauchspeck  
mit Knoblauch, Möhrengarnitur, eingelegten  
Gurken und Peperoni dazu Schwarzbrot ,  
Beerensenf, und 2 cl Gorilka (Wodka)
- 9 „Myasna nariska“** 17,90 €
- hausgemachter Fleischaufschnitt:  
Hähnchenröllchen gefüllt mit getrockneten  
Aprikosen & Mandeln, Pflaumen & Wallnüssen,  
und Rinderfilet, Schweinenacken, Schweinebauch,  
dazu Brot und Beerensenf serviert

 14 **Sakuska „Guzulka“** für 2 Personen 32,90 €  
Salat „Oliwje“, Salat „Schuba“, hausgemachter Fleischaufschnitt, eingelegte Gurken, mariniert Möhrengarnitur, Peperoni dazu Beerensenf serviert 1a,3,5,

 15 **Ikra „Kurkul“** für 2 Personen 49,00 €  
Roter Kaviar vom Keta (100 g) im Kaviarkühler auf Eis serviert mit Eierpfannkuchen ,Schmand und Ei mit Mayonnaise, 1a, 3,5

### *Salate*

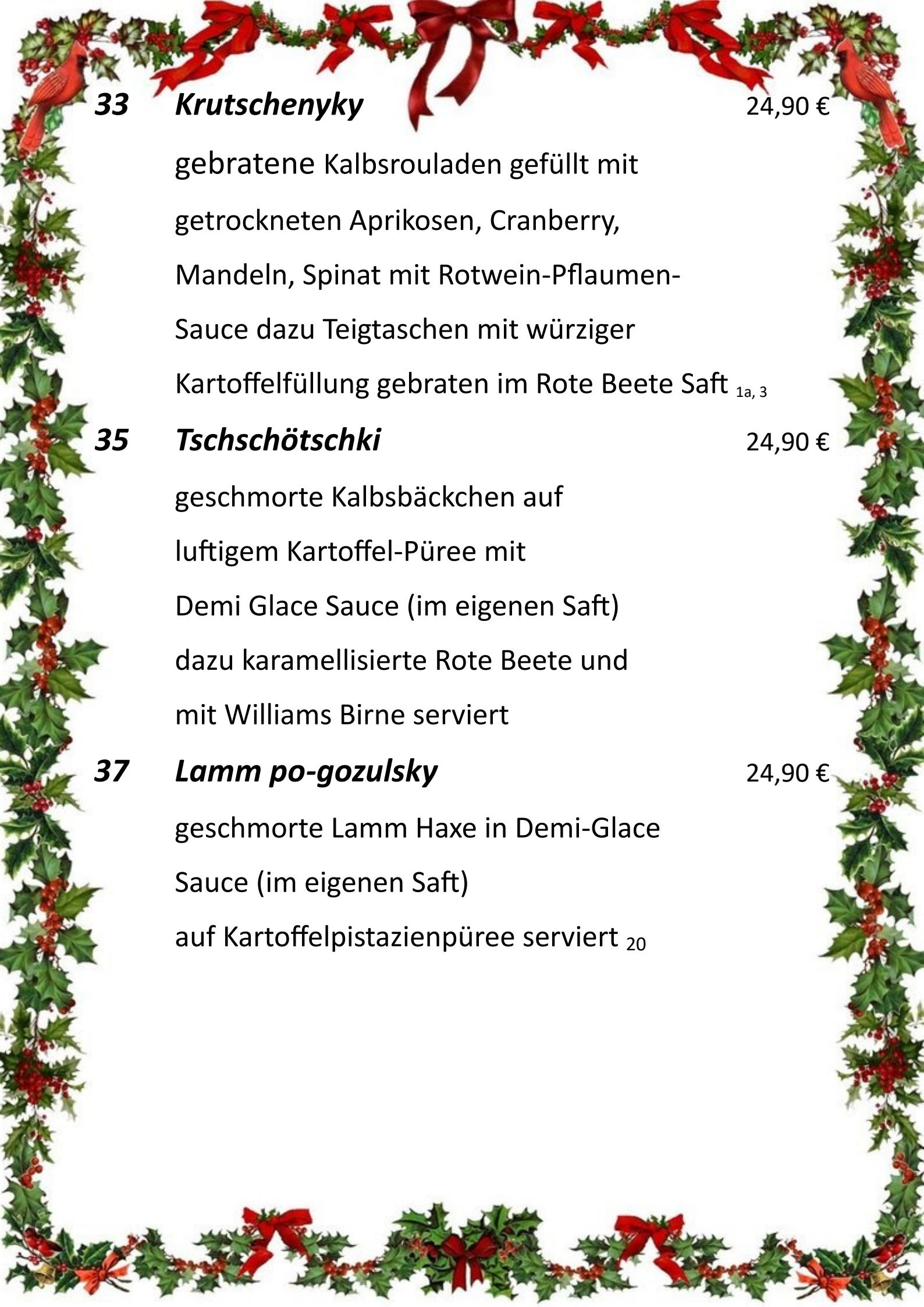
 17 **Salat „Tschorne More“** 17,90 €  
gebratenes Lachsstückchen und zwei groß Garnelen auf Römersalat mit Croutons, Ei, Cherry, Tomaten, Parmesan Käse, Kürbis– und Sonnenblumenkernen, verfeinert mit Anchoas Sauce dazu Brot 3,5

 18 **Salat Caesar** 17,90 €  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Römersalat mit Kräuter-Croutons, Ei, Cherry Tomaten, Parmesan Käse, Kürbis– und Sonnenblumenkernen verfeinert mit Anchoas Sauce dazu Brot 3,5,



## *Hauptspeisen*

- 28 *Gusotschka*** 27,50 €  
Karamellisierte Gänsekeule auf  
Rotwein-Pflaumen-Sauce mit Rotkohl und  
Kartoffelklößen oder Kartoffelpistazienpüree <sub>1a,3,,</sub>
- 39 *Katschky filet*** 27,50 €  
karamellisiertes Entenbrustfilet auf Orangen-  
Sauce mit Gemüse dazu Kartoffelklöße  
(halb & halb) oder Kartoffelpistazienpüree <sub>1a,5</sub>
- 30 *Kurotschka po-guzulsky*** 24,90€  
gebackene entbeinte Hähnchenkeule gefüllt  
mit gehaktem Hähnchenfleisch, Cranberry,  
grünen Erbsen, auf Steinpilzrahmsauce dazu  
Kartoffel-Pistazien-Püree und Salatbouquet<sub>5</sub>
- 32 *Petschinka telyatscha*** 24,90 €  
gebratene Kalbsleber mit Cognac  
flambiert, auf pikanter Apfel-Mango süß  
scharfer Sauce dazu Kartoffelklößen  
oder Kartoffel-Pistazien-Püree <sub>1a,3</sub>



**33 Krutschenky**

24,90 €

gebratene Kalbsrouladen gefüllt mit  
getrockneten Aprikosen, Cranberry,  
Mandeln, Spinat mit Rotwein-Pflaumen-  
Sauce dazu Teigtaschen mit würziger  
Kartoffelfüllung gebraten im Rote Beete Saft <sub>1a, 3</sub>

**35 Tschschötschki**

24,90 €

geschmorte Kalbsbäckchen auf  
luftigem Kartoffel-Püree mit  
Demi Glace Sauce (im eigenen Saft)  
dazu karamellisierte Rote Beete und  
mit Williams Birne serviert

**37 Lamm po-gozulsky**

24,90 €

geschmorte Lamm Haxe in Demi-Glace  
Sauce (im eigenen Saft)  
auf Kartoffelpistazienpüree serviert <sub>20</sub>

|           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>38</b> | <b><i>Kotleta po-kyewsky</i></b>  | 24,90 € |
|           | paniertes Hähnchenbrustfilet frittiert ,<br>gefüllt mit Kräuterbutter, dazu<br>Kartoffel-Püree, und in Butter<br>gebratene grüne Erbsen <sub>1a,3,5</sub>                             |         |
| <b>40</b> | <b><i>Reberzja</i></b>  | 24,90 € |
|           | gebackene Schweinerippchen mit<br>marinierten roten Zwiebeln, eingelegtem<br>Weißkohl dazu Pommes und Barbeque Sauce  |         |
| <b>20</b> | <b><i>Pelmeni</i></b>   | 19,50 € |
|           | hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit<br>Hähnchenhackfleisch in zerlassener Butter,<br>dazu Schmand und Adjika (Tomatendipp) <sub>1a, 3, 5, 20</sub>                                   |         |
| <b>26</b> | <b><i>Pelmeni sapetscheni</i></b>   | 21,90 € |
|           | hausgemachte Teigtaschen Pelmeni<br>mit Hähnchenhackfleischfüllung in<br>Steinpilzrahmsauce und mit Käse gratiniert<br>in Pfanne serviert dazu Adjika (Tomatendipp) <sub>1a,3,5</sub> |         |

## *Vegetarische Gerichte*

**21 Warenky Kartoplyani** 18,50 €

hausgemachte Teigtaschen mit würziger  
Kartoffelfüllung in zerlassener Butter,  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendipp)<sub>1a,3,5</sub>

**22 Warenky gyzulski** 18,50 €

hausgemachte Teigtaschen mit  
Spinat und Schafskäse, in zerlassener Butter,  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendipp)<sub>1a,3,5</sub>

**24 Warenky s kapustoyu** 18,50 €

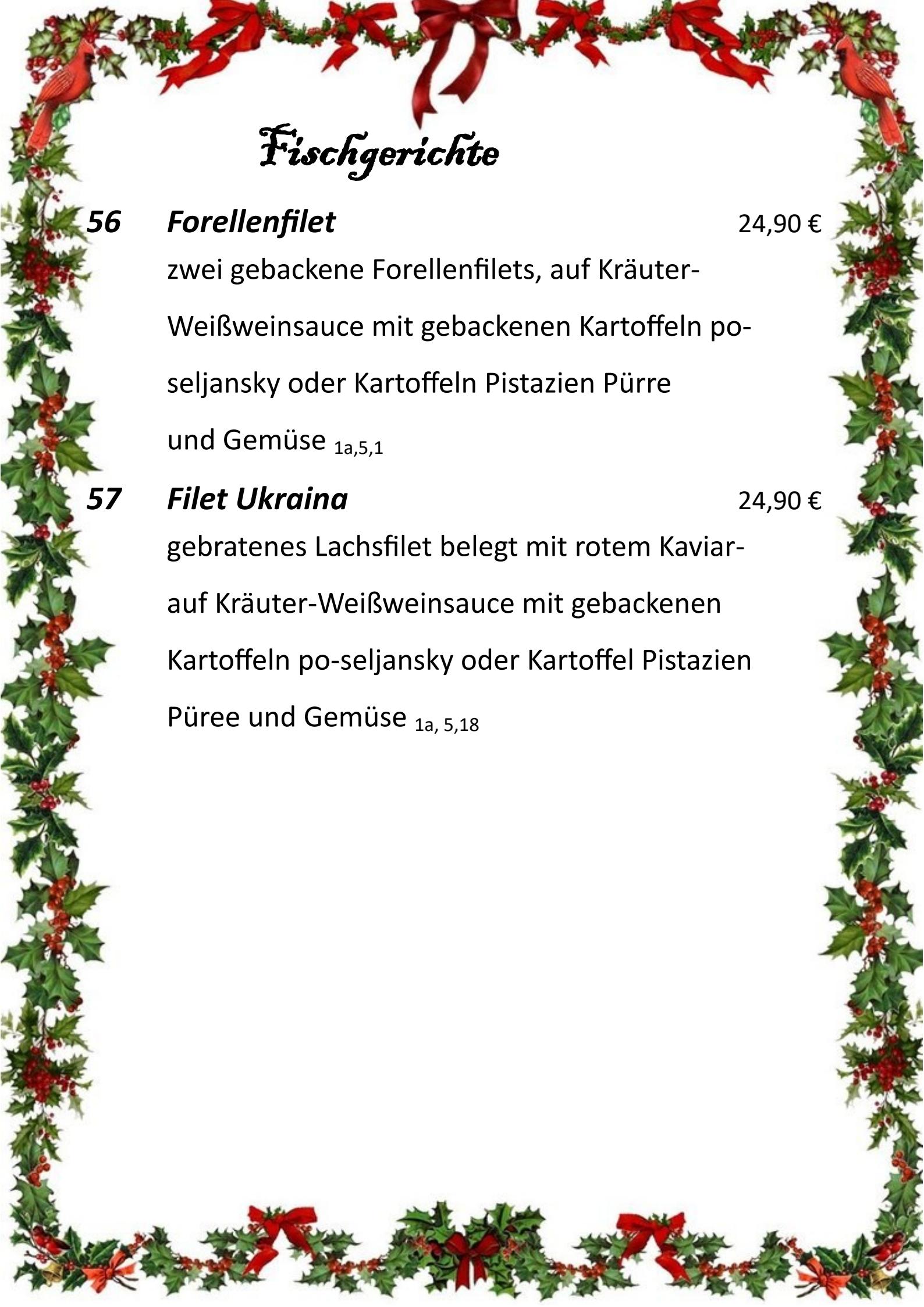
hausgemachte Teigtaschen mit geschmarter  
Sauerkraut-Zwiebelfüllung in zerlassener Butter  
dazu Schmand und Adjika (Tomatendipp) <sub>1a, 3,5</sub>

**25 Warenky vegetarisch gemischt** 18,50 €

hausgemachte Teigtaschen Kartoffelfüllung,  
Spinat-Schafskäsefüllung, Sauerkrautfüllung,  
in zerlassener Butter dazu Schmand, Adjika <sub>1a,3,5</sub>

**52 Szrasy po-guzulsky** 19,50 €

drei gebratene Kartoffelklöße gefüllt mit  
gebratenem Sauerkraut auf Steinpilzrahmsauce



## Fischgerichte

**56 Forellenfilet** 24,90 €

zwei gebackene Forellenfilets, auf Kräuter-Weißweinsauce mit gebackenen Kartoffeln po-seljansky oder Kartoffeln Pistazien Pürre und Gemüse 1a,5,1

**57 Filet Ukraina** 24,90 €

gebratenes Lachsfilet belegt mit rotem Kaviar-auf Kräuter-Weißweinsauce mit gebackenen Kartoffeln po-seljansky oder Kartoffel Pistazien Püree und Gemüse 1a, 5,18



## *Kindergerichte*

Empfehlung **Milch mit Erdbeersirup** 4,00 €

**65 Kinder Blintschek** 11,90 €

drei Eierpfannkuchen mit Nutella  
und Apfelmus dazu Früchte serviert <sub>1a, 3,5</sub>

**66 Kinder Pommes** mit Ketchup 11,90 €

**67 Kinder Pelmeni** 11,90 €

hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit  
Hähnchenfleischfüllung in zerlassener  
Butter dazu Schmand <sub>1a,3,5</sub>

**68 Kinder Warenyky Kartoplyani** 11,90 €

hausgemachte Teigtaschen mit würziger  
Kartoffelfüllung, in zerlassener Butter,  
dazu Schmand <sub>1a,3,5</sub>



## *Dessert*

**70 *Jabłoko swiątkowe*** 10,50 €

Bratapfel gefüllt mit trockneten Pflaumen, Walnüssen, Rosinen, Zimt auf hausgemachter Vanillesauce , serviert mit Schokosauce, mit Pistazien und Zimt bestreut <sub>1a,5</sub>

**77 *Strudel*** 10,50 €

gebackener Strudel gefüllt mit Äpfeln, Rosinen, Zimt mit Vanilleeis und Vanillesauce serviert <sub>1a,5</sub>

**71 „Napoleon“** 10,50 €

hausgemachte Blätterteigtorte mit Vanillecremefüllung, mit Sanddorn und Himbeersauce und Früchten serviert <sub>1a, 3,5</sub>

**72 *Morosywo „Plombir“*** 10,50 €

ukrainisches Vanilleeis mit Früchten, Karamellisierten Wallnüssen und mit hausgemachter Schokoladensauce serviert <sub>5</sub>

**73 „Wyschenka“** 10,50 €

Eierpfannkuchen gefüllt mit Vanillequark und mit heißer Kirschsause serviert <sub>1a, 3,5</sub>

**74 „Guzulka“**

10,50 €

Käsekuchen auf Eierlikör mit ukrainischem  
Vanilleeis, und Schokoladensauce <sub>3,5</sub>

**75 „Medowyk“**

10,50 €

hausgemachte Honigtorte mit  
Schmandcremefüllung <sub>1a, 3,5</sub>

**79 Dessertna Platta „Guzulskey“**

33,90 €

Variation aus unserer Dessert Auswahl  
auf einer Platte serviert <sub>1a, 3,5</sub>

### *Tee & Kaffee*

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| Glühwein                                   | Tasse    | 4,90 € |
| Tee lose (Früchte, Schwarz, Grün, Rooibos) |          | 4,90 € |
| Tee lose                                   | Kännchen | 7,90 € |
| Kakao                                      | Tasse    | 5,00 € |
| Kaffee Crema                               | Tasse    | 3,00 € |
| Espresso                                   | Tasse    | 2,00 € |
| Doppelter Espresso                         | Tasse    | 3,00 € |
| Cappuccino                                 | Tasse    | 4,00 € |
| Milchkaffee <sub>5</sub>                   | Tasse    | 5,00 € |
| Latte Macchiato                            | Tasse    | 5,50 € |
| Ice Latte mit Karamell                     | Tasse    | 6,00 € |

**Das Team Restaurant „Guzulka“ wünscht Ihnen  
eine schöne Weihnachtszeit! Bleiben Sie gesund!**