



Suppen

Knoblauchsuppe

mit Selchfleisch, Gemüse, Graupen und Käsecroutons
Garlic Soup with smoked pork, vegetables, pearl barley, and cheese croutons

€ 7,90

Rindsuppe

wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten
Beef soup optionally served with liver dumpling or pancake strips

€ 6,90

Vorspeisen & Schmankerl zum Bier

Pinsa Romana

mit Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan
Pinsa Romana topped with tomatoes, Parma ham, fresh arugula, and Parmesan

€ 15,90

100 g Rindertatar

mit frittierten Kapern, geröstetem Brot und Knoblauch
100 g Beef Tartare with fried capers, toasted bread, and garlic

€ 15,90

Mährisches Brot

mit Senfaufstrich, Selchfleisch und Kren
Moravian Bread with mustard spread, smoked pork, and horseradish

€ 11,90

Mährisches Carpaccio

mit fermentiertem Gemüse und hausgemachtem Brot
Moravian Carpaccio with fermented vegetables and homemade bread

€ 9,90

Kartoffelchips

mit Cheddarsauce und Knoblauchdip
Potato Chips with cheddar sauce and garlic dip

€ 9,90

! Wenn Sie Nahrungsmittelallergien haben, fragen Sie bitte Ihren Kellner nach weiteren Informationen

! If you have any food allergies, kindly ask your server for more information



Traditionelle Küche

Konfierte Entenkeule

mit Rotkraut und Zwetschken, dazu drei verschiedene Knödelsorten
(zu diesem Gericht können Sie Rotkraut und Knödel gerne nachbestellen, bis Sie satt sind)

Confit Duck Leg with red cabbage and plums, served with three different types of dumplings
(with this dish, you're welcome to order extra red cabbage and dumplings until you're full)

€ 29,90

Biergulasch

mit Speckknödel und Wiener Röstzwiebeln

Beer Goulash with bacon dumpling and Viennese-style crispy fried onions

€ 22,90

Knuspriger Schweinebauch

mit Kren-Kartoffelpüree, Schwarzbiersauce und fermentiertem Gemüse

Crispy Pork Belly with horseradish mashed potatoes, dark beer sauce, and fermented vegetables

€ 21,90

„BLBOUN“

Böhmischer Knödel, gefüllt mit Selchfleisch, dazu Krensaucе und Zwiebel-Speck-Crumble

Bohemian Dumpling Stuffed with Smoked Pork served with horseradish sauce and onion-bacon crumble

€ 20,90

Schweine-Tomahawk-Steak

mit Pilzsauce und gratinierten Kartoffeln

Pork Tomahawk Steak with mushroom sauce and potato gratin

€ 28,90

CINEMABURGER in Cheddar-Sauce

1 × Rindfleisch-Patty (200 g) · Speck · Zwetschkenchutney

· Popcorn-Mayo · hausgemachte Gurken · Popcorn und Pommes

1 × beef patty (200 g) · × bacon · plum chutney · popcorn mayo · homemade pickles · popcorn and fries

€ 22,90

Hausgemachte Spare Ribs

mit BBQ-Sauce, knusprigen Bratkartoffeln und Coleslaw

Slow-cooked homemade spare ribs with BBQ sauce, crispy fried potatoes, and coleslaw

€ 22,90

Käsespätzle

Bergkäse, Röstzwiebeln und Krautsalat

Cheese spaetzle with crispy onions and cabbage salad

€ 17,90



Maishendl-Supreme

mit Kürbispüree, saisonalem Gemüse und Parmesansauce

Corn-Fed Chicken Supreme with pumpkin purée, seasonal vegetables, and Parmesan sauce

€ 21,90

Graupenrisotto

mit Kürbis und gegrilltem Ziegenkäse

Pearl Barley Risotto with pumpkin and grilled goat cheese

€ 19,90

Gegrilltes Zanderfilet

mit Kartoffelpüree, Kräuterpesto und Gemüseragout

Grilled Pike-Perch Fillet with mashed potatoes, herb pesto, and vegetable ragout

€ 22,90

Caesarsalat

mit knuspriger Hähnchenbrust Supreme in Pankobröseln, Kapern, Sardellen, Ei, Speck, Brotchips und Romanasalat

Caesar salad with crispy panko-crusted chicken supreme, capers, anchovies, egg, bacon, croutons, and romaine lettuce

€ 19,90

Schnitzelkarte

Wiener Schnitzel vom Kalb (200 g)

mit Preiselbeeren, gemischtem Salat oder Pommes

Viennese veal schnitzel with cranberries, mixed salad, or fries

€ 30,90

Wiener Schnitzel vom Schwein (200 g)

mit Preiselbeeren, gemischtem Salat oder Pommes

Viennese pork schnitzel with cranberries, mixed salad, or fries

€ 21,90

Tomahawk Signature Schnitzel (350 g)

mit zerlassener Kräuterbutter, Kren, Knoblauch und Kartoffel-Gurkensalat

Tomahawk signature schnitzel (350 g) served with melted herb butter, fresh horseradish, garlic, and potato-cucumber salad

€ 27,90

Schweine-Tomahawk „Cordon Bleu“

gefüllt mit Räucherkäse, Speck und Pflaumen, in Panko-Panade, dazu Majoransauce und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Pork Tomahawk „Cordon Bleu“ stuffed with smoked cheese, bacon, and plums, coated in crispy panko breadcrumbs, served with marjoram sauce and roasted potatoes with onions and bacon

€ 26,90



Gebackener Provolone (mild)

mit Käse-Bärlauch-Mayonnaise-Salat, knusprigen Bratkartoffeln mit Zwetschkenchutney
Breaded and fried mild provolone with cheese wild garlic mayonnaise salad, crispy potatoes with plum chutney

€18,90

Beilagen

Gemischter Salat, Grüner Salat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Kartoffel-Mayosalat, Pommes, Krautsalat, Kartoffelpüree, Kräuterbratkartoffeln

Mixed salad, green salad, cucumber salad, potato salad, potato-mayo salad, fries, coleslaw, mashed potatoes, herb-fried potatoes

€ 4,90

Pommes mit Cheddar-Sauce, Speck und Jalapeños

Fries topped with cheddar, bacon and jalapeños

€ 12,90

Hausgemachtes Popcorn mit Cheddar-Sauce

Homemade popcorn with cheddar sauce

€ 9,90

Pinsa Romana mit Knoblauch *Roman-style pinsa with garlic* € 6,90

Brotkorb *Bread basket* € 2,50

Saucen

Mayo, Ketchup, Preiselbeeren, Senf, Cajun-Mayo, Aioli, Caesar-Mayo, Popcorn-Mayo

Mayo, ketchup, cranberries, mustard, cajun mayo, Aioli, Caesar-Mayonnaise, Popcorn-Mayonnaise

€ 1,90

Nachspeisen

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

Kaiserschmarrn (shredded pancake) with apple purée

€ 12,90

Buchteln

mit Pistaziensauce und Mandeln

Sweet yeast dumplings with pistachio sauce and toasted almonds

€ 11,90

Palatschinken Bowl

mit Nutella und Erdbeeren

Crêpes bowl with Nutella and strawberries

€ 9,90

Hausgemachter Germknödel

mit Zwetschenfüllung, brauner Butter,

Mohn und Zimtucker

Homemade Yeast Dumpling filled with plums, served with brown butter, poppy seeds, and cinnamon sugar

€ 12,90