



**Zum Böhmischen
Bürgergarten**

Jídelní lístek – Speisekarte



Na začátek něco k pivu – Passend zum Bier

Naše solené bramborové chipsy, česnekový dip Hausgemachte Kartoffelchips gesalzen, mit Knoblauchdip	7,50 €
Nakládaný hermelín „Král sýrů“ v pikantním láku s cibulí, feferonkou a čerstvým chlebem Eingelegter Camembert „König der Käse“ in würziger Sauce mit Zwiebel, Peperoni und frischem Brot	 9,90 €
Domácí utopenci nakládání s cibulí, feferonkou, čerstvý chléb „Ertrunkene Wurst“, (2 Stück) eingelegt mit Zwiebel, scharfer Paprika, dazu frisches Brot	9,90 €
Tatarský biftek s lanýžovým olejem a kapary z vyztáhlého hovězího masa mladého býčka námi ochucený, podávaný s topinkami, červenou cibulkou a česnekem Tartar mit Trüffelöl und Kapern aus gereiftem Rindfleisch vom Jungbullen, von uns gewürzt, serviert mit Topinka (gebratenes Brot), roten Zwiebeln und Knoblauch	17,90 €

Polévky – Suppen

Staročeská česnečka s uzeným masem, chlebovými krutóny, sýrem a vejcem Altböhmische Knoblauchsuppe mit geräuchertem Fleisch, Brotcroutons, Käse und Ei	5,90 €
Dle denní nabídky Suppe des Tages	

Česká klasika – Böhmische Klassiker

Poctivý hovězí guláš z klišky dle plzeňských sládků, sypaný vídeňskou cibulkou, servírovaný s kynutým houskovým knedlíkem Deftiger Rindergulasch nach Pilsner Art, geröstete Zwiebelringe, serviert mit böhmischen Knödeln	16,90 €
Tradiční svíčková z hovězí pečeně podávaná s houskovým knedlíkem, brusinkami a domácí šlehačkou Traditioneller Lendenbraten vom Rind, serviert mit böhmischen Knödeln, Preiselbeeren und hausgemachter Schlagsahne	 17,90 €
Vepřová krkovice pečená na černém pivu a česneku s variací českých knedlíků a dvoubarevným zelím Schweinebraten gebacken in Schwarzbier mit Knoblauch, böhmischen Knödeln und einer Variation von Weinkraut und Rotkraut	16,90 €
Segedínský guláš s houskovým knedlíkem Deftiger Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln	16,90 €
Do křupava pečené kachní stehno, variace knedlíků, červené a bílé zelí, smažená cibulka Knusprig gebratene Entenkeule mit Knödelvariation, Rotkraut, Weinkraut und gerösteten Zwiebelringen	18,90 €

Řízek z vepřové kotlety, dozlatova smažený, bramborová kaše Schnitzel vom Schweinelachs goldbraun gebraten mit Kartoffelpüree	17,90 €
Domácí tlačěnka, opékaný brambor, tatarka Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Tatarsoße	15,90 €
Smažený sýr s domácí tatarkou, krokety Panierter Edamer Käse mit hausgemachter Tatarsoße und Kroketten	14,90 €



Speciality k plzeňskému pivu – Spezialitäten zum Pilsner Bier

Kuřecí marinovaný steak s grilovanou zeleninkou a opečeným bramborem Mariniertes Hühnersteak mit gegrilltem Gemüse und Bratkartoffeln	17,90 €
Kuřecí játra na roštu s paprikou, opékaný brambor, tatarka Gegrillte Hühnerleber mit Paprika, Bratkartoffeln und Tatarsoße	16,90 €
Vepřové koleno bez kosti pečené na černém pivu plněné zelím podávané s cibulovým knedlíkem Schweinehaxe ohne Knochen, gebraten in Schwarzbier, gefüllt mit Kraut, serviert mit Zwiebelknödeln	18,90 €
Halušky s bryndzou Böhmische Spätzle "HALUŠKY" mit Bryndza (Slowakischer Schafskäse)	13,90 €
Halušky s bryndzou a praženým bůčkem Böhmische Spätzle "HALUŠKY" mit Bryndza (Slowakischer Schafskäse) und gebratenem Bauchspeck	15,90 €
Halušky s zelím a uzeným, smažená cibulka Böhmische Spätzle "HALUŠKY" mit Sauerkraut, geräuchertem Fleisch und Röstzwiebeln	16,90 €
Pečený pstruh na bylinkovém másle se špenátovým pyré Gebratene Forelle (ohne Gräten) in Kräuterbutter mit Spinatpüree	16,90 €



Dětské jídla – Für unsere Kleinen

Variace českých knedlíků s omáčkou a plátkem masa Knödelvariation mit Bratensoße und Rindfleisch	11,50 €
Vepřový řízeček s bramborovou kaší Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree	11,20 €
Kuřecí přírodní medailonky s kroketami, kečup a majonéza Hähnchenbrust-Medaillons mit Kroketten, Ketchup und Mayo	10,90 €



vegetarisch



unsere Spezialität

Saláty – Salate

Rajčatový salátek s jarní cibulkou
Tomatensalat mit Lauchzwiebeln

6,50 €

Okurkový salát
Gurkensalat

5,50 €

Šopský salát
Gemischter Salat mit Feta-Käse und roten Zwiebeln

9,90 €

Dezerty – Desserts

Palačinka s marmeládou, zmrzlinou, zdobená domácí šlehačkou
Palatschinken mit

- Marmelade, Vanilleeis, dekoriert mit hausgemachter Schlagsahne
- Nutella, Vanilleeis, dekoriert mit hausgemachter Schlagsahne
- Apfelmus, Vanilleeis, dekoriert mit hausgemachter Schlagsahne

7,50 €

Náš Staroslovanský ořechovo - medový dort, podávaný s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou
Unser altslawischer Walnuss-Honig-Kuchen, serviert mit Vanilleeis und hausgemachter Schlagsahne

6,80 €

Horké švestky s perníkovou zmrzlinou
Hausgemachtes Lebkucheneis mit Heißen Pflaumen

7,50 €

Jablkový štrúdl s vlašskými ořechy a vanilkovou zmrzlinou zdobený domácí šlehačkou
Apfelstrudel mit Walnüssen und Vanilleeis, dekoriert mit hausgemachter Schlagsahne

5,90 €

Haben Sie Lust auf ein Eis? Unser freundliches Personal informiert Sie gern über das aktuelle Angebot

Kugel Eis
Portion hausgemachte Schlagsahne

1,80 €

1,00 €

Přilohy – Beilagen

Gegrilltes Gemüse/Weinkrat und Rotkraut
Kroketten/Bratkartoffeln/Knödel
Hausgemachte Tartarsoße
Ketchup/Senf

4,50 €

3,80 €

1,90 €

0,90 €



vegetarisch



unsere Spezialität



Některá jídla pro vás rádi připravíme jako poloviční porci.
Einige Gerichte bieten wir auch gerne als Seniorenportionen an.

Informace o alergenech obsažených v pokrmích obdržíte na požádání u obsluhy.
Informationen über Allergene in Lebensmitteln sind auf Anfrage beim Personal erhältlich

Unser Kellergewölbe ist der perfekte Ort für private Veranstaltungen und Firmenfeiern, wo Sie in stilvoller und sehr angenehmer Umgebung mit bis zu 60 Personen feiern können.
Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Familien-oder Firmenfeier und stehen mit Rat und Tat zur Seite.

Egal ob Menü oder Buffet – unser Koch kreiert ein köstliches Essen.
Kein Musiker zur Hand – kein Problem, wir sind technisch gut ausgestattet.
Sie wollen zu Hause feiern – wir haben ein umfangreiches Cateringangebot.
Gerne können Sie Ihr Essen auch mitnehmen. (Box und Tasche – 0,90 €)

Das Team vom böhmischen Bürgergarten freut sich auf Ihren Besuch.



vegetarisch



unsere Spezialität