

# Speisekarte

## VORSPEISE

70 g Gedünsteter Schinken, Gurke  
70 g Eidamer Käse, Butter  
70 g Camembert mit Oliven  
150 g Käsesalat mit Pfirsich  
1Pack Dorschleber, Zwiebel, Zitrone  
110 g Omelette mit Niva-Käse

## SUPPE ( 0,2 l )

**Bouillon**  
( klare Kraftbrühe mit Eigelb )  
**Rindfleischsuppe mit Frittatennudeln**  
**Knoblauchsuppe auf Mährischer Art**  
( mit Wurst und geröstetem Brot )  
**Knoblauchsuppe mit Käse und gebackenem Brot**

## FIT GERICHTE NICHT NUR FÜR DAMEN

100 g Gemüsesalat mit Hühnerfleisch  
150 g Hühnerfleischcocktail mit Oliven und Kräuterdressing  
60 g Teigwarensalat mit Thunfisch, Babykarotte und Joghurtdressing  
300 g Teigwaren mit gerösteten Champignons und Nivakäse übergossen  
1 Stk Palatschinke mit Blattspinat, Schinken und Käse, paniert

## FISCH ( nach Gewicht )

200 g Lachs mit Frühlingsgemüse  
200 g Pangasius mit Blattspinat, geröstet  
200 g Forelle nach Müller Art  
( im Mehl paniert )  
200 g Karpfen mit Kümmel in Champignons  
200 g Karpfen paniert

## GEFLÜGEL

200g      150g

### Vom Küchenchef vor allem empfohlen:

200 g Hühnerfleisch mit Babykarotte, mit Rauchkäse gestreut  
200 g Hühnermedaillons mit Teufelsbohnen

**200 g Hühnerbrusttasche „Wurstmacherin Berta“**  
( Hühnerbrust mit Rauchkäse und Speck gefüllt )

**150 g Meluzinsgeschmack**  
( Hühnersnudeln mit Paprika und Sojasauce auf Zwiebel,  
mit Käse und geschnittenem Zwiebel gestreut )

**200 g Hühnermedaillons „Herman“** ( Hühnerbrust mit  
Champignons, Speck und Camembert )

200g   150g

**150 g Schenkwrirts Medallions**  
( Hühnerbrust mit Wurst, Zwiebel, Champignons und Chilli )

**200 g Hühnerbrust mit Pfirsich und Käse**      **200 g Hühnerbrust**  
**„Amsterdam“**  
( mit Kapien, Champignons und Camembert )

**200 g Hühnerschnitzel für Feinschmecker**  
( Hühnerbrust mit der Mischung aus Ei und Käse paniert  
und mit Schinkennudeln, Ananas und Banane gestreut )

**200 g Putenfilets nach Jamaica Art**  
( mit Knoblauch, Sojasauce und Koriander gewürzt )

**150 g Hühnersteufelnudeln**  
( Mischung mit Zwiebel, Kapien, Chilli und Ketchup )

**200 g Hühnermedaillons mit Camembert**  
( auf Mischung der farbigen Pfeffern mit Camembert gebacken )

**150 g Hühnerrisotto „Frau Chefin“**  
( mit Karotte, Broccoli und Niva-Käse, verfeinert mit Sahne und  
mit geriebener Käse gestreut )

**200 g Hühnerschnitzel „Chlumec“ paniert**  
( Hühnerbrust mit Senf gestrichen, mit Käse gefüllt und paniert )

**1 Stk Gebratene Ente**  
( auf Bestellung 24 Stunden im voraus, Preis nach Gewicht )

## RINDFLEISCH

200g   150g

### Vom Küchenchef vor allem empfohlen:

**150 g Lendenbratennudeln, scharf mit gerösteten**  
**Zwiebelringlein**

**200 g Rostbraten nach Bürger „Škopek“ A**  
( mit Koriander, Zwiebel, Champignons und Sahnetunke )

**200 g Pfeffersteak**      **X**  
( Lendenbraten mit Pfeffermischung )

**200 g Beefsteak mit Ei**      **X**

**150 g Mexikanischebohrentopf**  
( Mischung von Rostbraten mit Bohnen,  
Zwiebel, Knoblauch, Chilli und Ketchup )

**200 g Rostbraten „Roquefort“**  
( mit Niva-Käse und Paprika gefüllt ,paniert )

**150 g Tartarbeefsteak, 4 Stck. geröstete Brotscheiben**  
( rohes Fleisch - Lendenbraten )  
( Hinweis für die Gäste auf mögliche Gefahr der Konsumation  
des Fleisches in rohem Zustand )

## KALBFLEISCH

200g   150g

### Vom Küchenchef vor allem empfohlen:

**200 g Kalbfleisch mit Käse übergossen**

**150 g Kalbfleisch nach Schweizerischer Art**

( Mischung mit Zwiebel, Champignons,  
Thymian und Wein, mit Sahne verfeinert )

**150 g Scharfe Kalbsschnitzeln**

( paniert, mit Senf und Chilli angestrichen)

## **SCHWEINFLEISCH**

**Vom Küchenchef vor allem empfohlen:**

**200g**

**150g**

**200 g Lendenbratenmedaillons mit Preiselbeeren  
übergossen**

**200 g Lendenbratentasche mit Überraschung**

(Lendenbraten mit Knoblauch, Rauchfleisch und Paprika)

**200 g Lendenbratenmedaillons mit Wurst und fein  
der Rauchkäse gestreut**

**150 g Kartoffelpuffer „Bramburek“**

( mit Mischung von Schweinefleisch,Zwiebel,Lauch,Paprika,  
Ketchup und Chilli mit Sahne gefüllt )

**170 g Schweinnudeln Feinschmecker**

( Schweinefilet mit Schinken, Champignons, Lauch,  
Niva - Käse und Sahne )

**150 g Jungfernbraten á la Madame Brigit**

( mit Oliven,Champignons und Nivakäse eingebackt )

**200 g Medaillons „Švanda Dudák“**

( Schweinefilet mit Knoblauch, Ketchup und geriebener Käse )

**200 g Schweinefilet „Dreiblätter“**

( Naturschnitzel mit Brokoli, Schinken und Käse gebacken )

**200 g Kotelette „Frau Wirtin“**

( mit Wurst und Käse  
gebacken ) **X**

**150 g Spiess des Pragerfiakrists**

( Schweinefilet, Hühnerbrust und Rauchfleisch mit Zwiebel  
und Paprika )

**200 g Medaillons des Höllekönigs**

( Jungfernbraten mit  
Zwiebel,Paprika und Chilli )

**200 g Rübezahlsfeuer**

( scharfe Mischung von Schweinekeule, Zwiebel und Chilli,  
mit Sahne verfeinert )

**180 g Dragonermarsch**

( Mischung von Schweinekeule, Zwiebel, Schinken,  
Knoblauch, Ketchup und Bier )

**100 g Pilgramsschnitzel**

( Schweinekeule im Kartoffelpufferteig paniert )

**( 100 g )**

**150 g Schafferschnitzel**

( Schweinekeule mit Schinken und Käse gefüllt, paniert )

**200 g Schweischnitzel, paniert und als  
Elefantenhohle gross**

## ETWAS FÜR KINDER

100g

100 g Fein geschnittene Hühnernudeln mit Ananas „Florida“

( mit Pfirsich und Ananas )

100 g Hühnerbrüstchen auf Butter mit Schinken und Käse

100 g Pangasius paniert

100 g Gebratenes Hühnerschnitzel

GERICHTE OHNE FLEISCH

- 110 g Omelette mit Blattspinat
- 150 g Champignons mit Brokoli auf Sahne
- 150 g Gedunstete Gemüse auf Butter
- 100 g Camembert mit Pfirsich gefüllt
- 100 g Camembert mit Schinken gefüllt
- 100 g Gebratene Käse mit Schinken gefüllt
- 150 g Käsespiess  
( Eidamerkäse, Camembert und Niva-Käse )

## **BEILAGEN**

- 200 g Gestampfte Kartoffeln ( mit geröstete Zwiebel )
- 200 g Kartoffeln des reiches Bauers  
( mit Knoblauch und Wurst,mit Käse überbacken )
- 150 g Pommes frites
- 150 g Kartoffelkrokette
- 150 g Kartoffellächeln
- 150 g Zwiebelfladen
- 200 g Kartoffeln Rösti 3 – kant
- 150 g Kartoffeln - American Style
- 200 g Salzkartoffeln
- 200 g Salzkartoffeln mit Butter
- 150 g Gedünsteter Reis
- 150 g Schinkenreis
- 150 g Curryreis
- 150 g Champignonsreis
- 150 g Teigwaren
- 4 St Kartoffelpuffer
- 1 St Brot
- 50 g Tatarsauce
- 50 g Pfeffersauce
- 50 g Teufelsauce
- 50 g Sauergurke
- 20 g Butter
- 150 g Gemüse garnierung

## **SALATE ( nach Tagesangebot )**

- 200 g Gurkensalat
- 200 g Tomatensalat
- 200 g Gemischter Salat
- 200 g Gemischter Salat mit Käse – „Šopský“

## **GLASOBST**

**150 g Fruit Cocktail**

**150 g Pfirsich**

**150 g Ananas**

1 St Käseteller

## SPEISEN FÜR DEN KLEINEN HUNGER

200 g Gewürzte Anchovies paniert

1 St Kartoffelpuffer Herrn Fabrikanten Nechyba  
( mit Balkankäse und Sauerkraut gefüllt )

1 St Böhmerwaldstoast

75 g Teufelbrotschnitte mit Käse geröstet  
( mit scharfe Mischung von Schweinekeule,  
Rückstück, Paprika und Peperoni )

(50 g Brikäse, 50 g Edamer, 50 g Rauchkäse)

1 St Kalteplatte des Hausmeisters

( 50 g Schinken, 50 g Wurst, 50 g Camembert, Gurke )

( eingemachte Speckwurst mit Zwiebel in Essig )

150 g Süzwurst mit Zwiebel und Essig

## SALZVERSUCHUNG

100 g Geröstete Mandeln ( auf Bestellung in 30 Minuten )

,-

1 St Palatschinke mit Himbeeren und Schlagsahne

1 St Palatschinke mit Banane, Schokolade und Schlagsahne

( mit Eis, Fruitcocktail und Schlagsahne)

2 St Leckerbissen mit Schlagsahne

Heisse Himbeeren mit Eis und Schlagsahne

Erdbeeren mit Schlagsahne

Eis mit Schlagsahne

Eisbecher mit Ananas

Eisbecher mit Pfirsich

Eisbecher mit Erdbeeren

Eisbecher mit Banane

Eisbecher „Lucerna“ mit Eierlikör

( mit Eis, Fruitcocktail und Schlagsahne)

Banane mit Likör und Schlagsahne



2 St „Ertrunkene“

1 St Chips  
1 St Erdnüsse 1  
St Salzstangel

### MEHLSPEISEN

1 St Eispalatschinke

### EISBECHER



Für die anspruchsvolle Zubereitung der Pfanngerichte  
(cca 40 Minuten) bitten wir um Geduld.

**Guten Appetit!**