

Speisekarte

VORSPEISE

| | |
|-------------------------------------|------|
| 70 g Gedünsteter Schinken, Gurke | 40,- |
| 70 g Eidamer Käse, Butter | 31,- |
| 70 g Camembert mit Oliven | 36,- |
| 150 g Käsesalat mit Pfirsich | 45,- |
| 1Pack Dorschleber, Zwiebel, Zitrone | 68,- |
| 110 g Omelette mit Niva-Käse | 42,- |

SUPPE (0,2 l)

| | |
|--|------|
| Bouillon (klare Kraftbrühe mit Eigelb) | 20,- |
| Rindfleischsuppe mit Frittatennudeln | 20,- |
| Knoblauchsuppe auf Mährischer Art (mit Wurst und geröstetem Brot) | 20,- |
| Knoblauchsuppe mit Käse und gebackenem Brot | 20,- |

FIT GERICHTE NICHT NUR FÜR DAMEN

| | |
|--|------|
| 100 g Gemüsesalat mit Hühnerfleisch | 84,- |
| 150 g Hühnerfleischcocktail mit Oliven und Kräuterdressing | 92,- |
| 60 g Teigwarensalat mit Thunfisch, Babykarotte und Joghurtdressing | 82,- |
| 300 g Teigwaren mit gerösteten Champignons und Nivakäse übergossen | 86,- |
| 1 Stk Palatschinke mit Blattspinat, Schinken und Käse, paniert | 66,- |

FISCH (nach Gewicht)

| | |
|--|-------|
| 200 g Lachs mit Frühlingsgemüse | 127,- |
| 200 g Pangasius mit Blattspinat, geröstet | 101,- |
| 200 g Forelle nach Müller Art (im Mehl paniert) | 99,- |
| 200 g Karpfen mit Kümmel in Champignons | 95,- |
| 200 g Karpfen paniert | 87,- |

GEFLÜGEL

| | <u>200g</u> | <u>150g</u> |
|--|-------------|-------------|
| <u>Vom Küchenchef vor allem empfohlen:</u> | | |
| 200 g <u>Hühnerfleisch mit Babykarotte, mit Rauchkäse gestreut</u> | 139,- | 108,- |
| 200 g <u>Hühnermedaillons mit Teufelsbohnen</u> | 132,- | 103,- |
| 200 g <u>Hühnerbrusttasche „Wurstmacherin Berta“</u> (Hühnerbrust mit Rauchkäse und Speck gefüllt) | 126,- | 99,- |
| 150 g <u>Meluzinsgeschmack</u> (Hühnersnudeln mit Paprika und Soyasauce auf Zwiebel, mit Käse und geschnittenem Zwiebel gestreut) | | 109,- |
| 200 g <u>Hühnermedaillons „Herman“</u> (Hühnerbrust mit Champignons, Speck und Camembert) | 139,- | 108,- |

| | <u>200g</u> | <u>150g</u> |
|--|-------------|-------------|
| 150 g Schenkwrirts Medallions (Hühnerbrust mit Wurst,Zwiebel,Champignons und Chilli) | | 116,- |
| 200 g Hühnerbrust mit Pfirsich und Käse | 131,- | 102,- |
| 200 g Hühnerbrust „Amsterodam“ (mit Kapien, Champignons und Camembert) | 150,- | 117,- |
| 200 g Hühnerschnitzel für Feinschmecker (Hühnerbrust mit der Mischung aus Ei und Käse paniert und mit Schinkennudeln, Ananas und Banane gestreut) | 126,- | 99,- |
| 200 g Putenfilets nach Jamaica Art (mit Knoblauch, Soyasauce und Koriander gewürzt) | 114,- | 90,- |
| 150 g Hühnersteufelnudeln (Mischung mit Zwiebel, Kapien, Chilli und Ketchup) | | 105,- |
| 200 g Hühnermedallions mit Camembert (auf Mischung der farbigen Pfeffern mit Camembert gebacken) | 143,- | 111,- |
| 150 g Hühnerisotto „Frau Chefin“ (mit Karotte,Brokkoli und Niva-Käse,verfeinert mit Sahne und mit geriebener Käse gestreut) | | 138,- |
| 200 g Hühnerschnitzel „Chlumec“ paniert (Hühnerbrust mit Senf gestrichen,mit Käse gefüllt und paniert) | 136,- | 106,- |
| 1 Stk Gebratene Ente (auf Bestellung 24 Stunden im voraus, Preis nach Gewicht) | | 260,- |

RINDFLEISCH

| | <u>200g</u> | <u>150g</u> |
|---|-------------|-------------|
| <u>Vom Küchenchef vor allem empfohlen:</u> | | |
| 150 g <u>Lendenbratennudeln, scharf mit gerösteten Zwiebelringlein</u> | | 206,- |
| 200 g <u>Rostbraten nach Bürger „Škopek“ Art ,-</u> (mit Koriander,Zwiebel,Champignons und Sahnetunke) | 143,- | 111,- |
| 200 g Pfeffersteak (Lendenbraten mit Pfeffermischung) | 308,- | X |
| 200 g Beefsteak mit Ei | 325,- | X |
| 150 g <u>Mexikanischebohrentopf</u> (Mischung von Rostbraten mit Bohnen, Zwiebel, Knoblauch, Chilli und Ketchup) | | 112,- |
| 200 g Rostbraten „Roquefort“ (mit Niva-Käse und Paprika gefüllt ,paniert) | 141,- | 110,- |
| 150 g <u>Tartarbeefsteak, 4 Stck. geröstete Broteisbeiben</u> (rohes Fleisch - Lendenbraten) (Hinweis für die Gäste auf mögliche Gefahr der Konsumation des Fleisches in rohem Zustand) | | 174,- |

KALBFLEISCH

| | <u>200g</u> | <u>150g</u> |
|--|-------------|-------------|
| <u>Vom Küchenchef vor allem empfohlen:</u> | | |
| 200 g <u>Kalbfleisch mit Käse übergossen</u> | 239,- | 183,- |
| 150 g <u>Kalbfleisch nach Schweizerischer Art</u> (Mischung mit Zwiebel, Champignons, Thymian und Wein, mit Sahne verfeinert) | | 154,- |
| 150 g <u>Scharfe Kalbsschnitzeln</u> (paniert, mit Senf und Chilli angestrichen) | | 187,- |

SCHWEINFLEISCH

Vom Küchenchef vor allem empfohlen:

| | <u>200g</u> | <u>150g</u> |
|--|-------------|-------------|
| 200 g <u>Lendenbratenmedaillons mit Preiselbeeren</u> <u>übergossen</u> | 171,- | 132,- |
| 200 g <u>Lendenbratentasche mit Überraschung</u> (Lendenbraten mit Knoblauch, Rauchfleisch und Paprika) | 164,- | 127,- |
| 200 g <u>Lendenbratenmedaillons mit Wurst und fein</u> <u>der Rauchkäse gestreut</u> | 167,- | 129,- |
| 150 g <u>Kartoffelpuffer „Bramburek“</u> (mit Mischung von Schweinfleisch,Zwiebel,Lauch,Paprika, Ketchup und Chilli mit Sahne gefüllt) | | 125,- |
| 170 g <u>Schweinnudeln Feinschmecker</u> (Schweinefilet mit Schinken, Champignons, Lauch, Niva - Käse und Sahne) | | 134,- |
| 150 g <u>Jungfernbraten ála Madame Brigit</u> (mit Oliven,Champignons und Nivakäse eingebackt) | | 138,- |
| 200 g <u>Medaillons „Švanda Dudák“</u> | 141,- | 110,- |
| (Schweinefilet mit Knoblauch, Ketchup und geriebener Käse) | | |
| 200 g <u>Schweinefilet „Dreiblätter“</u> | 156,- | 123,- |
| (Naturschnitzel mit Brokoli, Schinken und Käse gebacken) | | |
| 200 g <u>Kotelette „Frau Wirtin“</u> | 111,- | X |
| (mit Wurst und Käse gebacken) | | |
| 150 g <u>Spieß des Pragerfiakrists</u> (Schweinefilet, Hühnerbrust und Rauchfleisch mit Zwiebel und Paprika) | | 127,- |
| 200 g <u>Medaillons des Höllekönigs</u> | 144,- | 112,- |
| (Jungfernbraten mit Zwiebel,Paprika und Chilli) | | |
| 200 g <u>Rübezahlsfeuer</u> | 131,- | 102,- |
| (scharfe Mischung von Schweinekeule, Zwiebel und Chilli, mit Sahne verfeinert) | | |
| 180 g <u>Dragonermarsch</u> | | 111,- |
| (Mischung von Schweinekeule, Zwiebel, Schinken, Knoblauch, Ketchup und Bier) | | |
| 100 g <u>Pilgramsschnitzel</u> | (100 g) | 87,- |
| (Schweinekeule im Kartoffelpufferteig paniert) | | |
| 150 g <u>Schafferschnitzel</u> | | 113,- |
| (Schweinekeule mit Schinken und Käse gefüllt, paniert) | | |
| 200 g <u>Schweischnitzel, paniert und als</u> <u>Elefantenohre gross</u> | 135,- | 105,- |

ETWAS FÜR KINDER

| | <u>100g</u> |
|---|-------------|
| 100 g <u>Fein geschnittene Hühnernudeln mit Ananas</u> | 87,- |
| 100 g <u>Putensteak „Florida“</u> | 91,- |
| (mit Pfirsich und Ananas) | |
| 100 g <u>Hühnerbrüstchen auf Butter mit Schinken und Käse</u> | 92,- |
| 100 g <u>Pangasius paniert</u> | 65,- |
| 100 g <u>Gebratenes Hühnerschnitzel</u> | 82,- |

GERICHTE OHNE FLEISCH

| | |
|---|------|
| 110 g Omelette mit Blattspinat | 67,- |
| 150 g Champignons mit Brokoli auf Sahne | 51,- |
| 150 g Gedunstete Gemüse auf Butter | 42,- |
| 100 g Camembert mit Pfirsich gefüllt | 78,- |
| 100 g Camembert mit Schinken gefüllt | 85,- |
| 100 g Gebratene Käse mit Schinken gefüllt | 75,- |
| 150 g Käsespiess | 87,- |
| (Eidamerkäse, Camembert und Niva-Käse) | |

BEILAGEN

| | |
|---|------|
| 200 g Gestampfte Kartoffeln | 25,- |
| (mit geröstete Zwiebel) | |
| 200 g Kartoffeln des reiches Bauers | 38,- |
| (mit Knoblauch und Wurst,mit Käse überbacken) | |
| 150 g Pommes frites | 25,- |
| 150 g Kartoffelkrokette | 25,- |
| 150 g Kartoffellächeln | 33,- |
| 150 g Zwiebelfladen | 25,- |
| 200 g Kartoffeln Rösti 3 – kant | 33,- |
| 150 g Kartoffeln - American Style | 25,- |
| 200 g Salzkartoffeln | 20,- |
| 200 g Salzkartoffeln mit Butter | 25,- |
| 150 g Gedünsteter Reis | 20,- |
| 150 g Schinkenreis | 25,- |
| 150 g Curryreis | 25,- |
| 150 g Champignonsreis | 25,- |
| 150 g Teigwaren | 25,- |
| 4 St Kartoffelpuffer | 28,- |
| 1 St Brot | 4,- |
| 50 g Tatarsauce | 12,- |
| 50 g Pfeffersauce | 12,- |
| 50 g Teufelsauce | 15,- |
| 50 g Sauergurke | 8,- |
| 20 g Butter | 10,- |
| 150 g Gemüse garnierung | 25,- |

SALATE (nach Tagesangebot)

| | |
|--|------|
| 200 g Gurkensalat | 25,- |
| 200 g Tomatensalat | 25,- |
| 200 g Gemischter Salat | 25,- |
| 200 g Gemischter Salat mit Käse – „Šopský“ | 32,- |

GLASOBST

| | |
|----------------------|------|
| 150 g Fruit Cocktail | 24,- |
| 150 g Pfirsich | 23,- |
| 150 g Ananas | 23,- |

SPEISEN FÜR DEN KLEINEN HUNGER

| | |
|---|------|
| 200 g Gewürzte Anchovies paniert | 83,- |
| 1 St Kartoffelpuffer Herrn Fabrikanten Nechyba (mit Balkankäse und Sauerkraut gefüllt) | 48,- |
| 1 St Böhmerwaldstoast | 41,- |
| 75 g Teufelbrotschnitte mit Käse geröstet (mit scharfe Mischung von Schweinekeule, Rückstück, Paprika und Peperoni) | 68,- |
| 1 St Käseteller (50 g Brikäse, 50 g Edamer, 50 g Rauchkäse) | 70,- |
| 1 St Kalteplatte des Hausmeisters (50 g Schinken, 50 g Wurst, 50 g Camembert, Gurke) | 76,- |
| 2 St „Ertrunkene“ (eingemachte Speckwurst mit Zwiebel in Essig) | 42,- |
| 150 g Sülzwurst mit Zwiebel und Essig | 45,- |

SALZVERSUCHUNG

| | |
|--|------|
| 1 St Chips | 20,- |
| 1 St Erdnüsse | 20,- |
| 1 St Salzstangel | 20,- |
| 100 g Geröstete Mandeln (auf Bestellung in 30 Minuten) | 70,- |

MEHLSPEISEN

| | |
|---|------|
| 1 St Palatschinke mit Himbeeren und Schlagsahne | 74,- |
| 1 St Palatschinke mit Banane, Schokolade und Schlagsahne | 69,- |
| 1 St Eispalatschinke (mit Eis, Fruitcocktail und Schlagsahne) | 65,- |
| 2 St Leckerbissen mit Schlagsahne | 23,- |

EISBECHER

| | |
|--|------|
| Heisse Himbeeren mit Eis und Schlagsahne | 62,- |
| Erdbeeren mit Schlagsahne | 42,- |
| Eis mit Schlagsahne | 42,- |
| Eisbecher mit Ananas | 44,- |
| Eisbecher mit Pfirsich | 44,- |
| Eisbecher mit Erdbeeren | 44,- |
| Eisbecher mit Banane | 44,- |
| Eisbecher „Lucerna“ mit Eierlikör (mit Eis, Fruitcocktail und Schlagsahne) | 52,- |
| Banane mit Likör und Schlagsahne | 50,- |



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

Guten Appetit!