



Kalte Vorspeisen

Lammtranchen mit Birnen-Chutney 99 Czk

Gänseleber (Paté de foie gras) 239 Czk

Hausgemachtes Lammparfait mit Mandeln und Preiselbeeren-Gelee 89 Czk

Feingeschnittener getrockneter Speck aus Südtirol mit frischen Feigen 79 Czk

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Krevetten 45 Czk

Ungarische Fischsuppe „Halászlé“ 45 Czk

Tafelspitz serviert mit Meerrettich und Senf 95 Czk

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse gratiniert mit Lauch, Nussöl und Honig 99 Czk

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 159 Czk

Jakobsmuscheln mit Crevetten in Butter gebraten mit Sauce Bernaise 169 Czk

Fleischgerichte

Beefsteak in Rahmpfeffersauce 249 Czk

Grilliertes Beefsteak mit Pflaumen und Preiselbeeren Sauce 249 Czk

Beefsoté mit Waldpilzen und Sauerrahm 219 Czk

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat 189 Czk

Kalbsmedaillon in Butter gebraten mit grünem Spargel 189 Czk

Schweinefilet mit Ragout aus Eierschwammen und Petersilien 139 Czk

Grillierte Schweinefile-Medaillons mit Tomatencremesauce 129 Czk

*Huhnerschenkelspiess mit Paprika und Wurst auf dem Zitronenhalm aufgespiesst,
mit Sauce aus Paprika und Schalotte 149 Czk*

Huhnerschenkel mit Speck gespickt, Knoblauchkruste auf Blattspinat 139 Czk

Gebratene Entenbrust in schwarzer Sauce mit Ingwer-und Anis-Aroma 189 Czk

Gebratene Entenbrust mit gerosteten Babykarotten und Koriander Aroma 189 Czk

Romanow Lammfleisch aus der Farm Košik

Lammfleisch am Spiess mit Speck und Zwiebel, hausgemachten Tomaten Chutney 169 Czk

Gebratenes Lammkotelett mit Rosmarine, und Knoblauch Chips 199 Czk

Gebratene Lammschnitzelchen mit Parmesan Geschmack 189 Czk

Fischspeisen

Zanderfilet vom Grill mit gebackenen Tomaten 169 Czk

Thunfischfilet grilliert, mit Sardellenbutter, Schnittlauch und Safran-Reduktion 269 Czk

Grillierter Lachs mit Spinatblatt unterlegt, Walnussöl 139 Czk

Grillierter Heilbutt mit Petersilienbutter 169 Czk

Gebratene Dorade mit Reduktion aus Truffeln und Champignons 199 Czk

*Gegrillte Tiger-Crevetten, Tomaten und Paprika, mit Knoblauch-Geschmack und Rosmarin-Aroma
199 Czk*

Beliebte Speisen aus der Österreich-Ungarischer Epoche

Hausgemachte Kartoffell- Halušky mit Brinsenkäse und Speck 89 Czk

Wienergulasch mit Zwiebeln und Semmelknödeln 119 Czk

Gespickter Schweinebraten, Sauerkraut, und Semmelknödeln 119 Czk

Gebratene Ente, Rot- und Weisskraut, Knödelvariationen 169 Czk

Vegetarisches

Grüne Spargel auf Butter und Paniermehl mit Kräuter-Dip 109 Czk

Warmer Salat aus grilliertem Gemüse mit Chillli Sauce 109 Czk

Warme und kalte Desserts

Sachertorte mit Sahne 59 Czk

Variationen mit Karamel- und Nuss- Eiscreme 59 Czk

Kaiserschmarrn mit Himbeersauce 69 Czk

Gebratene Apfelscheiben im Weinteig, Nelkenzucker, Vanille Eiscreme 69 Czk

Hausgemachte Powideltäschchen mit Mohn bestreut 69 Czk

Kaseauswahl

Auswahl von tschechischen und mährischen Käse mit Obst und Nüssen 89 Czk

Beilagen

Salzkartoffeln 39 Czk

Kartoffelstock mit Knoblauch 39 Czk

Kräuterkartoffeln frittiert 39 Czk

Pommes Frites 39 Czk

Kartoffelsalat 39 Czk

Kartoffelspätzle 39 Czk

Broccoli Püree 39 Czk

Reis gedämpft mit Schnittlauch 39 Czk

Gebratene Bohnen mit Speck 39 Czk

Semmelknödel 39 Czk

Brötchenknödel 39 Czk

Kleine und Grosse Gemüsesalate

Gurkensalat 49 Czk

Tomatensalat 49 Czk

Gemischter Gemüsesala 49 Czk

Grosser Gemüsesalat mit Oliven und Fetakäse 99 Czk

Blättersalat, Hühnerfleisch und Trockentomaten 99 Czk

Grosser gemischter Salat mit Meeresfrüchten 139 Czk