



DEUTSCH

VORSPEISEN - (serviert mit gebratenem baguette)

100 g	Prager warmer Schweineschinken von den Knochen mit Apfel, frischem Meerrettich, Senf, eingelegte Gurken und Krautsalat serviert	139,-
70 g	Carpaccio von mazerierte norwegischem Lachsfilet mit fünf Jahre alte Sliwowitz, gemischte Kopfsalate und Honig - Dijon Sauce	155,-
120 g	Käse Camembert aus den Bergen Tatra gegrillt auf einem Lavagrill mit marinierten Waldpreiselbeeren und Balsamico- Salat serviert	139,-
6 St.	Gratinierte Schnecken in der Schale mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kräuter mit Rucola Meerrettichsalat serviert	199,-

HAUSGEMACHTE SUPPEN

	„Česnečka“ Starke Suppe aus frischem Knoblauch und Majoran mit Käse und gebratenen Brot Croútons	69,-
	„Bramboračka“ traditionelle Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Pilze- Champignons in Knusprigem Brot	99,-

REGIONALE UND TSCHECHISCHE GERICHTE UNSERE KÜCHE

150 g	„Staroměstský bramborák“ Hausgemachte Kartoffelpuffer mit gebackene Prager Schinken, karamellisierten Rotkraut und gedünsteter Weiskohl	199,-
150 g	„Telecí na medovém pivě“ Kalbs Schulterstück gedünstete auf schwarzen Bier, Hönig und frischen Pilzen mit Kartoffelknödel und Rucola	199,-
150 g	„Vepřo-knedlo-zelo“ Schweinebraten mit gedünsteter Weißkohl und Rotkraut, Semmelknödel, geröstete Zwiebeln	195,-
0,25kg	„Farmářská klobása“ Gegrillte große hausgemachte Wurst auf dem Grill mit gerösteten Kartoffeln, frischem Meerrettich, Apfel und Barbecue Sauce	195,-
150 g	„Gulášek“ Starke Gulasch aus junger Stier Hals mit hausgemachte Kartoffelpuffer und Semmelknödel mit geröstete Zwiebeln	199,-
150 g	„Guláš pivní Plzeňský“ Biergulasch würzig aus Lager Pilsner Urquell in knusprigem Brot mit frischem Meerrettich und eingelegte Peperoni serviert	199,-
150 g	„Sovíčková“ Rinderbraten mit traditionelle Sahnesauce, marinierten Waldpreiselbeeren, Schlagsahne, Semmelknödeln und Zitrone	239,-
1/4	„Kachnička“ Langsam gebratene junge Ente mit karamellisierten Rotkraut und gedünstetem Weißkohl, Kartoffelknödel und Semmelknödel	269,-
0,25kg	„Prager Schnitzel“ Panierte ohne Knochen Schweinekoteletts mit hausgemachte traditionelle Kartoffelsalat, eingelegte Gurken und Zitrone	265,-
0,7 kg	„Žebírka medová“ Schmale Schweinerippchen in Honig, Chili und Pflaume mariniert, frischem Kohlsalat und Balsamico-Salat, hausgemachte Barbecue Sauce, Meerrettich und geröstete Baguette	325,-
1,2 kg	„Koleno na černo“ langsam gebratene ganzes Schweine Knie in dunklem Bier Kozel mariniert, frische Kohlsalat, Meerrettich, Senf, eingelegte Gurken und eingelegte Peperoni	299,-

TSCHECHISCHE KÜCHE FÜR 2 PERSONEN

990 g	BRATPFANNE GEMISCHTES FLEISCHSORTEN ¼ Junge Ente, gegrillte hausgemachte Wurst, Schweinebraten, Prager Schinken von den Knochen, Rotkraut und gedünstete Weißkohl, hausgemachte Kartoffelknödel, Semmelknödel und Kartoffelpuffer	599,-
-------	---	-------



DEUTSCH

FLEISCH AUF DEM LAVAGRILL, GRATINIERTER FLEISCH UND FISCH

200 g	<i>Hähnchenbrust gratinieren mit Käse, frischen Pilzen- Champignons und Prager Schinken mit Pommes und Rucola serviert</i>	265,-
0,35kg	<i>Hühner Spies - (Hähnchenbrust, hausgemachte Wurst, Paprika, Zwiebel, Zucchini) mit gebackene Kartoffeln und Barbecue Sauce serviert</i>	289,-
280 g	<i>Junge Entenbrust mit Rosmarin (mittel) gegrillt auf dem Lavagrill mit Kartoffelkroketten und Pflaumensauce mit einem Tropfen Rotwein serviert</i>	315,-
250 g	<i>Schweinesteak in Öl mit Kräutern mariniert, gegrillt auf dem Lavagrill mit gebackene Kartoffeln und Pfeffersauce mit einem Tropfen Brandy serviert</i>	265,-
200 g	<i>Nordisches Lachsfilet mit schwarzer Sesamkruste mit gebackenem frischem Saisongemüse und Kartoffelkroketten serviert</i>	359,-

VEGETARISCHE GERICHTE

300 g	<i>Pilzen ragout aus Champignons mit Gemüse, Kartoffelpuffer und Rucola</i>	219,-
150 g	<i>Panierter Käse Edamer mit Pommes, Mayonnaise und Waldpreiselbeeren</i>	199,-

SALATTELLER - (serviert mit gebratenem baguette)

350 g	<i>„Kuřecí“ Frischen Tomaten, Paprika, Gurken und Eissalat mit Hähnchenbrust gegrillt auf dem Lavagrill und Balsamico- Honig Creme</i>	199,-
350 g	<i>„Lososový“ Zichorie Radicchio, Rucola, gemischte Kopfsalate und Kirschen Tomaten mit marinierte Lachs, Oliven und Dill Mayonnaise</i>	249,-

FRISCHE SALATE

	<i>„Šopský“- gemischter süs-sauer frische Gemüse mit Tschechische Feta-Käse</i>	109,-
	<i>„Míchaný“- Tomaten, Paprika, Gurken, Eissalat, Oliven mit Basilikumöl</i>	109,-
	<i>„Rajčatový“-Tomaten, Zwiebel und Rucola mit Balsamico Creme</i>	95,-

BEILAGE ZUR HAUPTGERICHT

	<i>Haus- knödeln / gebackene Kartoffeln / Kartoffelbrei /Kroketten / Pommes</i>	55,-
--	---	------

DESSERTS

	<i>Hausgemachte Apfelstrudel mit Vanilleeis, Karamell und Schlagsahne</i>	115,-
	<i>Schokoladentorte mit Schokoladeneis und Schlagsahne</i>	120,-
	<i>Heise Waldfruchten mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	109,-
	<i>2 Kugel Eis – (Auswahl) mit hausgemachte Karamell und Schlagsahne</i>	95,-

Korb mit Gebäck und hausgemachter Butter 50,- / Sauce 40,-