

Entsprechend den gesetzlichen Grundlagen werden für Sie, Werte Gäste, die verwendeten Zusatzstoffe in den Speisen durch die kleinen Zahlen und allergene Zutaten mit kleinen Buchstaben über den Gerichten ausgezeichnet. Die Erläuterungen dazu finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. Alle angegebenen Preise sind in Euro.

Salate

frisch und knackig

für unsere Gäste liebevoll zubereitet

Gemischter Salat der Saison ^{18,a,b,k}

Krautsalat, Karottensalat, grüne Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika
Blattsalat, Croutons und Dressing zur Wahl 4,90

Gemischter Gurken-Tomaten-Salat ^{1,h}

Gurke, Tomate, Blattsalat, Zwiebel, Vinaigrette, frische Kräuter 4,90

„Sopsky“ Salat ^{18,21,a,b}

Tomate, Salatgurke, Paprika, Blattsalat, Balkankäse und Kräutervinaigrette 5,90

Große Salatplatte „Schwejk“ ^{17,a,h}

Blattsalate, Weiß- und Rotkrautsalate, Karottensalat, Tomate, Gurke
Paprika, Mais, gebratene Hähnchenbruststreifen und Dressing zur Auswahl 10,90

Dressingauswahl :

- Kräutervinaigrette ^{7,18,h}
- Joghurtdressing ^{1,18,a,b,d,g,h}
- Cocktaildressing ^{1,8,18,19,a,b,c,d,g,h}

Böhmische Suppenklassiker für unsere Gäste ausgewählt

Rinderkraftbrühe a,b,c,g

mit Gemüsestreifen, Eierstich und frischen Kräutern 4,90

Knoblauchsuppe „Alt Böhmisches Art“ 18,a,b,c,g,k

*Kraftbrühe mit Knoblauch, Gemüsestreifen, Zwiebel
Schwarzbrotcroutons und frischen Kräutern 4,90*

Waldpilzrahmsuppe „Böhmerwald“ 1,2,3,18,21,a,b,d,g,h

Waldpilze in Sahnesoße mit Backpflaumen und frischen Kräutern 4,90

Tomatencremesuppe 2,3,21,a,b,g

mit Kochschinkenstreifen und Sahnehaube 4,90

„Großmutter's“ Gulaschsuppe 1,a,b,c

Rind- und Schweinefleisch, Knoblauch, Paprika, Kartoffeln und Majoran 6,50

Vorspeisen

zum Appetit anregen
oder als kleine Mahlzeit zwischendurch

Kräuter-Palatschinken ^{1,2,3,18,21,a,b,d,g,h,b}
gefüllt mit Waldpilzen in Rahmsoße, Salatgarnitur 6,90

Gebackene Champignons ^{1,3,8,18,21,a,b,c,h,k}
mit Remouladensoße „Hausfrauen Art“, Toast und Salatgarnitur 6,90

Topinky-Platte ^{2,3,18,21,a,b}
zwei geröstete Brotscheiben mit Knoblauch
eine mit Leberaufstrich und eine mit Kochschinken und Käse
Gewürzgurke, Zwiebel und Salatgarnitur 6,90

Gebackener Camembert ^{1,3,18,21,a,b,c,h,k}
mit Preiselbeere- Sahnemeerrettich, Toast, Salatgarnitur 6,90

Vegetarische Gerichte

aus Topf und Tiegel

Tomatenomlette ^{1,2,18,b,c}

Eier, Tomaten, Käse, frische Kräuter und Salatgarnitur 9,90

Nudel-Broccoli-Gratin ^{1,18,a,b,c,d,g,h}

Bandnudeln, Broccoliröschen, gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse 11,90

Überbackener Gemüseteller ^{1,18,a,b,c,d,g,h}

buntes Gemüse der Saison gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse
mit Petersilienkartoffeln 12,90

Fischgerichte

leicht und schmackhaft

Pannfisch "Brno" ^{2,3,18,21,a,b,c,h,j}

gedünstetes Wildlachsfilet in körniger Senfrahmsauce
mit Langkornreis und Blattsalat serviert 14,90

In Butterschmalz gebratene Forelle „Müllerin“ ^{3,18,21,a,b,j}

mit Sahnemeerrettich, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Zitrone 16,90

Gebratenes Zanderfilet ^{3,18,21,a,b,j}

auf Rahmwirsing, Butterkartoffeln und Zitrone 16,90

Geschmorte Gerichte und Braten

nach böhmischen Rezepturen zubereitet

Schweinenackenbraten "Wildbretart" 1,2,3,5,18,21,a,b,c,d,g,h
mit Waldpilzen in Rahm, Rotweinsauce und böhmischen Knödeln 14,90

Böhmischer Sauerbraten 5,a,b,c,g,h
in Apfel-Rosinensauce mit Rotkohl und Knödel serviert 15,90

Rinderroulade „Böhmische Art“ 1,2,3,8,18,21,a,b,c
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf, dazu
Apfelrotkohl und böhmische Knödel 15,90

Spezielle Gerichte der böhmischen Landküche

Fleischsülze „Hausfrauen Art“ 1,2,3,4,8,18,21,a,b,c,d,g,h
magere Fleischsülze, Remoulade nach „Art des Hauses“
Bratkartoffeln und Gewürzgurke 10,90

Pilsener Gulasch 1,2,3,a,b,c
pikantes böhmisches Gulasch, mit Bier vom Fass verfeinert
Weiß- und Rotkraut und böhmische Knödel 13,90

Böhmische Schweinehaxe 1,2,3,4,15,21,a,b,c
gepökelte Haxe mit Braunbiersauce, Sauerkraut und Knödelscheiben 14,90

Böhmische Schweinebrust im Trog serviert 1,2,3,4,18,21,a,b,c
gebackene dicke Schweinebrust, böhmische Sauce, Kraut und Knödelscheiben
dazu Meerrettich und Senf 15,90

Entenbraten „Heiliger Wenzl“ 1,2,5,7,17,a
viertel Entenbraten 13,90
halber Entenbraten 17,90
Rosinensauce, Alt-Prager Apfelrotkohl und böhmische Knödel

Unsere Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene Leber ^{1,a,b}

mit gedünsteten Zwiebeln, Kartoffelpüree, Salatgarnitur 10,90

Geschmortes Hähnchen „Diabolo“ ^{7,17,b}

Hähnchenbrustgeschnetzeltes, Zwiebel, Paprika, Champignons
Lauch, Chili und Sahne, Langkornreis 14,90

Prager Schnitzelteller ^{1,18,19,20,a,b,c,d,g,h}

zwei in Öl gebratene, panierte Rückenschnitzel mit Rahmchampignons
serviert mit Kroketten 14,90

Hähnchenmedaillons „Zelenina“ ^{1,17,19,29,a,b}

Hähnchenbrust, gebuttertes Erbsen-Karotten-Gemüse
Kräuterbutter und Kartoffelplätzchen 14,90

Schweinefiletspitzen „Oberleutnant Lucas“ ^{1,2,18,a,b,d,g,h}

Filetspitzen, Champignons und Zwiebel in Käse-Sahnesoße, serviert mit Knödel 15,90

Räuberpfanne ^{18,a}

Schweinefiletspitzen in pikanter Champignon-Paprikasoße
dazu empfehlen wir Pommes frites 15,90

Schweinemedillons „Böhmerwald“ ^{1,2,3,18,21,a,b,d,g,h}

Schweinefilet auf Waldpilzen in Rahmsauce, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln serviert 16,90

Grillpfanne „Steak Mix“ ^{1,3,5,12,17,18,19,a,b}

Schweinemedillon, Kasslersteak, Hähnchenbrust, Rumpsteak
dazu Pfeffersoße, grüne Bohnen, Grillspeck und Kartoffelplätzchen 17,90

Rumpsteak ^{1,2,3,8,18,19,21,a,b,c,d,g,h}

Rohgewicht 200 g 19,90

Rohgewicht 300 g 23,90

mit Pfeffersoße, gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln serviert

Dessert

Böhmischer Palatschinken ^{a,b,c} 5,90
mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne^{19,20,a,b,c,d,e,f}
oder mit Rosinenquark^{5,a,b,c}

Süßer Knödel ^{5,a,b,c}
gefüllt mit Pflaumen, gereicht mit Rosinenquark und zerlassener Butter 5,90

*Weitere Eispezialitäten entnehmen
Sie bitte unserer Eiskarte.*

Zusatzstoffe	1	mit Farbstoff(en)
	2	mit Konservierungsstoff(en)
	3	mit Antioxidationsmittel
	4	mit Geschmacksverstärker
	5	geschwefelt
	6	geschwärzt
	7	mit Phosphat
	8	mit Süßungsmittel(n)
	9	enthält eine Phenylalaninquelle
	10	Kakaohaltige Fettglasur
	11	mit Eiklar
	12	E110,E122,E129,E104,E102,E124
	13	Koffeinhaltig
	14	Chininhaltig
	17	mit Geflügelfleisch
	18	Säuerungsmittel
	19	Verdickungsmittel
	20	Emulgator
	21	Stabilisator
	22	Nitritpökelsalz
	23	Säureregulator

Allergene	a	glutenhaltiges Getreide, wie Weizen (wie Dinkel-, Durum- und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	b	Lactose
	c	Ei
	d	Soja
	e	Erdnüsse
	f	Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia - oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
	g	Sellerie
	h	Senf
	i	Krebstiere
	j	Fisch
	k	Sesam
	l	Schwefeldioxid
	m	Lipinen
	n	Weichtiere