

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.

Einmalige Steak-Spezialität

*Zubereitet aus ausgewähltem Schweinefleisch
von Bauern aus dem Harz
und dem Harzvorland
täglich frisch aus eigener Schlachtung.*

Tomahawk-Karree-Steak

2,3,18,19,22,a

*Spezielles Schweine-Karree-Steak aus dem
vollfleischigem Schweinerücken mit dem
kompletten Rippenbogen, was diesem Steak die
einmalige Saftigkeit und die unverwechselbare
Form eines Tomahawks verleiht.*

*Durch die naturbelassene Würzung behält das Steak
seinen besonders fleischigen Geschmack.*

*Dazu reichen wir geschwenkte Speckbohnen und
deftige Bratkartoffeln.*

16,90 €

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 5,50

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

Gurke, Tomate, Blattsalat, Zwiebel, Vinaigrette, frische Kräuter 5,50

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 5,50

Waldpilzrahmsuppe „Böhmerwald“ ^{1,2,3,18,21,a,b,d,g,h}
Waldpilze in Sahnesoße mit Backpflaumen und frischen Kräutern 5,90

Soljanka tschechischer Art ^{1,2,8,18,g}
mit Zitrone und Sahnehaube 5,90

Speisen für den kleine Hunger

Kräuter-Palatschinken ^{1,2,3,18,21,a,b,d,g,h,b}
gefüllt mit Waldpilzen in Rahmsauce, Salatgarnitur 7,50

Gebackene Champignons ^{1,3,8,18,21,a,b,c,h,k}
mit Remouladensoße „Hausfrauen Art“, Toast und Salatgarnitur 7,50

Vegetarische Gerichte

aus Topf und Tiegel

Tomatenomlette 1,2,18,b,c

Eier, Tomaten, Käse, frische Kräuter und Salatgarnitur 10,90

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

Bandnudeln, Broccoliröschen, gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse 12,90

Überbackener Gemüseteller 1,18,a,b,c,d,g,h

buntes Gemüse der Saison gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse
mit Petersilienkartoffeln 13,90

Fischgerichte

leicht und schmackhaft

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

gedünstetes Wildlachsfilet in körniger Senfrahmsöße
mit Langkornreis und Blattsalat serviert 15,90

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

mit Sahnemeerrettich, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Zitrone 17,90

Gebratenes Zanderfilet 3,18,21,a,b,j

auf Rahmwirsing, Butterkartoffeln und Zitrone 17,90

Geschmorte Gerichte und Braten der böhmischen Landküche

Schweinenackenbraten "Wildbretart" ^{1,2,3,5,18,21,a,b,c,d,g,h}
mit Waldpilzen in Rahm, Rotweinsauce und böhmischen Knödeln 15,90

Böhmischer Sauerbraten ^{5,a,b,c,g,h}
in Apfel-Rosinensauce mit Rotkohl und böhmischen Knödeln serviert 16,90

Rinderroulade „Böhmische Art“ ^{1,2,3,8,18,21,a,b,c}
gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf, dazu
Apfelrotkohl und böhmische Knödel 16,90

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 11,90

Pilsener Gulasch ^{1,2,3,a,b,c}
pikantes böhmisches Gulasch, mit Bier vom Fass verfeinert
Weiß- und Rotkraut und böhmische Knödel 14,90

Entenbraten „Heiliger Wenzl“ ^{1,2,5,7,17,a}
viertel Entenbraten 14,90
halber Entenbraten 18,90
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 11,90

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

Hähnchenbrust-Geschmizteltes, Zwiebel, Paprika, Champignons
Lauch, Chili und Sahne, Langkornreis 15,90

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

zwei in Öl gebratene, panierte Rückenschnitzel mit Rahmchampignons
serviert mit Kroketten 15,90

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

Hähnchenbrust, gebuttertes Erbsen-Karotten-Gemüse
Kräuterbutter und Kartoffelplätzchen 15,90

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

Filetspitzen, Champignons und Zwiebel in Käse-Sahnesoße,
serviert mit böhmischen Knödel 16,90

Räuberpfanne ^{18,a}

Schweinefiletspitzen in pikanter Champignon-Paprikasoße
dazu empfehlen wir Pommes frites 16,90

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

Schweinefilet auf Waldpilzen in Rahmsauce, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln serviert 17,90

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

Schweinemedallion, Hähnchenbrust, Maredo-Rumpsteak
dazu Pfeffersoße, grüne Bohnen, Grillspeck und Kartoffelplätzchen 18,90

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

Rohgewicht ca.200 g 23,90

Rohgewicht ca.300 g 27,90

mit Pfeffersoße, gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln serviert

Zum Abschluss
empfehlen wir Ihnen
unsere Dessert-
Spezialitäten, die Sie
aus unserer Eiskarte
entnehmen können.

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