



VORSPEISEN SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM BROT

1 st	Hausgemachte pikant eingelegter Camembert mit Knoblauch und eingelegte Paprika	75,-
2 st	Eingelegte Wurst und Essig und Zwiebel 2 St Brot	75,-
100 g	Hausgemachte Leberpastete mit Butter, wilden Preiselbeeren und hausgemachtem Brot	75,-
100 g	Entenschmalzfleisch - fein gezupftes gebratenes Entenfleisch mit Entenfett und Zwiebe	85,-
150 g	Schnitte aus auf dunklem Bier gebratener Schweinshaxe, serviert mit Senf, Cremigmeerrettich, pikanter Soße und Ziegenhornpaprika	85,-
200 g	Käse vom Brett - Hermelín (Schimmelkäse), Blaťácké zlato (tsch. Variante des Bel Paese), Niva (Blauschimmelkäse) und Edamer, Nüsse und Oliven, 2 Brotscheiben	95,-
400 g	- 175,-	

SUPPEN

0,3 l	Knoblauchsuppe mit Kartoffeln , Rauchfleisch und Käse	40,-
0,3 l	Suppe des Tages	25,-

SALATS

300 g	Große griechischen Salat - Paprika, Gurken, Tomaten, Fetakäse, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln	99,-
250 g	Gemischter Salat - Paprika, Gurken, Tomaten, Salat, Knoblauch-Dressing	79,-
300 g	Caesar Salat mit Hähnchenbrust , mit gerostetem Gemüse und Knoblauchcroutons, Parmesan	135,-

TEIGGERICHTE

300 g	Hausgemachte Kartoffelnocken mit Knoblauchspinat und Zwiebelstroh	115,-
300 g	Tagliatelle mit Lachs , Tomatensauce, schwarze Oliven, Kapern und Schalotte	135,-
250 g	Spaghetti Carbonara - Speck, Parmesan, Eigelb und Sahne	125,-

FRITTIERTE LEBENSMITTEL

150 g	Alttschechischer paniertes Käse mit Haus Pommes Frites und Tatarsoße	125,-
200 g	Paniertes Snitzel (Schweinekamm ^I , Kotlett ^{II} oder Hähnchenbrust ^{III})	115,-
300 g	Cordon Bleu - Hähnchensnitzel gefüllt mit Schinken und Blau Käse	150,-



DESSERT

150 g	Heiße Himbeeren übergossen mit Vanille-Eis und Schlagsahne	75,-
1 St	Pfannkuchen mit Eis und Schokolade, hausgemachte Schlagsahne	55,-
1 St	Strudel mit hausgemachte Schlagsahne	55,-
1 St	Torte des Tages	55,-

SPEZIALITÄTEN

100 g	Tatarbeefsteak mit Gewürz- und Soße Variationen, knusprig Toasten und Knoblauch	140,-
180 g	Grosse Tatarbeefsteak mit Gewürz- und Soße Variationen, knusprig Toasten und Knoblauch	225,-
250 g	Saftiger Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Pancetta und Mozzarella, Basilikumpesto	150,-
150 g	Pikante Scharf Pfanne mit Rinderfilet und Schweine-Lenden mitknusprigen Zwiebeln	165,-
200 g	Garnelen mit Knoblauch und Chili , Salate, hausgemachte Basilikumpesto, Balsamico-Essig, Cocktailsauce, geröstetes Baguette	165,-
200 g	Burger Classic – Rindfleisch 80%, Schweinefleisch 20%, Frühstücksspeck, Zwiebel, Tomate, Senf, Ketschup, Gurke, Salate, hausgemachte Rolle, Pommes Frites	165,-
200 g	Käseburger Royal – Rindfleisch 80%, Schweinefleisch 20%, Frühstücksspeck, Zwiebel, Tomate, Käse dip, Tomate Sauce, Cheddar Käse, Salate, hausgemachte Rolle, Pommes Frites	185,-
350 g	MIX GRILL I. für eine person – 150 g Beefsteak, 100 g Hähnchenbrust, 100 g Schweinelende, gegrilltes Gemüse, Pomes Frites, Pfeffersauce und Pilzsauce	390,-
500 g	MIX GRILL II. für zwei personen – 200 g Beefsteak, 200 g Hähnchenbrust, 100 g Schweinelende, Ei, gegrilltes Gemüse, Pomes Frites, Pfeffersauce und Pilzsauce	520,-
2200 g	BAUERN MIX GRILL für zwei oder vier Personen – 1 St Gebratene Schweinshaxe, 500 g gebratene Schweinerippen, 200 g Schweinekamm, 1 St gebratene Schinkenwurst, Meerrettich, Senf, Sauerkraut	555,-

ALTBÖHEMISCHE SPEZIALITÄTEN

1 St	Gebratene Schweinshaxe an Schwarzbier mit Cremigmeerrettich und Senf	215,-
½	Ente gebraten auf Äpfeln mit Kraut und Knödelarten	195,-
150 g	Lendebraten mit Rahmsoße , Karlsbadknodel, Zitrone, Preiselbeeren und hausgemachter Schlagsahne	135,-
150 g	Pilsner Gulasch mit Zwiebeln und frischen Chilischoten, Semmelknödel	125,-
150 g	Rinderbäckchen in Rotwein mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	135,-
500 g	Schweinerippchen – Zwiebeln, Sahnemeerrettich, Senf, würzige Gemüsesauce	165,-
300 g	Bauern Delikatesse – 150 g Steak vom Schwein, 100 g geräuchertem Fleisch, 50 g Schinken Wurst, Kohl, Semmelknödel und Carlsbaderknödl	155,-



FLEISCH VOM GRILL

200 g	Lachs mit grobkörnigem Salz und Pfeffer mit Knoblauchspinat	165,-
150 g	Putensteak mit hausgemachter Tomatenpesto, serviert mit gegrilltem Gemüse	145,-
150 g	Hänchenbrust „Caprese“ Mozzarella, Tomaten, hausgemachte Basilikumpesto	125,-
250 g	Schweine Nacken , mariniert mit der speziellen Gewürzmischung mit kräftigem Räuchergeschmack, serviert mit Senf, Sahnemeerrettich und Pepperoni	120,-
400 g - 170,-		
150 g	Schweinskotelett , gebraten mit Pancetta, getrockneten Tomaten und Mozzarella	140,-
250 g - 170,-		
200 g	Gegrillte Schweinelende mit Steinpilzen und Sahnsauce	175,-
200 g	Gegrillte Schweinelende mit grünem Pfeffer und geröstetem Gemüse	175,-
150 g	Gegrillter Schweinsfilet , mariniert mit buntem Pfeffer	125,-
200 g - 150,-, 250 g - 170,-		
150 g	Feines Rinderfilet Steak , fein gewürzt, serviert mit Kräuterbutter	195,-
200 g - 220,-		
150 g	Rinderfilet Steak mit Pfeffersahnesauce aus eingelegtem grünen Pfeffer	205,-
200 g - 255,- 300 g - 300,-		
150 g	Rinderfilet Steak , serviert auf dem Nest aus grünen Bohnen, Pancetta und feiner Sahnesauce mit Schlagbutter	230,-
200 g - 280,- 300 g - 325,-		
200 g	Mariniertes Gewürz Rumpsteak mit Sauce aus Sahne, Dijon-Senf, Worcestersauce und frisch geschnittenem Chillli-Paprika	190,-
300 g - 255,-		
200 g	Rumpsteak mit Steinpilze-Fruhlingszwiebel-Sahnesauce	205,-
300 g - 270,-		
200 g	Klassisches Englisches Rumpsteak mit gegrilltem Schinken und Spiegelei	195,-
300 g - 255,-		

BEILAGEN

200 g	Gekochte Kartoffeln	30,-	160 g	Hausgemachte Semmelknödel	30,-
200 g	Gebackene Kartoffel	40,-			
200 g	Gestampfte Kartoffeln mit Zwiebel	40,-	200 g	Hausgemachte Carlsbadeknödl	30,-
150 g	Pomes Frites	40,-	150 g	Jasmin Reis	30,-
150 g	Hausgemachter kartoffelkrokette	45,-	200 g	Gegrilltes Gemüse Rattatouille	45,-
3 St	Kartoffelpuffer	40,-	1 St	Gebratene Brotscheibe	8,-
200 g	Gebackene Kartoffel mit Sauersahne	50,-	1 St	Gebäck im Körbchen serviert	20,-