

PŘEDKRM | STARTERS | VORSPEISEN



Kozí mousse s lučným medem

CZK 95 | € 3,70

Goat Cheese Mousse with Honey
Ziegenkäsemousse mit Blütenhonig



Koktejl z říčních ráčků

CZK 165 | € 6,50

Crayfish Cocktail
Flusskrebs-Cocktail

..

Pokrmu uvedené na jídelním lístku mohou obsahovat alergen. Informace o obsahu alergenů Vám poskytne obsluhující personál.

The dishes listed on the menu may contain allergens. Ask staff for information about the allergen content.

Die Gerichte auf der Speisekarte aufgeführt sind, können Allergene enthalten. Informationen über Allergene liefern Personal.

POLÉVKY | SOUPS | SUPPEN

Slepičí vývar s Celestýnskými nudlemi CZK 85 | € 3,30

Chicken Soup with Celestine Noodles (Pancake Strips)

Hühnerbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Bramborový krém s pórkem a domácí Grissini CZK 85 | € 3,80

Cream of Potato Soup with Leek and home-made Grissini

Kartoffelcremesuppe mit Lauch und mit hausgemachter Grissini

SALÁTY | SALADS | SALATEN



Salát z polníčku, medvědího česneku
a semínek slunečnice

CZK 95 | € 3,70

*Mache Salad (Lamb's Lettuce) with Bear's Garlic
and Sunflowers Seeds*

Feldsalat mit Bärlauch und Sonnenblumenkernen



Trhaný salát s králičím masem

CZK 155 | € 7,80

Green Lettuce Salad with Rabbit

Grüner Salat mit Kaninchen

HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN



Bramborové noky se špenátem

a sýrem Pecorino

CZK 185 | € 7,30

Potato Gnocchi with Spinach and Pecorino Cheese

Kartoffel-Gnocchi mit Pecorino Käse

Hovězí guláš s bramborovými noky

CZK 185 | € 7,30

a vídeňskou cibulkou

Beef Goulash with Potato Gnocchi and Fried Onions

Rindsgulasch mit Kartoffel-Gnocchi und Röstzwiebeln

Vídeňský řízek s máslovými brambůrkami

CZK 245 | € 9,60

Wiener Schnitzel with Buttered Potatoes

Wienerschnitzel mit Butterkartoffeln


Konfitovaný vepřový bůček s ryzlinkovým

CZK 265 | € 10,40

zelím a bramborovými knedlíky

Confit of Pork Belly with Riesling-braised Cabbage and Potato Dumplings

Konfiertes Schweinebauch mit Rieslingkraut und Kartoffelknödel

 Selské kuře s cukrovým hráškem CZK 255 | € 10
a grilovanou cuketou


Farm Chicken with Snow Peas and grilled Courgette
Bauernhähnchen mit Zuckererbsen und gegrillte Zucchini

 Tafelspitz s grenailemi CZK 295 | € 11,60


“Tafelspitz“ Boiled Beef with Grenaille Potatoes
Tafelspitz mit Grenaille-Kartoffeln

 Grilovaný filet ze pstruha s hráškovým puré CZK 290 | € 11,40

Grilled Trout with Pea Puree and Spring Vegetable
Forellenfilet vom Grill mit Erbsenpüree und Frühlingsgemüse

 Králičí běhy s čerstvým špenátem CZK 385 | € 15,10
a bramborovými noky

Rabbit Leg, Fresh Spinach and Potato Gnocchi
Kaninchenkeule mit frischem Spinat und Kartoffel-Gnocchi

 Kachní prsa sous-vide s jarní zeleninou CZK 375 | € 14,70
a pomerančovou omáčkou

Duck Breast sous-vide with Spring Vegetable and Orange Sauce
Entenbrust sous vide mit Frühlingsgemüse und Orangensauce

DEZERTY | DESSERTS | DESSERT

Dort Doboš 1885

CZK 85 | € 3,30

Doboš Cake 1885

Dobostorte 1885

Dort Doboš – pradědečka všech vrstvených máslových dortů s čokoládovou polevou vytvořil maďarský cukrář József Dobos v roce 1885 a o jeho tajemství se s vídeňskými cukráři podělil až o dvacet let později.

Doboš Cake – the Grandfather of all chocolate layered cakes was created by the Hungarian confectioner József Dobos in 1885, and the recipe remained a secret for twenty years.

Dobostorte – die Urgrossmutter von allen Schokoladen-Biskuitschichten-Torten. In 1885 von dem ungarischen Konditoreimeister József Dobos gemacht. Bis zum Jahre 1906 hielt Dobos sein Rezept geheim!

Marcipánové knedlíčky a jahodami

CZK 110 | € 4,30

Sweet Dumplings with Marzipan and fresh Strawberries

Marzipan-Erdbeer-Knödel

Kartoffel-Chips serviert mit Sauerrahm und Chili Dipsaucen