



Liebe Gäste.

Unsere Köche wenden der Zubereitung von Speisen eine große Sorgfalt zu. Wir glauben, Ihre Wartezeit wird durch kulinarische Genüsse reich ersetzt, und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

** Auf Verlangen werden Ihnen Halbportionen für 70% des Preises zubereitet.*

Die Liste den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Abendsmenu

Essen nach Tagesangebot oder Rindergoulash 159,- Kč

Suppen nach Tagesangebot

- | | | |
|-----------|------------------------|--------|
| 1. 0,25 l | Brühe ^{1,7,9} | 35,-Kč |
| 2. 0,25 l | Sahnesuppe und andere | 45,-Kč |

Vorspeisen mit Gebäck

- | | | |
|---------|---|---------|
| 3. 80 g | Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse ^{1,3,4,7} | 79,-Kč |
| 4. 80 g | Geröstete Krevetten Sweet Chili ^{1,2,7,12} | 79,-Kč |
| 5. 80 g | Palatschinke mit geräuchertem Lachs und Ziegenkäse ^{1,3,4,7} | 89,-Kč |
| 6. 80 g | Feingschnittenes Rindfleisch mit Kräuteröl ^{1,7} | 99,- Kč |

Kindermenü

- | | | |
|----------|--|--------|
| 7. 1 st | Heidelbeere Knödel ^{1,3,7} | 89,-Kč |
| 8. 200 g | Pasta Bolognese mit Käse ^{1,3,7} | 89,-Kč |
| 9. 50 g | Panierte Käse Emental mit Pommes Frites ^{1,3,7} | 99,-Kč |

**Auf dieser Seite wählen Sie die Zubereitung
der Steaks nach unserem Angebot.**



Rinder ^{1,7}

* Flanke steak (Ireland) ^{1,7}	-200g	259,-Kč
	-300g	359,-Kč
* Kalbrumpsteak (Argentina) ^{1,7}	-200g	279,-Kč
	-300g	379,-Kč

Schweine ^{1,7}

* Kamm ^{1,7}	-200g	139,-Kč
* Kotelett - Fischgräte ^{1,7}	-300g	159,-Kč
* Filet ^{1,7}	-200g	239,-Kč

Geflügel ^{1,7}

* Hühnerbrust ^{1,7}	-150g	119,-Kč
------------------------------	-------	---------

10. - mit Kräutermischung ¹

der Zuschlag zum Preis +30 Kč

11. - blue Cheese (Blauschimmelkäse, Knoblauch) ⁷

12. - mit pikantem Gemüse (scharf wie ) ⁶

13. - mit Pizmischung

14. - mit Speck und Bohnenhülsen ^{1,6}

15. - mit Grünpfeffer ^{6,7}

Pannierte (Schnitzel)

16.	150 g	*Hühnerschnitzel ^{1,3,7}	119,-Kč
17.	150 g	*Schweinekamm mit Knoblauch ^{1,3,7}	139,-Kč
18.	170 g	*Kalbfleisch Wiener Schnitzel ^{1,3,7}	159,-Kč

Was schwimmt im Wasser +10g = 6 Kč

- | | | | |
|-----|-------|---|----------|
| 19. | 200 g | Forellefilet mit Kräutermischung ^{4,7} | 159,- Kč |
| 20. | 150 g | Tunfischfilet mit Wein ^{4,7} | 189,- Kč |
| 21. | 150 g | Lachsfilet mit Spargel und Zitronensauce ^{4,7} | 189,- Kč |

Pasta und fleischlose Gerichte



- | | | | |
|-----|-------|--|----------|
| 22. | 2 st | Heidelbeere Knödel (ϕ 90mm \pm 4mm, v=50mm) ^{1,3,7} | 119,- Kč |
| 23. | 80 g | Gegrillte Camembert mit Nüsse und Preiselbeeren ^{7,8,12} | 109,- Kč |
| 24. | 130 g | Gegrillte Papriken mit balkanischem Käse ⁷ | 129,- Kč |
| 25. | 300 g | Teigwahren aglio - olio (Knoblauch, Chilli, Parmesan) ^{1,3,7} | 119,- Kč |
| 26. | 300 g | Teigwahren mit Spinat und Mozzarellakäse ^{1,7} | 139,- Kč |

Andere...

- | | | | |
|-----|-------|--|----------|
| 27. | 200 g | Entenleber mit Speck ^{1,7} | 119,- Kč |
| 28. | 120 g | Tatarbeefsteak (ungekochtetes Fleisch, Toast 6 st) ^{1,3,10} | 169,- Kč |
| 29. | 120 g | Fleischspieß mit Gemüse auf dem Grill | 189,-Kč |
| 30. | 150 g | Die Dukaten des Grafen Harrach(Wildschwein, Pilzen,Poree) ^{1,6} | 259,-Kč |

Bestellung einen Tag im voraus

- | | | | |
|-----|-------|---|----------|
| 31. | 500 g | Schweinerrippchen mit Honig und Rosmarin ¹⁰ | 189,- Kč |
| 32. | 500g | Schweinehaxe mit Kren, Senf und Sauerkraut
(cca 1000g) +100g = 10 Kč ¹⁰ | 199,- Kč |
| 33. | 500 g | Confitierte Lammhaxe mit Spinat ^{1,7} | 239,-Kč |

Kalte Dressings

- | | | | |
|-----|--|-------------------------------------|--------|
| 34. | | Ketchup | 10,-Kč |
| 35. | | Preiselbeeremajonäse ¹² | 25,-Kč |
| 36. | | Pflaumenchilisauce ¹² | 25,-Kč |
| 37. | | Joghurt - Kräutersauce ⁷ | 25,-Kč |
| 38. | | Tatarensauce ^{3,7,10} | 25,-Kč |

Beilagen zu allem

39.	4 st	Gebäck ^{1,3,7}	20,-Kč
40.	160 g	Gedünsteter Reis	25,-Kč
41.	160 g	Semmelknödel ^{1,3,7}	29,-Kč
42.	160 g	Pommes	29,-Kč
43.	160 g	Amerikanische Kartoffeln	39,-Kč
44.	160 g	Gebratene Kartoffeln mit Olivenöl	45,-Kč
45.	160 g	Übergebäckene Parmesankartoffeln ⁷	49,-Kč
46.	160 g	Frisch geröstetes Gemüse mit Olivenöl	55,-Kč

Salate

47.	150 g	Knackigersalat mit Orangen und Schwarzen Oliven	69,-Kč
48.	150 g	Gemüsesalat mit balkanischem Käse ⁷	79,-Kč
49.	150 g	Kopfsalat mit roter Rübe und Ziegenkäse ⁷	109,-Kč
50.	250 g	Gemüsesalat mit Krevetten ^{10,14}	119,-Kč

Süßer Punkt und Eisbecher



51.	1 st	Hausgebackener Apfelstrudel mit Schlagsahne ^{1,3,7,8}	49,-Kč
52.	1 st	Hausgebackenes Kuchen nach Tagesangebot	49,-Kč
53.		Eisbecher (Obst, Sahne, Biskuit) ^{1,3,7,8}	69,-Kč
54.		Heiße Himbeeren mit Eis ^{1,3,7}	69,-Kč
55.		Bananenschale (Banane mit Eis und Schlagsahne) ^{1,3,7}	79,-Kč
56.	1 st	Palatschinken mit Eis, Obst und Schlagsahne ^{1,3,7}	79,-Kč

...Happen zum Wein

57.	80 g	Chips	35,-Kč
58.	80 g	Oliven	45,-Kč
59.	70 g	Salzige Mandeln ⁸	55,-Kč
60.	45 g	Marinierte Käse Camembert mit Gebäck ⁸	69,-Kč
61.	100 g	Piknte Wurst und Käse ⁷	89,-Kč

Weinkeller Skalka

***Beisammensein am Kamin
10-16 Personen***



Vermietung 700 Kč ganzer Abend

***Essen nach der Verabredung
Selbstbedienungspipe***

***Faßbier halbdunkel Master 13°, Pilsner 12°
Weinbau Petr Skoupil***

MARKIERUNG DEN ALLERGENEN IN DER SPEISEKARTE

- 1) Glutenthaltiges Getreide
- 2) Krustentier und die Produkte daraus
- 3) Ei und die Produkte daraus
- 4) Fisch und die Produkte daraus
- 5) Erdnuss und die Produkte daraus
- 6) Sojabohnen und die Produkte daraus
- 7) Milk und die Produkte daraus
- 8) Nüsse und die Produkte daraus
- 9) Sellerie und die Produkte daraus
- 10) Senf und die Produkte daraus
- 11) Sesam und die Produkte daraus
- 12) Schwefeldioxid und Sulfit
- 13) Wölfischer Bohnen und die Produkte daraus
- 14) Weichtiere und die Produkte daraus