

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.*

Suppen nach Tagesangebot


1.	0,259l	Brühe ^{1,9}		65 Kč
2.	0,259l	Sahnesuppe ^{1,7}		69 Kč

Kindermenü

6.	200g	Pasta Bolognese mit Käse ^{1,3,7}	129 Kč
7.	50g	Panierte Eidamkäse mit Pommes Frites ^{1,3,7}	139 Kč
8.	1ks	Heidelbeerenhefekloß mit Eis und Schlagsahne ^{1,3,7}	139 Kč
9.	80g	Panierte Hühnerschnitzelchen mit Pommes Frites ^{1,3,7}	149 Kč
10.	80g	Hühnerbrust mit Pfirsich, Käse und Kartoffeln ^{1,3,7}	159 Kč

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

Rinder^{1,7}

200 g	Flankensteak (Irsko)		319 Kč
300 g	Flankensteak (Irsko)		419 Kč
200 g	Kalbsstriploinsteak		319 Kč
300 g	Kalbsstriploinsteak		419 Kč

Schweine^{1,7}

200 g	Kamm	179 Kč
200 g	Filet	279 Kč

Hühner^{1,7}

150 g	Hühnerbrust	169 Kč
-------	-------------	--------

Wärme Steaksoßen

11.	Blauschimmelkäsesoße ⁷	55 Kč
12.	Pfeffersoße ^{1,7}	55 Kč
13.	Demi-glace-Soße mit Champignons ^{1,7}	69 Kč

Panierte Schnitzel

14.	150 g Hühnerschnitzel ^{1,3,7}	169 Kč
15.	150 g Schweinekammschnitzel mit Knoblauch ^{1,3,7}	179 Kč
16.	150 g Kalbsfleischwienerschnitzel ^{1,3,7}	249 Kč



Fisch

20. 180 g Lachsfilet mit Portwein und Rosmarin ^{1,4,7} 279 Kč
21. 200 g Forellefilet mit Kräutermischung ^{4,7,12} 229 Kč



Pasta und Fleischlose Gerichte*

22. 2 St. *Heidelbeerenhefeklöße mit Schlagsahne ^{1,3,7} 189 Kč
23. 90 g *Gegrillte Camembert mit Nüsse und Preiselbeeren ^{1,7,8,12} 179 Kč
24. 160 g *Gegrillte Paprika mit Balkan Käse und Kräuterdressink ^{7,10} 219 Kč
25. 250 g *Pasta Bolognese ^{1,3,7} 179 Kč
26. 250 g *Pasta aglio olio e peperoncino ^{1,3,7} 189 Kč

Andere

28. 150g Entenleber Portwein und Äpfel ^{1,7} 209 Kč
29. 120g Rindertatar mit Knoblauchbrot (6 Stück) ^{1,3,10} 229 Kč

Gerichte am Vortag zu bestellen

31. 500g Schweinerrippchen mit Honig und Rosmarin ^{1,6,10} 289 Kč
32. 700g Gegrillte Schweine Haxe mit schwarzem Bier
kren, Senf und Sauerkraut ^{1,10,12} 319 Kč

Kalte Dressinks

34. Ketchup 15 Kč
35. Pflaumen-Chilli-Soße ¹² 35 Kč
36. Joghurt-Kräuter-Soße ⁷ 35 Kč
37. Tatarensoße ^{3,7,10} 35 Kč

Beilagen

40.	1 ks	Pita Brot ^{1,3,7}	35 Kč
41.	160 g	Pommes Frites	55 Kč
42.	160 g	Amerikanische Kartoffeln	55 Kč
43.	160 g	Kroketten ^{1,3,7}	55 Kč
44.	160 g	Bratkartoffeln mit Olivenöl	69 Kč
45.	160 g	Bohnenhülsen mit Speck	69 Kč
46.	160 g	Grillgemüse mit Olivenöl	99 Kč
47.	160g	Gekochter Brokkoli	99 Kč

Salate

50.	150g	Knackiger Salat mit Orangen und Oliven	109 Kč
51.	150g	Tomatensalat mit Zwiebel	109 Kč
52.	150g	Gemüsesalat mit Balkan Käse ⁷	119 Kč
53.	250g	Gemüsesalat mit Ziegenkäse und Joghurt-Kräuterdressink ^{1,3,4,7}	239 Kč

Süßer Punkt und Eisbecher

55.		Hausgebackener Apfelstrudel mit Sahne ^{1,3,7,8}	69 Kč
56.		Torte nach Tagesangebot	79 Kč
57.		Eisbecher mit Obst und Sahne ^{1,3,7}	99 Kč
58.		Eis mit heißen Himbeeren ^{1,3,7}	99 Kč
59.		Palatschinke mit Nutella und Schlagsahne ^{1,3,7,8}	109 Kč
60.		Palatschinke mit Obs, Eis und Schlagsahne ^{1,3,7}	119 Kč

Happen zum Wein

61.	80 g	Bohemia Chips	55 Kč
62.	70 g	Salzige Mandeln ⁸	79 Kč

Weinkeller Skalka



Beisammensein am Kamin

10-16 Personen

Vermietung 3 000 Kč/ Abend

Essen nach der Verabredung
Selbstbedienungspipe

MARKIERUNG DEN ALERGENEN IN DER SPEISEKARTE

1. *Glutenhaltiges 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. *Milch 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*