

MENU / SPEISEKARTE



APPETIZERS / VORSPESSEN

- | | | |
|------|--|---------|
| 100g | Homemade Pate with Bacon, Currant Juice and Homemade Bread
Haus'gmachter Aufstrich, Johannisbeersaft und Haus'gmachter Brot | 89,-Kč |
| 120g | Fried Goose Liver with Shallot, Wine Sauce and Potato Pancake
Gebratene Gänseleber mit Zwiebel, Weinsauce und Kartoffelpuffer | 124,-Kč |
| 100g | „Plesná taška“ – Local Specialty. Recommended for Beer!
Potato dough rolls and Pork Meat
Erdäpfelteigtascherl mit Grammeln. Guat zum Bier! Lokale Spezialität! | 49,-Kč |

SOUPS / SUPPEN

- | | | |
|-------|--|--------|
| 0,33l | Homemade Beef Soup with Liver Dumplings, Homemade Noodles
Rindssuppe mit Leberknödel und hausgemachten Nudeln | 43,-Kč |
| 0,33l | Cabbage Soup with Homemade Sausage
Krautsuppe mit hausgemachter Wurst | 45,-Kč |
| 0,33l | Creamy Garlic soup with Toasted Bread
Cremige Knoblauchsuppe mit Geröstetes Brod | 45,-Kč |

LOCAL SPECIALTIES / LOKALE SCHMANKERLEN

- | | | |
|------|---|---------|
| 500g | Bean Soup with Wide Noodles and „Plesná taška“
Rolls of potato dough and pork meat
Bohnensuppe mit Teigstreifen und Erdäpfelgrammel-Tascherln
Erinnerung an alte Zeiten | 105,-Kč |
| 550g | Pork Chops on Wooden Board. Horseradish, mustard, hot pepper and bread
Spareribs mit Senf, Kren, Ölpfefferoni und Gebäck | 162,-Kč |
| 200g | Grilled Pork Neck Marinated in Honey, Horseradish, Mustard,
Pickles and Pastry, Served on a Wooden Plate
Gegrillter Schopfbraten mit Honig, Essiggurkerl, Kren,
Senf, Backware, serviert auf einem Holzbrett | 145,-Kč |
| 200g | Pork Schnitzek with „Hlohovec“ Potato Salad
Schnitzel mit Erdäpfelsalat – Ortsspezialität! | 139,-Kč |
| 300g | Homemade Sausage with Horseradish, Mustard, Hot Pepper and Bread
Hausmacher Wurst mit Meerrettich, Senf, Paprika und Brot | 109,-Kč |
| 200g | "Slížky" - potato dumplings with bacon and sour cabbage
"Slížky" - Kartoffelknödel mit Speck und Sauerkraut | 109,-Kč |
| 200g | „Buchtice.“ Cakes from yeast dough and potato, served with cocoa and butter
Buchteln - Erinnerung an Oma und Opa! | 69,-Kč |
| 200g | Homemade Pies with plum jam and poppy seeds
Hausgemachte Pies mit Pflaumenmus und Mohn | 89,-Kč |

CHICKEN SPECIALITIES / HÜHNERSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|--|---------|
| 200g | Turkey Steak in lemon and Horseradish Crust
with Red Grapes and Zweigeltrebe Rosé Topping
Steak von der Putenbrust in einer Meerrettich-Zitronenkruste
mit Glasur aus rotem Grapefruit und Zweigeltrebe Rosé | 159,-Kč |
| 400g | Turkey Drumstick Coated in Bacon with Paprika and Chillli Chutney
Putenkeulen in einer Speck-Kruste auf Paprika-Chutney mit Chili | 159,-Kč |
| 200g | Duck Breast with Cranberry Sauce and Endive Salad
with French Vinaigrette Dressing
Entenbrust mit Preiselbeeren-Soße und Zichorie-Salat
mit französischem Dressing Vinaigrette | 169,-Kč |

PORK SPECIALITIES / SCHWEINEFLEISCH SPEZIALITÄTEN

- 200g *Sliced Sirloin Steak with Cherry Sauce and Dried Cherries,
topped with pistachios*
*Geschnetzeltes Rumpsteak mit Kirschsauce
und getrockneten Kirschen, garniert mit Pistazien* 189,-Kč
- 200g *Sirloin Steak with Beetroot Dip,
Served with Au Gratin Potatoes with Garlic Mascarpone*
*Steak von der Lende mit Dip aus roter Rübe,
serviert mit gratinierten Kartoffeln mit Knoblauch-Mascarpone* 189,-Kč
- 200g *Pork Chop Roll Stuffed with Zucchini Julienne
and Spicy Vegetable Chutney*
*Roulade vom Kotelett, gefüllt
mit Zucchini-Julienne auf pikantem Gemüse-Chutney* 155,-Kč

BEEF SPECIALITIES / RINDFLEISCH SPEZIALITÄTEN

- 400g *Sliced Beef Sirloin Chateaubriand with Roasted Potatoes and French Fries*
For two persons
*Filiertes Chateaubriand vom Lendenbraten für zwei Personen,
mit Bratkartoffeln und Pommes frites* 599,-Kč
- 200g *Beef Sirloin Steak*
Rindsteak – Lungenbraten 299,-Kč
- *with Pepper Sauce / mit Pfeffersauce*
 - *with Mustard Dip / Senf-Dip*
 - *with Rosehip Sauce / mit Hagebuttensauce*
 - *with Red wine Sauce and Pistachios / Rotwein-Soße und Pistazien*
 - *with Chocolate Sauce and Chillli / mit Schokoladensauce und Chili*
 - *with Cheddar Cheese Dip / Cheddar-Käse Dip*
- 200g *Belgian Steak Tartare with French Fries, Basil salad and spicy sauce*
*Belgier Steak Tartare mit Pommes Frites,
Basilikum-Salat und Würzige Sauce* 299,-Kč

FISH / FISCHE

- 200g *Grilled Salmon Steak with Lime Creme Sauce and Grilled Vegetables*
Gegrilltes Lachssteak mit Limone Sahne Sauce und gegrilltem Gemüse 169,-Kč
- 200g *Parmesan Crusted Cod with Mustard Sauce*
Dorsch in einer Parmesan-Kruste mit Senfsoße 239,-Kč
- 200g *Perch with Butter, Cumin, Rosemary and Zucchini Puree*
Barsch mit Butter, Kümmel, Rosmarin und Zucchini Püree 249,-Kč

VEGETARIAN DISHES AND PASTA / FLEISCHLOSE GERICHTE UND TEIGWAREN

- 200g *Grilled Brie with Cranberries, Fresh Vegetables, Olives and Baguette*
*Weißschimmelkäse gegrillt, mit Preiselbeersauce garniert,
frisches Gemüse, Oliven, Baguette* 149,-Kč
- 200g *Tagliatelle with Creamy Mushrooms and Parmesan*
Tagliatelle mit Sahne Röhrling und Parmesan 129,-Kč
- 200g *Fried Cheese "Parenica" and Mozzarella with Creamy and Herb Sauce*
Panierter Käse „Parenica“ und Mozzarella mit Kräutersauce 169,-Kč

CHILDREN MEALS / KINDERGERICHTE

- 150g *Semolina Pudding with Cocoa*
Grießkoch mit Kakao 62,-Kč
- 150g *Pasta with Mozzarella, Roasted Corn and Bean*
Teigwaren mit Mozzarella, Kürküruz und Bohnen 78,-Kč
- 100g *Fried Chicken Breast Nuggets and Boiled Potatoes with Butter*
Gebratene Hendlbrust Nuggets und Gekochte Kartoffeln mit Butter 78,-Kč

SALADS / SALATE

350g	<i>Chicken Marinated Meat with Sundried Tomatoes, Mixed Salad of Fresh Vegetables, Herb Baguette and Dressing</i> <i>Marinierte Hendlstreifen mit getrockneten Tomaten auf gemischtem Salat, Dressing nach Wahl, Kräuterbaguette</i>	129,-Kč
200g	<i>Caesar Salad</i> <i>Caesar Salat</i>	69,-Kč
200g	<i>Coleslaw Salad</i> <i>Coleslaw Salat</i>	59,-Kč
150g	<i>Caprese - Tomatoes with Mozzarella and Basil</i> <i>Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	55,-Kč

GOOD WITH WINE AND BEER / MIT WEIN UND BIER

150g	<i>Homemade Cracklings with Bread</i> <i>Selbstgebackenes Grieben mit Brot</i>	65,-Kč
200g	<i>Cheese Platter</i> <i>Käsebrett</i>	99,-Kč

MEALS ON REQUEST / MAHLZEITEN AUF ANFRAGE

2 000g	<i>Confited Duck</i> <i>Enten Confit</i>	790,-Kč
3 000g	<i>Confited Goose</i> <i>Goose Confit</i>	999,-Kč

SWEETS / SÜSSEN LECKEREIEN

<i>Homemade Potato Pancake with plum jam and poppy seeds</i>	
<i>Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Pflaumenmus und Mohn</i>	63,-Kč
<i>Pancakes with Chocolate Cream and Hot Raspberries</i>	
<i>Pfannkuchen mit Schokoladencreme und heißen Himbeeren</i>	72,-Kč
<i>Homemade Chocolate Truffles</i>	
<i>Haus'gmachter Schokoladentrüffel</i>	69,-Kč
<i>Homemade Ice Cream - Chocolate, Coconut, Lemon</i>	
<i>Haus'gmachter Eis - Schokolade, Kokosnuss, Zitrone</i>	75,-Kč
<i>Homemade Ice Cream - 1 scoop of ice cream</i>	
<i>Haus'gmachter Eis - 1 Kugel Eis</i>	26,-Kč

SIDE-DISH / BEILAGEN

200g	<i>Boiled Potatoes with Butter / Gekochte Erdäpfeln mit Butter</i>	30,-Kč
200g	<i>Mashed Potatoes with Butter and Chive/ Erdäpfelgröstl mit Schnittlauch</i>	36,-Kč
200g	<i>Roasted Potatoes / Ofenkartoffeln</i>	36,-Kč
200g	<i>French Fries / Pommes Frites</i>	34,-Kč
200g	<i>“Žgance” – Fried Potato Paste / „Žgance“ – Gebratene Kartoffelteig</i>	39,-Kč
200 g	<i>“Přesňáky” – Pancakes from Potato Paste</i> <i>„Přesňáky“ – Besondere Kartoffelpuffer“</i>	38,-Kč
200g	<i>Homemade Potato Pancakes / Haus'gmachter Kartoffelpuffer</i>	38,-Kč
200g	<i>Baguette – Herb / Baguette – Kräuter</i>	35,-Kč
200g	<i>Homemade Bread / Haus'gmachter Brot</i>	42,-Kč
200 g	<i>Grilled Fresh Vegetables / Gegrilltes frisches Gemüse</i>	39,-Kč

SAUCES & DRESSINGS / SAUCEN & DRESSINGS

75g	Mustard Sauce / Senf Sauce	30,-Kč
75g	Apricot Sauce with Green Pepper / Aprikosen Sauce mit Grünem Pfeffer	30,-Kč
75g	Cheddar Cheese Dip / Cheddar-Käse Dip	30,-Kč
75g	Creamy and Herb Sauce / Kräutersauce	30,-Kč
75g	Ketchup / Ketschup	26,-Kč
75g	Homemade Tatar Sauce / Hausgemachte Sauce Tartare	26,-Kč

SOFT DRINKS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,20l	Homemade 100% Juice / Haus'gmachter 100% Saft	42,-Kč
0,50l	Kofola Draught / Kofola vom Fass	26,-Kč
0,30l	Kofola Draught / Kofola vom Fass	22,-Kč
0,33l	Kofola in glass / Kofola aus der Flasche	21,-Kč
0,25l	RC Cola	27,-Kč
0,25l	RC Cola Light	27,-Kč
0,25l	Vinea	25,-Kč
0,25l	Vinea Red	25,-Kč
0,25l	Orangina Regular	27,-Kč
0,25l	Pickwick Just Tea – Green Tea and Strawberry	30,-Kč
0,33l	Rajec Mineral Water	22,-Kč
0,33l	Rajec Soft Sparkling Mineral Water	22,-Kč
0,33l	Chito Tonic	30,-Kč
0,20l	Snipp Juice – Orange, Apple, Pineapple / Orangensaft, Apfelsaft, Ananas	29,-Kč
0,20l	Snipp nectar – Multivitamin, strawberry, blackcurrant / Multivitamin, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere	27,-Kč
0,50l	Fresh Water / Trinkwasser	5,-Kč

BEER / BIERE

0,50l	Bernard 11° Draught	26,-Kč
0,30l	Bernard 11° Draught	22,-Kč
0,50l	Bernard 10° Bottled Beer / Flasche	26,-Kč
0,50l	Bernard 12° Bottled Beer / Flasche	29,-Kč
0,50l	Bernard 12° Dark Beer / Schwarzbier	36,-Kč
0,50l	Bernard Free	26,-Kč
0,50l	Bernard Free Plum / Zwetschgen	33,-Kč
0,50l	Bernard Free Cherry Tree / Weichsel	33,-Kč

HOT BEVERAGES / WARMER GETRÄNKE

Lavazza Presso / Espresso	32,-Kč
Lavazza Cappuccino	32,-Kč
Lavazza Cafe latte	40,-Kč
Ice Coffee / Eiskaffee	45,-Kč
Black Tea, Green Tea, Fruit Tea / Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee	22,-Kč

SPIRITS, LIQUEURS, BOURBON, WHISKEY, APERITIFS SCHNÄPSE, LIKÖRE, WHISKY, BOURBON, APERITIV

0,04l	Vodka Finlandia	40,-Kč
0,04l	Vodla Jelzin – Gold	35,-Kč
0,04l	Rum	30,-Kč
0,04L	Captain Morgan - Spiced Gold	49,-Kč
0,04l	Plum Brandy / Schligowits	38,-Kč
0,04l	Fernet Stock / citrus	38,-Kč
0,04l	Becherovka	40,-Kč
0,04l	Jägermeister	55,-Kč
0,04l	Jim Beam	55,-Kč
0,04l	Johny Walker	55,-Kč
0,04l	Gin	49,-Kč
0,04l	Martiny Dry	49,-Kč
0,04l	Martiny Bianco	49,-Kč
0,04l	Bailleys	55,-Kč

WINE / WEINE

Winery / Weinbaus Jaroslav Buriánek, Hlohovec

0,75l	Sylvaner / Grüner Sylvaner	2012	219,-Kč
0,75l	Pinot Blanc	2012	219,-Kč
0,75l	Pinot Gris	2012	229,-Kč
0,75l	Lemberger Rosé	2012	209,-Kč
0,75l	Cabernet Sauvignon	2012	229,-Kč

Winery / Weinbaus Svatopluk Hřebáčka, Podivín

0,75l	Gruner Veltliner / Grüner Veltliner	2012	229,-Kč
0,75l	Zweigeltrebe Rosé	2012	219,-Kč
0,75l	Blue Potrugál / Blauer Portugieser	2010	219,-Kč
0,75l	St. Vavrínek	2010	209,-Kč
0,75l	Zweigeltrebe	2009	239,-Kč

Winery / Weinbaus Moravíno, Valtice

0,75l	Gewurztraminer	2012	299,-Kč
0,75l	Chardonnay Barrique	2012	289,-Kč
0,75l	Sauvignon	2012	299,-Kč
0,75l	Merlot	2012	289,-Kč
0,75l	Pinot Noir	2011	299,-Kč

SAVORY BREAD / SALZGEBÄCK

Potato Chips – salted, Paprika, Bacon

Erdäpfelchips – Salz, Paprika oder Speckgeschmack 29,-Kč

Savory Bread

Salzgebäck 25,-Kč

Meals Prepared for you by / Mahlzeiten für Sie vorbereitet:

Pavel Baránek & Jan Křiká