

SPEISE KARTE



*Die Speis Zubereitung dauert bis 45 Minuten,
je nach Gericht und Gästeanzahl des Restaurants.*

Das Gewicht der Zutaten und des Fleisches ist im Rohzustand angegeben.

Für halbe Portionen werden 70 % vom Preis berechnet.

Vegetarische Gerichte sind markiert 


Vorspeisen

1. 1 Stck. Mariniertes Käse Camembert unserer Köche, mit Peperoni und Gebäck 
2. 100 g Pikantes Fleischröstbrot bestreut mit Käse
3. 150 g Hausgemachte Kartoffelchips 

Suppe ist der Grund

4. 0,35 l Rindfleischsuppe mit Nudeln
5. 0,35 l Knoblauchsuppe mit Ei, Wurst und Brotcroutons
6. 0,35 l Fleischborschtsch mit Sauerrahm
7. 0,4 l Tagessuppe

Klassische tschechische Gerichte

8. 150 g Rindfleisch auf Sahne mit Preiselbeeren und Karlsbaderknödel
9. 150 g Rindergulasch mit Semmelknödel und Zwiebeln
10. 150 g Gebratenes Schweinshalsstück auf Sauerkraut mit Semmelknödel
11. 300 g Käse Camembert im Kartoffelteig 
12. 400 g Kartoffelpuffer mit Hühner- und Schweinefleisch und hausgemachtem Ratatouille gefüllt

Spezialitäten von „Krivy pes“

13. 250 g **Suvorov Schwert** – drei Arten von Fleisch auf dem Säbel
(Hähnchenbrust, Lendenbraten und Schweinefilet bespickt mit Peperoni und Speck)
14. 450 g Pfanne Kutuzov (Schweine- und Rindfleisch, durchwachsener Speck, Ei, Zwiebel, Knoblauch und geröstete Kartoffeln)
15. 400 g Schinkenflecken Krivy pes
16. 450 g Gourmet-Pfanne (Hähnchengeschnetzeltes, geräuchertes Bauchfleisch, Champignons, Kartoffeln, Sahne, Blauschimmelkäse)
17. 0,5 l Fleischborschtsch mit Sauerrahm im Kessel serviert
18. 1300 g Gebratenes Eisbein mit Senf, Meerrettich, Sauergurke und Gebäck
(Die Zubereitungsdauer beträgt bis zu 45 Minuten.)
19. 600 g Gebratene fleischige Schweinefleisch Rippchen auf Brettchen, Senf, Meerrettich, Sauergurke

Hühnerfleisch

20. 250 g Hähnchenbruststeak mit Kräuterbutter
21. 200 g Paniertes Hühnerschnitzel
22. 200 g Hähnchenbrust mit gegrillten Zucchini und Zitronensoße
23. 200 g Hähnchentasche gefüllt mit Brokkoli und Blauschimmelkäse
24. 200 g Hähnchenstücke in Sahnesoße mit Champignons

Schweinefleisch

25. 250 g Schweinebratensteak mit Kräuterbutter
26. 200 g Paniertes Schweinebratenschnitzel
27. 200 g Schweinebraten gefüllt mit Speck und Champignons in Kräutersoße
28. 200 g Schweinebratenmedaillons auf geröstetem Gemüse mit Vollkornsenf-soße

Rindfleisch - Diamant Muskel

29. 250 g Filetsteak mit Kräuterbutter
30. 200 g Diamnat Museklspieß mit Speck und Champignons
31. 150 g Steak Tartar mit drei Röstbrot mit Knoblauch

Steaksoße

32. Pfeffersahnesoße
33. Pilzsoße




Fischgerichte

- 34. 200 g Lachs gegrillt mit Kräuterbutter
- 35. 250 g Forelle gegrillt mit Kräuterbutter




Empfohlene Beilagen für Fische

- 36. 150 g Grünbohnen mit Speck



Salatgerichte

- 37. 440 g Gemischtes Gemüse mit Hühnerfleisch, Joghurdressing und gerösteten Zwiebeln
- 38. 440 g Gemischtes Gemüse mit Hühnerfleisch, Käse Camembert, Meerrettich-Dressing und gerösteten Zwiebeln
- 39. 400 g Gegrilter Camembert mit Gemischtes Gemüse, Preiselbeeren-Dressing, Toast 
- 40. 250 g Gemischtes Gemüse mit Käse Camembert und Joghurdressing 
- 41. 250 g Gemischter Salat mit Schafskäse 

Vegetarische Gerichte

- 42. 150 g Gebratener Käse mit hausgemachter Tatarsoße 
- 43. 100 g Gebratener Käse Camembert mit Preiselbeeren 
- 44. 150 g Gebratene Champignons 

Nachspeisen und Desserts

- 45. 2 Stck. Palatschinken mit Eis und Schlagsahne 
- 46. 1 Stck. Hausgemachtes Biskuit-Tiramisu 

Beilagen

47. 200 g Gekochte Kartoffeln mit Butter
48. 200 g Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebel
49. 200 g Wedges
50. 200 g Pommes-fritres zum Steak
51. 200 g Kartoffeldukate mit Knoblauch
52. 200 g Gegrilltes Gemüse
53. 150 g Grünbohnen mit Speck
54. 1 Stck. Gebäck, Toast
55. Korb – Auswahl vom Gebäck
56. 50 g Ketchup
57. 50 g Senf
58. 50 g Meerrettich
59. 100 g Essigurke
60. 100 g eingelegte Paprika
61. 50 g Hausgemachte Tatarsoße
62. 50 g Teufelsoße,

Getränkekarte

Aperitif

- 0,05 l Campari
- 0,10 l Cinzano – Bianco, Rosso
- 0,10 l Martini – Bianco, Extra dry
- 0,10 l Metropol – Bianco
- 0,10 l Crodino (nichtalkoholische aperitif)

Sekte und Schaumweine

- 0,75 l Bohemia Demi sec, Brut, Rosso
- 0,75 l Bohemia Prestige Demi sec
- 0,75 l Bohemia sekt nichtalkoholische
- 0,75 l Sekt für Kinder

Nichtalkoholische Getränke

- 0,50 l Karaffe mit Wasser
- 1,00 l Karaffe mit Wasser
- 0,33 l Mineralwasser MATTONI
- 0,10 l Soda
- 0,10 l Fass-Himbeer-Limonade, Fass-TraubenLimonade
- 0,25 l Pepsi cola, Pepsi cola light
- 0,25 l Mirinda, 7 UP, Tonic
- 0,25 l Toma Fruchtsaft
- 0,20 l Ice tea
- 0,25 l RED BULL

Fasswein

Weinkeller KUBÍK Velké Bílovice

Trockener Weißwein vom Fass: 0,20 l

Trockener Rotwein vom Fass: 0,20 l

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine

<i>Traminer</i>	<i>trockener</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>trockener</i>
<i>Pinot Gris</i>	<i>trockener</i>
<i>Traminer</i>	<i>Spätlesenwein, halbtrockener</i>
<i>Pálava</i>	<i>Traubenauswahl, halbsüßer</i>

Rotweine

<i>Blauer Portugaler</i>	<i>trockener</i>
<i>Zweigeltrebe</i>	<i>trockener</i>
<i>Blaufränkisch</i>	<i>Spätlesenwein, trockener</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>Traubenauswahl, trockener</i>

Spirituosen und Liköre aus der Lachei, der Walachei sowie aus der mährischen Slowakei

Beskydská likérka Staré Město - LAŠSKO

0,04 l	Stachelbeerelikör	20 %
0,04 l	Blaubeerelikör	20 %
0,04 l	Himbeerlikör	20 %
0,04 l	Kräuterlikör bitter	35 %
0,04 l	Lysá Hora likör	35 %

Žufánek - Boršice u Blatnice SLOVÁCKO

0,04 l	Sliwowitz	50 %
0,04 l	Birnbranntwein	50 %
0,04 l	Aprikosenbranntwein	45 %
0,04 l	Walnuss-Branntwein	35 %
0,04 l	Honiglikör	33 %

Rum

0,04 l Local rum
0,04 l Republica
0,04 l Captain Morgan spiced

0,04 l Legendario Elixír 7 y
0,04 l Captain Bucanero Elixír 7 y
0,04 l Zacapa Centenario 23 y
0,04 l Diplomatico Reserva 12 y

Spiritus und liquer

0,04 l Griotte
0,04 l Pepermint
0,04 l Fernet Stock
0,04 l Fernet Stock citrus
0,04 l Jägermeister
0,04 l Magister
0,04 l Becherovka
0,04 l Stará Myslivecká
0,04 l Borovička spíšská
0,04 l Gin
0,04 l Amundsen vodka

0,04 l Amundsen flavored
0,04 l Chivas regal 12 YO
0,04 l TullamoreDew
0,04 l Jack Daniels
0,04 l Jameson
0,04 l Baileys
0,04 l Metaxa 5*
0,04 l Metaxa 7*
0,04 l Hennessy fine cognac
0,04 l Tequila Silver
0,04 l Tequila Gold

Beer

Bier vom Fass

0,3 l Pilsner Urquell
0,3 l Radegast 12°
0,3 l Radegast 10°
0,3 l Schwarzer Bock 10°
0,3 l Birell

0,5 l Pilsner Urquell
0,5 l Radegast 12°
0,5 l Radegast 10°
0,5 l Schwarzer Bock 10°
0,5 l Birell

Flaschen Bier

0,5 l Birell alcohol frei
0,5 l Birell halbdunkle

0,3 l Frisco
0,5 l Gambrinus früchte

Warm drinks

Espresso	Frappé
Cappuccino	Heiße Dunkleschokolade
Kaffe latte	Heiße Weiseschokolade
Kaffe türkischer	Grog
Irischer Kaffee	Glühwein
Algerischen Kaffee	Tee Manuel
Wiener Kaffee	Heiße Saft
Nescafé	Honig zusätzlich
Eiskaffe	

Süßwaren und Ergänzungssortiment

Salzstangen Havlík
Erdnüsse
Pistazien
Geröstete Mandeln (50 g)
Oliven