

Vorspeisen

- | | | |
|-------|--|---------|
| 80 g | Entenleberpastete mit Rucola und Waldpreiselbeeren, serviert mit knusprig gebackener Semmel (1, 3, 7) | 110,-Kč |
| 100 g | Gegrillter französischer Ziegenkäse „Rondin Riblaire“ im Schwarzwälder Schinkenmantel, serviert mit Rucola-Salat, Waldpreiselbeeren und knusprig gebackener Semmel (1, 3, 7) | 139,-Kč |
| 100 g | Rindercarpaccio mit Kapern, Zitrone, Rucola, Parmesan (gehobelt), serviert mit knusprig gebackenem italienischem Brot | 210,-Kč |

Suppen

- | | | |
|--------|---|--------|
| 0,33 l | Brauerei – Gulaschsuppe mit Kartoffeln, serviert mit knusprig gebackenem Brot (1, 3, 7) | 65,-Kč |
| 0,33 l | Ausgiebige Rinderbrühe mit Fleisch, Gemüse, Nudeln und mit hausgemachten Leberknödeln (1, 3, 9) | 59,-Kč |

Hauptspeisen

- | | | |
|-------|--|---------|
| 200 g | Gegrillte Hähnchenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten im Schwarzwälder Schinkenmantel und frischem Basilikum | 210,-Kč |
| 200 g | Gegrillte Hähnchenbrust mit gerösteten Champignons und Cherrytomaten, serviert mit Parmesan-Sahnesauce (7) | 195,-Kč |
| 200 g | Gegrillte Schweinemedallions (Beilage und Sauce à la carte/nach der Speisekarte) | 225,-Kč |
| 200 g | Frisches Lachssteak gegrillt, mit Basilikumpesto, Zitrone, serviert mit gegrilltem Gemüse | 325,-Kč |
| 300 g | Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (Beilage und Sauce à la carte/nach der Speisekarte) | 390,-Kč |
| 300 g | Brasilianische Hohe Rippe (Beilage und Sauce à la carte/nach der Speisekarte) | 465,-Kč |

Zu gegrilltem Fleisch empfehlen wir

- | | | |
|-------|--|--------|
| 200 g | Geröstete grüne Bohnen mit Speck | 65,-Kč |
| 50 g | Champignonsauce aus frischen Champignons und Thymian | 55,-Kč |
| 50 g | Pfeffersauce mit grünem Pfeffer | 45,-Kč |

Traditionelle böhmische Küche

150 g	Gebackener Käse mit hausgemachter Tatarensauce und Salat (1, 3, 7, 9, 12)	139,-Kč
200 g	Schweinebraten im Block auf Dunkelbier und Zwiebel, serviert mit Sauerkraut und Knödelvariationen (1, 3, 7)	165,-Kč
150 g	Lendenbraten vom Rind mit hausgemachtem Semmelknödel, Zitrone, Schlagsahne und Waldpreiselbeeren (1, 3, 7, 9, 10, 12)	189,-Kč
200 g	Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Zitrone und frischem Salat (1, 3, 7)	155,-Kč
450 g	Kartoffelknödel mit Rauchfleischfüllung, serviert mit Sauerkraut, Röstzwiebel und Speck	159,-Kč

Unsere hausgemachten Burger

250 g	„Big Kastanie“ (1, 3, 7, 11) /Rindfleisch Chuck Roll mit Doppelportion von Grillspeck und Cheddar, mit Schalotten Zwiebel, Sauergurke, Tomate, Feldsalat und Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce, Knoblauch-Dressing, serviert mit Pommes Julienne (150 g)/	245,-Kč
200 g	„Jalapenos Burger“ (1, 7, 11) /Rindfleisch Chuck Roll mit Grillspeck, Zwiebelringen, Jalapenos, Cheddar, pikanter BBQ-Sauce, Friséesalat, serviert mit Pommes Julienne (150 g)/	225,-Kč
150 g	„Chicken Burger“ (1, 3, 7) /Gegrilltes Hähnchenfilet mit Mozzarella, Tomate, Feldsalat, hausgemachtem Dressing, serviert mit Pommes Julienne (150 g)/	195,-Kč

Teigwaren

375 g	Spaghetti Bolognese vom Rindfleisch, mit geriebenem Käse Grana Padano und Feldsalat	179,-Kč
375 g	Spaghetti mit gegrilltem Lachs, Ricotta, Basilikum-Pesto und mit geriebenem Käse Grana Padano	210,-Kč

Salate

- | | | |
|-------|--|---------|
| 375 g | Caesar Salat mit Hähnchen (1, 3, 4, 7)
/Römischer Salat in Stücken, gegrillte Hähnchenbrust, origineller Anchovis-Dressing, Tomaten, Croutons, Parmesanstreifen und Grillspeck/ | 189,-Kč |
| 375 g | Caprese Salat mit Mozzarella
/Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“, frisches Basilikum, serviert mit knusprig gebackenem italienischem Brot/ | 159,-Kč |
| 375 g | Salat mit gegrilltem Lachs
/Gegrillter Lachs, Cherrytomaten, Schalotte, Senf-Honig-Dressing, verziert mit frischem Dill/ | 195,-Kč |

Spezialitäten zum Bier und Wein

- | | | |
|-------|--|---------|
| 100 g | Gegrillter Camembert mit Schwarzwälder Schinken, Rucola und Waldpreiselbeeren, serviert mit knusprig gebackener Semmel (1, 3, 7) | 129,-Kč |
| 300 g | Unsere hausgemachten Kartoffel-Chips, serviert mit Knoblauch-Dressing (3) | 89,-Kč |
| 100 g | Traditioneller Rindertatar vom Rumpsteak, serviert mit Knoblauch und Röstbrot (1, 3, 10) | 169,-Kč |
| 150 g | Gebackene Olmützer Käse-Happen, serviert mit pikantem Krautsalat, Knoblauch-Dip und knusprig gebackenem Brot (1, 3, 7) | 149,-Kč |
| 500 g | Gebatene Hähnchenflügel in Barbecue-Soße, serviert mit hausgebackenem Brot und versiert mit Schalotte und Sesam | 169,-Kč |

Fleischlose Speisen

- | | | |
|-------|--|---------|
| 200 g | Panierter Blumenkohl mit Tatarsauce | 139,-Kč |
| 375 g | Caesar Salat ohne Fleisch (1, 3, 4, 7)
/Ömischer Salat in Stücken, Tomaten, Croutons, Caesar-Dressing, Parmesanstreifen/ | 115,-Kč |
| 375 g | Spaghetti mit Käse Grana Padano, Basilikum-Pesto und Rucola | 135,-Kč |
| 150 g | „Veggie burger“ (1, 3, 7)
/Gegrilltes Sojafleisch, Avocadodip, Tomate, Sauergurke, verschiedene Salatsorten in Stücken, serviert mit Pommes Julienne/ | 185,-Kč |



Nachspeisen

3 St.	Hausgemachter Pfannkuchen, serviert mit Walnüssen, Nutella und Schlagsahne (1, 3, 7, 8)	99,-Kč
3 St.	Hausgemachter Pfannkuchen, serviert mit Waldfrüchten, Schlagsahne und Schokoladen-Glasur (1, 3, 7, 8)	99,-Kč
1 St.	Eisbecher mit Waldfrüchten, Schlagsahne und Schokoladen-Glasur (3, 7)	105,-Kč
1 St.	Schokoladen-Dessert „FONDANT“, serviert mit Waldfrüchten, hausgemachter Schlagsahne und Schokoladen-Glasur (1, 3, 10)	110,-Kč

Saucen und Dips

50 g	Pfeffersauce mit grünem Pfeffer	45,-Kč	50 g	Barbecue Sauce	30,-Kč
50 g	Champignonsauce aus frischen Champignons und Thymian	55,-Kč	50 g	Thai Sweet Chili Sauce	30,-Kč
50 g	Hausgemachte Tatarensauce	30,-Kč	50 g	Senf	20,-Kč
50 g	Hausgemachter Knoblauch-Dip	30,-Kč	50 g	Senf-Honig-Dressing	30,-Kč
			50 g	Ketschup	25,-Kč

Beilagen

200 g	Geröstete grüne Bohnen mit Speck	65,-Kč	200 g	Stampfkartoffeln mit Speck und Petersilie	50,-Kč
160 g	Kartoffelknödel	35,-Kč	200 g	Gekochte Kartoffeln	35,-Kč
160 g	Semmelknödel	35,-Kč	200 g	Grillgemüse	75,-Kč
200 g	Pommes Julianne McCain	50,-Kč	4 St.	Brotscheiben (hausgebacken)	30,-Kč
200 g	Bratkartoffeln	50,-Kč	4 St.	Röstbrot	35,-Kč
200 g	Crispers Ofenkartoffel McCain	55,-Kč			

Alkoholfreie

0,5 l Pilsner Urquell	48,-Kč
0,3 l Pilsner Urquell	42,-Kč
0,5 l Velkopopovický kozel /dunkel/	45,-Kč
0,3 l Velkopopovický kozel /dunkel/	39,-Kč
0,4 l Kingswood Cider mit Eis und frischen Orangescheiben	45,-Kč
0,5 l Gemischtes Bier /dunkel und hell/	55,-Kč
0,3 l Gemischtes Bier /dunkel und hell/	45,-Kč

Alkoholfreie Fassbiere

0,5 l Birell /hell, vom Fass/	45,-Kč
0,3 l Birell /hell, vom Fass/	39,-Kč

Alkoholfreie Getränke vom Fass

0,5 l Kofola	45,-Kč
0,3 l Kofola	38,-Kč
0,5 l Malinovka /Himbeer-Limonade/	45,-Kč
0,3 l Malinovka /Himbeer-Limonade/	38,-Kč

Alkoholfreie Getränke

0,3 l Wasser /ohne Sprudel, fein, mit Sprudel/	37,-Kč
0,33 l Matonni-Mineralwasser	40,-Kč
0,2 l Pfanner 100% džus /Erdbeere, Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Aprikose, Tomatensaft/	45,-Kč
0,25 l Evervess tonic /originell, Ingwer/	45,-Kč
0,25 l 7up	45,-Kč

0,25 l Mirinda	45,-Kč
0,25 l Pepsi/Pepsil light	45,-Kč
0,25 l Red Bull	60,-Kč
1 l Wasserkrug mit frischem Obst, Pfefferminze und Eis	59,-Kč

Unsere hausgemachten Brausen und Eistees

0,4 l Hausgemachte Brause aus kaltgepresstem Obst /schwarze Johannisbeere, Birne, Sauerkirsche, Rote Bete/	65,-Kč
0,4 l Hausgemachter Eistee mit Eis und Zitronenscheibe	45,-Kč
0,4 l Almdudler /österreichische Nationallimonade, serviert mit Orangescheibe und Eis/	45,-Kč

Kaffee und heiße Getränke

7 g Espresso	45,-Kč
7 g Espresso Lungo	45,-Kč
7 g Cappuccino	59,-Kč
7 g Latté Machiato	69,-Kč
7 g Türkischer Kaffee	42,-Kč
7 g Eiskaffee mit italienischem Eis, Schokoladen-Glasur und Schlagsahne	79,-Kč
7 g Algerien Kaffee	75,-Kč
7 g Wiener Kaffee	49,-Kč
0,25 l Frischer Pfefferminztee	55,-Kč
0,25 l Frischer Ingwertee	55,-Kč

1 ks Tee DILMAH /schwarz/grün mit Honig und Zitrone/	49,-Kč
1 ks Tee DILMAH /Früchtetee/	45,-Kč
0,2 l Grog /Božkov tuzemský 0,04 l/	60,-Kč
0,3 l Glühwein	55,-Kč
1 ks Honig	5,-Kč

Offene Weine

0,1 l Pinot Grigio	36,-Kč
0,1 l Origineller italienischer Prosecco WAJDA	38,-Kč
0,1 l Merlot Veneto	36,-Kč

** 0,75 l Flaschenwein nach der Weinkarte bei Bedienung*

Schaumweine

0,75 l Bohemia Sekt alkoholfrei	289,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Demi Sec	289,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Brut	289,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Prestige Demi	475,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Prestige Brut	475,-Kč

Originelle italienische Proseccos

0,75 l Vino Spumante Rosé Bio	390,-Kč
0,75 l Prosecco D.O.C. Bio Brut	390,-Kč
0,75 l Prosecco D.O.C.	390,-Kč
0,75 l Prosecco WAJDA	285,-Kč

Aperitive

0,1 l Martini Bianco	55,-Kč
0,1 l Martini Extra Dry	55,-Kč

Whisky, Whiskey und Bourbon

0,04 l Jim Beam	65,-Kč
0,04 l Jameson	65,-Kč
0,04 l Jack Daniels	75,-Kč
0,04 l Jack Daniels Honey	75,-Kč
0,04 l Tullamore Dew	65,-Kč
0,04 l Tullamore Dew /14-jährig/	125,-Kč

Destillate (Schnäpse)

0,04 l Božkov tuzemský (Rum)	45,-Kč
0,04 l Birnenschnaps Williams - Rudolf Jelínek	65,-Kč
0,04 l Honey - Rudolf Jelínek	65,-Kč
0,04 l Pflaumenschnaps Original - Rudolf Jelínek	75,-Kč
0,04 l Goldener Pflaumenschnaps - Rudolf Jelínek	75,-Kč
0,04 l Vodka Finlandia	60,-Kč
0,04 l Vodka Beluga Export	135,-Kč
0,04 l Gin Beefeater	60,-Kč
0,04 l Tatratea 52 %	70,-Kč
0,04 l Tequila Olmeca Bianco	65,-Kč

Cognac und Brandy

0,04 l Metaxa 7*	90,-Kč
0,04 l Metaxa 12*	110,-Kč
0,04 l Rémy Martin V. S. O. P.	135,-Kč
0,04 l Rémy Martin XO Excellence	450,-Kč
0,04 l Mertel XO	350,-Kč

Liköre

0,04 l Becherbitter	55,-Kč
0,04 l Becherbitter Lemond	55,-Kč
0,04 l Božkov Griotka	45,-Kč
0,04 l Jägermeister	60,-Kč
0,04 l Fernet Stock	50,-Kč
0,04 l Fernet Stock Citrus	50,-Kč
0,04 l Eierlikör	45,-Kč
0,04 l Božkov Peppermint	45,-Kč

Rum

0,04 l Captain Morgan	55,-Kč
0,04 l Santos Dumont XO	135,-Kč
0,04 l Ron Zacapa Centenario /23-jährig/	125,-Kč
0,04 l Diplomatico Reserva Exclusiva /12-jährig/	95,-Kč
0,04 l Bacardi Carta Blanca	55,-Kč
0,04 l Havana Club /3-jährig/	45,-Kč
0,04 l Legendario Elixir /7-jährig/	85,-Kč

Gemischte Getränke

0,4 l Mojito /mit oder ohne Alkohol/	95,-/75,-Kč
0,25 l Aperol Spritz	95,-Kč
0,4 l Cuba Libre	95,-Kč
0,4 l Tequilla Sunrise	105,-Kč
0,4 l Martini fiero mit Orangenscheibe und Eis	95,-Kč

