

Alkoholfreie Getränke:

0,33 l	Mattoni	
0,75 l	Mattoni	
0,33 l	Aquila	
0,75 l	Aquila	
	Filteriertes Wasser	
0,33 l	Coca Cola	
	zero, light, classic	
0,25 l	Tonic	
0,25 l	Ginger Tonic	
0,25 l	Bitter Lemon	
0,25 l	Fruchtsaft - nach Wahl	
0,1 l	Gezapfte Limonade	
0,5 l	Hausgemachte Limonade	

Warme Getränke:

	Espresso	40,-
	Türkischer Kaffee	40,-
	Cappuccino	58,-
	Tee aus der Kanne, nach Auswahl	40,-
	Tee aus frischen Pfefferminzblättern	50,-
	Grog	75,-
	Glühwein	65,-

Wein:

0,15 l	Rulandské šedé (Pinot Gris)	45,-
	PPS Agro Strachotín, Qualitätswein	
0,15 l	Svatovavřínecké (St. Laurent)	45,-
	PPS Strachotín, Qualitätswein	

Das Angebot an Flaschenwein bekommen Sie von der Bedienung in unserer Vinothek

Sekt:

0,7 l	Proseco Borgo	355,-
	Molino extra dry Treviso	
0,75 l	Bohemia sekt demi	355,-

Alle alkoholischen Getränke werden in Volumen von 0,04L serviert (falls nicht anders angegeben)

Touristen Speisekarte

300 g	Bierplatte	240,-
	(Bierkäse, Edamer, Camembert, trocken geröstetes Brot, 0,2L Sladovar, 0,2L Valšů dunkel, 0,2L Boršovské halbdunkel, 0,2L Nebel)	
300 g	Geräucherte Platte	270,-
	(Warmer Schinken Räucherschinken, talián, selbstgemachte Bratwurst, Rillette, 0,2L Sladovar, 0,2 Valšů dunkel, 0,2 Boršovské halbdunkel, 0,2L Nebel)	
600 g	XXL Brett von Valšů	420,-
	(Eisbein, talián, Rinderrippen, selbstgemachte Bratwurst, 0,2L Sladovar, 0,2L Valšů dunkel, 0,2 Boršovské halbdunkel, 0,2L Nebel)	

Bier

Sladovar 12° ungefiltert

Untergäriges junges Spezialbier mit der Reifungsdauer von drei Wochen. Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Bierhefe
Mit seiner Bitterkeit passt es gut z.B. zum Eisbein, unserem Wildschweingulasch oder zu Rillettes.
EPM – 12%, ABV – 4,5%, IBU – 18

Valšů dunkel 10°

Obergäriges dunkles Spezialbier
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Laktose, Hopfengranulat, Bierhefe, Irisch Moos
EPM – 10%, ABV – 6,3%, IBU – 30

Boršovské halbdunkel 11°

Obergäriges Bier mit funkelnder Granatfarbe
Zutaten: Wasser, mährisches Malz, Karamellmalz, Saazer Hopfen Sládek
Sein Geschmack passt sehr gut zu dunklem Fleisch
EPM – 11%, ABV – 4,7%, IBU – 33

Hefebier 11° Nebel

Untergäriges Bier mit Hefeabsatz
Zutaten: Trinkwasser, Gerstenmalz, aufbereiteter Saazer Hopfen, Hopfenextrakt, feine Hefe
EPM – 11%, ABV – 4,2%, IBU – 24

Bei uns zapfen wir Bier

Hladinka 0,4 l	– 44,-
Zuerst wird Schaum gezapft und dann das Bier unter den Schaum	
Šnit 0,3 l	– 35,-
Zur Hälfte Schaum und Bier	
Mlíko 0,3 l	– 35,-
Schaumig gezapft	
PET 1l	– 70,-

Salziges Vergnügen:

200 g	Selbstgemachte Gemüsechips mit Knoblauchdip	60,-
100 g	Geröstete Mandeln	95,-
100 g	Geröstete Erdnüsse	60,-

Rum:

Legendario 9 y.o.	110,-
Mount Gay rum Black barrel	110,-

Vodka:

Russian Standard	70,-
Carskaja Gold 40%	70,-

Whisky:

Tullamore Dew	70,-
Grant's	70,-
Glenfiddich 12 y.o. Single malt	165,-

Einheimischer Alkohol:

Tuzemák Klassiker	70,-
Pfefferminz Grün Likör	70,-
Fernet Stock	70,-
Becherovka	70,-
Fruit brandy	
Fleret Pravá 50%	110,-
Slivovice (plum brandy)	
Hruškovice (pear brandy)	
Višňovice (cherry brandy)	
Meruňkovice (apricot brandy)	

Sonstiger Alkohol:

Absinth	110,-
Tequila silver, gold	110,-
Jägermeister	70,-
Gin Beefeater	70,-
Martini Extra Dry	45,-
Campari Bitter	65,-

Vorspeisen:

1 Stk Peters Rilletes <i>(Aufstrich aus langsam gebratener Ente mit Bauchfleisch, mit Fett übergossen)</i>	95,-
100 g Pivas <i>(Ordentlich gereift, mit Sardellen und mit allem, was dazu gehört)</i>	95,-
150 g Talián in der Kasserolle mit kräftiger Brühe <i>(Nach der originellen Rezeptur des Selchers Ugga)</i>	99,-
100 g Gegrillter Camembert <i>(mit Zwiebel Chutney und getoasteter Baguette)</i>	99,-
100 g Tatarbeefsteak auf der Platte <i>(Dry-Aged Beef mit allem, was dazu gehört. Auf Anfrage mischen wir es Ihnen gerne nach Ihrem Wunsch.)</i>	175,-
100 g Lachstartar mit gerösteten Toasts	165,-
3 Stk Kartoffelpuffer mit Speck und Sauerkraut	99,-
3 Stk Jalapeno Paprikas mit Käse gefüllt und im Teigmantel frittiert <i>(Balkankäse, Cheddar)</i>	130,-

Typische Gerichte von Valšů:

900 g Eisbein in Schwarzbier <i>(Langsam gebraten in unserem Schwarzbier, zwei Varianten zur Auswahl)</i>	229,-
<ul style="list-style-type: none">• Mit Senf, Kren, eingelegtem Kraut und Brot aus dem Backofen• Mit Mix Knödeln und Sauerkraut	

½ Ente mit unserer Füllung mit der Variante Kraut und Knödel <i>(zart gebraten mit der hausgemachten Füllung vom Chefkoch)</i>	255,-
250 g Schnitzel „Elephantenohr“ in Fett gebraten <i>(aus Schweinskamm mit Sauergurke)</i>	160,-
200 g Wildschweingulasch mit Speckknödeln	185,-
200 g Gebratene Käse-Pommes, selbstgemachte Tatarensoße, Marmelade	165,-

Suppen:

0,3/0,5 l Gulaschsuppe	50,-/85,-
0,3/0,5 l Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödeln <i>(mit Gemüse und hausgemachten Suppennudeln)</i>	50,-/85,-

Schnellgerichte:

200 g Beef Burger mit Pommes <i>(mit Speck, Senf-Mayonnaise, roten Zwiebeln und pochiertem Ei)</i>	235,-
... mit Jalapeno Paprika	+ 10,-
200 g Valšův Burger, Pommes <i>(mit grünen Bohnen, Senf-Mayonnaise und Käsesoße im Teigmantel)</i>	265,-
... mit Jalapeno Paprika	+ 10,-
600 g Hähnchenflügel	195,-
<ul style="list-style-type: none">• Tandori <i>(gebraten in selbstgemachter Marinade, Crudités)</i>• Buccanero <i>(gebraten mit unserer scharfen Soße, Crudités)</i>	
Rumpsteak	
200/300/400 g	195,-/265,-/395,-
<i>(vom tschechischen Rind Stračena, gereift mindestens 20 Tage)</i>	
200 g Flanksteak mit der Soße nach Ihrem Wunsch	255,-
200 g Ministeaks mit Pfeffersoße und Kartoffelpuffer	235,-
300 g T-Bone Steak vom Schwein	220,-
200 g Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Kräuterbutter, Kürbis-Kartoffel-Püree	195,-
200 g Gebratene Gnocchi mit Pesto, Tomaten und filierter Hähnchenbrust	195,-

Salate:

400 g Caesar-Salat <i>(römischer Salat, Pfeffer, Parmesankäse, Speck, Croutons)</i>	
<ul style="list-style-type: none">• mit Hühnerfleisch• mit Lachs• ohne Fleisch	165,- 195,- 135,-
300 g Gegrilltes Gemüse <i>(Paprika, Zwiebel, Zucchini, Aubergine, Steinpilze und Karotten, alles mit Parmesan gebraten)</i>	85,-
Griechischer Salat mit Fetakäse	
200 g klein	85,-
400 g groß	135,-
200 g Pikanter Krautsalat	45,-

Spezialitäten:

800 g Rinderrippen von jungen Stieren <i>(langsam gebratene Rinderrippen, eingelegt in der hausgemachten Marinade, mit Brot aus dem Ofen und hausgemachter Salsa)</i>	275,-
---	--------------

Kindergerichte:

90 g Gebratene Käse-Pommes, selbstgemachte Tatarensoße, Marmelade	95,-
90 g Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree	95,-
2 Stk Blaubeerknödel mit Vanillecreme und Schokoladenspänen	95,-

Süßes Vergnügen:

1 Stk Blaubeerknödel mit Vanillecreme und Schokoladenspänen	68,-
1 Stk Hausgemachtes Tiramisu	68,-

Beilagen:

200 g Pommes frites	40,-
200 g Amerikanische Kartoffeln	40,-
200 g Gestoßene Kartoffeln	40,-
200 g Salzkartoffeln	40,-
1 Portion Verschiedene Arten von Knödeln	40,-
200 g Grüne Bohnen mit Speck	55,-
1 Portion Sauerkraut	35,-
1 Portion Hausgemachte Sauergurken	35,-
5 Stk Kartoffelpuffer	55,-
1 Stk Gebratene Baguette	50,-
Knoblauch, Butter	
6 Stk Toasts mit Knoblauch	50,-
3-4 Stk Jalapeno Paprikas	45,-
Gebäck im Brotkorb	25,-

Soßen:

(1 Portion)

Pfeffersoße	40,-
Pilzsoße	40,-
Knoblauchsoße	40,-
BBQ Soße	40,-
Buccanero Soße	40,-

Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.
Halbportionen berechnen wir für 70% vom Preis.
Das Fleisch wurde im rohen Zustand gewogen.

These prices include: VAT