

Lieber Gast,

wir freuen uns, Euch begrüßen zu dürfen und wünschen einen
guten Appetit! Eure Familie Söll & Belegschaft

Budweiser vom Faß 0,4 l

Pilsener Urquell 0,5 l

Slivovice 2 cl

Apricot Brandy Barack 2 cl

Becherovka 2 cl

Böhmian Kirschwasser 2 cl



Suppen:



Mährische Kartoffelsuppe

Böhmische Knoblauchsuppe *mit Schwarzbrotcroutons*



Kleine und vegetarische Gerichte:



Prager Schinken

Sahnemeerrettich, Gurke und Bauernbrot

Böhmische Knödel

Gemüsesahnesauce und Marktgemüse

Gemüsepflanzerl an milder Meerrettichsauce

Salzkartoffeln und frischem Gemüse



Salate:



Salatteller „böhmische Art“

Hähnchenbruststreifen, Croutons und Weißbrot

Salatteller

ingelegtem Schafskäse dazu Weißbrot

Kleiner knackiger gem. Salat



Altböhmische Spezialitäten:



Budweiser Gulasch

Znaimer Gurke, Speckwurst und böhmische Knödel

Znaimer Rostbraten

(Angus-Lende mit Sauce aus Znaimer Gurke, Schwammerl, Speck, abgerundet mit Messwein) und böhm. Knödel

Tafelspitz zart gekocht vom Jungstier

Dillrahmsauce und Salzkartoffeln

Svickova – Rinderbraten

Gemüsesahnesauce, Preiselbeeren und böhm. Knödel

Entenbrust zart gebraten

gebettet auf Champagnerkraut und böhmische Knödel



Wildbret:



2 gefüllte Wachteln

*Champignonweinsauce und böhmische Knödel
dazu in Kirschwasser gedämpfte Birne*

1 gefüllte Wachtel

Fasanenbrust im Speckmantel

*gebettet auf Champagnerkraut, Walnussauce
und böhmische Knödel*

Hasenrückenfilet an Kirschsauce

Rahm-Rosenkohl, Mandelkroketten und Preiselbeeren

Zarter Hirschbraten (vom Hirschkalb)

Rotweinsauce, Preiselbeeren und böhmische Knödel

Wildschweinbraten von der Frischlingskeule

Preiselbeeren und böhmische Knödel

Wildgulasch

Preiselbeeren und böhmische Knödel

Kleiner knackiger gem. Salat



Wer nicht böhmisch essen möchte:



Pfannkuchensuppe *frischer Schnittlauch*

Räucherlachs auf warmen Kartoffelrösti
garniert mit Blattsalaten der Saison

Teufelstoast
Salatgarnitur ODER Pommes frites

Wiener Schnitzel (v. Schwein)
Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites

Hähnchenbrustfilet saftig gegrillt an milder Pfefferrahmsauce
Marktgemüse und Tagliatelle

Grillteller nach „Art des Hauses“
Marktgemüse, Cocktailsauce und Countrykartoffeln

Zanderfilet (-grätenfrei-) gegrillt an Rieslingsauce
Brokkoli und Salzkartoffeln

Angus-Lendensteak gegrillt an milder Whisky-Pfeffersauce
Gemüsegarnitur und Kartoffelrösti

Kleiner knackiger gem. Salat



Nachtisch:



2 St. Powideltascherl (Kartoffelteig) hausgemacht
*gewälzt in süßen Bröseln mit Butter, Mandeln und Haselnüssen
und einer Kugel Vanilleeis*

Haselnuss-Parfait *mit Punschpflaumen*

Kleiner Germknödel
Heidelbeerfüllung und Vanillesauce

Großer Germknödel
Zwetschgenfüllung, zerlassene Butter und Mohn