# 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**
*eingelegtem 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, Walnusssauce*
*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*

# 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*

**Seehechtfilet (-grätenfrei-) gebraten an Rieslingsauce**
*Brokkoli und Salzkartoffeln*

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

**Kleiner knackiger gem. Salat**

*Beilagenänderung wird mit 0,50 € berechnet*

# 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*