

	AS ZUM BIER ————————————————————————————————————	
80 ଷ 80 ଷ	"GOLDENE KUH" Aberdeen Angus Rinderwürste mit Senf, Meerrettich und Brot HAUSGEMACHTES Wurst eingelegt im Zwiebel, Brot EINGELEGTER CAMEMBERT mit Paprika, eingelegtem Zwiebel und Gebäck GERÖSTETE KARTOFFELCHIPS mit Knoblauch mayonnaise	139,- 119,- 119,- 119,-
VOR	SPEISE	
100 ຊ	RINDERTATAR VON UNSEREM Fleisch Aberdeen Angus mit Zwiebeln, Gurken, grobkörnigem Senf und knusprigem Toast mit Knoblauch	199,-
80 ฮ	SAFTIGES ROASTBEEF – kalt serviert, mit unserer Remoulade, Rucola und grobkörnigem Sent, Brotchips	189,-
80 g	GEBRATENER OLMÜTZERKÄSE im Bierteig und im Speckmantel, Pflaumenbier-Merenda, geröstetes Brot	149,-
SUPI	PE	
0,25 [RINDERBRÜHE mit Leberknödeln, geröstetem Wurzelgemüse und Nudeln KUTTELSUPPE AUS DER TAGESKARTE	65,- 69,- 65,-
TSC	HECHISCHE KÜCHE ————————————————————————————————————	
150 ຊ	LENDENSAUCE AUS WURZELGEMÜSE und frischer Sahne mit Rindfleisch zubereitet, Preiselbeeren, Hefenknödel	269,-
	SAFTIGER RINDERGULASCH auf Schwarzbier zubereitet, mit Peperoni und Speckknödel serviert	259,-
150 g	CONFITIERTE ENTENKEULE, Rotkohl mit Preisselbeeren, Kartoffelknödel und Wienerzwiebel SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel	299,- 259,-
	SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut	
HAU 250 g	SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel	
HAU 250 g 200 g	SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel PTGERICHT SPÄTZLE MIT BRYNZA-KÄSE, Speckgrieben und Wienerzwiebel HÄHNCHENBRUST SUPREME, Gemüse in Butter gegrillt, geröstete Grenaille-Kartoffeln,	259,-
HAU 250 g 200 g 150 g	SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel PTGERICHT SPÄTZLE MIT BRYNZA-KÄSE, Speckgrieben und Wienerzwiebel HÄHNCHENBRUST SUPREME, Gemüse in Butter gegrillt, geröstete Grenaille-Kartoffeln, Demi-Glace-Sauce KARTOFFELPFANNKUCHEN LOKSCH mit Entenfleisch, Rukola, Süsskartoffelpommes und Sauerrahm Remoulade SCHWEINEFILET IN KRÄUTERBRÖSEL, Butterkartoffelpüree, gegrillte Zitrone SCHWEINEFILET IM ENGLISCHEN Speckmantel, Portweinsauce, in Schmalz gebratene	259,- 289,- 309,-
HAU 250 g 200 g 150 g 150 g 150 g	SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel PTGERICHT SPÄTZLE MIT BRYNZA-KÄSE, Speckgrieben und Wienerzwiebel HÄHNCHENBRUST SUPREME, Gemüse in Butter gegrillt, geröstete Grenaille-Kartoffeln, Demi-Glace-Sauce KARTOFFELPFANNKUCHEN LOKSCH mit Entenfleisch, Rukola, Süsskartoffelpommes und Sauerrahm Remoulade SCHWEINEFILET IN KRÄUTERBRÖSEL, Butterkartoffelpüree, gegrillte Zitrone SCHWEINEFILET IM ENGLISCHEN Speckmantel, Portweinsauce, in Schmalz gebratene Gnocchi "Škubánky" BURGER MIT GEZUPFTEM SCHWEINEKNIEFLEISCH, Sauerkraut, Wasabi-Mayonnaise,	259,- 289,- 309,- 299,- 279,-
HAU 250 g 200 g 150 g 150 g 150 g	SAFTIGER SCHWEINEHALSBRATEN mit Kümmel und Zwiebeln gebraten, Sauerkraut und Kartoffelknödel PTGERICHT SPÄTZLE MIT BRYNZA-KÄSE. Speckgrieben und Wienerzwiebel HÄHNCHENBRUST SUPREME, Gemüse in Butter gegrillt, geröstete Grenaille-Kartoffeln, Demi-Glace-Sauce KARTOFFELPFANNKUCHEN LOKSCH mit Entenfleisch, Rukola, Süsskartoffelpommes und Sauerrahm Remoulade SCHWEINEFILET IN KRÄUTERBRÖSEL, Butterkartoffelpüree, gegrillte Zitrone SCHWEINEFILET IM ENGLISCHEN Speckmantel, Portweinsauce, in Schmalz gebratene Gnocchi "Škubánky"	259,- 289,- 309,- 299,- 279,- 289,-



250 g ABERDEEN ANGUS SIRLOIN STEAK 250 g ABERDEEN ANGUS RUMPSTEAK, Ka Demi-Glace-Sauce		ace-Sauce und Pommes Frites gegrillter Rosenkohl mit gebratenem Speck,	439,- 449,-
2 Stück KARLSBADERKNÖDEL, Rot und Wei 150 g GEBRATENER GOUDA-KÄSE in Krä 150 g GEGRILLTER HALLOUMI-KÄSE, Kich Sauerrahm-Dip mit Minze	uterbrösel, P	ommes Frites, hausgemachte Tartarsauce	219,- 249,- 289,-
SALATE -			
250 g BAUERNSALAT MIT ROASTBEEF un 250 g GEMISCHTER BLATTSALAT mit Kirs Vinaigrette-Dressing und Kräuterbag	schtomaten, l	räuterdressing und geröstetem Baguette karamellisierten Zwiebeln, Bauern-Halloumi-K	269,- äse, 279,-
DESSERT —			
75 g gebackener schokoladenfonde 150 g birnenstrudel mit Rosinensau 60 g biereis mit Keks			129,- 129,- 119,-
KINDERMAHLZEITEN —			
75 g GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN. 150 g GNOCCHI "ŠKUBÁNKY" mit Mohn. 75 g LENDENSAUCE aus Wurzelgemüse i Hefenknödel	Butterschmal		159,- 159,- en, 159,-
alkoholfreie getränke —		BIER	
0.30 HAUSGEMACHTE LIMONADE	75,-		
0.10 HIMBEERLIMONADE UOM FASS 0.33 COCA-COLA, FANTA, SPRITE 0.25 KINLEY TONIC 0.25 CAPPY JUICE 0.25 NATURA WASSER 0.20 FUZE TEA	13,- 55,- 55,- 55,- 42,- 55,-	0.29 / 0.48 PILSNER URQUELL 12 0.29 / 0.48 GAMBRINUS 10 0.29 / 0.48 KOZEL ČERNÝ (dunkles Bier) 0.29 / 0.48 BIRELL 0.29 / 0.48 GESCHNITTENES BIER 0.29 / 0.48 ZLATÁ KRÁVA BIER	47,- / 63,- 31,- / 44,- 38,- / 53,- 38,- / 53,- 47,- / 63,- 47,- / 63,-
0.33 COCA-COLA. FANTA. SPRITE 0.25 KINLEY TONIC 0.25 CAPPY JUICE 0.25 NATURA WASSER	13,- 55,- 55,- 55,- 42,-	0.29 / 0.48 GAMBRINUS 10 0.29 / 0.48 KOZEL ČERNÝ (dunkles Bier) 0.29 / 0.48 BIRELL 0.29 / 0.48 GESCHNITTENES BIER 0.29 / 0.48 ZLATÁ KRÁVA BIER OFFENE WEINE	31 / 44 38 / 53 38 / 53 47 / 63 47 / 63
0.33 COCA-COLA. FANTA. SPRITE 0.25 KINLEY TONIC 0.25 CAPPY JUICE 0.25 NATURA WASSER 0.20 FUZE TEA 0.25 RED BULL	13,- 55,- 55,- 55,- 42,- 55,- 70,-	0.29 / 0.48 GAMBRINUS 10 0.29 / 0.48 KOZEL ČERNÝ (dunkles Bier) 0.29 / 0.48 BIRELL 0.29 / 0.48 GESCHNITTENES BIER 0.29 / 0.48 ZLATÁ KRÁVA BIER OFFENE WEINE 0.2 WEISS (NACH ANGEBOT) 0.2 ROT (NACH ANGEBOT)	31 / 44 38 / 53 38 / 53 47 / 63 47 / 63 70 70
0.33 COCA-COLA, FANTA, SPRITE 0.25 KINLEY TONIC 0.25 CAPPY JUICE 0.25 NATURA WASSER 0.20 FUZE TEA 0.25 RED BULL 0.75 RÖMERQUELLE	13,- 55,- 55,- 55,- 42,- 55,- 70,-	0.29 / 0.48 GAMBRINUS 10 0.29 / 0.48 KOZEL ČERNÝ (dunkles Bier) 0.29 / 0.48 BIRELL 0.29 / 0.48 GESCHNITTENES BIER 0.29 / 0.48 ZLATÁ KRÁVA BIER OFFENE WEINE 0.2 WEISS (NACH ANGEBOT)	31,- / 44,- 38,- / 53,- 38,- / 53,- 47,- / 63,- 47,- / 63,-