



# UNWIDERSTEHLICH

## herbst specialität

### Suppe

#### **CREMIGE KÜRBISSUPPE AUS MUSKAT-KÜRBIS**

INGWER UND KÜRBISSÖL SERVIERT MIT FOCACCIA /1,7/ 4,90EUR

### Hauptgerichte

#### **GLASIERTE ENTENBRUST**

IN FEIGENSAUCE MIT PORTWEIN, GEBRATENE BABYKARTOFFELN UND KAROTTENPOMMES MIT THYMIAN /7,9,12/ 16,60EUR

#### **CONFIERTE ENTENKEULE**

HAUSGEMACHTER KARTOFFELFLADEN LOKSCHE GEFÜLLT MIT GEDÜNSTETEM ROTKOHL AUF WEIN /1,3,12/ 17,80EUR

#### **SOUS-VIDE HIRSCHRÜCKEN**

BESTREUT MIT ZERSTOSSENEN HASELNÜSSEN, SERVIERT MIT KASTANIENSAUCE UND KARTOFFEL-KÜRBISS-PÜREE /7,8/ 21,90EUR

#### **GEBACKENE MEDALLIONS AUS DAMHIRSCH**

SERVIERT MIT EINGELEGTE PERLZWIEBELN AUF AHORNSIRUP, JOHANNISBEER-LEBKUCHENSAUCE, KARTOFFELRÖSTI /9,12/ 23,90EUR

### Dessert

#### **HERBSTLICHE VERSUCHUNG**

HAUSGEMACHTES KASTANIEN-TIRAMISU /1,3,7/ 5,50EUR



## GLAS WEIN

0,1l Weißwein /nach Angebot/	2,50EUR
0,1l Rotwein /nach Angebot/	2,50EUR
0,1l Roséwein /nach Angebot/	2,50EUR

## APERITIF

0,08l Cinzano Bianco	4,50EUR
0,08l Martini Bianco, Extra Dry	4,50EUR

## LIKÖRE & BITTER

0,04l Jägermeister	3,90EUR
0,04l Tatratea Original 52%	3,50EUR
0,04l Becherovka	3,20EUR
0,04l Fernet Stock	3,30EUR
0,04l Fernet Stock Citrus	3,30EUR
0,04l Bailey's Irish Cream	3,50EUR

## COGNAC & BRANDY

0,04l Martell V.S.O.P.	9,90EUR
0,04l Hennessy V.S.	5,90EUR
0,04l Hennessy X.O.	20,00EUR
0,04l Karpatské Brandy Speciál	4,50EUR
0,04l Elent Brandy	4,50EUR

## DESTILLATES

0,04l Elent Slivovica	3,90EUR
0,04l Elent Hruškovica	3,90EUR
0,04l Elent Marhuľovica	3,90EUR
0,04l Elent Jablkovica	3,90EUR
0,04l Elent Višňovica	3,90EUR
0,04l Koniferum Borovička	3,20EUR

## BOURBON & TENNESSEE

0,04l Jack Daniels	5,00EUR
0,04l Jack Daniels Single Barrel	13,00EUR

## SCOTCH & IRISH

0,04l Chivas Regal 12y.o.	5,50EUR
0,04l Chivas Regal 18y.o.	10,00EUR
0,04l Tullamore Dew	3,90EUR
0,04l Jameson	3,90EUR

## METAXA

0,04l Metaxa 5*	3,50EUR
0,04l Metaxa 7*	4,70EUR
0,04l Metaxa 12*	6,00EUR

## VODKA

0,04l Absolut	3,50EUR
0,04l Finlandia	3,90EUR

## RUM

0,04l Zacapa 23 y.o.	9,90EUR
0,04l Captain Morgan Spiced Gold	3,50EUR
0,04l Diplomatico Reserva	6,90EUR
0,04l Bacardi White	3,50EUR
0,04l Pyrat X.O.	7,90EUR
0,04l Brugal 1888	8,20EUR

## TEQUILA

0,04l Olmeca Silver	4,20EUR
---------------------	---------

## GIN

0,04l Gin Bombay	3,90EUR
0,04l Gin Beefeater	3,50EUR
0,04l Pink Beefeater	3,90EUR

## HEISSE GETRÄNKE

0,007kg Espresso, Ristretto, Lungo	2,80EUR
0,014kg Double Espresso	4,50EUR
0,007kg Espresso Macchiato	2,90EUR
0,007kg Cappuccino	3,50EUR
0,007kg Cappuccino laktosefrei	3,80EUR
0,007kg Cappuccino entkoffeinierter	3,80EUR
0,007kg Caffé Latté Macchiato	3,50EUR
0,007kg Caffé Latté Macchiato laktosefrei	3,80EUR
0,007kg Caffé Latté Macchiato entkoffeiniert	3,80EUR
0,007kg Wiener Kaffee /Schlagsahne/	3,50EUR
0,007kg Entkoffeinierter Kaffee	3,50EUR
0,02l Milch	0,80EUR
15g Honig	0,50EUR
0,15l J.Meinl Klassiker aus heißer Milkschokolade	3,50EUR
min. 2,5g BIO Tee Julius Meinl /nach Angebot/	3,30EUR

# SPEISEKARTE UND GETRÄNKE



## VORSPEISEN

- 80g Englisches Roastbeef 8,90EUR  
serviert auf Rucola mit Senf-Kräuter-Dressing und Baguette /1,3,6,7,10/
- 100g Bruschetta mit Avocado-Dip 8,50EUR  
Räucherlachs, Babyspinat und Kirschtomaten /1,3,4/

## SUPPEN



- 0,30l Hühnersuppe 4,50EUR  
mit Fleisch, Nudeln und Gemüse /1,3,9/
- 0,30l Tomatensuppe 4,20EUR  
mit Babymozzarella und Basilikum /7/

## HAUPTGERICHTE

- 1. 200g Hähnchenbrust gefüllt mit Babyspinat** 13,50EUR  
Mozzarella und getrockneten Tomaten, auf einem cremigen Risotto mit Wicken und Rucola /7,9,12/
- 2. 150g Hähnchenstreifen** 12,80EUR  
in Panko-Semmelbröseln mit Parmesan, serviert mit Blattsalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln, Curry-Mayo-Dip /1,3,7/
- 3. 180g Filet vom Zander** 15,60EUR  
serviert auf Kartoffel-Karotten-Püree mit Wildbrokkoli und Babykarotten /4,7/
- 4. 180g Schweinelende mit Pistazienkruste** 15,20EUR  
Grand-Marnier-Sauce und Kartoffel-Spinat-Gratin /7,8,9/
- 5. 500g Gegrillte Schweinerippchen in BBQ** 19,90EUR  
Marinade, geröstete Paprika in Olivenöl mit Knoblauch, eingelegte Peperoni, Meerrettich, Senf und hausgemachtes Brot /1,3,6,9,10/
- 6. 200g Wiener Kalbsschnitzel** 16,90EUR  
mit Slovak Kartoffelsalat /1,3,7/
- 7. 280g Rindfleischsalat mit Rinderfiletstücken** 16,80EUR  
serviert mit Salat, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, würzigem Dressing, pochiertem Ei und geröstetem Baguette /1,3,7,9/



- 8. 200g Langsam gebratene Lammkeule** 17,90EUR  
mit Rosmarin und Knoblauch, serviert mit gedünstetem jungem Gemüse und Kartoffelpüree /7/
- 9. 200g Rinderfiletsteak** 29,80EUR  
auf rosa Pfeffersauce mit gehäuteten Ofenkartoffeln in der Schale und Kräuter-Crème fraîche /7,9,12/
- 10. 300g Rindfleischburger im schwarzen Brötchen** 16,20EUR  
mit Sesam, Chipotle-Mayonnaise, Cheddar-Käse, Salat, Tomaten, Gurken, serviert mit Kartoffelchips und BBQ-Dip /1,3,7,9,11/
- 11. 250g Veggie-Burger** 14,90EUR  
im hausgemachten Sesambrötchen, Tahini-Paste mit Roter Bete, Baldrian, roten Zwiebeln und Rucola, serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Avocado-Dip /1,3,7,11/
- 12. 300g Gebratenes Käsetrio** 14,40EUR  
aus Ostiepok-Käse, Mozzarella und Camembert in hausgemachten Semmelbröseln, mit Zwiebelringen, Kartoffelchips, Knoblauch-Aioli und amerikanischem Dip /1,3,7,10/
- 13. 300g Gnocchi aus Süßkartoffeln** 11,20EUR  
in Eichen Pilzsauce mit jungem Spinat und Parmesanspänen /1,3,7/

## BEILAGENSALATE

- 100g Kohl-Karotten-Salat in Süß-Saurem Dressing 3,20EUR
- 100g Gemischter Gemüsesalat 3,50EUR
- 100g Blattsalat mit Rucola und Kirschtomaten 3,60EUR

## DESSERTS

- 2 Stück Palatschinken** mit Nutella oder Marmelade serviert mit Schlagsahne und Topping/1,3,7/ 4,80EUR
- 150g Dessert des Tages** 5,20EUR

## GETRANKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 0,30l Kofola original - vom Fass 2,50EUR
- 0,50l Kofola original - vom Fass 3,90EUR
- 0,33l Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 3,30EUR
- 0,25l Kinley Tonic /Ginger, Original, Bitter-Rose/ 2,80EUR
- 0,25l Cappy /Apfel, Orange, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Multivitamin/ 2,80EUR
- 0,25l Vinea - weiß, Vinea - rot 2,80EUR
- 0,25l Red bull - in einer Dose 3,90EUR
- 0,30l Natura /funkelnd, leicht funkelnd, nicht funkelnd/ 2,50EUR
- 0,33l Romerquelle /funkelnd, nicht funkelnd, lemon grass/ 3,10EUR

### ALKOHOLFREIE GEMISCHE GETRÄNKE

- 1,00l Hausgemachte Limonade /verschiedene Sorten - nach Angebot/ 7,50EUR
- 0,50l Hausgemachte Limonade /verschiedene Sorten - nach Angebot/ 5,90EUR
- 0,30l Virgin Mojito /Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Apfelsaft, Eis/ 5,90EUR

### ALKOHOLISCHE GEMISCHE GETRÄNKE

- 0,30l Gin Tonic /Gin, Tonic, Zitrone, Eis/ 6,90EUR
- 0,30l Rosemary Gin /Pink Gin, Rose Tonic, Zitrone, Rosmarin, Eis/ 7,40EUR
- 0,30l Aperol Spritz /Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis/ 6,50EUR
- 0,30l Mojito /Bacardi White, Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Apfelsaft, Eis/ 6,90EUR



## FASSBIER

- 0,50l Pilsner Urquell 12 3,50EUR
- 0,30l Pilsner Urquell 12 2,40EUR

## FLASCHENBIER

- 0,50l Zlatý bažant 10 2,20EUR
- 0,50l Zlatý bažant 12 2,40EUR
- 0,33 Birell nealko /alkoholfreies Bier/ 2,20EUR
- 0,33l Birell nealko Radler /alkoholfreies Bier/ 2,20EUR

Allergene: 1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere und deren Produkte, 3. Eier und Produkte davon, 4. Fisch und Produkte davon, 5. Erdnüsse und Produkte davon, 6. Sojabohnen und Produkte davon, 7. Milch und Produkte davon (einschließlich Laktose), 8. Nüsse, 9. Sellerie und Produkte davon, 10. Senf und Produkte davon, 11. Sesamsamen und Produkte davon, 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / Liter 13. Lupine und deren Produkte, 14. Weichtiere und deren Produkte. Wenn Sie allergisch gegen Lebensmittel sind und Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.