

VORSPEISEN | STARTERS

- Mozzarella⁽¹⁾ mit pikanter Gremolata
dazu Toast mit hausgemachter Kräuterbutter
Mozzarella with spicy gremolata, served with home-made herb butter € 6,50
- Hähnchenleber in Wein geschmort, serviert mit Preiselbeeren⁽¹⁾ und Kräuterbutterbrot
Chicken liver stewed in wine, served with cranberries and bread with herb butter € 6,50
- Hausgemachte warme Bratwurst aus Mähren, dazu Meerrettich⁽¹⁾, Senf⁽¹⁾ und Brot
Home-made warm sausage from Moravia, served with horseradish, mustard and bread € 6,50
- Gegrillter Käse mit Kirschtomaten, dazu Toast mit hausgemachter Kräuterbutter
Grilled cheese with cherry tomatoes, toast and home-made herb butter € 6,90

SUPPEN | SOUPS

- Mährische Sauerkrautsuppe mit Kassler^(1,3,4) und Kartoffeln im Brot serviert
Moravian sauerkraut soup with smoked pork chop and potatoes served in bread € 6,90
- Knoblauchsuppe mit Fleischklößchen, Pilzen und Graupen
Garlic soup with meat balls, fried egg and mashed potatoes € 4,50

SPEZIALITÄTEN DES CHEFKOCHS | SPECIALITIES OF THE HOUSE

- Schweinefiletmedaillons mit gegrillten Champignons, dazu Salzkartoffeln
Medallions of pork fillet with grilled mushrooms and boiled potatoes € 15,90
- Schweinesteak mit Zwetschgensoße, dazu hausgemachte Speckknödeln
Pork steak with plum sauce, served with home-made bacon dumplings € 13,90
- Martin Luthers Platte (Kassler^(1,3,4), Schweinebraten, Hähnchenschenkel, Bratwurst^(1,2,4), Rot⁽¹⁾- und Weißkraut⁽¹⁾, Semmel- und Speckknödeln
Martin Luther's plate (smoked pork chop, roast pork, chicken, sausage), white and red cabbage, bread dumplings and bacon dumplings € 16,90
- Bergmanns Hähnchen-Spieß (Hähnchenschenkel, Zwiebel, Paprikaschote, Schinkenspeck^(1,3,4), Bratwürstchen⁽¹⁾), dazu Zigeunersoße⁽¹⁾ und Bratkartoffeln
Bergmann's chicken skewer (chicken leg, onion, bell pepper, bacon, sausage), served with sauce zingara and fried potatoes € 15,90
- Katharina von Boras dreierlei Schnitzelchen (Kalb, Schwein und Hähnchen) mit Grillgemüse und Knoblauch-Quark-Dip, dazu Stampfkartoffeln
Katharina von Bora's varieties of schnitzel (veal, pork and chicken) with grilled vegetables and garlic-curd cheese-dip, served with mashed potatoes € 17,90

ECHTE BÖHMISCHE KÜCHE | AUTHENTIC BOHEMIAN CUISINE

Rindergulasch "Svejk" mit Garnierung aus gerösteten Zwiebeln, Bratwurststücken und Peperoni⁽¹⁾, dazu hausgemachte Speckknödeln
Beef goulash "Svejk" with fried onions, sausage and chilli, served with home-made bacon dumplings € 13,50

Böhmischer Sauerbraten mit Sahnesoße, Zitrone und Preiselbeeren⁽¹⁾, dazu hausgemachte Semmelknödeln
Bohemian sauerbraten (marinated beef) with cream sauce, lemon and cranberries, served with bread dumplings € 13,90

Schweinebraten mit Sauerkraut⁽¹⁾ und hausgemachten Kartoffelknödeln
Roast pork with sauerkraut and home-made potato dumplings € 12,90

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilz-Sahnesoße dazu hausgemachte Semmel- und Speckknödeln
Veal meat strips with creamy mushroom sauce, served with home-made bread dumplings and bacon dumplings € 18,20

Szegediner Gulasch (zarte Schweinekeule in Sauerkraut⁽¹⁾ gedünstet), dazu hausgemachte Semmelknödeln
Szeged goulash (tender pork meat with sauerkraut), served with bread dumpling € 11,90

Ritterplatte (Hähnchenschenkel, Schweineschnitzel, geröstete Bratwurststücke^(1,2,4)), dazu Rotkohl, Semmelknödel und hausgemachte Kartoffelknödel gefüllt mit Kassler
Knight plate (chicken leg, pork cutlet, roasted sausage pieces), served with red cabbage, bread dumplings and potato dumplings filled with smoked pork chop € 14,90



ECHTE BÖHMISCHE KÜCHE „RUSTIKAL“ | AUTHENTIC BOHEMIAN CUISINE „COUNTRY STYLE“

Schweinehaxe nach Kamerad Martins Art im dunklen Bier und Gewürzen mariniert, dann deftig gebraten und mit Meerrettich⁽¹⁾, Senf⁽¹⁾ und Brot serviert
Roasted pork knee marinated in dark beer and spices, served with horseradish, mustard and bread € 16,90

Mahl für zwei Personen serviert auf rustikalem Brett (Schweinekammsteak, Kassler^(1,3,4), Frikadellen, Bratwürstchen, Spiegelei, eingelegtes Gemüse^(1,2)) dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödeln
Meal for two persons served on a rustic board (spare ribs, smoked pork chop, meatballs, sausage, fried egg, pickled vegetables), sauerkraut, fried potatoes and bread dumplings € 34,90

Gulasch „Hirtenart“ (Schweine- und Hähnchenfleisch, Bratwurst^(1,2,4), Peperoni⁽¹⁾, rote Bohnen, Knoblauch, Tomate, Kartoffeln), serviert im Kochkessel mit Brot
Goulash „Shepherd style“ (pork and chicken meat, sausage, chillies, red beans, garlic, tomato, potatoes) served in a kettle with bread € 14,90

FISCH | FISH

Forelle vom Rost mit Kräuterbutter und Zitrone dazu Salzkartoffeln
Grilled trout, herb butter and lemon, served with boiled potatoes € 14,50

Zanderfilet auf Butter gebraten und auf Spinatbett serviert, dazu Zitrone und Salzkartoffeln
Fried pikeperch fillet, served with spinach, lemon and boiled potatoes € 17,90

Paniertes Pangasiusfilet, dazu gegrillte Champignons, Salzkartoffeln und Zitrone
Breaded catfish fillet pan-fried, served with grilled mushrooms, boiled potatoes and lemon € 13,90



VEGETARISCHE SPEISEN | VEGETARIAN MEALS

Brokkoli mit Mais, Champignons und Reis, überbacken mit Käse ⁽¹⁾ <i>Broccoli with corn, mushrooms and rice, with cheese au gratin</i>	€ 11,20
Panierter Camembert mit Salzkartoffeln und Remoulade <i>Breaded Camembert with boiled potatoes and tartar sauce</i>	€ 11,20
Champignons-Ragout mit Sahnesoße und Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln <i>Mushroom ragout with cream sauce and julienne vegetables, boiled potatoes</i>	€ 11,20

KINDERGERICHTE | KIDS MEALS

Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <i>Pork schnitzel with mixed vegetables and boiled potatoes</i>	€ 7,90
Hähnchensteak auf Butter gebraten mit Zuckerschoten und Kroketten <i>Chicken steak pan-fried in butter, served with snow peas and croquettes</i>	€ 7,90
Panierter Käse ⁽¹⁾ mit Schinken ^(1,3) , dazu Pommes frites und Remoulade <i>Breaded cheese with ham, served with French fries and tartar sauce</i>	€ 7,90
Hähnchenschenkel mit Rotkohl ⁽¹⁾ und Semmelknödeln <i>Chicken leg with red cabbage and bread dumplings</i>	€ 7,90

PFANNENGERICHTE | PAN-FRIED DISHES

Rindersteak mit Bohnen im Speckmantel ^(1,3,4) , dazu Pfeffersoße und Bratkartoffeln <i>Beef steak with green beans coated with bacon, served with pepper sauce and fried potatoes</i>	€ 20,90
Rindersteak auf gerösteten pikanten Bratwurststückchen ⁽¹⁾ , dazu Pommes-Frites <i>Beef steak with roasted spicy sausage pieces, served with french fries</i>	€ 20,90
Rinderstreifen „Stroganov“ (Champignons, Sahnesoße, Zwiebel, saure Gurken ⁽¹⁾ , Senf), dazu Bratkartoffeln <i>Beef strips „Stroganov“ (mushrooms, onion, pickled cucumber, mustard), served with fried potatoes</i>	€ 19,90
Zweierlei Schnitzelchen (Hähnchen- und Schweineschnitzel) mit Curry-Ananas ⁽¹⁾ und Pilzsoße, dazu Stampfkartoffeln <i>Schnitzel served two ways (chicken and pork schnitzel) with curry pineapple and mushroom sauce, served with mashed potatoes</i>	€ 13,90

Bischofsteller (deftig gebratenes Schweinesteak mit Bohnen in Speckmantel^(1,3,4),
dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter
*Bishop's plate (pan-fried pork steak with green beans coated with bacon),
served with fried potatoes and home-made herb butter* € 13,90

Knappenmahl „Pikante Art“ (geschnetzelte Schweineleber mit Zwiebel, Knoblauch,
Tomate, Schinkenspeck^(1,3,4), Rosinen, Chili und Rotwein), dazu Stampfkartoffeln
*„Knappenmahl“ (fried pork liver with onion, garlic, tomato, bacon, raisins,
chilli and red wine), served with mashed potatoes* € 11,50

Mansfelder „Zibbelfleisch“ (gebratene Schweinefleischstückchen mit Schwarzbiersud
abgelöscht, dazu viel Zwiebeln und scharfer Senf⁽¹⁾), Rosmarinkartoffeln
*Mansfelder's „Zibbelfleisch“ (roasted pork meat deglazed with dark beer broth,
served with onions and spicy mustard), rosemary potatoes* € 12,90

Fleischgeschnetzeltes „Altböhmische Art“ (Schweine- und Hähnchenfleisch mit
Walnüssen und Zwetschgen⁽¹⁾), dazu Semmelknödeln
*Mixed meat „Old Bohemian style“ (pork meat and chicken with walnuts
and plums) served with bread dumplings* € 13,90

Hähnchensteak mit Preiselbeeren⁽¹⁾, Schinken und mit Camembert überbacken, dazu
Zuckerschoten und Pommes frites
*Chicken steak with cranberries, ham and Camembert au gratin, served with
snow peas and French fries* € 13,90

Mährisches Pfännchen (zartes Hähnchengeschnetzelte mit Kassler^(1,3,4), Zwiebel,
Knoblauch, Chilli, Majoran, Sahne) dazu Petersilienreis
*Moravian pan (tender chicken strips with smoked pork chop, onion, garlic,
chilli, marjoram, cream), served with parsley rice* € 13,90

Schweineschnitzel Böhmerwalder Art (gefüllt mit Sauerkraut⁽¹⁾ auf Speck^(1,3,4)
gedünstet), dazu Salzkartoffeln
Stuffed pork steak with sauerkraut and bacon, served with boiled potatoes € 12,90

Kalbsschnitzel „Prager Art“ (Spiegelei, Kaisergemüse), dazu Salzkartoffeln und Zitrone
*Veal schnitzel „Prague style“ (fried egg with mixed vegetables), served with boiled
potatoes and lemon* € 18,90



Neuheit! Rustikal tafeln

Bei uns können Sie jetzt eine neue Art von Tafeln erleben!
Die Speisen werden auf originellen rustikalen Holzbrettchen mit eisernem Geschirr serviert und während Ihrer Mahlzeit erwärmt.

- rustikale Servierplatten mit bis zu 8 Spießen und erwärmbare Pfannen für Beilagen
- 2 bis 16 Personen | Vorbestellung 3 Tage
- Auswahl von verschiedenen Fleischsorten und Beilagen nach Absprache
- Preis € 29,90 | 1 Spieß | 2 Personen

Country style dining

Now you can experience a new way of dining in our house!
We will serve your dishes on the authentic country style wooden boards with iron tableware. The dishes are kept warm during the entire meal.

- Country style platters with 8 skewers and heated pans for side dishes
- Serves 2 to 16 people | has to be ordered 3 days in advance
- Selection of various meat sorts and side dishes upon prior agreement
- Price € 29,90 | 1 skewer | 2 People

ZUM BIER UND WEIN ODER NUR SO

Geröstetes Knoblauchbrot | 4 Stk.

Fried garlic bread | 4 pcs.

€ 2,50

Geröstetes Brot mit Kartoffel-Knoblauch-Schmaus | 4 Stk.

Fried bread with potato-garlic topping | 4 pcs.

€ 3,80

Geröstete Bratwurststücke^(1,2,4) mit Knoblauch, Zwiebel, Peperoni⁽¹⁾ und dunklem Bier, mit Blaukäse bestreut, dazu Brot

Fried sausage pieces with garlic, onion, chillies and dark beer, sprinkled with blue cheese, served with bread

€ 6,90

SALATE | SALADS

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	€ 3,80
Gemischter Salat mit Schafskäse <i>Mixed salad with Feta cheese</i>	€ 4,00
Tomaten Salat <i>Tomato salad</i>	€ 3,80
Gemüsesalat (Eisbergsalat, Tomate, Salatgurke, Schinken) mit Hähnchenstreifen, Mozzarella ⁽¹⁾ und Knoblauch-Quark-Dip, dazu Toast mit hausgemachter Kräuterbutter <i>Vegetable salad (iceberg lettuce, tomato, cucumber, ham) with chicken strips, mozzarella and garlic-curd cheese-dip, and toast with home-made herb butter</i>	€ 11,10
Bunter gemischter Salat (roter Paprika, Salatgurke, Mais, rote Zwiebel) mit Schnitzelstreifen und Honig-Senf ⁽¹⁾ -Dressing, dazu Knoblauchbrot <i>Mixed salad (red pepper, cucumber, corn, red onion), with schnitzel strips and honey-mustard-dressing, served with garlic bread</i>	€ 11,10

DESSERTS

Böhmische Buchteln gefüllt mit Quark und mit Pflaumenmus ⁽¹⁾ , dazu Schlagsahne <i>Bohemian yeast pastries filled with curd cheese and plum butter, served with whipped cream</i>	€ 5,60
Palatschinken mit Banane gefüllt, dazu Vanille- und Schokosoße ^(1,4) , Sahne <i>Pancakes with banana, served with vanilla and chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 5,60
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Hot raspberries with vanilla ice cream whipped cream</i>	€ 5,60
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne <i>Home-made apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 5,60
Schoko-Erdbeere-Vanilleeis-Becher mit Schlagsahne und Schokostreusel <i>Chocolate-Strawberry-Vanilla ice cream sundae with whipped cream and chocolate sprinkles</i>	€ 5,60
Eiscreme mit Walnüssen und Honig in Keramikfäßchen serviert <i>Ice cream with walnuts and honey, served in a ceramic pot</i>	€ 5,60
Charlotte al Caramello-Eis Dessert	€ 5,60
Mango Sorbet-Eis Dessert	€ 5,60
Mono Tiramisu-Eis Dessert	€ 5,60

BEILAGEN | SIDE DISHES

Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>	€ 2,50
Stampfkartoffeln mit Speck <i>Mashed potatoes with bacon</i>	€ 2,50
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	€ 2,50
Semmel-, Kartoffelknödeln <i>Bread dumplings or potato dumplings</i>	€ 2,50
Speckknödeln <i>Bacon dumplings</i>	€ 2,50
Kaiser-Misch-Gemüse <i>Mixed vegetables</i>	€ 3,50
Mais, Zuckerschoten <i>Corn, snow peas</i>	€ 3,50
Sauerkraut, Rotkraut <i>Sauerkraut, red cabbage</i>	€ 2,50
Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	€ 4,00
Kroketten, Pommes frites, <i>Croquettes, French fries</i>	€ 2,50
Remoulade, Ketchup, Teufelsoße, Knoblauch-Quark-Dip <i>Tartar sauce, ketchup, hot sauce, garlic-curd cheese-dip</i>	€ 1,50
Pilz-, Blaukäse-, Honig-Senf-Sauce <i>Mushroom sauce, blue cheese sauce, honey-mustard-sauce</i>	€ 3,00



1 = Konservierungsmittel, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Farbstoff, 4 = Antioxidationsmittel,
5 = Koffein, 6 = Chinin, 7 = Phosphat