

MALÉ STUDENÉ JEDLÁ

Kleine kalte Vorspeisen / Small cold starters

60 g Domáce prosciutto s chrenovým krémom 5,20 €

Hausgemachter Prosciutto mit Meerrettichcreme / Home-made prosciutto with horseradish cream

80 g Trilógia z mäsiarne (výber našich mäsiarských lahôdok) 7,80 €

Fleischtrilogie (Auswahl aus unseren Fleischdelikatessen)/ Butcher's trilogy (a selection of our butchery specialties)

80 g Zverinová paštéta s brusnicami s omáčkou Cumberland 7,00 €

Wildpastete mit Preiselbeeren und Cumberland-Sauce /
Game pâté with cranberries and Cumberland sauce

70 g Bažantí šalát s prepeličím vajíčkom 4,20 €

Fasansalat mit Wachtelei / Pheasant salad with quail egg

70 g Domáci údený pstruh s jarným šalátikom 4,50 €

Hausgemachte geräucherte Forelle mit Frühlingssalat / Home-style smoked trout with spring salad

100 g Minimozzarella s bazalkou a cherry paradajkou 5,00 €

Mini Mozzarella mit Basilikum und Cherry Tomate / Mini-mozzarella with sweet basil and cherry tomato

POLIEVKY

Suppen / Soups

0,22 l Vývar z hovädzieho chvosta s mäsom a rezancami 1,99 €

Ochsenschwanzsuppe mit Fleisch und Nudeln / Beef tail soup with meat and noodles

0,22 l Špargľovica 2,40 €

Asparagussuppe / Asparagus soup

0,22 l Pikantná lesnícka s divinovým mäsom a hubami 3,00 €

Pikante Förstersuppe mit Wildfleisch und Pilzen / Piquant forester soup with game meat and mushroom

MALÉ TEPLÉ JEDLÁ

Kleine warme Vorspeisen / Small warm starters

100 g Mušle sv. Jakuba na špenátovo na feniklovom ragú 18,50 €

Muscheln des Heiligen Jacobs auf dem Spinat-Fenchel-Ragout / Saint Jacob mussels with spinach and fennel ragout

60 g Vykostená prepelička so zelerovým pyrém 7,00 €

Ausgelöste Wachtel mit Selleriepurée / Boneless partridge with celery purée

100 g Husacia pečeň s jablkom a dulovým dipom 12,00 €

Gänseleber mit Apfel und Quittenapfelsauce / Goose liver with apple and quince dip

RYBY

Fisch / Fish

200 g Čerstvá treska s mangoldom a zemiakmi, na krevetovej omáčke 13,00 €

Frischer Dorsch mit Mangold und Kartoffeln (auf Garenellensauce) / Fresh codfish with chard and potatoes (with shrimp sauce)

200 g Grilovaný zubáč na baby karotke, hráškových strukoch so zemiakovým pyrém

14,20 €

Gegrillter Zander mit Baby-Karotten, Erbsenschotten und Kartoffelpurée / Grilled zander with baby carrot, peapods and potato purée

200 g Losos na špenátovom rizote s parmezánom 13,80 €

Lachs auf Spinat-Risotto und Parmezan /
Salmon with spinach risotto and parmesan cheese

200 g Krevety na víne s cesnakom 14,50 €

Garnelen auf Wein mit Knoblauch / Shrimps on wine with garlic

HYDINA

Geflügel / Poultry

200 g Kuracie prsia plnené lososom a krevetami so smotanovou omáčkou 9,00 €

Hühnerbrust gefüllt mit Lachs und Garnellen mit Sahnesauce / Chicken breast stuffed with salmon and shrimps with cream sauce

180 g Kačacie prsia s marinovanou hruškou a omáčka Portito 11,00 €

Entenbrust mit mariniertes Birne in Sauce „Portito“ / Duck breast with marinated pear in Portito sauce

400 g Pečená kačica, dusená kapusta 13,00 €

Gebratene Ente mit geschmortem Kraut / Roast duck with stewed cabbage

200 g Limetková morka s mandľami na marhuľovo-pálavovej omáčke, s ryžovou krokietou 12,00 €

Limettenpute mit Mandeln auf Aprikosen-„Palava“-Weinsauce mit Reiskrokette / Lime turkey with almonds, apricot/Pálava-wine sauce and rice croquette

150 g Kuracie prsia s bazalkou a prošutom 8,00 €

Hühnerbrust mit Basilikum und Prosciutto / Chicken breast with sweet basil and prosciutto

JAHŇACIE

Lammfleisch / Lamb

200 g Pomaly pečené jahňacie stehno s grilovanou mladou cukinou a baby baklažánom 13,00 €

Langsam gebratene Lammkeule mit gegrilltem Jung-Zucchini und Baby Aubergine / Slow-roasted lamb leg with grilled young zucchini and baby aubergine

300 g Jahňacie kotlety na baby špenáte s cesnakom a pečeným tymianovým zemiakom 16,00 €

Lammkoteletten auf Baby-Spinat mit Knoblauch und gebackener Thymian-Kartoffel / Lamb cutlets with baby spinach, garlic and baked thyme potato

ZVERINA

Wildfleisch / Game

200 g Jelení steak na zelenom korení 16,00 €

Hirschsteak auf grünem Pfeffer / Deer steak with green pepper

200 g Jelení steak s husacou pečeňou na alibernetovo-čokoládovej omáčke 17,00 €

Hirschsteak mit Gänseleber auf Alibernet-Schokoladesauce / Deer steak with goose liver with Alibernet-chocolate sauce

200 g Medajlónky z daniela na hríbovom ragú 16,00 €

Dammhirschmedaillons auf Pilz-Ragout / Fallow-deer medallions with mushroom ragout

200 g Anglická sviečková z daniela s dubákovými zemiakmi 17,00 €

Dammhirschfilet auf englische Art mit Steinpilz-Kartoffeln / English fallow-deer tenderloin with cep potatoes

**200 g Flambovaná anglická sviečková z daniela s brusnicovou omáčkou ,
zemiakové krokety 21,00 €**

Flammierte dammhirschfilet auf englische Art mit Preiselbeeren Sauce ,und Kartoffelkroketten/

Flame english fallow-deer tenderloin.with crabberies sauce and popatoe croquettes

BRAVČOVÉ

Schwein / Pork

**200 g Bravčová panenka v bylinkovej kruste s baby špenátom a syrovou omáčkou
12,50 €**

Schweinebraten im Kräutermantel mit Baby-Spinat und Käse-Sauce /
Pork tenderloin in herb crust with baby spinach and cheese sauce

200 g Medajlónky z panenky na maslových dubákoch 13,50 €

Pressburger Schweinmedaillons/ Tenderloin medallions on butter mushrooms

200 g Panenka plnená kuriatkami, na zelených lúskoch 13 €

Schweinslende gefüllt mit Eierschwämmen auf grünen Bohnen /
Pork tenderloin stuffed with chanterelles on green beans

HOVÄDZIE

Rindfleisch / Beef

200 g Steak na zelenom korení 15,00 €

Steak auf grünem Pfeffer / Beefsteak with green pepper

200 g Steak na restovanom špenáte s cesnakom 16,00 €

Steak auf geröstetem Spinat mit Knoblauch / Beefsteak with roasted spinach and garlic

200 g Steak s dijonskou horčicou 15,00 €

Steak mit Dijon-Senf / Beefsteak with Dijon mustard

200 g Flambovaní steak na zelenom korení s anglickou zeleninou 20 €

Flambierte steak auf grünem Pfeffer mit Gemischte Buttergemüse / Flame beefsteak on green pepper sauce with mixed vegetables with butter

TEĽACIE

Kalbfleisch / Veal

350 g Steak z vysokej roštenky s tymianovými zemiakmi 18,00 €

Rostbratensteak mit Thymian-Kartoffeln / Sirloin steak with thyme potatoes

200 g Teľací steak na zelenej fazuľke 18,00 €

Kalbsteak auf Brechbohnen / Veal steak with green beans

200 g Viedenský rezeň 10,00 €

Wienerschnitzel / Wienerschnitzel

200 g Teľací steak s kuriatkovým rizotom 20,00 €

Kalbsteak mit Eierschwämmen risotto / Veal steak with chanterelle risotto

OSTATNÉ JEDLÁ

Andere Speisen / Other Dishes

350 g Bryndzové pirohy s kyslou smotanou a slaninkou 7,00€

Teigtaschen mit Brimsen-Käse mit Sauerrahm und Speck / Pasty with "bryndza" sheep cheese, sour cream and bacon

100 g Šalát s kuracím mäsom 6,50 €

Gemischter Salat mit Hühnerfleisch / Fresh salad with chicken meat

100 g Dubáky na smotane s pezinskou knofľou 6,50 €

Steinpilze in Rahmsauce mit Böisinger Serviettenknödel / Creamy cep mushrooms with yeast dumpling

DEZERTY

Desserts / Desserts

100 g Lievance s višňami a tvarohovým krémom 4,20 €

Pfannkuchen mit Sauerkirschen und Quarkcreme / Crumpets with sour cherries and cottage cheese cream

100 g Čokoládová tortička s vanilkovou omáčkou 4,50 €

Schokoladentörtchen mit Vanillesauce / Chocolate tart with vanilla sauce

100 g Crème Brulée s jahodami a sorbetom 4,20€

Crème Brulée mit Erdbeeren und Sorbet / Crème brulée with strawberries and sorbet

100 g Čokoládovo-gaštanová roládka 4,00 €

Schokoladen-Kastanien-Roulade / Chocolate and chestnut roll

150 g Hroznová štrúdl'a s makom 3,65€

Traubenstrudel mit Mohn / Strudel with grapes and poppy seeds

100 g Flambované lievance s višňovou omáčkou 6,5 €

Flammbierte Pfannkuchen mit Sauerkirschen Sauce / Flame crumpets with sour cherries sauce

PRÍLOHY

Beilagen / Extras

150 g Varené zemiaky s maslom 1,50 €
Salzkartoffeln mit Butter / Boiled potatoes with butter

150 g Opekané zemiaky 1,50 €
Bratkartoffeln / Roast potatoes

150 g Zemiakové hranolčky 1,50 €
Pommes Frites / French fries

150 g Zemiakové krokety 1,50 €
Kartoffelkroketten / Potato croquettes

150 g Zemiakové strúhance 1,50 €
Kartoffelrösti / Potato straw

150 g Zemiakové dolky 1,50 €
Kartoffelpuffer / Potato scones

150 g Dusená ryža 1,50 €
Gedünsteter Reis / Stewed rice

150 g Anglická zelenina na masle 1,50 €
Gemischtes Buttergemüse / Mixed vegetables with butter

150 g Grilovaná zelenina na olivovom oleji 2,40 €
Gegrilltes Gemüse auf Olivenöl / Grilled vegetables with olive oil

130 g Kysnuté knedle 1,50 €
Böhmische Knödeln / Yeast dumplings

130 g Pezinská knofla 1,50 €
Bösinger Serviettenknödel / Yeast dumpling

150 g Cestovinové vretená 1,50 €
Teigspiralen / Spiral noodles

ŠALÁTY

Salate / Salads

70 g Šalát s rukolou a hoblinami parmezánu 5,50 €

Salat mit Rucicola, un Parmesankäsespänen / Salad with rucicola and parmesan

150 g Miešaný listový šalát so syrom Bavaria a gazdovskou šunkou 6,50 €

Gemischter Blattsalat mit „Bavaria“-Käse und Landschinken /
Mixed green salad with „Bavaria“ cheese and farm ham

150 g Grécký šalát 3,70 €

Griechischer Salat / Greek salad

SYRY

Käse / Cheese

120 g 5 druhov syrov 8,00 €

5 Käsesorten / 5 sorts of cheese

CHUŤOVKY K VÍNU

Appetitshäppchen / Wine Canapés

60 g Vyprážené mandle 3,00 €

Frisch geröstete Mandeln / Fried salted almonds

150 g Syrová eidamová studnička 3,80 €

Käsebrunnen / Cheese well

100 g Miešané olivy 2,70 €

Gemischte Oliven / Assorted olives

Špeciálna ponuka

Spezialangebot/Special offer

**Ctení hostia, okrem jedál ponúkaných v tomto jedálnom lístku,
Vám na vopred dohovorovaný termín radi pripravíme aj nasledovné špeciality:**

Sehr geehrte Gäste, wir können für Sie ausser den in dieser Speisekarte angebotenen Speisen auch folgende Spezialitäten zu einem im voraus vereinbarten Termin vorbereiten: / Dear guests, besides the dishes on the menu, we can also prepare the following specialities for you on a date arranged in advance:

10-chodové menu s 10 druhmi vína 110,00 €

10-Gänge-Menü mit 10 Weinsorten/10-course menu with 10 sorts of wine

cca 4,5 kg (5-6 porcií) Pečená hus 68,00€

ca. 4,5kg (5-6 Portionen) gebratene Gans/app. 4,5kg (5-6 portions) Roast goose

cca 8-10 kg s.k. Pečené jahňa 25,00 €

ca. 8-10kg gebratenes Lamm/app. 8-10kg Roast lamb

cca 3,5 kg s.k. Pečené tel'acie koleno 9,00 €

ca. 3,5kg gebratene Kalbshaxe /app. 3,5kg Roast veal knee

450 g s.k. Bravčové pečené rebrá s pikantnou omáčkou 8,30 €

450g Gebackene Schweinsrippen mit pikanter Sauce/450g Roast pork ribs with piquant sauce

cca 1 kg s.k. Bravčové pečené koleno 11,50 €

ca. 1kg gebratene Schweinshaxe /app. 1kg Roast pork knee



Šéfkuchár: Branislav Križan

Chefkoch / Chef

Zmluvné ceny vrátane 19% DPH

Vertragspreise inklusive 19% MwSt. / Prices include 19% VAT

Váha mäsa je uvedená v surovom stave

Das Fleischgewicht ist im rohen Zustand angegeben / Weight of meat is in the crude form