

## Vorspeisen

100 g	marinierter Weichkäse (Camembert)	95
1 Stck.	in Essig eingelegte Wurst	75
150 g	Paprikawurst mit „vejmrda“ (geriebener Meerrettich mit Apfel)	115
150 g	Würstchen gebacken in dunklem Bier und Zwiebel	115
100 g	panierter olmützer Quarkkäse mit Preiselbeeren	115

## Suppen

	Krautsuppe mit Rauchwurst	65
	Knoblauchsuppe mit Käse, Ei und Croutons	65

## Hauptgerichte

300 g	Rind RIB EYE von jungen südamerikanischen Stieren auf farbigem Pfeffer mit Pommes frites	425
150 g	Rinderlendenbraten auf Rahmsoße mit Semmelknödel und Preiselbeeren	225
150 g	Rindergulasch mit Meerrettichm zwiebel, hausgemachte Kartoffelpuffer und Semmelknödel	215
1 200 g	gebratene Schweinehaxe, gebacken in dunklem Bier traditionelle Beilage, und „vejmrda“ (geriebener Meerrettich mit Apfel), Brot	215
150 g	Schweinebraten mit Knödeln und Rotkraut	195
300 g	gegrillter Schweinekamm eingelegt in Knoblauch mit Pommes frites	245
200 g	gegrillte Hühnchenbrust natur mit Pommes frites	195
200 g	paniertes Mini-Hähnchenschnitzel mit gekochte Kartoffeln	195
¼	Entenbraten, Rotkraut, Knödelvariation	245
125 g	frittierter Edamer, gekochte Kartoffeln, Tatarensoße	185
100 g	gegrillter Camembert mit Bratkartoffeln und scharfer süßer Sauce	185
400 g	gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen und hausgemachtem Dressing	175
400 g	Ofenkartoffeln mit Spinat, Käse und Sauerrahm	185
1 000 g	mix grill für 2 personen	855
	250 g Hühnchenbrust	
	300 g Schweinekamm	
	300g Rind RIB EYE von jungen südamerikanischen Stieren	
	150 g Paprikawurst	
	Pommes frites	

## Nachspeisen

	Honigtorte	75
	Eis mit heißen Früchten	75

## Beilagen

200 g	Pommes frites	65
200 g	Brokkoli in Butter geschwenkt	65
200 g	gekochte Kartoffeln	65
200 g	Stauhkartoffeln mit Speck und Zwiebel	65
4 Stck.	Semmelknödel	55
5 Stck.	Kartoffelknödel	65
150 g	kleiner Salat	75

Alle unsere Mahlzeiten können Spuren von Allergenen enthalten,  
Falls erforderlich, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter  
Wir verkaufen keine Alkohol an Jugendliche