

# KUCHYNĚ Z ÚZEMÍ

## RAKOUSKO-UHERSKA

### PŘEDKRMY

---

UZENÁ KACHNÍ PRSA s jemnou smetanovou omáčkou s křenem a jablky 170 Kč

TERINKA A GRILOVANÁ HUSÍ JÁTRA na šalotce a římském kmínu 160 Kč

### POLÉVKY

---

KOHOUTÍ VÝVAR S TRHANÝM MASEM, kořenovou zeleninou a vaječnými nudlemi 90 Kč

MAĎARSKÁ HOUBOVÁ POLÉVKA se zakysanou smetanou 110 Kč

### HLAVNÍ JÍDLA

---

HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ DUŠENÁ NA MORKU,  
jasmínová rýže s hřebíčkem, dýňový kompot 390 Kč

JEHNĚČÍ KOTLETKY S ROZMARÝNEM,  
hašé s kapary, růžičková kapusta a mačkané brambory 450 Kč

HOVĚZÍ JÁTRA, JAZYK A SRDCE 350 Kč  
dušené po vídeňsku se zakysanou smetanou, máslové krupicové noky s pažitkou

HUSÍ STEHNO 390 Kč  
pomalu pečené v tradičním šouletu s kroupami

TELECÍ ŘÍZEK 450 Kč  
smažený v bramborové strouhance, vařené brambory s máslem a pažitkou, brusinky

VÝPEČKY Z DIVOKÉHO SELETE, 390 Kč  
kysané bílé i červené zelí, bramborový knedlík s cibulkou

SMETANOVÁ OMÁČKA S LIŠKAMI A KOPREM, 350 Kč  
žemlový knedlík

### DEZERTY

---

KREMEŠ S VANILKOVÝM KRÉMEM a vyšlehanou smetanou 90 Kč

PIŠKOTOVÉ ŘEZY s jahodami a sorbetem 90 Kč

### K PIVU A VÍNU

---

BRETTLJAUSE 190 Kč  
krájený tyrolský špek, horský sýr, zvěřinová klobáska a cibulová marmeláda

---

Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přejí dobrou chuť.

U vybraných jídel si můžete objednat poloviční porce za 70 % ceny. Všechny ceny jsou vč. DPH.  
Informace o alergenech obsažených v jednotlivých pokrmech obdržíte na vyžádání od obsluhy.