

**SPEISEKARTE  
BÖHMERWALD**

seit **1986**



**BÖHMERWALD**  
RESTAURANT



„Vitáme Vás!“

SCHÖN,  
DASS SIE DA SIND.



Verehrte Gäste,  
soweit Sie von Allergien  
betroffen sind, sprechen Sie  
uns bitte an.

Gerne geben wir Auskunft  
über allergieauslösende  
Inhaltsstoffe in unseren  
Speisen.





## HERZLICH WILLKOMMEN

---

**Wir möchten Sie ganz herzlich im alten »Offiziers-Casino« in Minden begrüßen.**

Unser Restaurant in historischem Gebäude wurde Anfang 1900 von der Stadt Minden für das kaiserliche Artillerieregiment errichtet und mit seinem eigenwilligen Baustil erlebte es seither die unterschiedlichsten Nutzungen. Es diente u.a. der Industrie- und Handelskammer, beherbergte das städtische Altenheim sowie das Kommunalarchiv.

Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude wurde von seinen jetzigen Eigentümern mit viel Aufwand und Idealismus wieder seinem ursprünglichen Zustand angeglichen.

Seit 1986 erfreuen wir uns das historische Gebäude mit eigenem Charme als Restaurant zu nutzen.

Um allen Gästen den Zugang zum Restaurant zu ermöglichen haben wir für unsere Gäste einen Treppenlift eingebaut.

Entsprechend dem außergewöhnlichen Charakter des Gebäudes möchten wir, dass Ihnen der Aufenthalt in unserem Restaurant Böhmerwald in angenehmer Erinnerung bleibt.

Genießen Sie unsere abwechslungsreichen Spezialitäten!

**Wir wünschen Ihnen einen »Guten Appetit«**

Familie Daou und Team

Handwritten signature of the Daou family.

### ›Gruß aus der Küche‹

Tomaten-Paprika-Chilli-Dip und Knoblauch-Dip  
dazu servieren wir frisches Baguette

## VORSPEISEN

---

### **Prager Schinken**

mit Sahnemeerrettich, dazu  
servieren wir Brot und Butter

**16,00 €**

### **Lachs auf Kartoffelpuffer**

serviert mit Sour Cream Dip

**12,80 €**

### ›Husar‹ **Tartar Beefsteak\***

gehacktes Rinderfilet  
mit einem Schuss Cognac,  
pikanten Gewürzen und Ei,  
serviert mit geröstetem  
Graubrot

**25,80 €**

### ›Hummus‹ **vegetarisch | vegan**

Dip aus Kichererbsen,  
Olivenöl und Sesam,  
mit Baguette

**9,50 €**

### ›Topinky‹ **Pikant**

2 geröstete Brotscheiben  
mit frischem Knoblauch berieben

**4,00 €**

### ›Cmunda‹

2 Kartoffelpuffer mit frischem  
Knoblauch berieben –  
eine Empfehlung an alle Biertrinker!

**4,80 €**

### **Weinbergschnecken\***

1/2 Dutzend Schnecken überbacken  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu reichen wir Toast

**12,80 €**

### **Karlsteiner Schnecken\***

1/2 Dutzend Schnecken  
mit Gorgonzola-Sahnesauce  
und Knoblauch überbacken,  
dazu reichen wir Toast

**13,80 €**

### **Krabben**

gebraten in Weißwein-Zitronensauce  
mit Knoblauch,  
dazu reichen wir Toast

**14,80 €**

### ›Topinky‹ **Hähnchenleber**

in Steinpilzsauce, verfeinert  
mit frischem Knoblauch serviert  
mit geröstetem Graubrot

**13,50 €**

*\*enthält Alkohol*

## SUPPEN

### ›Bramborová polévka‹

feinwürzige Kartoffelsuppe  
mit Steinpilzen und Sahne  
verfeinert

**8,00 €**

### Kräftige Rinderbrühe

mit Einlage

**7,80 €**

### Leberknödelsuppe

original böhmische Art

**7,80 €**

### ›Česneková polévka‹

pikante Knoblauchsuppe  
nach altböhmischem Rezept,  
mit geröstetem Brot

**7,80 €**

### ›Zelňačka‹

Sauerkrautcremesuppe  
mit böhmischer Klobasse [Wurst],  
verfeinert mit Sahne

**8,00 €**

## SALATE

### Gurkensalat

mit Essig & Öl oder  
Joghurt Dressing

**4,80 €**

### Tomatensalat

mit Zitronen-Olivenöl

**5,20 €**

### Großer gemischter Salat

**9,00 €**

### Gemischter Salat

mit Schafskäse

**16,00 €**

### Chefsalat

gemischter Salat  
mit Rinderfiletstreifen

**25,80 €**

### Prager Salat

gemischter Salat mit  
Hähnchenbruststreifen

**18,50 €**

Alle Salate servieren wir  
mit Essig und Öl oder  
hausgemachtem Joghurtdressing

›V zdravém těle zdravý duch.‹

Ein gesunder Geist,  
in einem gesunden Körper.

## SPEZIALITÄTEN VOM FISCH

### Forelle »BLAU«

mit Salzkartoffeln und  
zerlassener Butter,  
Sahnemeerrettich,  
dazu ein gemischter Salat

**20,50 €**

### Garnelen

gegrillt, mit gebratenem  
Gemüse und Knoblauchbrot,  
dazu ein gemischter Salat

**34,50 €**

### Lachsfilet

feiner Blattspinat und Butterreis  
mit heller Dill Sauce, dazu reichen  
wir einen gemischten Salat

**27,80 €**



**Sie bevorzugen den Lachs  
gegrillt? Unsere Mitarbeiter  
notieren gerne Ihre Wünsche.**

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

### Steakplatte

1 Rindersteak, 1 Schweinefilet,  
1 Schweinelachssteak,  
frisches Gemüse, Kräuterbutter  
und Speckbratkartoffeln

**24,50 €**

### Filet Platte\*

3 Filetmedaillons mit Käse  
überbacken, dazu  
Champignonweinsauce,  
frisches Gemüse und  
Speckbratkartoffeln

**23,80 €**

### Schaukel

1 Schweinelachssteak,  
2 Lammkoteletts,  
2 Schweinemedallions und  
1 Hacksteak, garniert mit frischem  
Gemüse, dazu Pommes Frites,  
Reis und ein gemischter Salat

**31,50 €**

### Lammkarree

am Stück oder einzelne Lammkoteletts,  
gegrillt, mit Reis oder Pommes Frites,  
garniert mit frischem Gemüse,  
dazu ein gemischter Salat

**29,80 €**

### Lammfilet

gegrillt, mit Speckbohnen und  
Rosmarinkartoffeln serviert, dazu  
reichen wir einen gemischten Salat

**31,80 €**

*\*enthält Alkohol*

## SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

---

### **Böhmerwaldtopf\***

geschnetzeltes Filet in  
Champignonweinrahmsauce  
mit grünem Pfeffer, Champignons,  
Speckbratkartoffeln oder Spätzle,  
dazu ein gemischter Salat

**22,50 €**

### **»Moldau« Filetmedaillons**

3 saftige Filetmedaillons  
in Kräutersahnesauce mit Kroketten  
und frischem Gemüse

**22,50 €**

### **Pressburger Braten**

pikanter Schweinebraten mit  
Dill-Gurkensauce, geschnetzeltem  
Prager Schinken, böhmischen  
Semmelknödel und einem  
gemischten Salat

**21,50 €**

### **»Vepřováč«**

Schweinebraten in Natursauce  
mit Sauerkraut und Semmelknödel

**21,00 €**

### **Prager Schinken**

saftiger Beinschinken  
–mit Liebe und Sorgfalt gekocht–  
serviert in Mandelmeerrettichsauce,  
dazu Semmelknödel und  
ein gemischter Salat

**21,00 €**

### **»Brno« Mährische Spatzen**

[Art Gulasch]

gewürfeltes Schweinefleisch  
mit Majoran und Kümmel  
–nach einem mährischen Rezept–  
dazu Sauerkraut und Semmelknödel

**21,80 €**

### **Jägerschnitzel\***

feines Schnitzel  
mit Champignonweinrahmsauce,  
Kroketten, dazu servieren wir  
einen gemischten Salat

**19,50 €**

### **Paprikaschnitzel**

feines Schnitzel mit gedünstetem  
Gemüse, dazu Kroketten und ein  
gemischter Salat

**19,50 €**

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND

### ›Svicková‹ Perle der Kochkunst

zarter Rinderlendenbraten mit  
Sahnegemüsesauce, dazu reichen  
wir böhmische Semmelknödel  
und frisches Gemüse

**24,50 €**

### ›Houbová‹

zarter Rinderbraten mit Steinpilzsauce,  
–nach altböhmischem Rezept–  
mit Zitronensaft, Zwiebeln und  
Bauchspeck, dazu reichen wir  
Semmelknödel und Speckrosenkohl

**25,80 €**

### Karlsbader Topf\*

geschnetzeltes Rinderfilet in  
Champignonweinrahmsauce mit  
grünem Pfeffer, Champignons,  
Speckbratkartoffeln oder Spätzle,  
dazu reichen wir einen  
gemischten Salat

**24,80 €**

### Tafelspitz

Rindfleisch im Gemüsebett mit  
Krensauce [Meerrettichsauce],  
Salzkartoffeln oder Semmelknödel

**23,80 €**

## ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS

### Filetsteak [ca.250g]\*\*

mit Kräuterbutter, Gemüse  
und Speckbratkartoffeln

**37,50 €**

### Rumpsteak [ca.250g]\*\*

mit Kräuterbutter,  
Speckbratkartoffeln  
oder Pommes Frites,  
dazu ein gemischter Salat

**29,80 €**

### Rostenka Budvar [ca.250g]\*\*

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln  
und grünem Pfeffer,  
dazu Kartoffelgratin

**32,00 €**

### Alternative Beilagen:

Kroketten oder Folienkartoffeln  
mit Sour Cream.

### Zu den Steakgerichten auf Wunsch:

pikante Pfeffersauce oder  
Champignonweinrahmsauce.\*

**1,50 €**

\*\* Die Grammangaben in dieser Karte  
beziehen sich auf die Rohgewichte.

## VEGETARISCH

### Gemüseauflauf

verschiedene Sorten Gemüse  
mit Kartoffeln in feiner  
Kräutersahnesauce,  
mit Käse überbacken

14,50 €

### Gemüsekartoffeln | vegan

Rosmarinkartoffeln mit gebratenem  
Gemüse, dazu einen gemischten Salat  
mit Zitronenolivenöl

14,50 €

### Omelett

zubereitet mit Schafskäse,  
dazu einen gemischten Salat

12,50 €



Auf Wunsch stellen wir Ihnen  
gerne weitere vegane oder  
vegetarische Gerichte zusammen.  
Bitte sprechen Sie uns an.

## DER KLEINE APPETIT

### Topinky-Hähnchenleber

gebraten, mit Steinpilzsauce,  
dazu reichen wir Speckbratkartoffeln  
und einen gemischten Salat

17,80 €

### Gebackener Camembert

mit Toast und Butter,  
dazu Preiselbeeren und frische Früchte

13,00 €

### Omelett

zubereitet mit Schinken,  
dazu einen gemischten Salat

12,50 €

### Bohemia\*

Schweinemedallions mit Kartoffel-  
puffer, Champignonweinrahmsauce,  
dazu ein gemischter Salat

17,00 €

### Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Pommes Frites oder Butterreis,  
dazu wählen Sie Gemüse oder  
einen gemischten Salat

17,90 €

### Kinderteller

Schweinelachssteak oder Schnitzel  
mit Gemüse, Pommes Frites  
und einem Dessert

13,50 €



Für Ihre private Gesellschaft können Sie bei uns einzelne Räume reservieren, auch außerhalb der Öffnungszeiten.



## DESSERTS

### Vanilleeis\*

mit heißen Himbeeren  
und einer Sahnehaube

7,50 €

### Vanilleeis\*

mit heißen Schattenmorellen  
und einer Sahnehaube

7,50 €

### Vanilleeis

mit heißer Schokoladensauce  
und einer Sahnehaube

7,50 €

### »Moldau« Eisbecher

Walnusseis mit frischen Früchten  
und Sahnehaube

9,00 €

### »Powidl« - Tasche

gefüllte Tasche mit Pflaumenmus,  
Semmelbrösel, Zimt und Zucker,  
darüber zerlassene Butter  
mit Sahne, garniert mit  
frischen Früchten

10,50 €

### »Brünn« Palatschinken\*

Eierpfannkuchen mit Vanilleeis,  
dazu heiße Schokoladensauce  
und Sahne, garniert mit frischen  
Früchten und Haselnüssen

10,80 €

## WARMER GETRÄNKE

### Cappuccino

4,50 €

### Latte Macchiato

4,80 €

### Milchkaffee

4,50 €

### Ein Glas Tee

verschiedene Sorten nach Wahl

3,00 €

### Eine Tasse Kaffee

3,80 €

### Espresso

3,20 €

### Doppelter Espresso

4,80 €

### Espresso Macchiato

3,50 €

»Každý je svého štěstí strůjcem.«

Jeder ist selbst für sein  
Glück verantwortlich.

\*enthält Alkohol

## APERITIFS

**Campari | Orange**

[4cl] **8,00 €**

**Sherry medium | secco oder cream**

[5cl] **5,80 €**

**Martini | dry | weiß**

[5cl] **5,80 €**

**Martini | rot**

[5cl] **5,80 €**

**Hugo | mit/ohne Alkohol**

[0,3l] **7,50 €**

[0,3l] **5,50 €**

**Aperol Spritz | mit/ohne Alkohol**

[0,3l] **8,00 €**

[0,3l] **5,50 €**

**Kir Royal mit Prosecco**

[0,3l] **8,50 €**

**Wildberry Lillet Spritz**

[0,3l] **8,50 €**

## CHAMPAGNER SEKT & PROSECCO

**Glas Sekt**

[0,1l] **5,00 €**

**Glas Sekt mit Orangensaft**

[0,1l] **4,80 €**

**Prosecco Valdo | Piccolo für 2**

[0,2l] **12,00 €**

**Prosecco Valdo**

[0,7l] **34,00 €**

**Fürst Metternich | Piccolo für 2**

[0,2l] **12,00 €**

**Fürst Metternich**

[0,7l] **34,00 €**

**Champagner**

[0,7l] **95,00 €**



Fragen Sie nach  
unseren Getränken der Saison.

## LONGDRINKS

**Whisky | Cola**

8,50 €

**Bacardi | Cola**

8,50 €

**Gin | Tonic**

verschiedene Sorten

ab 8,50 €

**Wodka | Lemon**

8,50 €

## SPEZIALITÄTEN AUS BÖHMEN & ÖSTERREICH

**Slovácká borovicka Jelínek**

[Wacholder]

[2cl] 4,00 €

**Karlsbader Becherovka**

[2cl] 4,00 €

**Kirsch Jelínek**

[2cl] 4,80 €

**Slivovitz Jelínek**

[2cl] 4,00 €

**Luhačovická**

[2cl] 4,00 €

**Alte Kirsche** oder

**Alte Marille** oder

**Alte Williams-Christ-Birne**

Brennerei Thomas Prinz

im Holzfass gereift | 41%

[2cl] 5,50 €

›Co můžeš udělat dnes, odlož na pozítří a máš dva dny volno.«

Was du heute nicht besorgen musst,  
das verschiebe auf morgen,  
so gewinnst du einen freien Tag.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

### »Vilsa« Bio Mineralwasser

[medium/still]

[0,75l] 7,50 €

### »Liz« Gourmet Wasser Elisabethen

[mit Kohlensäure/still]

[0,75l] 8,50 €

### »Vilsa« Bio Mineralwasser

[mit Kohlensäure/still]

[0,25l] 3,50 €

### Coca-Cola | Flasche

[0,33l] 4,50 €

### Coca-Cola

light oder Zero | Flasche

[0,33l] 4,50 €

[0,5l] 5,50 €

### Fanta | Sprite | Coca-Cola | Krug

[0,5l] 5,50 €

### Fanta | Flasche

[0,33l] 4,50 €

### Sprite | Flasche

[0,33l] 4,50 €

### Malzbier | Flasche

[0,33l] 4,50 €

### Spezi Mixgetränk

[0,3l] 4,50 € [0,5l] 5,50 €

### Orangensaft

[0,3l] 4,80 €

### Apfelsaft

[0,3l] 4,20 €

### Apfelschorle

[0,3l] 4,00 € [0,5l] 5,50 €

### Verschiedene Schorlen mit

Kirschsafft | Johannisbeersaft

Rhabarbersaft | Maracujasaft

[0,3l] 4,50 € [0,5l] 5,90 €

### Ki-Ba | Banane-Kirsch-Saft

[0,3l] 4,80 €

### »Thomas Henry« | Flasche

Bitter Lemon

Tonic Water

Ginger Ale

[0,2l] 4,00 €

## SPIRITUOSEN

---

**Linie Aquavit**

[2cl] 4,00 €

**Aalborg Jubiläums-Aquavit**

[2cl] 4,00 €

**Malteser Kreuz Aquavit**

[2cl] 4,00 €

**Fürst Bismarck Korn**

[2cl] 4,00 €

**Wodka Moskowskaja**

[2cl] 4,00 €

**Remy Martin**

[2cl] 6,00 €

**Calvados**

[2cl] 4,00 €

**Julischka**

[2cl] 3,00 €

**Ramazotti oder Averna**

auf Eis mit Zitrone

[4cl] 5,50 €

**Grappa**

[2cl] 4,80 €

**Sambuca**

[2cl] 4,00 €

**Bailey's**

[2cl] 4,50 €

**Fernet Branca | Menta**

[2cl] 4,00 €

**Jägermeister**

[2cl] 4,00 €

**Underberg**

[2cl] 4,00 €

**Rum | Baccardi**

[2cl] 4,00 €

**Whisky | Jack Daniels**

[2cl] 4,80 €

**Whisky | Chivas Regal**

[2cl] 6,00 €

**Gin**

[2cl] 5,00 €

## FASS- & FLASCHEN BIERE

### König Pilsener vom Fass

[0,3l] 4,30 € [0,5l] 5,80 €

### Budweiser vom Fass

[0,3l] 4,70 € [0,5l] 5,90 €

### Cerná Hora vom Fass [hell]

[0,3l] 4,70 € [0,5l] 5,90 €

### Cerná Hora vom Fass [dunkel]

[0,3l] 4,70 € [0,5l] 5,90 €

### Cerná Hora Hefeweizen

Flasche

[0,5l] 5,30 €

### Hefe Weizenbier

Flasche

[0,5l] 5,30 €

### Alster

[0,3l] 4,00 € [0,5l] 4,90 €

## ALKOHOLFREIE BIERE

### Hefe Weizenbier alkoholfrei

Flasche

[0,5l] 5,30 €

### König Pilsener alkoholfrei

Flasche

[0,33l] 4,00 €

### Tschechisches Bier alkoholfrei [hell]

Flasche

[0,5l] 5,30 €

›Kde se pivo vařf,  
tam se dobře dařf!«

Wo man Bier braut,  
da lässt sich s gut leben!

›Nenechej zteplat pivo, vypij ho, anebo  
ho dej někomu, kdo si ho zaslouží.«

Lass das Bier nicht warm werden,  
trinke es oder gib es einem Würdigeren,  
damit er es trinkt.

## OFFENE WEISSWEINE

### Grüner Veltliner | Dolle

Österreich - trocken  
[0,2l] 8,00 €

### Grauburgunder

**Emil Bauer**  
Deutschland - trocken  
mit Duftaromen  
[0,2l] 8,00 €

### Sauvignon Blanc | Gutgallé

Deutschland - trocken  
lebhaft Aromen  
[0,2l] 7,80 €

### Chardonnay | Gutgallé

Deutschland - trocken  
feinfruchtig, lebhaft Säure  
von Zitrusfrüchten  
[0,2l] 7,80 €

### Riesling | Fürstenfass

Deutschland - halbtrocken  
[0,2l] 7,50 €

### Riesling | Gaisberg

Österreich - trocken  
fruchtig und vollmundig  
[0,2l] 8,00 €

### Lugana | Pratello

Italien - trocken  
reife helle Frucht mit floralen Noten  
[0,2l] 8,90 €

### Rosé d' Anjou

Frankreich - aromatisch  
frisch mit floraler Note  
[0,2l] 8,00 €

### Weinschorle

[0,3l] 6,00 €

## OFFENE ROTWEINE

### Blaufränkisch

Österreich Burgenland - trocken  
[0,2l] 8,00 €

### Cabernet Sauvignon | Côte de Thongue

Frankreich - trocken  
[0,2l] 8,00 €

### Lemberger | Fürstenfass

Deutschland - halbtrocken  
[0,2l] 7,50 €

### Barbera D' ALBA | Medaina

Italien - trocken  
frisches Aroma, weich im Geschmack,  
angenehme Säure  
[0,2l] 9,50 €

### Montepulciano | D'abruzzo

Italien - trocken  
anhaltend, feine Frucht  
[0,2l] 8,50 €

›Co Čech, to muzikant.‹

Jeder Tscheche – ein Musikant.

## WEISSWEIN FLASCHENWEINE

---

### **Grüner Veltliner | Dolle Strassertal**

Österreich - trocken  
frisches, junges Aroma  
[0,75l] **27,50 €**

### **Riesling | Dolle Gaisberg**

Österreich - trocken  
fruchtig, vollmundig  
[0,75l] **26,50 €**

### **Pouilly Fumé**

Frankreich - trocken  
feiner Duft, kräftiges, würziges  
und mineralisches Aroma  
[0,75l] **40,50 €**

### **Sauvignon Blanc | Alois Lageder**

Italien - trocken  
aromatisch, ausgewogen  
[0,75l] **42,50 €**

### **Chardonnay | Alois Lageder**

Italien - trocken  
feinfruchtig mit lebhafter Säure  
von Zitrusfrüchten  
[0,75l] **39,50 €**

### **Lugana | Bertani DAL 1857**

**Le Quaiare**  
Italien - trocken  
reife, helle Frucht, mit floralen Noten,  
seidige Struktur, zart und hell  
[0,75l] **38,00 €**

### **Grauer Burgunder | Emil Bauer**

Deutschland - trocken  
Duftaromen von grünen Nüssen  
und Mandeln, sowie Birne und Ananas  
[0,75l] **27,50 €**

### **Sauvignon Blanc | Klaus Gallé**

Deutschland - trocken  
frisch, fruchtig, in ausgereifter Art  
[0,75l] **27,00 €**

### **Riesling | Fürstenfass**

Deutschland - halbtrocken  
[0,75l] **25,50 €**

## ROSÉ FLASCHENWEINE

---

### **Rosé Pratello**

Italien  
elegante Komplexität, frische Aromen  
von Wald- und Johannisbeeren  
[0,75l] **29,50 €**

### **Rosé d' Anjou**

Frankreich  
aromatisch - frische, florale Note  
[0,75l] **26,50 €**

### **Rosé Zweigelt**

Österreich  
spritziger Rosé mit floraler Note  
und erfrischender Säurestruktur  
[0,75l] **26,00 €**

## ROTWEIN FLASCHENWEINE

---

### **Blaufränkisch | Dolle**

Österreich Burgenland - trocken  
[0,75l] **28,00 €**

### **Lemberger | Fürstenfass**

Deutschland - halbtrocken  
[0,75l] **26,00 €**

### **Château Tour Haut-Caussan MÉDOC**

Frankreich - trocken  
herzhafte Komponente, fülliger Körper  
[0,75l] **46,00 €**

### **Châteauneuf - du - Pape**

Frankreich - trocken  
intensiv in der Farbe, weicher,  
seidiger und eleganter Körper  
[0,75l] **66,00 €**

### **Barbera D' Alba | NICOLON - D.O.C.**

Italien - trocken  
fruchtige Note, vollmundig  
[0,75l] **44,00 €**

### **Guerriero della Ferres | Axienda Agravia**

Italien - trocken  
ausdruckstark mit dezenter Barriquenote  
und Aromen reifer Früchte  
[0,75l] **52,00 €**

### **Primitivo | Anniversario 62**

**Riserva D.O.P**  
Italien - halbtrocken  
charakterstark und kräftig,  
mit Aromen von Pflaume, Kirsche, Kakao  
und Vanille  
[0,75l] **52,00 €**

### **Montepulciano | D'abruzzo**

Italien - trocken anhaltend  
feine Frucht  
[0,75l] **29,50 €**

### **Rioja | Cosme Palacio**

Spanien - trocken  
guter Körper, gehaltvoll  
[0,75l] **37,50 €**

### **Lagrein DOC | Alois Lageder**

Italien - trocken  
mitteltiefe, intensive kirschrote  
Farbe, reiches, fruchtiges [Zwetschge],  
würziges Aroma  
[0,75l] **44,00 €**

### **Merlot Cabernet | Kesselring**

Deutschland Pfalz - trocken  
fruchtbetont mit Aromen  
von dunklen Früchten und  
würziger Note  
[0,75l] **29,50 €**

›Každý, kdo je vždy poslušný,  
nikdy nebude výjimečný.

Wer immer artig ist, wird nie großartig.

## AUF WIEDERSEHEN.

**Es wird uns eine besondere Freude sein, Sie bald wieder bei uns im Böhmerwald begrüßen zu dürfen.**

Genießen Sie samstags auch unseren Mittagstisch. Wir servieren Ihnen köstliche Gerichte mit einer Tagessuppe nach Art des Hauses.

Für Ihre private Gesellschaft können Sie bei uns einzelne Räume reservieren, auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Sprechen Sie mit uns über die verschiedenen Möglichkeiten, die Ihnen unser Haus bietet.

**Gerne beraten wir Sie.**



**BÖHMERWALD**  
RESTAURANT