

Aperitifs

<i>Campari / Orange</i>	5 cl	4,80 €
<i>Sherry medium, seco oder cream</i>	5 cl	3,80 €
<i>Martini – dry, weiß</i>	5 cl	3,80 €
<i>Martini – rot oder D'oro</i>	5 cl	3,80 €
<i>Fürst Metternich, Piccolo</i>	0,2 l	8,00 €
<i>Champagner, Piccolo</i>	0,2 l	16,00 €
<i>Prosecco, Piccolo</i>	0,2 l	7,50 €
<i>Prosecco mit Aperol</i>	0,2 l	4,50 €
<i>Kir Royal</i>		4,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS BÖHMEN

<i>Slovácká borovička Jelínek (Wacholder)</i>		2,80 €
<i>Karlsbader Becherovka</i>		2,80 €
<i>Kirsch Jelínek</i>		2,80 €
<i>Slivovitz Jelínek</i>		2,80 €
<i>Luhačovacká</i>		2,80 €
<i>Birnenlikör</i>		2,80 €

CHAMPAGNER UND SEKT

<i>Piccolo Metternich</i>	0,2 l	8,00 €
<i>Fürst Metternich</i>	0,7 l	30,00 €
<i>Champagner</i>	0,7 l	58,00 €
<i>Champagner, Piccolo</i>	0,2 l	16,00 €
<i>Prosecco, Piccolo</i>	0,2 l	7,50 €
<i>Prosecco</i>	0,7 l	26,00 €

LONGDRINKS

<i>Asbach / Cola</i>		4,80 €
<i>Bacardi / Cola</i>		4,80 €
<i>Pernod / Cola</i>		4,80 €
<i>Gin / Tonic</i>		4,80 €
<i>Wodka / Lemon</i>		4,80 €
<i>Campari / Orange</i>		4,80 €
<i>Karlsbader Becherovka / Tonic</i>		4,80 €




Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola – Flasche		0,33 l	2,60 €
Coca-Cola – Glaskrug		0,5 l	3,80 €
Coca-Cola light – Flasche		0,33 l	2,60 €
Fanta – Flasche		0,33 l	2,60 €
Sprite – Flasche		0,33 l	2,60 €
Spezi		0,30 l	2,60 €
Spezi		0,5 l	3,60 €
Wasser – Fl.  mit oder ohne Kohlensäure		0,25 l	2,30 €
Wasser – Fl. Apollinaris mit oder ohne Kohlensäure		0,75 l	4,90 €
Orangensaft		0,3 l	3,00 €
Apfelsaft		0,3 l	3,00 €
Apfelschorle		0,3 l	2,70 €
Apfelschorle		0,5 l	3,80 €
Ki-Ba / Banane-Kirsch-Saft		0,3 l	3,00 €
Kirschsaft		0,3 l	3,00 €
Johannisbeersaft		0,3 l	3,00 €
Tomatensaft		0,3 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon – Flasche		0,2 l	2,60 €
Schweppes Tonic Water – Flasche		0,2 l	2,60 €
Schweppes Ginger Ale – Flasche		0,2 l	2,60 €
Malzbier – Flasche		0,33 l	2,60 €

WARMER GETRÄNKE

1 Tasse Kaffee		2,20 €
1 Glas Tee		2,00 €
Espresso		2,00 €
Cappuccino		2,70 €
Latte Macchiato		2,80 €
Milchkaffee		2,70 €
Grog von Rum		3,60 €
Glühwein		3,60 €
Irish Coffee		4,80 €

Biere

König Pilsner		vom Fass	0,3 l		2,80 €
			0,5 l	Krug	3,80 €
Budweiser		vom Fass	0,3 l		3,00 €
Budwar			0,5 l	Krug	4,00 €
Černá Hora		vom Fass	0,3 l		2,80 €
(hell/dunkel)			0,5 l	Krug	3,90 €
Černá Hora - ALKOHOLFREI		Flasche	0,5 l		3,50 €
(hell/dunkel)					
Černá Hora - HEFEWEIZEN		Flasche	0,5 l		3,50 €
Alster			0,3 l		2,50 €
Alster			0,5 l		3,50 €
Hefe Weizenbier (auch alkoholfrei)		Flasche	0,5 l		3,50 €
Pilsener alkoholfrei		Flasche	0,33 l		2,50 €
Alt Schuss		Flasche	0,33 l		2,50 €

LASS DAS BIER NICHT WARM WERDEN,
TRINKE ES ODER GIB ES EINEM WÜRDIGEREN,
DAMIT ER ES TRINKT.

(ALTBÖHMISCHES SPRICHWORT)

SPIRITUOSEN 0,2 cl

Linie Aquavit	2,80 €	Scotch Whisky	3,00 €
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2,80 €	Rum	2,40 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,40 €	Jägermeister	2,30 €
Fürst Bismarck Korn	2,20 €	Underberg	2,30 €
Williamsbirne	3,00 €	Fernet Branca/Menta	2,30 €
Wodka Moskowskaja	2,20 €	Bailey's	3,00 €
Gin Dry	2,50 €	Sambuca	2,30 €
Asbach	2,50 €	Julischka	2,00 €
Remy Martin	4,50 €	Grappa	2,50 €
Calvados	3,00 €	Ramazotti	2,70 €

Offene Weißweine

Böhmerwald „Rulandske bilé“ Tschechien, trocken	0,2 l	4,80 €
Dolle - Grüner Veltliner Österreich, trocken	0,2 l	4,80 €
Blanc de Blanc „Sauvignon“ trocken	0,2 l	4,80 €
Mosel halbtrocken	0,2 l	4,80 €
Riesling „Gaisberg“ Österreich, fruchtig, trocken	0,2 l	4,80 €
Pinot Grigio trocken	0,2 l	4,80 €
Rosé d' Anjou Frankreich, frische, florale Note	0,2 l	4,80 €
Weinschorle	0,3 l	4,50 €

WEISSWEIN – FLASCHEN

Böhmerwald „Rulandske bilé“ Tschechien, trocken	0,75 l	19,50 €
Dolle - Grüner Veltliner „Strassertal“ Österreich, frisches, junges Aroma, trocken	0,75 l	21,50 €
Dolle - Riesling „Gaisberg“ Österreich, fruchtig, vollmundig, trocken	0,75 l	19,50 €
Mosel-Saar-Ruwer halbtrocken	0,75 l	18,50 €
Chablis Jean-Marc-Brocard Frankreich, kernig, voll, mineralisch aber große Eleganz, frische, feine Struktur, feines Nußaroma, trocken	0,75 l	28,50 €
Pouilly Fumé Frankreich, feiner Duft, kräftiges, würziges und mineralisches Aroma, trocken	0,75 l	23,50 €
Pinot Grigio Italien, feinwürzig, milder und frischer Wein, trocken und säuremild	0,75 l	19,50 €

Offene Rotweine

Böhmerwald Blaufränkisch Österreich, trocken	0,2 l	4,80 €
Cabernet Sauvignon Französischer Landwein, trocken	0,2 l	4,80 €
Beaujolais trocken	0,2 l	4,80 €
Dornfelder halbtrocken	0,2 l	4,80 €
Frankovka Tschechien, trocken	0,2 l	4,80 €
Sangiovese Italien, angenehm trocken	0,2 l	4,80 €

SIE PERSÖNLICH IN WEINFRAGEN BERATEN ZU DÜRFEN,
IST UNS EINE EHRE.

SPRECHEN SIE UNS AUF IHRE SPEZIELLEN WÜNSCHE AN.
GERN VERSUCHEN WIR DIESE ZU ERFÜLLEN.

FÜR UNSERE GÄSTE BEVORRATEN WIR EIN STETS
WECHSELNDES SORTIMENT AN ERLESENEN WEINEN.

ROTWEIN – FLASCHEN

Frankovka Tschechien, vollmundig fruchtig, trocken	0,75 l	19,50 €
Pittnauer Blaufränkisch Burgenland Österreich, trocken	0,75 l	22,00 €
Marienthaler Klostergarten Deutschland, Spätburgunder, halbtrocken	0,75 l	19,50 €
Chateauneuf-du-Pape Dieser Name stammt aus der Zeit 1309 - 1378 als die Päpste noch Avignon residierten. Charakteristik: intensiv in der Farbe, weicher und seidiger Körper	0,75 l	38,50 €
Chianti Villa Cilnia lebhaft frisch und trocken	0,75 l	19,50 €
Rosé d' Anjou – Chateau de Breul Frankreich, frische, florale Note	0,75 l	19,50 €

Kalte Vorspeisen

Prager Schinken

mit Sahnemeerrettich, dazu servieren wir Brot und Butter

9,50 €

Lachs auf Kartoffelpuffer

serviert mit Sour Cream Dip

7,00 €

Krabben - Cocktail

dazu reichen wir Toast und Butter

8,00 €

Tartar Beefsteak „Husar“

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

16,00 €

Warme Vorspeisen

Topinki „Pikant“

2 geröstete Brotscheiben mit frischem Knoblauch berieben

2,80 €

Zmondau

*2 Kartoffelpuffer mit frischem Knoblauch berieben,
eine Empfehlung an alle Biertrinker*

3,00 €

Weinbergsschnecken

*½ Dutzend Schnecken
überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter*

7,50 €

Karlsteiner Schnecken

*½ Dutzend Schnecken mit Gorgonzola-Sahnesauce
und Knoblauch überbacken, dazu reichen wir Toast*

8,00 €

Topinki Leber

*gebratene Geflügelleber in Steinpilzsauce,
verfeinert mit frischem Knoblauch und Zitrone,
an gerösteten Brotscheiben und Salat*

8,50 €

Krabben

gebraten und in Knoblauchbutter geschwenkt

8,50 €

Suppen

Bramborová polévka <i>feinwürzige Kartoffelsuppe mit Steinpilzen</i>	4,80 €
Kräftige Rinderbrühe <i>mit Einlage</i>	4,80 €
Leberknödelsuppe <i>original böhmische Art</i>	4,80 €
Česneková polévka <i>pikante Knoblauchsuppe nach altböhmischem Rezept, mit geröstetem Brot</i>	4,80 €
Zelňačka <i>Sauerkrautsuppe mit böhmischer Klobasse, verfeinert mit Sahne</i>	4,80 €
Sahnige Senfkornsuppe <i>mit Kasselerstreifen</i>	4,80 €
Zwiebelsuppe „Cibulačka“ <i>französische Zwiebelsuppe überbacken mit Käse</i>	4,80 €

SALATE

Gurkensalat	3,00 €
Tomatensalat	3,50 €
Gemischter Salat	5,00 €
Gemischter Salat <i>mit Schafskäse</i>	8,50 €
Salat á la Saison <i>mit Thunfisch</i>	9,00 €
Chefsalat <i>gemischter Salat mit Rindfleischstreifen</i>	13,00 €
Salat „Spezial“ <i>gemischter Salat mit Krabben, abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl</i>	11,50 €
Prager Salat <i>gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen</i>	9,50 €

Fisch-Gerichte

Forelle blau

*mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und gemischtem Salat*

12,00 €

Scampis

gegrillt, mit Beilage und gemischtem Salat

22,50 €

Lachsfilet

*mit feinem Blattspinat und Butterreis,
wir reichen dazu einen gemischten Salat*

16,50 €

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Steakplatte

*1 Rindersteak, 1 Schweinefilet und 1 Schweinelachssteak
dazu servieren wir frisches Gemüse, Kräuterbutter und
Speckbratkartoffeln*

13,50 €

Filet - Platte

*3 Filetmedaillons mit Käse überbacken, dazu Pilzrahmsauce,
frisches Gemüse und Speckbratkartoffeln*

13,50 €

Schaukel

*1 Schweinelachssteak, 2 Lammkarrees, 2 Schweinemedallions,
1 Hacksteak und Speck, garniert mit frischem Gemüse,
dazu Pommes Frites, Reis und gemischter Salat*

15,50 €

Lammkarree

*gegrillt mit Reis und Pommes Frites,
garniert mit frischem Gemüse, dazu Salat*

17,00 €

Lammfilet

*gegrillt, mit Speckbohnen und Sahnkartoffeln serviert,
dazu reichen wir gemischten Salat*

18,50 €

Grillplatte

*1 Schweinelachssteak, 1 Filet, 1 Spieß, 1 Hacksteak und Speck,
garniert mit frischem Gemüse, Reis, Pommes Frites
und gemischtem Salat*

12,50 €

Schweinefleisch-Gerichte

Böhmerwaldtopf

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

13,00 €

Filetmedaillons „Moldau“ („Vltava“)

3 saftige Filetmedaillons in Kräutersahnesauce an Kroketten und frischem Gemüse

13,00 €

Pressburger Braten

pikanter Schweinebraten mit Dill-Gurkensauce, geschnetzeltem Prager Schinken, böhmischen Semmelknödeln und Salat

13,00 €

Veprová

Schweinebraten in Natursauce mit Sauerkraut und Semmelknödel

12,50 €

Prager Schinken

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

12,50 €

Tatra - Mix

1 Kasseler, 1 Schweinelachssteak, 2 Filets und Speck mit Natursauce, dazu reichen wir Sauerkraut und Semmelknödel

14,50 €

Mährische Spatzen „Brno“ (Art Gulasch)

gewürfeltes Schweinefleisch mit Majoran und Kümmel nach einem mährischen Rezept der Köchin Magdalena Bohumila Rettigova, dazu Sauerkraut und Semmelknödel

13,00 €

Jägerschnitzel

feines Schnitzel mit Pilzrahmsauce und Kroketten, dazu servieren wir gemischten Salat

10,90 €

Paprikaschnitzel

feines Schnitzel mit gedünstetem Gemüse, dazu Kroketten und Salat

10,90 €

Rindfleisch-Gerichte

Svičková

*„Perle der Kochkunst“
in Wein gebeizter und gespickter Rinderlenden-
braten mit Sahnegemüsesauce, dazu reichen
wir böhmische Semmelknödel und frisches Gemüse*

14,00 €

Houbová

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

14,00 €

Filetsteak „Karlstein“

*Filetsteak auf Kartoffelpuffer, mit Cognac und grünem Pfeffer
verfeinerte Champignonsauce, dazu servieren wir Ihnen
mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsich, Kroketten und Salat*

22,50 €

Karlsbader Topf

*geschnetzeltes Rinderfilet in Weinrahmsauce mit
grünem Pfeffer, Champignons, Speckbratkartoffeln
oder Spätzle, dazu reichen wir frischen Salat*

14,00 €

Tafelspitz

*gekochtes Rindfleisch im Gemüsebett
mit Krensaucen, Salzkartoffeln oder Semmelknödel*

13,50 €

SIE SUCHEN NACH EINEM GESCHENK?

FRAGEN SIE NACH UNSEREN GUTSCHEINEN!
PASSEND ZU VIELEN ANLÄSSEN.

Rindersteak aus Argentinien

Filetsteak

*mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Gemüse,
gern servieren wir Ihnen auf Wunsch auch Folienkartoffeln*

22,50 €

Rosténka „Budvar“

*Pfeffersteak nach böhmischer Art mit gerösteten Zwiebeln
und Sahnekäsekartoffeln überbacken,
dazu reichen wir frisches Gemüse*

18,00 €

Rumpsteak

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

17,50 €

Entrecôte

mit Speckbratkartoffeln und gemischtem Salat

18,50 €

Hüftsteak

*serviert mit Kräuterbutter, Pommes Frites oder Folienkartoffeln,
dazu reichen wir Ihnen gemischten Salat*

16,00 €

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERN
ZU ALLEN STEAKGERICHTEN EINE PIKANTE PFEFFERSAUCE,
ALS BEILAGE AUCH WEDGES (KARTOFFELECKEN) ODER
FOLIENKARTOFFEL MIT SOURCREAM.

WILD – GERICHTE

Wildschwein - Filet

gegrillt mit Speckbohnen und Sahnekartoffeln

18,50 €

Wildschweinbraten

*mit Steinpilzsauce,
dazu reichen wir Speckrosenkohl und Kroketten*

16,00 €

Für den kleinen Appetit

Bohemia

*Schweinemedallions mit Kartoffelpuffer,
Champignonrahmsauce und Salatbeilage*

9,50 €

Gemüsegratin

*verschiedene Sorten Gemüse und Kartoffeln in Sahnesauce,
mit Käse überbacken*

8,00 €

Gemüseplatte

nach Art des Hauses, dazu gemischter Salat

8,00 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

*mit Pommes Frites oder Butterreis,
dazu wählen Sie Gemüse oder Salat*

8,50 €

Kinderteller

*Steak oder Schnitzel mit Gemüse, Pommes Frites
und einem Dessert*

7,50 €

Topinki

*gebratene Geflügelleber in Steinpilzsauce,
dazu reichen wir Speckbratkartoffeln und Salat*

8,50 €

Gebackener Camembert

mit Toast und Butter, dazu Preiselbeeren

7,50 €

Omelett

*zubereitet mit Schafskäse oder Schinken,
angerichtet mit Salatbeilage*

7,50 €

>>Guten Appetit<<

Desserts

Vanilleeis

*mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen
und einer Sahnehaube*

5,50 €

Vanilleeis

mit heißer Schokolade und Sahne

5,50 €

Eisbecher „Moldau“

*Walnusseis mit frischen Früchten
und Sahnehaube*

6,50 €

Dessert „Karl der IV“

Zitroneneis mit Wodka und Sahnehäubchen

6,00 €

Gemischtes Eis

*mit Sahne
- Fragen Sie nach der aktuellen Auswahl -*

5,50 €

Obst-Schale

eine Variation aus frischem Obst

6,50 €

Powidel - Tasche

*gefüllte Tasche mit Pflaumenmus, Semmelbröseln,
Zimt und Zucker, darüber zerlassene Butter,
mit Sahne und frischem Obst garniert*

6,50 €

Palatschinken „Brünn“

*Eierpfannkuchen mit Vanilleeis
dazu heiße Schokolade und Sahne,
garniert mit frischem Obst*

6,50 €

Bananensplit

*Vanilleeis, Schokoladeneis mit Schokosauce, Obstgarnitur und
einem Schuss Eierlikör*

6,50 €

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN UNSER KÜCHEN-TEAM

DOBROU CHUT