SPEISEKARTE
BÖHMERWALD

seit 1986

BÖHMERWALD
RESTAURANT

›Vítáme 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.

BÖHMERWALD
RESTAURANT

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 Treppenlifter 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

›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
14,80 €

Lachs auf Kartoffelpuffer
serviert mit Sour Cream Dip
11,80 €

›Husar‹ Tartar Beefsteak*
gehacktes Rinderfilet
mit einem Schuss Cognac,
pikanten Gewürzen und Ei,
serviert mit geröstetem
Graubrot
24,80 €

›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*
½ Dutzend Schnecken überbacken
mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu reichen wir Toast
12,00 €

Karlsteiner Schnecken*
½ Dutzend Schnecken
mit Gorgonzola-Sahnesauce
und Knoblauch überbacken,
dazu reichen wir Toast
13,00 €

Krabben
gebraten in Weißwein-Zitronensauce
mit Knoblauch,
dazu reichen wir Toast
14,50 €

›Topinky‹ Hähnchenleber
in Steinpilzsauce, verfeinert
mit frischem Knoblauch serviert
mit geröstetem Graubrot
12,50 €

**enthält Alkohol*

SUPPEN

›Bramborová polévka‹
feinwürzige Kartoffelsuppe
mit Steinpilzen und Sahne
verfeinert
7,50 €

Kräftige Rinderbrühe
mit Einlage
7,50 €

Leberknödelsuppe
original böhmische Art
7,50 €

›Česneková polévka‹
pikante Knoblauchsuppe
nach altböhmischem Rezept,
mit geröstetem Brot
7,50 €

›Zelňačka‹
Sauerkrautcremesuppe
mit böhmischer Klobasse [Wurst],
verfeinert mit Sahne
7,50 €

SALATE

Gurkensalat
mit Essig & Öl oder
Joghurt Dressing
4,80 €

Tomatensalat
mit Zitronen-Olivenöl
5,20 €

Großer gemischter Salat
8,00 €

Gemischter Salat
mit Schafskäse
15,00 €

Chefsalat
gemischter Salat
mit Rinderfiletstreifen
24,00 €

Prager Salat
gemischter Salat mit
Hähnchenbruststreifen
17,50 €

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
19,00 €

Garnelen
gegrillt, mit gebratenem
Gemüse und Knoblauchbrot,
dazu ein gemischter Salat
33,00 €

Lachsfilet
feiner Blattspinat und Butterreis
mit heller Dill Sauce, dazu reichen
wir einen gemischten Salat
26,50 €

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
23,00 €

Filet Platte*
3 Filetmedaillons mit Käse
überbacken, dazu
Champignonweinrahmsauce,
frisches Gemüse und
Speckbratkartoffeln
22,50 €

Schaufel
1 Schweinelachssteak,
2 Lammkarrees,
2 Schweinemedaillons und
1 Hacksteak, garniert mit frischem
Gemüse, dazu Pommes Frites,
Reis und ein gemischter Salat
29,80 €

Lammkarree
am Stück oder einzeln, gegrillt,
mit Reis oder Pommes Frites,
garniert mit frischem Gemüse,
dazu ein gemischter Salat
28,00 €

Lammfilet
gegrillt, mit Speckbohnen und
Rosmarinkartoffeln serviert, dazu
reichen wir einen gemischten Salat
29,80 €

**enthält Alkohol*

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Böhmerwaldtopf*
geschnetzeltes Filet in
Champignonweinrahmsauce
mit grünem Pfeffer, Champignons,
Speckbratkartoffeln oder Spätzle,
dazu ein gemischter Salat
21,00 €

›Moldau‹ Filetmedaillons
3 saftige Filetmedaillons
in Kräutersahnesauce mit Kroketten
und frischem Gemüse
21,00 €

Pressburger Braten
pikanter Schweinebraten mit
Dill-Gurkensauce, geschnetzeltem
Prager Schinken, böhmischen
Semmelknödel und einem
gemischten Salat
19,80 €

›Vepřová‹
Schweinebraten in Natursauce
mit Sauerkraut und Semmelknödel
19,50 €

Prager Schinken
saftiger Beinschinken
–mit Liebe und Sorgfalt gekocht–
serviert in Mandelmeerrettichsauce,
dazu Semmelknödel und
ein gemischter Salat
19,50 €

›Brno‹ Mährische Spatzen
[Art Gulasch]
gewürfeltes Schweinefleisch
mit Majoran und Kümmel
–nach einem mährischen Rezept–
dazu Sauerkraut und Semmelknödel
19,80 €

Jägerschnitzel*
feines Schnitzel
mit Champignonweinrahmsauce,
Kroketten, dazu servieren wir
einen gemischten Salat
18,50 €

Paprikaschnitzel
feines Schnitzel mit gedünstetem
Gemüse, dazu Kroketten und ein
gemischter Salat
18,50 €

**enthält Alkohol*

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

›Svicková‹ Perle der Kochkunst
zarter Rinderlendenbraten mit Sahnegemüsesauce, dazu reichen wir böhmische Semmelknödel und frisches Gemüse
23,00 €

›Houbová‹
zarter Rinderbraten mit Steinpilzsauce, –nach altböhmischem Rezept– mit Zitronensaft, Zwiebeln und Bauchspeck, dazu reichen wir Semmelknödel und Speckrosenkohl
24,00 €

Karlsbader Topf*
geschnetzeltes Rinderfilet in Champignonweinrahmsauce mit grünem Pfeffer, Champignons, Speckbratkartoffeln oder Spätzle, dazu reichen wir einen gemischten Salat
23,50 €

Tafelspitz
Rindfleisch im Gemüsebett mit Krensauce [Meerrettichsauce], Salzkartoffeln oder Semmelknödel
22,50 €

ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS

Filetsteak [ca.250 g]**
mit Kräuterbutter, Gemüse und Speckbratkartoffeln
36,50 €

Rumpsteak [ca.250 g]**
mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu ein gemischter Salat
28,50 €

Entrecôte [ca.250 g]**
mit Speckbratkartoffeln und einem gemischten Salat
29,50 €

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.**

**enthält Alkohol*

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
11,50 €

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
16,50 €

Gebackener Camembert
mit Toast und Butter,
dazu Preiselbeeren und frische Früchte
12,00 €

Omelett
zubereitet mit Schinken,
dazu einen gemischten Salat
11,50 €

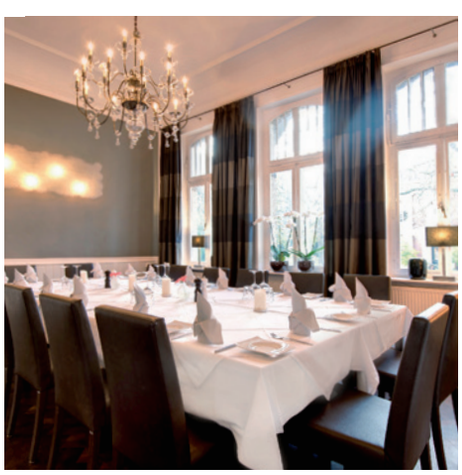
Bohemia*
Schweinemedaillons mit Kartoffel-
puffer, Champignonweinrahmsauce,
dazu ein gemischter Salat
16,00 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Pommes Frites oder Butterreis,
dazu wählen Sie Gemüse oder
einen gemischten Salat
16,80 €

Kinderteller
Schweinelachssteak oder Schnitzel
mit Gemüse, Pommes Frites
und einem Dessert
12,50 €

**enthält Alkohol*

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
9,80 €

›Brünn‹ Palatschinken*
Eierpfannkuchen mit Vanilleeis,
dazu heiße Schokoladensauce
und Sahne, garniert mit frischen
Früchten und Haselnüssen
9,80 €

**enthält Alkohol*

WARME GETRÄNKE

Cappuccino
4,00 €

Latte Macchiato
4,50 €

Milchkaffee
4,00 €

Ein Glas Tee
verschiedene Sorten nach Wahl
2,80 €

Eine Tasse Kaffee
3,50 €

Espresso
3,00 €

Doppelter Espresso
4,50 €

Espresso Macchiato
3,30 €

›Každý je svého štěstí strůjcem.‹

Jeder ist selbst für sein
Glück verantwortlich.

APERITIFS

Campari | Orange
[4 cl] 7,50 €

Sherry medium | secco oder cream
[5 cl] 5,50 €

Martini | dry | weiß
[5 cl] 5,50 €

Martini | rot
[5 cl] 5,50 €

Hugo
[0,3 l] 7,50 €

Kir Royal mit Prosecco
[0,3 l] 8,50 €

Aperol Spritz
[0,3 l] 8,00 €

Wildberry Lillet Spritz
[0,3 l] 8,50 €

CHAMPAGNER SEKT & PROSECCO

Glas Sekt
[0,1 l] 5,00 €

Glas Sekt mit Orangensaft
[0,1 l] 4,80 €

Prosecco | Piccolo für 2
[0,2 l] 11,00 €

Prosecco
[0,7 l] 32,00 €

Fürst Metternich | Piccolo für 2
[0,2 l] 11,00 €

Fürst Metternich
[0,7 l] 34,00 €

Champagner
[0,7 l] 95,00 €

!

Fragen Sie nach
unseren Getränken der Saison.

LONGDRINKS

Whisky | Cola
8,00 €

Bacardi | Cola
8,00 €

Gin | Tonic
verschiedene Sorten
ab 8,00 €

Wodka | Lemon
8,00 €

Campari | Orange
8,00 €

SPEZIALITÄTEN AUS BÖHMEN & ÖSTERREICH

Slovácká borovicka Jelínek
[Wacholder]
[2cl] 3,50 €

Karlsbader Becherovka
[2cl] 3,50 €

Kirsch Jelínek
[2cl] 4,50 €

Slivovitz Jelínek
[2cl] 3,50 €

Luhačovická
[2cl] 3,50 €

Alte Kirsche oder
Alte Marille oder
Alte Williams-Christ-Birne
Brennerei Thomas Prinz
im Holzfass gereift | 41%
[2cl] 4,80 €

›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] **6,80 €**

›Liz‹ Gourmet Wasser Elisabethen
[mit Kohlensäure/still]
[0,75l] **8,50 €**

›Vilsa‹ Bio Mineralwasser
[mit Kohlensäure/still]
[0,25l] **3,00 €**

Coca-Cola | Flasche
[0,33l] **4,00 €**

Coca-Cola
light oder Zero | Flasche
[0,33l] **4,00 €**
[0,5l] **5,20 €**

Fanta | Sprite | Coca-Cola | Krug
[0,5l] **5,10 €**

Fanta | Flasche
[0,33l] **4,00 €**

Sprite | Flasche
[0,33l] **4,00 €**

Malzbier | Flasche
[0,33l] **4,00 €**

Spezi Mixgetränk
[0,3l] **4,00 €** [0,5l] **5,10 €**

Orangensaft
[0,3l] **4,50 €**

Apfelsaft
[0,3l] **4,00 €**

Apfelschorle
[0,3l] **4,00 €** [0,5l] **5,10 €**

Verschiedene Schorlen mit
Kirschsaft | 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] **3,50 €**

SPIRITUOSEN

Linie Aquavit
[2 cl] **4,00 €**

Aalborg Jubiläums-Aquavit
[2 cl] **4,00 €**

Malteser Kreuz Aquavit
[2 cl] **3,00 €**

Fürst Bismarck Korn
[2 cl] **3,00 €**

Wodka Moskowskaja
[2 cl] **3,00 €**

Remy Martin
[2 cl] **5,50 €**

Calvados
[2 cl] **3,50 €**

Julischka
[2 cl] **3,00 €**

Ramazotti oder Averna
auf Eis mit Zitrone
[4 cl] **4,80 €**

Grappa
verschiedene Sorten
[2 cl] ab **4,00 €**

Sambuca
[2 cl] **3,50 €**

Bailey's
[2 cl] **4,00 €**

Fernet Branca | Menta
[2 cl] **3,50 €**

Jägermeister
[2 cl] **3,50 €**

Underberg
[2 cl] **3,50 €**

Rum
[2 cl] **3,00 €**

Whisky
verschiedene Sorten
[2 cl] ab **5,50 €**

Gin
verschiedene Sorten
[2 cl] ab **5,00 €**

FASS- & FLASCHEN BIERE

König Pilsener vom Fass
[0,3l] **4,00 €** [0,5l] **5,50 €**

Budweiser vom Fass
[0,3l] **4,50 €** [0,5l] **5,70 €**

Cerná Hora vom Fass [hell]
[0,3l] **4,50 €** [0,5l] **5,70 €**

Cerná Hora vom Fass [dunkel]
[0,3l] **4,50 €** [0,5l] **5,70 €**

Cerná Hora Hefeweizen Flasche
[0,5l] **4,80 €**

Hefe Weizenbier Flasche
[0,5l] **4,80 €**

Alster
[0,3l] **4,00 €** [0,5l] **4,90 €**

ALKOHOLFREIE BIERE

Hefe Weizenbier alkoholfrei Flasche
[0,5l] **4,80 €**

König Pilsener alkoholfrei Flasche
[0,33l] **4,00 €**

Tschechisches Bier alkoholfrei [hell] Flasche
[0,5l] **4,80 €**

›Kde se pivo vaří,
tam se dobře daří!‹

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] **7,50 €**

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

Sauvignon Blanc | Gutgallé
Deutschland - trocken
lebhafte Aromen
[0,2l] **7,80 €**

Chardonnay | Gutgallé
Deutschland - trocken
feinfruchtig, lebhafte Säure
von Zitrusfrüchten
[0,2l] **7,80 €**

Riesling
Deutschland - halbtrocken
[0,2l] **7,00 €**

Riesling | Gaisberg
Österreich - trocken
fruchtig und vollmundig
[0,2l] **7,50 €**

Lugana | Pratello
Italien - trocken
reife helle Frucht mit floralen Noten
[0,2l] **8,00 €**

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 €**

Dornfelder
Deutschland - halbtrocken
[0,2l] **7,00**

Barbera D' ALBA | Medaina
Italien - trocken
frisches Aroma, weich im Geschmack,
angenehme Säure
[0,2l] **8,50 €**

Montepulciano | D'abruzzo
Italien - trocken
anhaltend, feine Frucht
[0,2l] **8,00 €**

›Co Čech, to muzikant.‹

Jeder Tscheche – ein Musikant.

WEISSWEIN FLASCHENWEINE

Böhmerwald | Rulandske bilé
Tschechien - trocken
[0,75l] **26,00 €**

Grüner Veltliner | Dolle Strassertal
Österreich - trocken
frisches, junges Aroma
[0,75l] **26,50 €**

Riesling | Dolle Gaisberg
Österreich - trocken
fruchtig, vollmundig
[0,75l] **25,50 €**

Pouilly Fumé
Frankreich - trocken
feiner Duft, kräftiges, würziges
und mineralisches Aroma
[0,75l] **38,50 €**

Sauvignon Blanc | Alois Lageder
Italien - trocken
aromatisch, ausgewogen
[0,75l] **38,50 €**

Chardonnay | Alois Lageder
Italien - trocken
feinfruchtig mit lebhafter Säure
von Zitrusfrüchten
[0,75l] **37,50 €**

Lugana | Bertani DAL 1857 Le Quaiare
Italien - trocken
reife, helle Frucht, mit floralen Noten,
seidige Struktur, zart und hell
[0,75l] **36,50 €**

Grauer Burgunder | Emil Bauer
Deutschland - trocken
Duftaromen von grünen Nüssen
und Mandeln, sowie Birne und Ananas
[0,75l] **26,00 €**

Weisser Burgunder Qualitätswein | Emil Bauer
Deutschland - trocken
dezentes Nuß- und Zitrusaroma
[0,75l] **27,50 €**

Sauvignon Blanc | Klaus Gallé
Deutschland - trocken
frisch, fruchtig, in ausgereifter Art
[0,75l] **27,00 €**

Riesling
Deutschland Rheinhessen - 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 Zweigel
Österreich
spritziger Rosé mit floraler Note
und erfrischender Säurestruktur
[0,75l] **26,00 €**

ROTWEIN FLASCHENWEINE

Blaufränkisch | Dolle
Österreich Burgenland - trocken
[0,75l] **27,00 €**

Dornfelder
Deutschland - halbtrocken
[0,75l] **25,00 €**

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] **42,00 €**

Pratello | Nero per Sempre
Italien - trocken
großzügiger Körper,
mit Aromen reifer Früchte
und ausgeprägtem Gleichgewicht
[0,75l] **37,00 €**

Primitivo | Anniversario 62
Riserva D.O.P
Italien - halbtrocken
charakterstark und kräftig,
mit Aromen von Pflaume, Kirsche, Kakao
und Vanille
[0,75l] **48,00 €**

Montepulciano | D'abruzzo
Italien - trocken anhaltend
feine Frucht
[0,75l] **28,50 €**

Rioja | Cosme Palacio
Spanien - trocken
guter Körper, gehaltvoll
[0,75l] **36,50 €**

Lagrein DOC | Alois Lageder
Italien - trocken
mitteltiefe, intensive kirschrote
Farbe, reiches, fruchtiges [Zwetschge],
würziges Aroma
[0,75l] **42,00 €**

Merlot Cabernet RIFF | Alois Lageder
Italien - trocken
fruchtbetont mit Aromen
von dunklen Früchten,
lebendig, mittlerer Körper
[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