

Speciální Menu

Bělohorská

05. únor - 8. únor 2026

Menu

Eintopf – zelenina, maso a kroupy v silném masovém vývaru
249 Kč

Sauerbraten – hovězí pečeně naložená v octovém láku, červené zelí, kulatý bramborový knedlík
379 Kč

Wiener Schnitzel – telecí smažený řízek, vídeňský bramborový salát, brusinky
379 Kč

Germknödel – velký kynutý knedlík plněný povidly, vanilková omáčka
199 Kč

Tafelspitz – pomalu vařená tabulová špička, vejmrda, pažitková omáčka, vývar s celestýnskými nudlemi, vařená zelenina, vývar z morkové kosti, dušený špenát, bramborové rosti
379 Kč

Käsespetzle – vaječné těstoviny, cibule, bylinky, sýr
259 Kč

Tiroler Gröstl – brambory, slanina, cibule, hovězí maso, vejce
269 Kč

Krautflecken mit speck – vaječné fleky, cibule, zelí, uzená slanina
259 Kč

Trhanec
palačinkové těsto, meruňkový rozvar, rozinky, mandle
89 Kč

Alergeny na vyžádání u obsluhy

*Menu pro Vás připravuje
naš šéfkuchař Michal Hrubeš*

Special Menu

Bělohorská

5th February – 8th February 2026

Menu

Eintopf - vegetables, meat and pearl-barley in meat broth
249 CZK

Sauerbraten – roast beef marinated in vinegar, red cabbage, potato dumpling
379 CZK

Wiener Schnitzel – fried veal cutlet, Viennese-style potato salad, cranberries
379 CZK

Germknödel – large steamed yeast dumpling filled with plum jam, vanilla sauce
199 CZK

Tafelspitz – slow-cooked tafelspitz, horseradish apple relish, chive sauce, beef broth with celestine noodles, boiled vegetables, marrow bone, spinach, potato röstl
379 CZK

Käsespetzle - egg noodles with melted cheese, onions, and fresh herbs
259 CZK

Tiroler Gröstl - pan-fried potatoes with bacon, onions, beef, and fried egg
269 CZK

Krautflecken mit speck - egg pasta with cabbage, onions, and smoked bacon
259 CZK

Kaiserschmarrn
shredded pancake, apricot sauce, raisins, almonds
89 CZK

All allergens on request from the staff

*Your (delicious) food is prepared by
our chef Michal Hrubeš*