



SPEISEKARTE

REŠTAURÁCIA

SLUK

Suppen

300 ml	Hühnerbrühe mit Wurzelgemüse, Fleisch und hausgemachten Nudeln	3,50 €	1,39
300ml	Slowakische Kartoffelsuppe mit Waldpilzen und Ei	3,50 €	1,37,9
250ml	Suppe nach Tagesangebot	3,50 €	

Vorspeisenangebot

80g	Eingelegter Enzian mit Kräutern und Knoblauch, Zwiebel, hausgemachtes Sauerteigbrot	4,90 €	1,37
100 g	Aufstriche: Bryndza-Käse Aufstrich mit Schnittlauch, Grammelauflstrich, hausgemachtes Sauerteigbrot	6,90 €	1,37
80g	Tatar aus Rindjungferbraten mit Wachteleigelb, Knoblauch und gerösteten Brotschnitten*	8,90 €	1,37,10

Angebot der traditionellen Speisen

300 g	Hausgemachte Piroggen mit Bryndza gefüllt, saure Sahne, geröstete Zwiebel	8,90 €	1,37
300 g	Kartoffelnokerl mit Schafsbryndza- Käse und Räucherspeck	7,90 €	1,37
350 g	Strapačky- Kartoffelnokerl mit Kraut und junger Entenbrust	9,90 €	1,3
120/150g	Gebratener Räucherkäse, Pommes Frites, Tartarsauce	8,90 €	1,37,10
150/150g	Gebratene Schweinefiletmedaillons, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Kümmel	10,90 €	1,37
400 g	Gebratene Schweinerippchen, scharf- süße Soße, hausgemachtes Sauerteigbrot	13,90 €	1,37

Im Lehmofen zubereitete Speisen

300 g	Brotdloden mit Ziegenkäse, gegrilltem Pfeffer und Zucchini, Spinat und frischem Salat	8,90 €	1,37
300 g	Brotdloden mit gebratenen Fleischscheiben, Senfmayonnaise, gebratenen Zwiebeln und frischem Salat	8,90 €	1,37,10

*Es wird nicht empfohlen dass nicht wärmebehandelte Fleisch und Eier schwangere Frauen, stillende Frauen und Menschen mit eingeschränkter Immunität konsumieren

Leichte Speisen mit Gemüse

300 g	Blattsalatsmischung mit gegrilltem Ziegenkäse, gerösteter Beete, Kürbiskernen, Ei und Hausdressing	9,90 €	3,5,7,8
300 g	Gemischter Blattsalat mit gebackenem saftigem Hähnchensteak, Avocado, Speckchip, Croutons und Senf-Balsamico-Dressing	9,90 €	1,3,4,10
300 g	Bulgur mit gegrilltem Gemüse, Basilikumpesto und Räucherkäse	8,50 €	1,5,7
300 g	Bulgur mit gegrilltem Gemüse, saftigem Hähnchensteak und Basilikumpesto	8,90 €	1,5
300 g	Gegrillte Zucchini, Pfeffer, getrocknete Tomaten, Pilze, Oliven, königliche Kapern, getrockneter Schinken, geräucherter Schafskäse, scharfe Soße, Brotfladen aus dem Ofen	9,90 €	1,3,7

Im Lehmofen gebackene Fische

300 g	Gebratene Forelle serviert mit blätlichem Salz, Kräuter-Knoblauch-Salsa und Pommes Frites	12,90 €	4
300 g	Welsfilet serviert mit Sahnespinat und gratinierte Kartoffeln	11,90 €	3,4,7

Hauptspeisenangebot

150/200g	Saftiges Hähnchensteak, in einem Lehmofen gebacken, mit Beluga-Linsen, Bohnen und gratierten Kartoffeln serviert	10,90 €	3,7,9
150/200g	Im Lehmofen gebratenes Schweine-Lendenbraten, gratinierter Portobello-Edelpilz mit Ziegenkäse, Waldpilzsoße, Ofenkartoffeln mit Zwiebeln und Kümmel	13,90 €	1,7
200/200g	Steakfilet mit gebratener Entenleber, hausgemachten Apfel-Zwiebel-Chutney, Pommes Frites mit Kräutersalz	24,90 €	9
450/200g	Langsam gebackene Lammwade mit Wurzelgemüse und Wein, Kartoffelbrei mit Butter, natürliche Soße	16,90 €	7,9
150/200g	Gebratene Kalbsleber mit Zwiebel und frischem Majoran, gedünsteter Reis	11,90 €	9
180/150g	Burger (100% Rindfleisch), geräucherter Käse, gebackener Speck, eingelegte Gurke, Blattsalat, Ketchup, Mayonnaise, Pommes Frites	12,90 €	1,3,7,9

Handgemachte heimische Teigwaren

300 g	Mit Tomatensoße, Rucola, Petersilie und geriebenem Käse	7,90 €	1,35,7
300 g	Mit Hühnerfleisch, Pilz- Sahne Soße und geriebenem Käse	8,90 €	1,37
300 g	Mit Lendenbraten vom Rindfleisch, Schalotten, grünem Spargel, Kirschtomaten und geriebenem Käse	12,90 €	1,37

Beilagen

120 g	Gemischter Gemüsesalat, Saisonales Angebot	2,50 €	
150 g	Gegrilltes Gemüse mit Kräutern	2,50 €	
150 g	Eingelegtes Gemüse	2,50 €	
1ks	Broffladen aus dem Ofen	1,50 €	1,3
2ks	hausgemachtes Sauerteigbrot	0,50 €	1,37


Soßen

120 g	Pilz- Sahne	1,50 €	1,7
150 g	Natürliche	1,50 €	9
150 g	Scharfe	1,50 €	9
1ks	Tatarsoße	1,50 €	3,10
2ks	Ketchup	1,50 €	9

Desserts

120 g	Schokoladenkuchen mit Nüssen und Vanillesahne	4,50 €	1,3,7,8
300 g	Liwanzen mit hausgemachter Schokolade, Waldfrüchten und Schlagsahne	4,90 €	1,3,7
150 g	Hausgemachte Perky- Piroggen mit Pflaumenmus gefüllt, Mohnstreusel und Butter	4,50 €	1,3,7
	Tagesangebot von Desserts und Eisbechern		

Allergenliste

- 
- 1 - Glutenhaltiges Getreide
 - 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 4 - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 5 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 6 - Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 7 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 8 - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 9 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 10 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 11 - Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 12 - Schwefeldioxid und Sulfite
 - 13 - Wolfsbohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - 14 - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse