

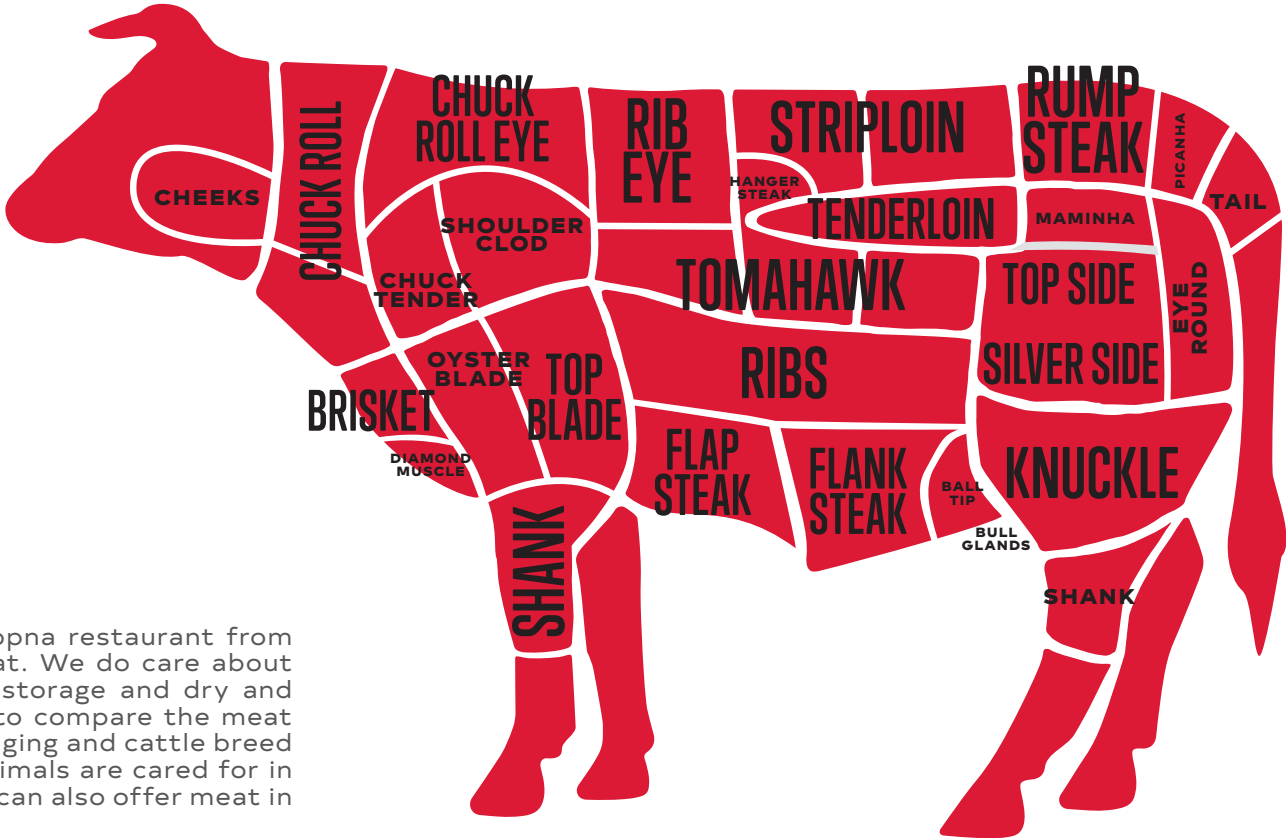
THREE-COURSE MENU



35€

Im Restaurant Výtopna unterstützen wir heimische Landwirte, von denen wir hochwertiges, zumeist BIO-Fleisch beziehen. Wir achten auf die ordnungsgemäße Verarbeitung jedes Stücks, sowie dessen Lagerung und Reifung. Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit an, die Qualität des Fleisches nach Reifungszeitpunkt und Rasse persönlich zu vergleichen.

We support small farmers in Výtopna restaurant from whom we take quality proven meat. We do care about proper processing of each piece, storage and dry and wet aging. We offer a possibility to compare the meat quality according to the length of aging and cattle breed to our customers. At the farms animals are cared for in high quality and thanks to that we can also offer meat in ORGANIC quality among others.



STARTERS

13 €

100 g
TATARSTEAK
BIO-Rindertatarsteak mit Knoblauch und frittiertem Brot.. A, C, G
ORGANIC beef tartare steak with garlic and fried bread.

100 g
LACHS GRAVLAX
In Salz, Gin, Zucker und Kräutern marinierter norwegischer Lachs, Gebäck. A, C, D, G
Norwegian salmon marinated in salt, gin, sugar and herbs, pastry.

120 g
GEBACKENES GEMÜSE-TARTARSTEAK
mit Kürbiskernen, Kräuteröl und frittiertem Brot. A, C, G, L
Baked vegetable tartar steak with pumpkin seeds, herb oil and fried bread.

50 g
GETROCKNETER SCHINKEN
Spanischer luftgetrockneter Schinken Iberico de CEBO mit Melone, Gebäck A
Spanish air dried ham Iberico de CEBO with melon, pastry.

0,33 l
RINDERBRÜHE
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel. A, C, G, L
Strong beef broth with homemade liver dumpling.

DESSERTS

8€

150 g
HIMBEER-PANNA COTTA G
Raspberry panna cotta

120 g
TIRAMISU A, C, G, H

120 g
CHOCOMOUSSE C, G, H

MAIN DISH

22 €

180 g
BACON JAM BURGER
Bio-Rinderhackfleisch mit Speckmarmelade, gemischtem Salat und gerösteter Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites. A, C, G, M
Organic beef mince with bacon jam, mix salad and roasted garlic mayonnaise, fries.

180 g
PULLED TURKEY BURGER
Pulled turkey, gemischter Salat, eingelegte Gurke, eingelegte rote Zwiebel, gerösteter Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites A, C, G, M
Pulled turkey, mix salad, pickled cucumber, pickled red onion, roasted garlic mayonnaise, fries.

100 g
HALLOUMI BURGER
Gegrillter Halloumi-Käse, gemischter Salat, eingelegte Gurke, geröstete Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites A, C, G, M
Grilled halloumi cheese, mix salad, pickled cucumber, roasted garlic mayo, fries.

350 g
SALAT MIT ZIEGENKÄSE
Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, sauren Äpfeln, Walnüssen, Honigdressing, Gebäck A, C, G, H
Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, pastry.

220 g
RINDERGULASCH
BIO-Rindergulasch mit Speckknödel. A, C, G, M
Organic beef goulash with bacon dumpling.

400 g
GEBRATENE SCHWEINEFLANKE
Langsam gebratene Schweineflanke gegrillt mit BBQ-Sauce, fermentiertem Gemüse, Dijon-Senf, Gebäck. A, C, G, M
Roasted pork flank grilled on BBQ sauce, fermented veggie, Dijon mustard, pastry

200 g
RINDERSCHNITZEL
BIO Rinderschnitzel mit kartoffesalat. A, C, G
Organic Schnitzel with potato salad.

ZUCHT

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Dies ist eine sehr junge Rasse, die in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts in Frankreich gezüchtet wurde. Das Fleisch der Rasse Blonde d'Aquitaine ist ähnlich wie bei anderen großrahmigen französischen Rassen zart, sehr mager (wenig Fett) und natürlich auch schmackhaft und schön gefärbt. Es ist auch sehr gut verdaulich.

This is a very young breed bred in the fifties of the last century in France. The meat of the Blonde d'Aquitaine breed is similar to other large-framed French breeds, tender, very lean (little fatty) and, of course, also tasty and nicely colored. It is also highly digestible.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

ZUCHT

SALERS



BIO

Salers-Rinder gehören zu den Fleischrassen der Rinder. Sie stammen aus den höher gelegenen Gebieten Zentralfrankreichs, weshalb sie sehr winterhart und anspruchslos sind. Das Fleisch ist sehr zart mit reicher Marmorierung.

Salers cattle belong to the meat breeds of cattle. It comes from the higher-lying areas of central France, which is why it is very hardy and undemanding. Its meat is very tender with rich marbling.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks werden mit glasierten roten Zwiebeln und Chimichurri serviert.

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

OUR STEAKS

200-300 g BIO TENDERLOIN	AGING MIN. 40 DAYS	44€
250-350 g BIO RIB-EYE	DRY AGING MIN. 60 DAYS / AGING MIN. 40 DAYS	47€ / 43€
250-350 g BIO STRIPLOIN	DRY AGING MIN. 60 DAYS / AGING MIN. 40 DAYS	47€ / 43€

STEAKS

300 g TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+	
Japan, Reifezeit min. 90 Tage, Wagyu	121€
Japan, aging min. 90 days, Wagyu	

200-300 g TENDERLOIN	
Brasilien, Reifezeit min. 60 Tage, Black Angus	38€
Brazil, aging min. 60 days, mix breed	

250-350 g RIB-EYE	
Brasilien, Reifezeit min. 60 Tage, Black Angus	36€
Brazil, aging min. 60 days, mix breed	

250-350 g RIB-EYE	
Uruguay, Reifezeit min. 60 Tage, Black Angus	39€
Uruguay, aging min. 60 days, Black Angus	

DAS TAGESANGEBOT FÜR STEAKS FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAKTAFELN.
STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.

Gerne stellen Ihnen unsere Mitarbeiter eine Allergenliste oder weitere Informationen zur Verfügung.



SIDES

200 g Pommes Frites. French Fries.	6€
300 g Gebackene Grenaille-Kartoffeln mit Speckmarmelade und Kräutersauerrahm. G	7€
Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs.	
150 g Mix aus Blattsalaten mit Senf-Dressing, Sesam und saurem Apfel. M, N	4€
Mix of lettuce with mustard dressing, sesame seeds and sour apples.	
200 g Hausgemachtes fermentiertes Gemüse. Homemade fermented vegetable.	3€
200 g Frisches Gebäck. A	3€
Fresh pastry.	

HOMEMADE SAUCE

50 g Bier-BBQ-Sauce. Beer BBQ Sauce.	
50 g Süß-saure Mayonnaise. C, G, H	3€
Sweet&sour mayonnaise.	
50 g Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. C, G, M	
Roasted garlic mayonnaise.	
50 g Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten.	3€
Roasted peppers and sundried tomatoes salsa.	
50 g Chimichurri (Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig).	3€
Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, wine vinegar).	
80 g Starke Fleischsoße. C, G, H	4€
Strong meat sauce.	

Gerne stellen Ihnen unsere Mitarbeiter eine Allergenliste oder weitere Informationen zur Verfügung.

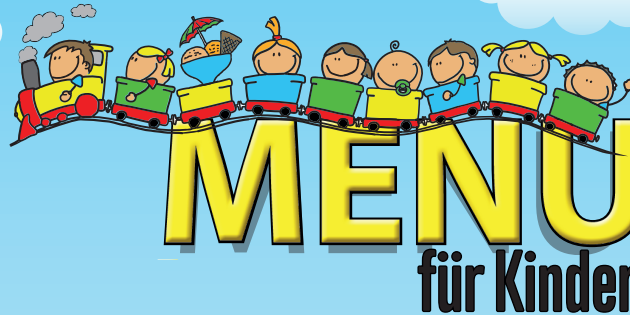
+ GESHENK
Gift

180 g

HÄHNCHENSTREIFEN MIT POMMES FRITES

und Ketchup. A, C, E, F, G, M, N

Chicken strips with french fries and ketchup.



180 g

RINDBURGER

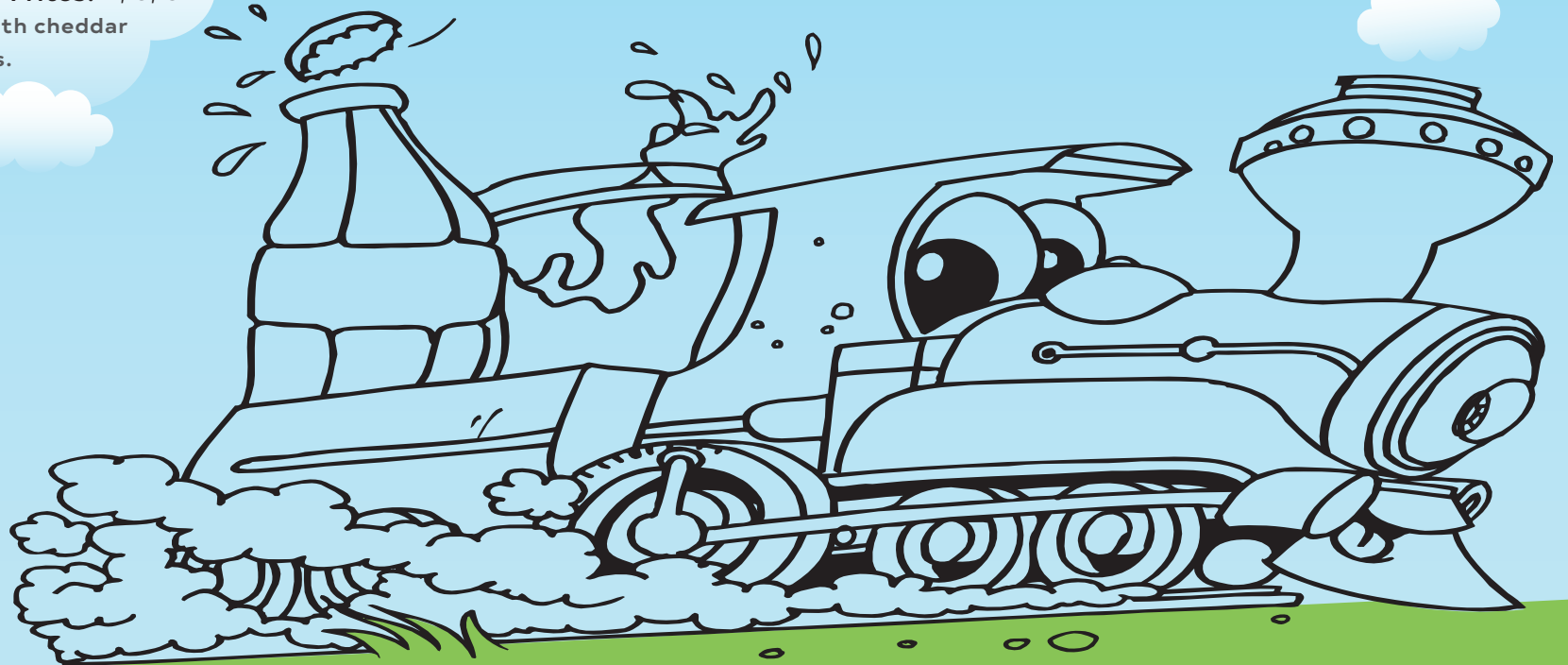
**BIO-Rindfleischburger mit Cheddar
und Ketchup, Pommes Frites.** A, C, G
ORGANIC beef burger with cheddar
and ketchup, french fries.

120g

POMMES FRITES MIT PULLED TURKEY

mit Goudakäse und Ketchup. G, L, M
French fries with ORGANIC pulled turkey,
gouda cheese and ketchup.

13€



DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS A (Helles Lagerbier /lager /světlý ležák)	4,60
Výtopna MAZUT A (Dunkles Lagerbier /dark lager /tm. ležák)	4,90
Výtopna PANTOGRAPH A (IPA)	5,80
Výtopna HYBRID E3/3 A (IPL)	5,50
Starobrno Bitr A	4,50
Snake Bite (Lager&Cider) A	5,20
Cider	4,80
Radler	4,80

Weitere Biere siehe Bierboards. More on beer boards. Více na beer boardech.

BIERZUG (BEER TRAIN) (0,7 l) A 9,50

Degustationsset mit vier „Výtopna“ Bieren.
Tasting set of four Výtopna beers.
Degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.



SOFT DRINKS

0,5 l Kofola	4,80
0,33 l Royal Crown Cola	4,50
0,33 l Royal Crown Cola ohne Zucker	4,50
0,33 l Mischmasch Fritz - Kola mit Orange	4,50
0,275 l Fentimans Premium Indian Tonic	6,10
0,275 l Fentimans Ginger Beer	6,10
0,5 l Heineken Alholfreies Bier A	3,90
0,2 l Katharina Rauch 100% BIO Apfel / Apple	4,90
0,2 l Franz Josef Rauch 100% Fairtrade Orange	5,50
0,3 l Bio Naturtrüber Apfelsaft / Organic Apple	4,90
0,5 l Bio Apfel Spritz / Organic apple with soda	4,90
0,25 l Montes Sprudelwasser / Sparkling water	2,80
0,25 l Montes Stilles Wasser / Still water.	2,80
0,5 l Soda	3,90
0,5 l Soda mit Minze und Zitrone / Soda mint and lemon	4,30

HOMEMADE LEMONADES

0,5 L | 5,90

- Himbeer Limonade / Raspberry / Malina
- Zitronen Limonade / Lemon / Citronáda
- Ingwer Limonade / Ginger / Zázvor
- Minz Limonade / Mint / Máta
- Sanddorn Limonade / Buckthorn / Rakytník
- Grapefruit Limonade mit Rosmarin / Grapefruit with rosemary / Grepová s rozmarýnem

HOT DRINKS AND COFFEE

Tee - verschiedene Sorten (8 g) / tea / čaj	4,30
Pfefferminztee mit frischer Minze / Fresh mint tea with honey and lemon / Čaj z čerstvé máty s medem a citronem	4,30
Espresso (7 g)	3,40
Lungo (7 g)	3,40
Cappuccino (7 g) G	4,20

COCKTAILS

„VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESSZUG

4x0,2 l Mix-Cocktail / mix cocktails / mix koktejlů 26,90

- 0,3 l Cocktail nach Wahl / cocktail of your choice / koktejl dle výběru 10,40
- Sanddorn, Rum, Zitrone / Buckthorn, rum, lemon / Rakytník, rum, citron
- Grepfruit, Gin, Rosmarin, Zitrone / grapefruit, gin, rosemary, lemon / Grapefruit, gin, rozmarýn, citron
- Pfefferminze, Vodka, Zitrone / Mint, vodka, lemon / Máta, vodka, citron
- Bierkaramell, Whisky, Chilli, Baconchips / Beer caramel, whiskey, chili pepper, bacon chips / Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips
- 0,25 l Aperol Spritz / Aperol, Prosecco, Soda / 6,80



DRINKS

DESTILLATE

4 CL

ŽUFÁNEK DISTILLERY

Oh My Gin (45 %)	8,90
Birnenbrand (45 %)	7,20
Birnenbrand Fassgelagert (40 %)	8,70
Marillenbrand (45 %)	7,20
Walnussbrand (35 %)	6,50
Slivovitz (50 %)	7,20
Weichselbrand (20 %)	6,50
Absinthe St. Antoine (70 %)	7,20

* Der Absinth wird mit Eiswürfeln und mit einer Karaffe kaltem Wasser serviert. Das empfohlene Verhältnis für 2 cl Absinth beträgt 6 cl Wasser.

KUENZ DISTILLERY

Alpine Dry Gin	8,30
Rauchkofel - single Malt Whisky	11,60
N°17 Zwickl-Bier Holzfass Edelbrand	7,20
N°21 Ribisellikör	5,40

AEIJST DESTILERIE

Styrian Pale Gin (43,5 %)	10,50
Peat Gin	11,60
Umbra Gin	11,60

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	5,40
------------	------

RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial (40%)	17,80
Dictador Solera Rum XO (40%)	14,60
Hell or High Water Rum (40 %)	7,20

WHISKY

Yamazaki 12y (43%)	27,60
Laphroaig 10y (40%)	11,80

MATEBAR

Medelix Honigwein Elixir (13%)	6,20
Medelix Honigwein Elixir Cherry (13 %)	6,20

SONSTIGE

Pijökel Kräuterlikör Organic (42,5%)	7,90
Taigun Organic Vodka (40 %)	8,20



WINES - JAROMÍR GALA WINERY | 0,15 / 0,75 L

Sauvignon 2022 7,90,-/37,60,-
12,5 % alk., Wein aus Edelstahl, trocken, fruchtig, mineralisch, passt gut zu Salaten oder Burgern / wine made on stainless steel, dry, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na narezu, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

Cuvée Pálava 2020 7,80/37,60
Pálava 70% + Solaris 30 %, 12,5 % alk.
trocken, aromatisch, fruchtig, mineralisch, geeignet für Salate und Bürger / wine made on stainless steel, dry, aromatic, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na narezu, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

Ryzlink vlašský Hermes 2019 10,40/45,70
13,5 % alk., 11 Monate in französischen Eichenfässern gereift, trockener, vollmundiger Wein, geeignet für gegrillte Gerichte oder unsere Sandwiches / matured for 11 months in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or our sandwiches / zráló 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům

Pinot noir - Merlot Bergrus 2020 11,40/49,80
50% Pinot noir, 50 % Merlot, 14 % alk.
12 Monate in Barriquefässern (französische Eiche) gereift, Wein geeignet für Steaks / matured for 12 months in barrique barrels (French oak), wine goes well with steaks / zráló 12 měsíců v sudech barrique (francouzský dub), víno vhodné ke steakům

Chardonnay - Pinot extra Brut 2018 53,40
12,5 % alk.
Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt wird. Die Reifezeit in der Flasche in der Hefe beträgt 36 Monate. / Sparkling wine made by the traditional method of fermentation in the bottle. The aging time in the bottle in the yeast is 36 months. / Sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v láhvi. Doba ležení na kvasnících v láhvi 36 měsíců.

WINES - J. STÁVEK WINERY | 0,15 / 0,75 L

Bodro 2019 9,00/43,70
Merlot + Cabernet Sauvignon, 12,5 % alk.
15 Monate in französischen Eichen Fässern gereift, trocken, aromatisch, fruchtig, Wein geeignet für Steaks / wine matured for 15 months in french oak barrels, dry, fruity, very intense aroma, goes well with steaks. / Víno zráló 15 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, velmi intenzivní aroma, ovocné, vhodné ke steakům.

Weinspritzer 5,80

BOTTLED BEER AND CIDERS A

Wir wählen für unsere Kühlschränke interessante Biere aus der ganzen Welt aus. Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne über das aktuelle Angebot informieren.
We select interesting beers from all over the world to fill our fridges. Do not hesitate to ask the staff about what we offer.
Do našich lednic vybíráme zajímavá ochutnávková piva z celého světa. Aktuální nabídku Vám ráda upřesní naše obsluha.

0,33 l Brewdog Elvis Juice 10,30
(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)
Bernsteinfarben im Glas. Die Aromen von Grapefruit und exotischen Früchten verbinden sich im Duft. Am Gaumen Grapefruit mit dezenter Süße und einem fruchtig bitteren Abgang. / Amber in the glass. The aromas of grapefruit and exotic fruits combine in the scent. On the palate, grapefruit with a subtle sweetness and a fruity bitter finish. / IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí. Díky základu z karamelovému sladu jantarové barvy.

0,33 l Brewdog Punk IPA 10,00
(IPA, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)
Flaggschiff der schottischen Brauerei, gehopft mit neuen Hopfensorten für tropisches Frucht-, Grapefruit-, Ananas- oder Litschi-Aroma, das sich mit höherer Bitterkeit perfekt ergänzt. / Flagship of the Scottish brewery, hopped with new varieties of hops for tropical fruit, grapefruit, pineapple or lychee aroma, which perfectly complements with higher bitterness. / Vlajková loď skotského pivovaru, chmelená novými odrůdami chmelů pro získání aroma tropického ovoce, grapefruitu, ananasu či liči, která se skvěle doplňuje s vyšší hořkostí.



WINE & BEER

0,5 l Weihenstephaner Hefeweissbier 6,50
Weizen, DE, Plato: 12°, alc/vol.: 5,4 %
Ein Weißbier, das bei internationalen Bierwettbewerben regelmäßig an der Spitze steht. Ein deutscher Klassiker. / Wheat beer regularly ranks at the top positions on international beer exhibitions. German classic. / Pšeničné pivo pravidelně se umísťující na předních příčkách v mezinárodních pivních soutěích. Německá klasika.

0,355 l Samuel Smith Organic Raspberry 13,10
Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %
Bio-Himbeer-Ale. Im Glas hat dieses Bier eine trübe orange-rote Farbe. Das Aroma ist süß-säuerlich und wird von Himbeeren dominiert. / Organic Raspberry Ale. In the glass this beer has a cloudy orange-red color. The aroma is sweet and sour and is dominated by raspberries. / Světlý Bio malinové pivo. Ve sklenici má zakalenou oranžovo-červenou barvu. Vůně je sladkokyselá a dominují maliny.

0,355 l Samuel Smith Apricot 10,30,-
(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Leicht fruchtiges Ale mit Aprikosenzusatz, klar fruchtiger Geschmack. Gebraut in Bio-Qualität in einer kleinen englischen Original-Dampfbrauerei aus dem Jahr 1825 / Light fruity ale with the addition of apricots, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825 / Světlý ovocný ale s přidavkem meruněk, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825

0,355 l Samuel Smith Cherry 10,30
(Fruit Ale, GB, Plato: 12°, alc/vol.: 5,1 %)
Ein leichtes, fruchtiges Bier mit dem Zusatz von Sauerkirsche, einem ausgeprägten fruchtigen Geschmack. Gebraut in Bio-Qualität in einer kleinen englischen Original-Dampfbrauerei aus 1825. / Light fruity ale with the addition of cherry, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825. / Světlý ovocný ale s přidavkem višní, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825.

0,355 l Samuel Smith Oatmeal Stout 10,30,-
(Oatmeal Stout, GB, Plato: 13°, Alc/vol.: 5 %)
Tiefdunkelbraunes Bier mit cremiger, hellbrauner Schaumkrone. Röstiges, schokoladiges Aroma und ein Hauch getrockneter dunkler Früchte. Am Gaumen leicht bitter, cremig und weich mit einem röstig-aromatischen Abgang / Deep dark brown beer with a creamy, light brown head. Roasted, chocolatey aroma and a hint of dried dark fruits. Slightly bitter, creamy and soft on the palate with a roasted aromatic finish. / Sytě tmavě hnědé pivo s krémovou, světle hnědou pěnou. Pražená, čokoládová vůně a nádech sušeného tmavého ovoce. Lehce hořklé, krémové a jemné na patře s praženým aromatickým závěrem.

0,355 l Samuel Smith Chocolate Stout 10,30
Stout, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5 %
Für die Herstellung wurden fein geröstetes Bio-Schokoladenmalz und Bio-Kakao verwendet. Köstlicher, cremiger Charakter. /Finely roasted organic chocolate malt and organic cocoa were used for the production. Delicious, creamy character. / Pro výrobu byl použit jemně pražený organický čokoládový slad a organické kakao. Lahodný, krémový charakter.

0,33 l Fullers London Pride 7,10
(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)
Im Glas eine Bernsteinfarbe. Im Geruch erinnert es an Zitrus und Karamell. Der Geschmack ist ausbalanciert malzig und fruchtig. / An amber color in the glass. Aroma reminds of citrus and caramel. The taste is balanced, malty and fruity. / Jantarová barva ve skle. Vůně připomíná citrusy a karamel. Chuť je vyvážená, sladová a ovocná.

0,355 l Stone Brewing IPA 9,70
(IPA, USA, Plato: 16°, alc/vol.: 6,9 %)
Ikonisches amerikanisches IPA. Dieses Bier hat eine orange Farbe. Die Hopfensorten Magnum, Chinook und Centennial bringen exotische Frucht- und Zitrusaromen. Ein süßes, fruchtiges, grasiges Bier. / American IPA icon. This beer has an orange color. Magnum, Chinook and Centennial hops bring exotic fruits and citrus aromas. Sweet, fruity, grassy beer. / Ikona amerických IPA. Toto pivo má oranžovou barvu. Chmelové odrůdy Magnum, Chinook a Centennial přinášejí exotické ovoce a citrusové aroma. Sladké, ovocné, travnaté pivo.

0, 33 l Kirin Ichiban 6,40
(Lager, J, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)
Das drittmeistverkaufte Bier Japans wird nach der „Ichiban-Shibori“-Methode gebraut, bei der nur die besten Inhaltsstoffe aus dem Malz und der Würze extrahiert werden, die dann in Tanks vergoren werden. / The third best-selling Japanese beer, which is brewed using the „ichiban shibori“ method, which allows only the best ingredients to be extracted from malt and subsequently from wort, which are then fermented in tanks. / Třetí nejprodávánější japonské pivo, které je vařené metodou „ichiban shibori“, která umožňuje ze sladu a následně z mladiny extrahovat pouze ty nejlepší ingredience, které následně kvasí v tancích.

0,355 l Kona Longboard 9,70
(Lager, USA, Plato: 11°, alc/vol.: 4,6 %)
Das Island Lager schimmert in einer klaren goldenen Farbe. In der Nase zart malzig und leicht exotisch. Am Gaumen Zitrusfrüchte, feine Hopfenaromen, etwas Biscuit und sanfter Abgang. / Golden lager with a slightly malty and exotic aroma. The taste of citrus fruits, delicate hop aroma and biscuits. / Ležák zlatavé barvy s jemně sladovou a lehce exotickou vůní. V chuti citrusové plody, jemné chmelové aroma a sušenky.

O,33 | Huyghe Delirium Tremens12,20

Trippel, B, Plato: 16°, Alc/vol.: 8,5 %
In der Nase überzeugt es durch Noten von Äpfeln und Orangen, aber auch mit seiner komplexen Hefearomatik. Am Gaumen ist es angenehm fruchtig und zart süß, mit einer cremigen Textur. Das Starkbier hat einen so gut eingebundenen Alkohol, dass dieser fast vergessen wird. / The aroma tones of apples and oranges, the palate is pleasantly fruity and delicately sweet, with a creamy texture. Strong beer but very drinkable. / Ve vůni tóny jablek a pomerančů, na patře je příjemně ovocné a jemně sladké, s krémovou texturou. Silné pivo avšak velmi pitelné.

O,33 | La Trappe Trapist Blonde 7,80

Trapist, NL, Plato: 16°, Alc/vol.: 6,5 %
Im Glas hat dieses Trappistenbier aus Holland eine trübe gelbe Farbe. Das Aroma in der Nase ist frisch, fruchtig und erinnert leicht an Karamell. Am Gaumen ist es vollmundig, fruchtig und süffig. / This Trappist beer from Holland has a cloudy yellow color in the glass. The smell is fresh, fruity with slightly reminiscent of caramel. On the palate it is full-bodied, fruity and tasty. / Toto trapistické pivo z Holandska má ve skle zakalenou žlutou barvu. Ve vůni je svěží, ovocná a lehce připomínající karamel. Na patře je plné, ovocné a chutné.

O,355 | Sierra Nevada Torpedo 9,60

IPA, USA, Plato: 17°, Alc/vol.: 7,2 %
Eines der beliebtesten IPA's der USA. Das Aroma wird dominiert von intensiven Hopfen- und exotischen Fruchtnoten. Am Gaumen ist es üppig Karamellmalzig, sehr fruchtig mit Aromen von Kiefernadeln und frisch geschnittenem Gras, sowie Maracuja und Mango. Im Abgang typisch bitterhopfig. / One of the most popular IPAs in the USA. The aroma is dominated by intense hops and exotic fruit notes. On the palate, it is richly caramel-malty, very fruity with aromas of pine needles and freshly cut grass, as well as passion fruit and mango. Typically bitter hop-like finish. / Jedna z nejpopulárnějších IP v USA. Ve vůni dominuje intenzivní chmel a exotické ovocné tóny. Na patře je bohatě karamelově sladové, velmi ovocné s vůní jehličí a čerstvě posečené trávy, stejně jako mučenky a manga. Typicky hořký chmelový závěr.

O,33 | Birra Del Borgo ReAle Extra10,20

APA, IT, Plato: 14,7°, alc/vol.: 6,4 %
Ein Derivat des Standard-ReAle-Biers im APA-Stil. Sie unterscheiden sich hauptsächlich in der Menge des zugesetzten Hopfens. Größere Mengen werden unter Verwendung verschiedener Techniken hinzugefügt. Alle Hopfen werden während der letzten 10 Minuten des Kochens in der 3-fachen Menge des regulären ReAle hinzugefügt. / An APA-style derivative of the standard ReAle beer. They differ mainly in the amount of added hops. Larger amounts are added using different techniques. All hops are added during the last 10 minutes of boiling in 3 times the amount of regular ReAle. / Derivat standardního piva ReAle ve stylu APA. Liší se hlavně v množství přidaného chmelu. Vetší množství se přidává pomocí různých technik. Všechny chmely jsou přidány během posledních 10 minutách varu ve 3 krát větším množství než u běžného ReAle.

O,33 | Schneider Aventinus Eisbock 9,20,-

(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)
Kräftiges Aroma von gefrorenem Bier, Pflaumen, Bananen und Nelken mit einem Hauch Marzipan / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma with atouch of marzipan. / Silné vymražované pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu.

