

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.

BAUERNHOF

Agrokomplex Vernéřice

GEREIFT

60-120 Tage

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.

BAUERNHOF

Bio farma Bořina

GEREIFT

60-120 Tage

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaks werden mit glasierten roten Zwiebeln und Demi-Glace oder Chimichurri-Sauce serviert.

300 g

BIO RIB-EYE

GEREIFT MIND. 60 TAGE

38,3 €

300 g

BIO STRIPLON

GEREIFT MIND. 60 TAGE

35,6 €

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, gereift mind. 90 Tage, Wagyu

110,5 €

250 g

TENDERLOIN

Tschechien, gereift mind. 40 Tage, Čestr

34,4 €

300 g

RIB-EYE

Brasilien, gereift mind. 60 Tage, Black Angus

35,8 €

DAS TAGESANGEBOT FÜR STEAKS FINDEN SIE
AUF UNSEREN STEAKTAFELN.



BEILAGEN

200 g
POMMES FRITES ----- 7,5 €300 g
KARTOFFELPÜREE
MIT ROSMARIN ----- 7,5 €
G300 g
GEBACKENE GRENAILLE KARTOFFELN MIT
SPECKMARMELADE UND KRÄUTESAUERRAHM
----- 7,5 €
G150 g
MIX AUS BLATTSALATEN MIT HONIG DRESSING,
SESAM UND SAUREM ÄPFELN ----- 3,7 €
N200 g
TOMATENSALAT MIT FRISCHEM KORIANDER,
KNOBLAUCH UND CHILI-PFEFFER ----- 3,7 €200 g
THAILÄNDISCHER GEMÜSE-SALAT
MIT SÜß-CHILI ----- 3,7 €
R200 g
COLESLAW ----- 3,6 €
A, C, G, L, M200 g
KAROTTENSALAT ----- 1,9 €200 g
HAUSGEMACHTES FERMENTIERTES
GEMÜSE ----- 2,1 €200 g
FRISCHES GEBÄCK ----- 1,9 €
A

HAUSGEMACHTE SOEBN

50 g
BIER-BBQ SAUCE ----- 2,5 €50 g
SÜSS-SAURE MAYONNAISE --- 2,4 €
C, G, M50 g
MAYONNAISE AUS GERÜSTETEM
KNOBLAUCH ----- 2,2 €
C, G, M50 g
CHIMICHURRI ----- 2,6 €
(Kräuter, Knoblauch, Chilischoten,
Olivenöl, Weinessig)80 g
DEMI-GLACE ----- 3,4 €
G, L, M80 g
PFEFFERRAHMSAUCE MIT
GRÜNEM PFEFFER ----- 3,4 €
G, L80 g
WALDPILZSAUCE ----- 3,2 €
G, L

MENU

ERSTELLEN
SIE IHR MENÜ

VORSPEISEN

12 €



100 g

RINDERTATAR

BIO-Rindertatarsteak mit Knoblauch, und
eingelegten Cornichons und gebratene Brot.
A, C, G

50 g

ROASTBEEF

Bio-Rinderlende, serviert mit süßem
Thai-Chili-Gemüsesalat und Focaccia Brot.
A, C, G, L, R

80 g

LACHS

Kalt geräucherter Lachs serviert
mit Dillsauce und Focaccia Brot.
A, C, G, M

120 g

GEBACKENES GEMÜSE-TARTAR

mit Kürbiskernen, Kräuteröl, Focaccia Brot.
A, C, G, L

NACHSPEISEN

7 €



150g

HIMBEER PANNA-COTTA

G

120g

APFELSTRUDEL

A, C, G, H

FÜR WEITERE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN
ODER UNSEREN SPEISEN WENDEN SIE SICH BITTE
AN UNSER PERSONAL.

BURGER

19 €



180 g

BACON JAM BURGER

Rosa gegrillter Bio-Rindfleischburger, mit Speckmarmelade, Salat, Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch, Pommes Frites.
A, C, G, M

180 g

CHEESEBURGER

Rosa gegrillter Bio-Rindfleischburger, Salat, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelegte roten Zwiebel, gerösteten Speck und Mayonnaise, Pommes Frites.
A, C, G, M

180 g

PULLED BEEF BURGER

Bio-Rindfleisch, zerzupft und mit Teriyaki-Sauce gewürzt, Emmentaler, Zwiebelmarmelade, Salat und Wasabi-Mayonnaise, Pommes Frites.
A, C, G, M

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Zerzupfter Truthahn, auf Zwiebeln und Kräutern gegart, gerösteter Paprikasalsa, Salat und geröstete Knoblauchmayonnaise, Pommes frites.
A, C, G, L, M

HAUPTGERICHTE

19 €

300 g

SCHWEINEKOTELETT

Sous-vide gegart auf Kräutern und buntem Pfeffer, geröstete Grenaille-Kartoffeln mit Speckmarmelade und Kräutersauerrahm, Sauce aus grünem Pfeffer.
G, L

300 g

CHICKEN SUPREME

Hühnerbrust sous-vide gegart, Kartoffelpüree mit Rosmarin, Tomatensalat mit Koriander.
A, G, L

300 g

PILZ „KRUPOTO“

Risotto aus Graupen, serviert mit cremiger Waldpilzsauce, Rucola und Parmesan.
A, G, L

350 g

SALAT MIT ZIEGENKÄSE

Blattsalat mit gegrilltem Ziegenkäse, saurem Apfel, Wallnüssen, Honig dressing, Focaccia Brot.
A, C, G, H

BREED

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

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.

FARM

Agrokomplex Vernéřice

AGING

60-120 days

BREED

SALERS



BIO

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.

FARM

Bio farma Bořina

AGING

60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaks are served with glazed red onion and demi-glace or chimichurri sauce.

300 g

BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS

38,3 €

300 g

BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS

35,6 €

STEAKS



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, aging min. 90 days, Wagyu

110,5 €

250 g

TENDERLOIN

Czechia, aging min. 40 days, Čestr

34,4 €

300 g

RIB-EYE

Brasil, aging min. 60 days, Black Angus

35,8 €

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN
ON OUR STEAK BOARDS.



SIDES

200 g FRENCH FRIES - 7,5 €

300 g POTATOE PURÉE WITH ROSEMARY - 7,5 €
G300 g BAKED GRENAILLE POTATOE WITH BACON JAM AND SOUR CREAM WITH HERBS - 7,5 €
G150 g MIX SÁLD WITH HONEY DRESSING, SESSAME AND SOUR APPLE - 3,7 €
N

200 g TOMATO SALAD WITH FRESH KORIANDER, GARLIC AND CHILLI PEPPER - 3,7 €

200 g THAI SWEET & CHILLI VEGETABLE SALAD - 3,7 €
R200 g COLESLAW - 3,6 €
A, C, G, L, M

200 g CARROT SALAD - 1,9 €

200 g HOMEMADE FERMENTED VEGETABLE - 2,1 €

200 g FRESH PASTRY - 1,9 €
A

HOMEMADE SAUCES

50 g BEER BBQ SAUCE - 2,5 €

50 g SWEET & SOUR MAYONNAISE - 2,4 €
C, G, M50 g ROASTED GARLIC MAYONNAISE - 2,2 €
C, G, M50 g CHIMICHURRI - 2,6 €
(herbs, garlic, chilli pepper, olive oil, vinegar)80 g DEMI-GLACE - 3,4 €
G, L, M80 g GREEN PEPPER SAUCE - 3,4 €
G, L80 g WILD MUSHROOM SAUCE - 3,2 €
G, L

MENU

CREATE YOUR MENU



STARTERS

12 €



100 g

BEEF TARTARE

Organic raw beef tartare with garlic and pickled Cornichons, fried bread.

A, C, G

50 g

ROASTBEEF

Organic beef sirloin, served with Thai sweet&chili vegetable salad, focaccia bread.

A, C, G, L, R

80 g

SMOKED SALMON

Cold smoked Salmon served with dill dip, focaccia bread.

A, C, G, M

120 g

VEGGIE TARTARE

Baked vegetable tartar steak with pumpkin seeds, herb oil, focaccia bread.

A, C, G, L

DESSERTS

7 €



150g

RASPBERRY PANNA-COTTA

G

120g

APPLE STRUDEL

A, C, G, H

FOR MORE INFORMATIONS ABOUT ALLERGENS
OR OUR FOOD, PLEASE ASK THE STAFF.

BURGERS

19 €



180 g

BACON JAM BURGER

Organic beef burger grilled to pink, with bacon jam, lettuce and roasted garlic mayonnaise, french fries.

A, C, G, M

180 g

CHEESEBURGER

Organic beef burger grilled to pink, lettuce, cheddar, pickled cucumber, pickled red onion, baked bacon and mayonnaise, french fries.

A, C, G, M

180 g

PULLED BEEF BURGER

Organic pulled beef seasoned with teriyaki sauce, fermented vegetables, Emmental cheese, onion marmalade, lettuce, and wasabi mayonnaise, french fries.

A, C, G, M

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Pulled turkey roasted with onions and herbs, roasted pepper salsa, salad and roasted garlic mayonnaise, french fries.

A, C, G, L, M

MAIN DISHES

19 €

300 g

PORK CHOP

Cooked sous-vide with herbs and mixed pepper, Grenaillepotatoes with bacon jam and sour cream with herbs, green pepper sauce.

G, L

300 g

CHICKEN SUPREME

Grilled chicken breast, potatoe purée with rosemary, tomato salad and strong meat sauce.

A, G, L

300 g

MUSHROOM „KRUPOTO“

Barley risotto served with a creamy wild mushroom sauce, arugula and parmesan.

A, G, L

350 g

SALAD WITH GOAT CHEESE

Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, focaccia bread.

A, C, G, H

PLEMENO

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Jedná se o velmi mladé plemeno vyšlechtěné v padesátých letech minulého století ve Francii. Maso plemene Blonde d'Aquitaine je podobně jako u dalších francouzských plemen velkého rámce jemné, velice libové (málo lojovité) a samozřejmě také chutné a pěkně vybarvené. Je také skvěle stravitelné.

FARMA

Agrokomplex Vernéřice

ZRÁNÍ

60-120 dní

PLEMENO

SALERS



BIO

Salerský skot, Salers, patří mezi masná plemena skotu. Pochází z výše položených oblastí centrální Francie, proto je velmi odolné a nenáročné. Jeho maso je velmi křehké s bohatým mramorováním.

FARMA

Bio farma Bošina

ZRÁNÍ

60-120 dní

MENU

SESTAV SI
VLASTNÍ MENU

29 €

BURGERY

19 €



180 g

BACON JAM BURGER

Bio hovězí burger grilovaný do růžova se slaninovým džemem, salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. A, C, G, M

180 g

CHEESEBURGER

Bio hovězí burger grilovaný do růžova, salát, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, vypečená slanina a majonéza, hranolky. A, C, G, M

180 g

PULLED BEEF BURGER

Bio hovězí trhané maso ochucené teriyaki omáčkou, fermentovaná zelenina, sýr ementál, cibulová marmeláda, salát a wasabi majonéza, hranolky. A, C, G, M

180 g

PULLED TURKEY BURGER

Trhané krůtí maso pečené na cibuli a bylinkách, salsa z pečených paprik, salát a majonéza z pečeného česneku, hranolky. A, C, G, L, M

NAŠE STEAKY

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS
Steaky podáváme s glazovanou červenou cibulkou a omáčkou demi-glace nebo chimichurri.

300 g

BIO RIB-EYE

ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ

38,3 €

300 g

BIO STRIPLAIN

ZRÁNÍ MIN. 60 DNÍ

35,6 €

STEAKY



300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu

110,5 €

250 g

TENDERLOIN

Česko, doba zrání min. 40 dní, Čestr

34,4 €

300 g

RIB-EYE

Brazílie, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

35,8 €

PŘÍLOHY

200 g
HRANOLKY ----- 7,5 €300 g
BRAMBOROVÁ KAŠE
S ROZMARÝNEM ----- 7,5 €
G300 g
PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE
SE SLANINOVÝM DŽEMEM A BYLINKOVOU
ZAKYSANOU SMETANOU ----- 7,5 €
G150 g
MIX SALÁT S MEDOVÝM DRESINKEM,
SEZAMEM A KYSELÝM JABLÍČKEM ----- 3,7 €
N200 g
RAJČATOVÝ SALÁT S ČERSTVÝM
KORIANDREM, ČESNEKEM A CHILI
PAPRIČKOU ----- 3,7 €200 g
THAJSKÝ SWEET & CHILI ZELENINOVÝ
SALÁTEK ----- 3,7 €
R200 g
COLESLAW ----- 3,6 €
A, C, G, L, M200 g
MRKVOVÝ SALÁT ----- 1,9 €200 g
DOMÁCÍ FERMENTOVANÁ ZELENINA
----- 2,1 €200 g
ČERSTVÉ PEČIVO ----- 1,9 €
A

DOMÁCÍ OMÁČKY

50 g
PIVNÍ BBQ OMÁČKA ----- 2,5 €50 g
SLADKO-KYSELÁ MAJONÉZA --- 2,4 €
C, G, M50 g
MAJONÉZA Z PEČENÉHO
ČESNEKU ----- 2,2 €
C, G, M50 g
CHIMICHURRI ----- 2,6 €
(bylinky, česnek, chili paprička,
olivový olej, vinný ocet).80 g
DEMI-GLACE ----- 3,4 €
G, L, M80 g
OMÁČKA ZE
ZELENÉHO PEPŘE ----- 3,4 €
G, L80 g
OMÁČKA Z LESNÍCH HUB ----- 3,2 €
G, L

PŘEDKRMY

12 €



100 g

TATARSKÝ BIFTEK

BIO hovězí tatarský biftek s česnekem, topinka.

A, C, G

50 g

ROASTBEEF

Z BIO hovězí roštěné, podávaný s thajským sweet & chili salátkem, chléb focaccia.

A, C, G, L, R,

80 g

LOSOS

Uzený studeným kouřem, podávaný s koprovým dipem, chléb focaccia.

A, C, G, M

120 g

TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY

S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, chléb focaccia.

A, C, G, L

DEZERTY

7 €



150g

MALINOVÁ PANNA-COTTA

G

120g

JABLEČNÝ ŠTRŮDL

A, C, G, H

SEZNAM ALERGENŮ ČI DALŠÍ INFORMACE VÁM
RÁDA POSKYTNE NAŠE OBSLUHA.

HLAVNÍ JÍDLA

19 €

300 g

VEPŘOVÁ KOTLETA

V úpravě sous-vide na bylinkách a barevném pepři, pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou, omáčka ze zeleného pepře G, L

300 g

KUŘECÍ SUPREME

Kuřecí prso v úpravě sous-vide, bramborová kaše s rozmarýnem, rajčatový salát s koriandrem. A, G, L

300 g

HOUBOVÉ KRUPOTO

Rizoto z krup podávané se smetanovou omáčkou z lesních hub s rukolou a parmezánem. A, G, I

350 g

SALÁT S KOZÍM SÝREM

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, chléb focaccia. A, C, G, H

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS A (Helles Lagerbier /lager /světlý ležák)	5,10
Výtopna MAZUT A (Dunkles Lagerbier /dark lager /tm. ležák)	5,10
Výtopna PANTOGRAPH A (IPA)	6,10
Výtopna HYBRID E3/3 A (IPL)	6,10
Krušovice 11 A	5,10
Snake Bite (Lager&Cider) A	5,60
Cider	5,10
Radler	5,10

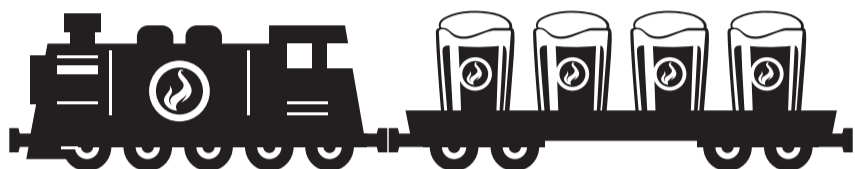
Weitere Biere siehe Bierboards. More on beer boards. Více na beer boardech.

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 Targa Florio Tonica Originale 0,33l	4,50
0,33 l Targa Florio Tonica Rossa 0,33l	4,50
0,5 l Heineken Alkoholfreies Bier A	3,90
0,3 l Bio Naturtrüber Apfelsaft / Organic Apple	4,90
0,5 l Bio Apfel Spritz / Organic apple with soda	4,90
0,5 l Gefiltertes Wasser	3,90
0,5 l Gefitlertes Wasser (sprudel)	3,90

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, cit-ron

- Grapefruit, Gin, Rosmarin, Zitrone / grapefruit, gin, rosemary, lemon / Grapefruit, gin, rozmarýn, citron

- Pfefferminze, Vodka, Zitrone / Mint, vodka, lemon / Máta, vodka, cit-ron

- 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

DESTILLATEN

4 CL

ŽUFÁNEK DISTILLERY

Oh My Gin (45 %)	9,80
Birnenbrand (45 %)	7,90
Marillenbrand (45 %)	7,90
Walnussbrand (35 %)	7,20
Slivovitz (50 %)	7,80
Weichselbrand (20 %)	7,20
Absinthe St. Antoine (70 %) 2cl	7,80

* 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

Rauchkofel - single Malt Whisky.	12,80
N°17 Zwickl-Bier Holzfass Edelbrand.	7,80

AEIJST DESTILERIE

Styrian Pale Gin (43,5 %)	11,60
Umbra Gin	12,80

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	6,00
----------------------	------

RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial (40%)	19,60
Dictador Solera Rum XO (40%)	16,10
Hell or High Water Rum (40 %)	7,80

WHISKY

Yamazaki 12y (43%)	30,40
Laphroaig 10y (40%)	13,00

MATEBAR

Medelix Honigwein Elixir (13%)	6,90
Medelix Honigwein Elixir Cherry (13 %)	6,90

SONSTIGE

Pijökel Kräuterlikör Organic (42,5%)	8,70
Taigun Organic Vodka (40 %)	9,00



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 Bergus 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 kvasnicích 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 karamelového 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

0,355 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 / Světly 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. / Světly ovocný ale s přidavkem višni, 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-aromatischem 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 nahořklé, krémové a jemné na patře s praženým aromatickým závěrem.

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.

0,33 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 nejprodávanejší 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.

0,33 l Huyghe Delirium Tremens **12,20**

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.

0,33 l 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 a touch of marzipan. / Silné vymražené pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu.

DE



Výtopna

KINDERMENÜ

IT GESCHENK

180 g

**HÄHNCHEN STRIPS MIT
POMMES + KETCHUP**

A, C, E, F, G, M, N

150 g

**ZERRUPFTES PUTEFLEISCH
MIT KRÄUTERN UND
ZWIEBEL GEBRATEN,
KARTOFFELPÜREE**

G, M

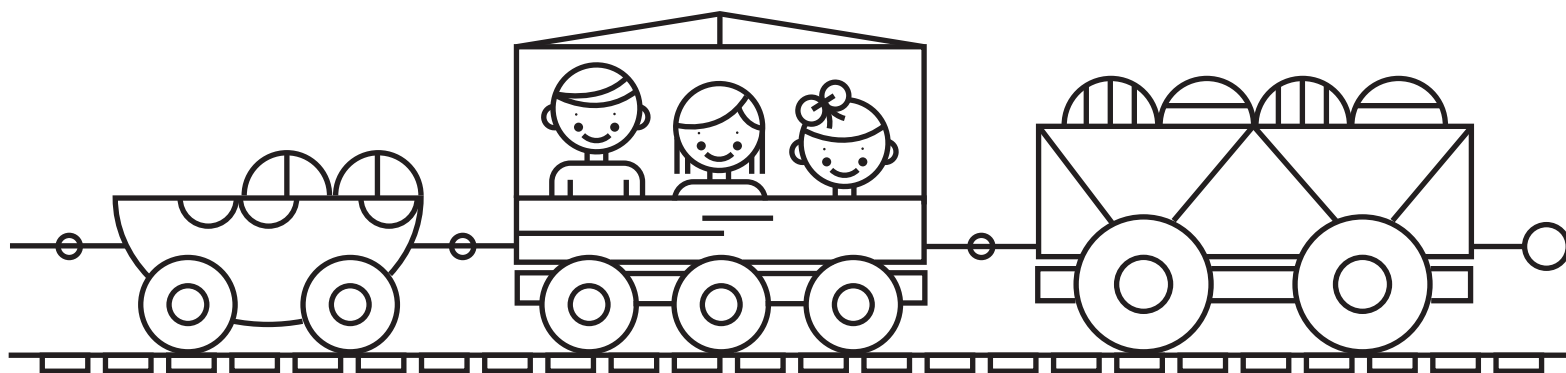
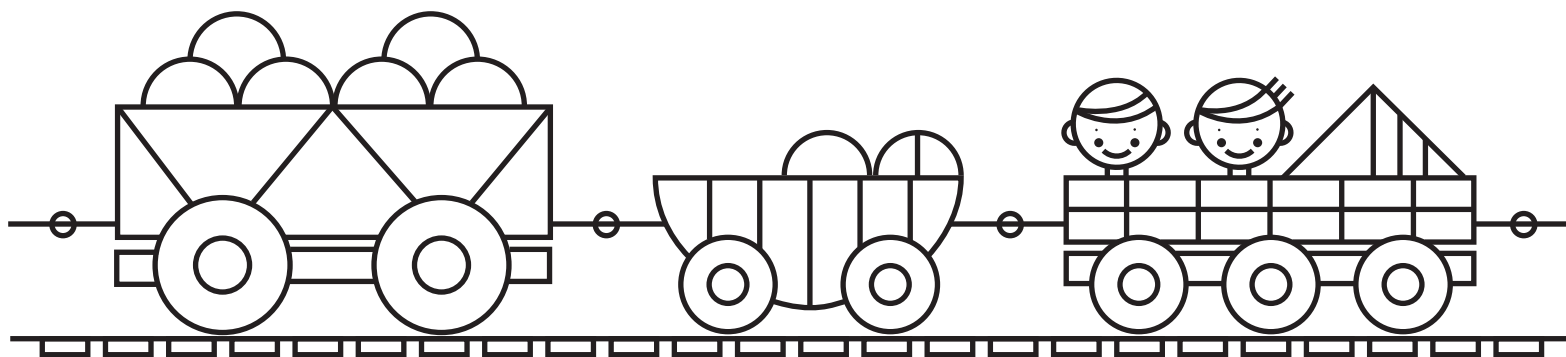
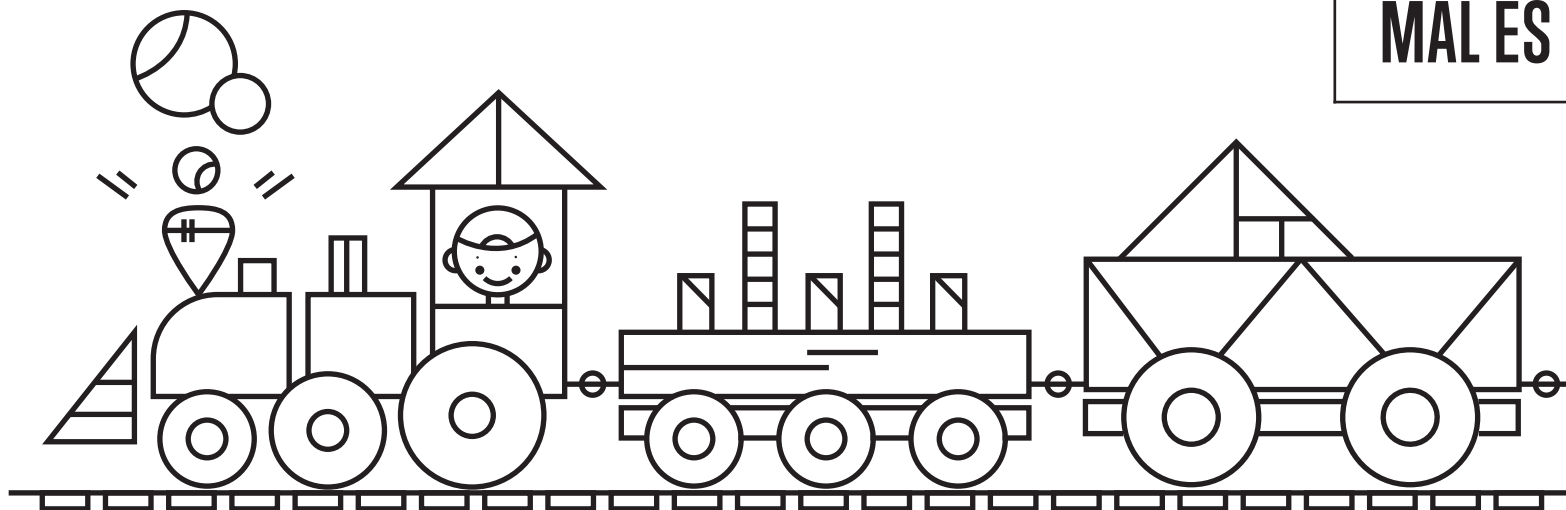
150 g

**BIO-RINDBURGER,
CHEDDAR-KÄSE, SALAT,
POMMES + KETCHUP**

A, C, G

12 €

MALES



EN



MENU FOR KIDS

WITH GIFT

180 g

**CHICKEN STRIPS WITH
FRIES + KETCHUP**

A, C, E, F, G, M, N

150 g

**PULLED TURKEY MEAT
ROASTED WITH HERBS
AND ONION, MASHED
POTATOES**

G, M

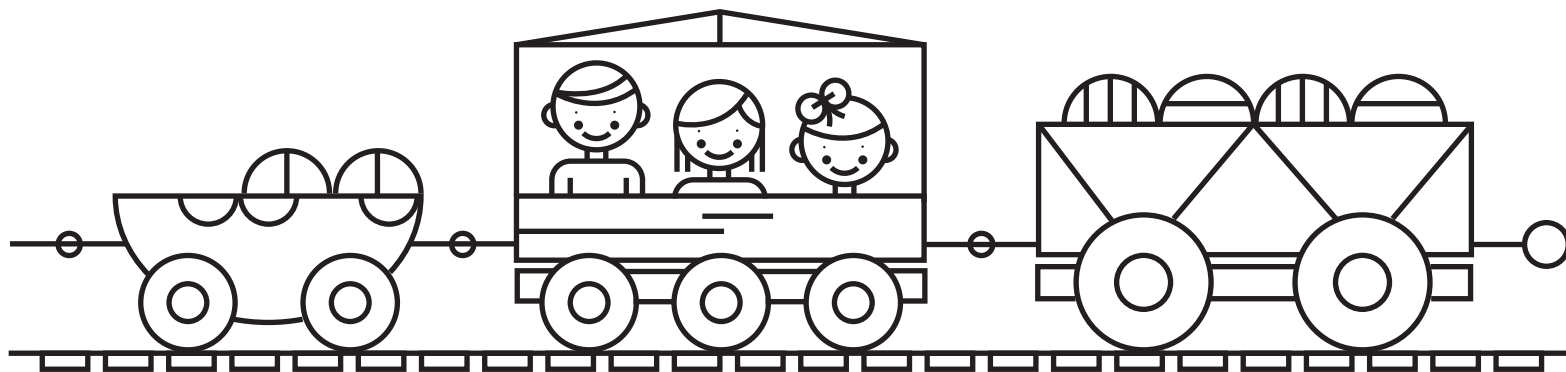
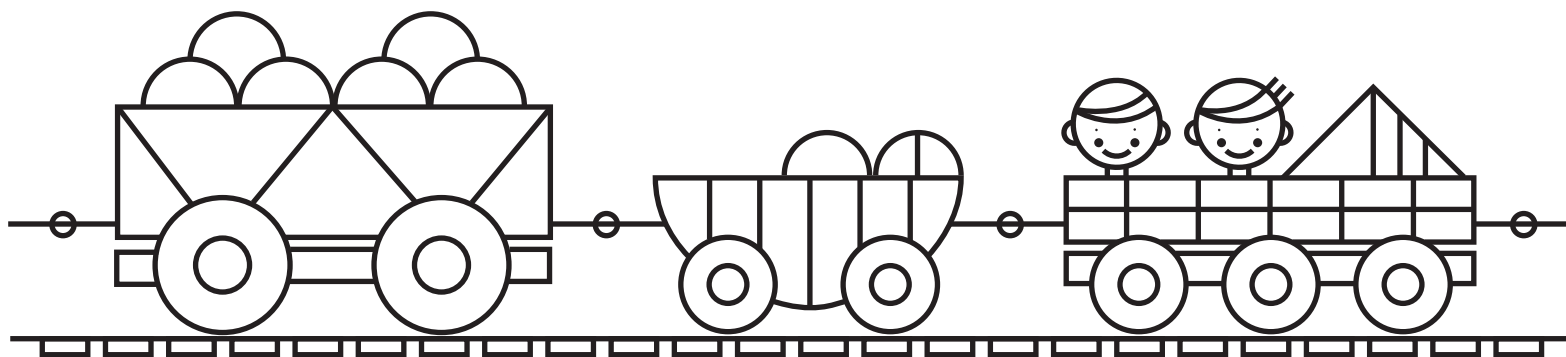
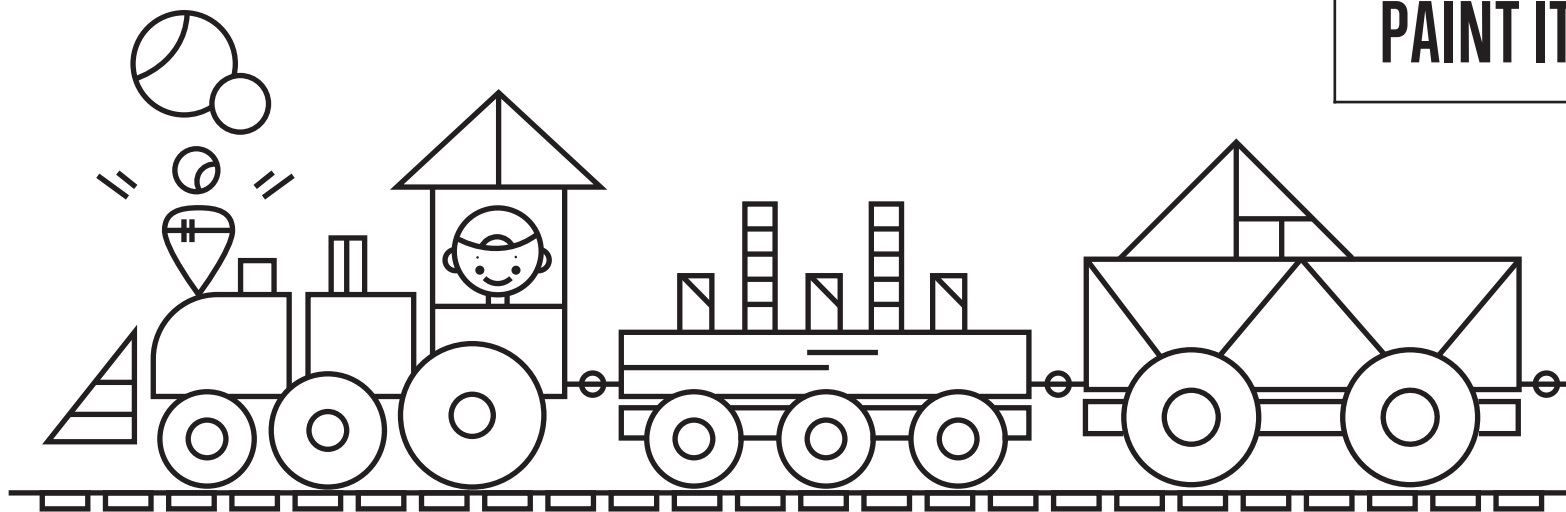
150 g

**ORGANIC BEEF BURGER,
CHEDDAR CHEESE, SALAD,
FRIES + KETCHUP**

A, C, G

12 €

PAINT IT



CZ



Výtopna

DĚTSKÉ MENU

S DÁRKEM

180 g

**KUŘECÍ STRIPSY
HRANOLKY + KEČUP**

A, C, E, F, G, M, N

150 g

**TRHANÉ KRŮTÍ MASO
PEČENÉ NA BYLINKÁCH A
CIBULI, BRAMBOROVÁ KAŠE**

G, M

150 g

**BIO HOVĚZÍ BURGER,
SÝR ČEDAR, SALÁT,
KEČUP A HRANOLKY**

A, C, G

12 €

VYMALUJ

