

Predjedlá a šaláty
Starters and Salads
Vorspeisen und Salat

120g	Hovädzí tatarák s hriankami Beef tartare with toast Beef Tartar mit toast 1, 3, 7,10	13,95 €
120g	Krevety s cesnakom, chilli papričkami a opekanou bagetou Prawns with garlic and chilli peppers served with baked baguette Garnelen mit Knoblauch, Chilischoten und Baguette 1, 2, 3, 7	10,95 €
250g	Pikantný šalát s grilovanou panenkou, sezamovým dresingom a bagetou Spicy salad served with grilled loin of pork, sesame dressing and baguette Pikanter Salat mit gegrillter Schweinelende, Sesamdressing und Baguette 1, 3, 10, 11	9,95 €
250g	Caesar šalát originál Caesar salad original Cäsarsalat original 3, 7, 10	7,65 €

Polievky
Soups
Suppen

250ml	Slepačí vývar podávaný s kuracím mäsom, zeleninou a domácimi rezancami Chicken stock soup served with chicken meat, vegetables and home-made noodles Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse und hausgemachten Nudeln 1, 3, 9	3,15 €
250ml	Krém z mladého karfiolu so syrovým toastom Creamy cauliflower soup served with cheese toast Cremesuppe von jungem Blumenkohl mit Käsetoast 7, 8	3,85 €

Hlavné jedlá
Main Dishes
Hauptgerichte

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 300g | Krémové parmezánové rizoto s kuracím mäsom, mangoldom a sušenými paradajkami
Creamy parmesan risotto served with chicken breast, chard and Sundried tomatoes
Kremige Parmesan-Risotto serviert mit Hühnerfleisch, Mangold und getrockneten Tomaten | 9,95 € |
| 250g | Gnocchi v maslovej omáčke s divokými hubami
Wild mushroom gnocchi in butter sauce
Gnocchi in Buttersauce mit Waldpilzen
1, 3, 7 | 7,65 € |
| 200g | Filet z divokého lososa pečený v dymovej soli s basmati ryžou a omáčkou z pečených paprik
Baked wild salmon in smoked salt served with basmati rice and baked pepper sauce
Wildlachsfilet gebacken in Rauchsatz mit basmati reis und Sauce von gebackenem Paprika
1, 3, 4, 7 | 14,35 € |
| 200g | Viedenský tel'ací rezeň so zemiakovou kašou
Viennese veal schnitzel served with mashed potatoes
Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree
1, 3, 7 | 15,95 € |
| 250g | Hovädzí steak podávaný s pečenou repou, hubovo-zemiakovými knedličkami a smotanovo-tymianovou omáčkou
Beef fillet served with baked beetroot, mushroom and potato dumplings and creamy thyme sauce
Rindersteak mit gebackener Roter Bete, Pilz- und Kartoffelknödeln und Sahne- und Thymiansauce
7 | 28,95 € |
| 250g | Konfitované kačacie stehno s červenou kapustou, lokšou a zemiakovou knedľou
Confit duck leg, with red cabbage, home - made potato pancake And home - made potato dumplings
Confierte Entenkeule mit Rotkraut, Kartoffelfladen und Kartoffelknödel | 14,50 € |

Dezerty
Desserts
Nachspeisen

- 120g Francúzsky čokoládový koláč s coulis z lesného ovocia a domácou zmrzlinou** **5,95 €**
French chocolate cake served with forest fruit coulis and home-made ice cream
Französischer Schokoladenkuchen mit Waldfruchtcoulis und hausgemachtem Eis
1, 3, 7
- 120g Domáci cheesecake podávaný s marinovaným ovocím** **4,85 €**
Home – made cheesecake served with marinated fruits
Hausgemachter Käsekuchen mit marinierten Früchten
1, 3, 7
- 150g Výber francúzskych a španielskych syrov s hroznom a orechami** **7,35 €**
Selection of French and Spanish cheeses with grapes and nuts
Auswahl von französischen und spanischen Käsesorten mit Trauben und Nüssen

Na požiadanie pripravujeme naše jedlá aj bez lepku / On request we can make our meals gluten-free / Auf Wunsch bereiten wir unsere Speisen auch glutenfrei zu



Restaurant
avance

Ceny sú uvádzané s DPH, váha mäsa je uvádzaná v surovom stave / Prices incl VAT, weight of raw meat is stated / Die Preise sind inkl. MwSt., die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Fleisch in rohem Zustand

Cenník platný od 15.10.18 / Price list valid from 15.10.18 / Preisliste gültig ab 15.10.18

Alergény:

- 1. Obilniny (pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridy a výrobky z nich**
- 2. Kôrovce**
- 3. Vajcia a výrobky z nich**
- 4. Ryby a výrobky z nich**
- 5. Arašidy a výrobky z nich**
- 6. Sójové zrná a výrobky z nich**
- 7. Mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy**
- 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové, vlašské, pekanové, makadámové, queenslandské, para orechy, pistácie**
- 9. Zeler a výrobky z neho**
- 10. Horčica a výrobky z nej**
- 11. Sezamové semená a výrobky z nich**
- 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg / kg alebo 10mg / l**
- 13. Vlčí bôb a výrobky z neho**
- 14. Mäkkýše a výrobky z nich**
- 15. Mak**

Alergens:

- 1. Gluten containing cereals**
- 2. Crustaceans**
- 3. Eggs**
- 4. Fish**
- 5. Peanuts**
- 6. Soya**
- 7. Milk**
- 8. Tree nuts (such as walnut, hazelnut, almond etc.)**
- 9. Celery**
- 10. Mustard**
- 11. Sesame**
- 12. Sulphur dioxide**
- 13. Lupin**
- 14. Molluscs**
- 15. Poppy**

Allergene:

- 1. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder eine Mischung aus diesen und daraus gewonnene Erzeugnisse)**
- 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. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 7. Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose**

- 8. Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse , Walnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Paranüsse, Pistazien usw.)**
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l**
- 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- 15. Mohn**

