

### Teigwaren

302	300 g Fusili mit Schimmelkäse „Niva“	86,-
300	300 g Lasagne	88,-
303	300 g Fusili mit Hühnerfleisch – Gorgonzola	89,-
304	300 g Fusili mit drei Käsesorten	89,-
305	300 g Farfale mit Hühnerfleisch und Spinat	86,-
306	300 g Farfale mit Krevetten in Kaviarsauce	105,-
307	300 g Spagetti Salmone (Lachs)	86,-
308	300 g Spagetti mit Thunfisch	79,-

### Vegetarische Speisen

315	130 g Seitan Chop-suej /Seitan, Zwiebel, eing. Pilze, Rotpaprika, Knoblauch/	82,-
316	130 g Seitan mit Mandeln /Seitan, Mandeln, Zwiebel, Kraut, Sojasauce/	79,-
314	130 g Seitan Kung – pao /Seitan, rote Paprika, Erdnüsse, Peperoni/	79,-
335	130 g Seitan mit Tou – fu /Seitan, tou – fu, Mandeln, Knoblauch/	79,-
320	130 g Tou – fu mit Kraut /Tou-fu, Kraut, Zwiebel, Pilze/	79,-
321	130 g Tou – fu mit Champignons /Tou-fu, Sojasauce, Champignons/	79,-

### Chefkochspezialitäten

460	250 g Geheimnis von Červený volek /Lendenbraten, Schwein-, Hühnerfleisch, Chilli, Honig, Speck, Ananas/	259,-
461	150 g Lendenschnitte Krakonoš /Sauce aus Steinpilzen/	229,-
462	200 g Hühnersteak Neptun /Krevetten, Kaviar, Sahne/	129,-
463	200 g Hühnersteak mit Spargel Holedau	125,-

### Rindfleischgerichte

450	200 g Bauernbeefsteak /Speck, Bratwurst, Toast/	239,-
451	200 g Beefsteak Eldo – rado /Rotbohnen, Zwiebel, Peperoni/	239,-
452	200 g Beefsteak mit Ei	209,-
453	150 g Sizilianische Lende /Lendennudeln, Butter, Sahne, Oliven, Parmazan/	189,-
454	150 g Medaillons aus Lendenbraten Stroganov	189,-
455	200 g Rostbraten Chicago /Honig, Chilli, Ketschup, Sahne/	109,-
456	200 g Rostbraten mit Schinken und Ei	95,-
457	200 g Wiener Rostbraten	95,-

### Schweinfleischgerichte

501	200 g Jungfernbraten nach bayerischer Art /mit Spargel/	139,-
502	200 g Jungfernbraten mit Pfeffersauce	119,-
503	150 g Beerentatzen /Schweinfleisch, Käse, Schinken, Speck, Pfefferoni/	98,-
504	150 g Litoveler Stücke /Schweinfleisch, Champignons, Dille, Sahne/	89,-
505	150 g Schweinfleisch nach der Brauer-Art /Schweinfleisch, Knoblauch, Käse, dreimal paniert/	89,-
506	150 g Schnitzel in Kartoffeln /Schweinfleisch in Kartoffelpuffer/	85,-
507	150 g Paniertes Schweineschnitzel	82,-
508	200 g Paniertes Schweineschnitzel	94,-
509	150 g Poetisches Schnitzel /panierte Schweinetasche, gefüllt mit Quargel, Speck/	82,-

### Geflügelfleischgerichte

701	150 g	Hühnerschnitzel nach Radim-Art /Hühnerfleisch, Porree, Sahne, Schinken, Champignons/	98,-
702	150 g	Hühnerbeutel „Helfštýn“ /Hühnerfleisch, Schimmelkäse „Niva“, Schinken, dreimal paniert/	98,-
703	150 g	Hühnerfleisch nach Jägerart – Jager /Wacholder, Hagebuttensauce, Preiselbeeren/	95,-
704	150 g	Hühnerschnitzel mit Nivasauce /Hühnerfleisch, Schimmelkäse „Niva“, Sahne/	95,-
705	150 g	Gefülltes Hühnerschnitzel „Dino“ /mit Schinken gefülltes Hühnerfleisch, Käse, Rotpaprika, Champignons/	95,-
706	150 g	Hühnersteak Balkan /Hühnerfleisch, Käse „Balkan“, Sahne, Provensal/	95,-
707	150 g	Hühnersteak mit Pfirsich und Käse „Athény“	84,-
708	150 g	Hühnerfleisch Kung – pao /Hühnerfleisch, Zwiebel, Rotpaprika, Erdnüsse, Pfefferoni/	84,-
709	150 g	Hühnermedaillons mit Champignons	79,-
710	150 g	Hühnerschnitzel paniert	79,-
711	150 g	Hühnerschnitzel natur	77,-
712	120 g	Hühnerfleisch mit Geflügellebern	77,-
713	150 g	Hühnerleber „Hungaria“ /Hühnerleber, Letcho, Bratwurst/	74,-

### Fischgerichte

200	170 g	Lachs in Plankton /Lachs, Spinat, Parmezan/	129,-
201	170 g	Lachs in Zitronensauce	129,-
202	170 g	Steak aus Echtlachs „Herbal“	129,-
203	150 g	Forelle auf dem Rost	79,-
204	150 g	Forelle mit Kräuterbutter	79,-
205	150 g	Fischfile mit Dill	79,-
206	150 g	Fischfile von Popey dem Seemann /Fischfile, Spinat, Käse/	79,-
207	150 g	Fischfile gebraten	79,-
208	150 g	Karpfen mit Kümmel	75,-
209	150 g	Karpfen gebraten	75,-
210	150 g	Gebratene Sepienringe	65,-

/für jede 10 g Forelle über das angeführte Gewicht stellen wir 4,- Kč in Rechnung/

### Gebratene Gerichte

331	200 g Gebratene Käsevariation /drei Käsesorten auf Spiess/	69,-
332	200 g Gebratenes Broccoli mit Rauchkäse	69,-
333	100 g Gebratener Käse „Niva“	69,-
334	100 g Gebratener Rauchkäse	59,-
335	100 g Quargel in Teig	59,-

### Beilagen

900	120 g Bratkartoffeln	29,-
901	120 g Pomes frites	24,-
902	120 g Gebratene Kartoffelkroketten	24,-
903	120 g Kleine Puffkuchen	24,-
904	120 g Kartoffelbrei	22,-
905	170 g Gedünsteter Reis	16,-
906	190 g Gedünsteter Reis mit Schinken	19,-
907	190 g Gedünsteter Reis mit kleiner Erbse	19,-
908	190 g Reis mit Curry	19,-
909	50 g Käse „Ziegel“ (gerieben)	15,-
910	20 g Käse Parmezan	19,-
911	100 g Gemüsebeilage	15,-
912	50 g Tatarsensoße	10,-
913	20 g Ketchup	6,-
914	30 g Senf	6,-
915	20 g Butter	8,-
916	30 g Meerrettich sterilisiert	8,-
917	50 g Gurken sterilisiert	8,-
918	30 g Pfefferoni sterilisiert	8,-
919	20 g Oliven	8,-
920	70 g Soßen zum Schnellfleisch	15,-
921	80 g Röstbrot	6,-
922	1 St. Gebäck, 50 g Brot	4,-

## Nachtische

820	170 g Obstpalatschinke	39,-
821	170 g Palatschinke mit Eis	39,-
822	120 g Banana Split	46,-
823	120 g Banane in Schokolade mit Schlagsahne	35,-
824	120 g Gebratene Ananas	35,-
825	1 St. „Marlenka“	33,-
826	2 St. Art Konfekt mit Schlagsahne	29,-

Bei Verabreichung der Ingredienzien zu den Schnellgerichten verrechnen wir ein Couvert von 10,- Kč pro Person.

Der Bankettzuschlag bei Reservierung beträgt 15,- Kč pro Person

Die Gerichte bereitet für Sie der Hauptküchenchef Michal Skácel mit seinem Kollektiv zu

Die Einrichtzeit der Schnellgerichte ca. 45 min.

Die Speisekarte ist ab 1.4.2007 gültig.

Vertragspreise      II. Gruppe

### Sommersalate

950	270 g Teigwarensalat mit Hühnerfleisch und Ananas	75,-
951	270 g Thunfisch mit Teigwaren in Jogurtsoße	75,-
952	270 g Bohnensalat Diplomat /Bohnen, Zwiebel, Tomaten, Senf, Käse Balkan/	79,-
953	270 g Salat Vital /Karotte, Ananas, Kokos, Mandeln, Zitronensaft/	75,-

### Salate

954	200 g Schoppensalat	45,-
955	200 g Gurkensalat	25,-
956	200 g Tomatensalat	25,-
957	200 g Krautsalat	18,-

### Kompotte

960	200 g Pfirsiche	25,-
961	200 g Erdbeeren	25,-
962	200 g Ananas	25,-

### Becher

801	200 g Erdbeeren mit Schlagsahne	32,-
802	200 g Waldobst mit Schlagsahne	32,-
803	300 g Waldobst, Vanilleis, Schlagsahne	44,-
804	300 g Erdbeerenbecher	44,-
805	300 g Bananenbecher	44,-
806	300 g Fruchtbecher	44,-
807	300 g Pfirsichbecher	44,-
808	200 g Mischeis mit Schlagsahne	35,-
809	50 g Schlagsahne	8,-

Zu den Bechern kann man 2 cl Eierkognak, 2 cl Weichselbranntwein nachbestellen.

### Kalte Vorspeisen

001	50 g	Geräucherter Lachs	65,-
002	70 g	Schinkenrolle	45,-
003	50 g	Krevettencocktail	60,-
004	50 g	Mozzarella mit Tomaten	55,-
005	150 g	Käseteller	70,-

### Suppen

101	0,25 l	Leberknödelsuppe	19,-
102	0,25 l	Tomatensuppe mit Frittaten	27,-
103	0,25 l	Quargelsuppe	27,-
104	0,25 l	Suppe mit Blauschimmel	29,-
105	0,25 l	Mexikanische Suppe	25,-
106	0,25 l	Knoblauchsuppe	25,-
107	0,25 l	Krevettensuppe	50,-

### Warme Vorspeisen

021	140 g	Schinken mit Eiern	59,-
022	140 g	Speck mit Eiern	59,-
023	120 g	Omelette mit Champignons	49,-
024	140 g	Lošticer Suppe	43,-
025	140 g	Röstbrot mit Schinken	43,-