

# Menü

## Vorspeisen

- Beefsteak Tatar**, Knochenmark, konfiertes Eigelb, Schnittlauchmayonnaise, Kartoffelchips, getoastetes Buttermilchbrot 275,-  
**Wildpastete**, Preiselbeer-Zwiebel-Marmelade, geröstete Mandelchips, Brioche-Toast 225,-  
Geschmorte Rote Bete in Salz, Ziegenkäse, Creme aus geräuchertem Ricotta, Haselnüsse 245,-

## Suppen

- Kräftige Hühnerbrühe, Griesnockerln, Julienne-Gemüse 85,-/105,-  
Pilzsuppe Kulajda, Kartoffel-Pilz-Tatar, 63-Grad-Ei, getoastetes Buttermilchbrot 95,-/115,-

## Salate

- Blattsalat mit **Roastbeef**, gebratene Grenaille-Kartoffeln, marinierte rote Zwiebel, Speckchips, Meerrettichmayonnaise, Dressing aus grobkörnigem Senf 385,-  
Gezupfte Salatblätter, **gegrillter Rehrücken**, Zitrussegmente, Granatapfel, Fenchel, Kräutervinaigrette 395,-  
Warmer Salat aus geschmortem Gemüse in Balsamico, Kichererbsen, gegrillter Halloumi-Käse 285,-

## Vegetarische Gerichte

- Belugalinsen, Wurzelgemüse, Panna cotta aus Ziegenkäse und Joghurt, Walnüsse 295,-  
Sellerienocken, Salbeisauce, gegrillte Champignons 285,-

## Fisch und Geflügel

- Forellenfilet in Kräuterkruste mit Zitronenschale, Kartoffelpüree mit Olivenöl, Lauchzwiebel, Zitronen-Safran-Emulsion 395,-  
Hühner-Suprême, Zucchini-Auberginen-Lasagne, Babybrokkoli, kräftige Thymiansauce 395,-  
Geräucherte Entenbrust in Honigglasur, Rotkohlpüree, Kräuter-Kartoffelnocken, Rotweinreduktion 405,-

## Von unserem Bauernhof

- Langsam gegarte **Wildkeule**, Pilzvelouté, Kartoffel-Semmel-Knödel, gegrillte Champignons 425,-  
Confierte **Lammhaxe**, Graupenrisotto mit Majoran und geschmortem Knoblauch, Kreuzkümmelsauce, Karottenstroh 445,-  
**Rinderfilet**, Hasselback-Kartoffeln, fermentiertes Gemüse, Marsala-Sauce 485,-  
**Wildschweinragout**, Kräuterfregola mit Bauernspeck, Karottenstroh, knusprige Zwiebel 395,-  
**Wildrücken / Lammfilet** je nach Tagesangebot, Kartoffel-Parmesan-Krokette, Kastanienpüree, Demi-Glace, Parmesansauce 595,-  
**Hirschschnitzel** in zerlassener Butter, Stampfkartoffeln mit Kräutern und Speck, Gurkensalat 395,-

## Desserts

- Pistazientörtchen, Schokoladeneis, Himbeerglasur 195,-  
Pochierte Birne, Lakritzmousse, Karamellsauce 185,-  
Orangen-Panna-cotta mit Kardamom, Pistazienstreusel und Kokossorbet 195,-

**Die fett gedruckten Posten stammen von unserem BIO-Bauernhof und aus dem Jagdrevier „Zdislava - Krásný potok“.**

Verzeichnis der Allergene auf Anforderung bei der Bedienung.

Gewicht des Fleisches bei den Vorspeisen min. 80 g und bei den Hauptgängen min. 180g.

Babynahrung ist auf Anfrage beim Personal erhältlich.

Alle Preise in CZK.