

# HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHWEJK

## BODENSTÄNDIGE KÜCHE

Jedes unserer Produkte,  
ob Sauce, Knödel oder Fritten, stellen wir selbst her.  
Schinkenimitate und dergleichen finden in unserer  
deutsch/böhmischen Küche keinen Platz.  
Zusammen mit unseren regionalen Partnern, möchten wir  
Ihnen ein ganz besonderes Erlebnis bieten.  
Sprechen Sie uns gerne an, um mehr über unsere  
Produkte zu erfahren.  
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Spaß und verbleiben  
mit einem freundlichen:

*Na zdraví!*

## ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Auf eine ausgewogene, bodenständige und ehrliche  
Küche legen wir großen Wert.  
Leiden Sie unter Lactose-Intoleranz oder Gluten-Allergie?  
Dann beraten wir Sie gerne und sehen,  
was wir tun können.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
oder Intoleranzen auslösen könnten,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne.  
Sprechen Sie uns einfach an!

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer**

## **VORSPEISEN**

„Topinky“

Geröstetes Bauernbrot mit reichlich Knoblauch

Geriebener Käse und Prager Schinkenwürfel

Bunte Salatgarnitur

10 €

Weichkäse im Bierteigmantel

Sauce Tartar und Preiselbeeren

Knackiger Blattsalat

12 €

„Frühlingsalat von der Stange“

Weißer Spargel trifft

Erdbeeren und Mandeln

14 €

## **AUS DEM SUPPENTOPF**

Spargelcremesuppe

9 €

Kräftige Knoblauchsuppe

Geröstete Croutons

7 €

## **SCHLEMMEN OHNE FLEISCH**

„Bramboráky“

Gebratene Zwiebel-Kartoffelfladen

Gurkensalat an Schmand und Dill

16 €

„Semmelknödel-Gröstl“

Gewürfelte Knedlik in Butter gebraten

Gestocktes Ei und zerlassener Käse

Bunte Salatbeilage

15 €

## HAUPTSPEISEN

Gebutterter Spargel aus der Region  
Heidekartoffeln und Sauce Hollandaise

24 €

..mit einer Brust vom Maishähnchen

31 €

..mit einem Prager Kalbs-Kotelett

39 €

Lüneburger Wildcurrywurst  
Handgemachte Heide-Fritten

17 €

Braten vom Behrendorfer Landschwein  
Böhmisches Speckkraut und gebratene Semmelknödel

24 €

Prager Schinken  
Karamellisierte Äpfel auf Kartoffelstampf

21 €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Handgemachte Heide-Fritten  
Sauce Tartar, Preiselbeeren und Zitronenspalte

29 €

Tatar vom Rind  
Knuspriger Rucola und geröstetes Knoblauchbrot

25 €

## NACHSPEISEN

Gefüllter Palatschinken  
Zwetschgenkompott und Schlagrahm

9 €

Karamellisierte Powidl-Bavese  
Vanilleeis und Sahne

10 €

Ertrunken im Espresso  
Vanilleeis

6 €

## APPETITANREGER

Martini Extra Dry, Bianco, Rosso	5 cl:	4,50 €
Fino Sherry Jarana Lustau, trocken	5 cl:	4,80 €
Zero Secco <u>alkoholfrei</u>	0,1:	3,90 €
Borgo Molino Bianco <u>Frizzante</u>	0,1:	4,40 €
BeTon/Bohemian Lemon		7,00 €
Aperol Spritz		7,50 €
Porto Tonic		9,00 €

## BIERE VOM FASS

Pilsner Urquell	0,3:	4,30 €	0,4:	5,40 €
Staropramen Lager	0,3:	4,30 €	0,4:	5,40 €
Staropramen Dark	0,3:	4,30 €	0,4:	5,40 €
Radler	0,3:	4,30 €	0,4:	5,40 €

## FLASCHENBIERE

Maisels Weisse Original	0,5:	5,20 €
Maisels Weisse <u>alkoholfrei</u>	0,5:	5,20 €
Aktien Zwick'l Kellerbier	0,5:	5,20 €
König Pilsener <u>alkoholfrei</u>	0,33:	3,80 €
Hemelinger Malzbier <u>alkoholfrei</u>	0,33:	3,80 €

## ALKOHOLFREI

Auenwald Mineralwasser	0,25:	2,90 €
<i>Medium oder Still</i>	0,75:	6,40 €
Fritz Limonade	0,33:	4,20 €
<i>Kola, Kola zuckerfrei, Apfel-Kirsch-Holunder, Misch Masch, Zitrone, Orange, Honigmelone</i>		
Fever Tree	0,2:	3,90 €
<i>Indian Tonic Water, Sicilian Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		
Ohlenhof Saft/Nektar/Schorle	0,2:	2,90 €
<i>Orange, Apfel naturtrüb, Rhabarber</i>	0,3:	3,80 €
Rauch Eistee Pfirsich	0,33:	4,40 €

## KRAWALLBRAUSE

### **Riesling Sekt Brut**

*Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz/ Deutschland, 2017*

*Flasche 0,75: 44,00 €*

### **Rosé Sekt Brut**

*Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz/ Deutschland, 2017*

*Flasche 0,75: 52,00 €*

### **Borgo Molino**

*Corte delle Rose, Bianco frizzante/ Italien*

*Glas 0,1: 4,40 €*

*Flasche 0,75: 29,00 €*

### **Zero Secco alkoholfrei**

*Tobias Rickes, Bad Kreuznach/ Deutschland*

*Glas 0,1: 3,90 €*

*Flasche 0,75: 24,00 €*

## ROSÉWEINE

### **SommerLust Rotling / halbtrocken**

*Winzer Sommerach, Franken/ Deutschland, 2022*

*Glas 0,1: 3,60 €*

*Karaffe 0,25: 8,50 €*

*Flasche 0,75: 23,00 €*

### **Pinot Noir Rosé Element / trocken**

*Alois Kiefer, Pfalz/ Deutschland, 2022*

*Glas 0,1: 4,20 €*

*Karaffe 0,25: 10,00 €*

*Flasche 0,75: 28,00 €*

## WEISSWEINE

### **Grauer Burgunder / trocken**

*Weinhof Scheu, Pfalz/ Deutschland, 2022*

*Glas 0,1: 3,50 €*

*Karaffe 0,25: 8,30 €*

*Flasche 1,00: 31,00 €*

### **Weißer Burgunder Element / trocken**

*Alois Kiefer, Pfalz/ Deutschland, 2022*

*Glas 0,1: 4,40 €*

*Karaffe 0,25: 10,50 €*

*Flasche 0,75: 29,00 €*

### **Sauvignon Blanc Tradition / trocken**

*Weingut Philipp Kuhn, Pfalz/ Deutschland, 2022*

*Glas 0,1: 4,80 €*

*Karaffe 0,25: 11,50 €*

*Flasche 0,75: 32,00 €*

### **Riesling Butterfly / trocken**

*Forstmeister Zilliken, Mosel Saar Ruwer/ Deutschland, 2021*

*Glas 0,1: 5,20 €*

*Karaffe 0,25: 12,50 €*

*Flasche 0,75: 34,50 €*

### **Grüner Veltliner Federspiel Rossatz / trocken**

*Weingut Fischer, Wachau/ Österreich, 2022*

*Glas 0,1: 5,10 €*

*Karaffe 0,25: 12,20 €*

*Flasche 0,75: 34,00 €*

## ROTWEINE

### **Blaufränkisch Heideboden BIO / trocken**

*Paul Achs, Burgenland/ Österreich, 2022*

*Glas 0,1: 5,20 €*

*Karaffe 0,25: 12,50 €*

*Flasche 0,75: 34,50 €*

### **Barinas Monastrell Organic / trocken**

*Bodegas Alceño, Jumilla/ Spanien, 2019*

*Glas 0,1: 4,40 €*

*Karaffe 0,25: 10,50 €*

*Flasche 0,75: 29,00 €*

### **Primitivo Salento / trocken**

*Conti Zecca, Apulien/ Italien, 2022*

*Glas 0,1: 3,80 €*

*Karaffe 0,25: 9,00 €*

*Flasche 0,75: 24,00 €*

### **Chateau du Retout Cru Bourgeois Supérieur / trocken**

*Haut Medoc – du Retout, Bordeaux/ Frankreich, 2017*

*Glas 0,1: 5,60 €*

*Karaffe 0,25: 13,50 €*

*Flasche 0,75: 38,00 €*

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Café Crème	2,70 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Glühwein	3,50 €
- mit Schuss	5,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €
- mit Sahne	4,50 €
Tee	3,20 €

*China Jasmin Grüntee, Kamille,  
Earl Grey, Rotbusch Karamell, Pfefferminze, Schlechtwetter,  
Kirmesmandel, Rhabarberschorle*

## STARKER ABGANG

Der etwas andere Nachtisch aus den Weißen Karpaten  
präsentiert von „Martin Žufánek“

			2 cl
Slivovica – Zwetschgenbrand		50 % Vol	4,60 €
Slivovica – Fassgelagert	*	45 % Vol	5,80 €
Hruscovica - Birnenbrand		45 % Vol	4,60 €
Hruscovica - Fassgelagert	*	40 % Vol	5,80 €
Merunkovica - Aprikosenbrand		45 % Vol	4,60 €
Borovička – Wacholderbrand		45 % Vol	4,40 €
Visnovka – Kirschlikör	*	20 % Vol	4,20 €
Absinth Amave	*	53 % Vol	5,60 €
Absinth St. Antoine		70 % Vol	6,80 €

Limitierte Absinthe auf Anfrage!\*

..toller Geschmack von „Philipp Koch“

			2 cl
Haselnuss Likör	*	20 % Vol	3,80 €
Granatapfel Likör	*	18 % Vol	3,80 €
Alte Himbeere		35 % Vol	4,20 €
Alte Mirabelle		40 % Vol	4,20 €

..noch mehr Schnaps

			2 cl
Becherovka Kräuterbitter	*	38 % Vol	3,20 €
Ratzeputz Kräuterschnaps		58 % Vol	3,80 €
Heidegeist Kräuterlikör		50 % Vol	3,90 €
Jägermeister Kräuterlikör		35 % Vol	3,20 €
Doornkaat Doppelkorn		38 % Vol	3,20 €
Ramazotti Amaro		30 % Vol	3,50 €
Averna Amaro Siciliano		29 % Vol	3,50 €
Green Mark Wheat Vodka		38 % Vol	3,40 €
Helbing Kümmel		35 % Vol	3,20 €
Aalborg Jubiläums Aquavit		40 % Vol	3,40 €
Malteserkreuz Aquavit		40 % Vol	3,40 €
Walcher Grappa dOro Riserva		40 % Vol	4,20 €

Longdrinks und weitere Schnäpse auf Anfrage!

\*auf Empfehlung vom Schwejk höchstpersönlich