

Wirtshaus **ROTER JÄGER**



Vorspeisen oder für den kleinen Hunger Starters and small portions

Obatzda F 8,00 €

Obatzda - spread of camembert, onions and spices

Cesar Salat naturell 9,00 €

Cesar salad natural

Cesar Salat mit gebratener Hühnchenbrust A, I 12,00 €

Cesar salad with fried chicken breast

Cesar Salat mit Riesengarnelen 13,00 €

Cesar salad with giant shrimps

Wiener Backhendlsalat 13,00 €

knusprig gebackene Hähnchenstreifen A, I auf buntem Gartensalat
mit hausgemachtem Honig-Balsamico Dressing, Brotkorb A, 2

Mixed salad with Vienna roast chicken with honey-balsamic dressing and bread basket

Für die Kids / For kids only

Jägerli - Schnitzel A, I mit Pommes 7,00 €

Little Hunter's Schnitzel (veal coated with bread crumbs) and fries

Tomatenwärmeli A, I 6,00 €

Spaetzle (pasta) with a tomato sauce

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Sennenrösti A, I mit Tomaten und Raclettekäse F, gratiniert 9,00 €

Fried grated potatoes with tomato and grated raclette cheese

Gemüsepfanne mit Bauernkartoffeln 12,00 €

Stir-fried vegetables with farmer's potatoes

Wirtshaus
ROTER JÄGER



Suppe / Soup

Hühnersuppe tschechische Art mit Gemüse und Nudeln 6,00 €

chicken soup czech style with vegetables and noodles

Traditionelle „KULAJDA“ mit Pilzen, Kartoffeln, frisch gehacktem Dill und pochiertem Ei 5,00 €

Traditional "KULAJDA" with mushrooms, potatoes, freshly chopped dill and poached egg

Traditionelle „ZELNACKA“ mit Sauerkraut, Kartoffeln, Kreuzkümmel, saure Sahne und angebratene Wiener Würstchen 6,50 €

Traditional "ZELNACKA" with sauerkraut, potatoes, cumin, Sour cream and stir-fried wieners

Hauptgänge / Main courses

3 tschechische Würste aus der Privatschlachterei mit Sauerkraut an Kartoffelstampf 10,50 €

3 Czech sausages from the private slaughterhouse with sauerkraut on mashed potatoes

Hausgemachte und gewürzte Becva-Currywurst (von der Privatschlachterei) mit Pommes Frites 9,00 €

Homemade and flavored Becva currywurst (from private slaughterhouse) with French fries

Tatar (100 gr.) tschechischer Art „TOPINKY“, gewürzt, vermischt dazu gebackenes Röstbrot, wahlweise mit Knoblauch - gesondert gereicht 11,00 €

Tatar (100 gr.) Czech style "TOPINKY", flavored, mixed with baked Roasted bread, optionally with garlic, which is served separately

Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödeln 14,50 €

Oven-fresh crusted roast pork with a dark beer sauce, coleslaw and potato dumplings

Wirtshaus **ROTER JÄGER**



Hauptgänge / Main courses

Tschechischer pikanter Gulasch, hausgemachte Knödel, frischen Zwiebel mit Peperoni, Preiselbeer-Birne mit Sahne

14,50 €

Czech spicy goulash, homemade dumpling, fresh onion with peperoni, cranberry pear with cream

Gebackenes Eisbein (Haxen) auf Svijany-Biersauce, mit Zwiebel, Honig, und Gewürzmischung, serviert mit Senf, Meerrettich und hausgemachtem Brot

17,50 €

Baked pork knuckle (whisk) on Svijany beer sauce, with onion, honey, and a spice mixture served with mustard, horseradish and homemade bread

Wiener Schnitzel ^{A,1} mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat ^K und Preiselbeeren ²

19,00 €

Vienna Schnitzel with potato-cucumber salad and cranberries

Ofenfrische Grillhaxe Beskiden Art mit Krautsalat und Kartoffelknödeln

18,00 €

Grilled knuckles of pork with a dark beer sauce coleslaw and potato dumplings

Nachspeisen / Desserts

Frgal – tschechischen traditionelles Dessert - Stück

2,50 €

Frgal ist eine Art von süßem Gebäck, das traditionell in der Walachei hergestellt wird und in der Tschechischen Republik unter dem Namen Kuchen oder Gebäck bekannt ist. Im Gegensatz zu Kuchen hat der Frosch (Frgal) in der Regel einen Durchmesser von ca. 30 cm, ist aus gekochtem Teig und wird mit einer süßen Krume bestreut. Frosch Füllungen sind fast ausschließlich süß; zu den beliebtesten gehören Mohn, Quark, Stachelbeere und Birne. Es gibt auch weniger häufige Füllungen wie Erdbeere und Aprikose. Für den Frgál ist typisch, dass pro Kuchen nur eine Füllart verwendet wird - unterschiedliche Füllungen werden nie kombiniert.

Frgal - Czech traditional dessert - portion

Frgal is a kind of sweet pastry that is traditionally found in Wallachia and in the Czech Republic under the name Cakes or pastries. Unlike cake has the Frog (Frgal) usually has a diameter of about 30 cm, is off cooked dough and is sprinkled with a sweet crumb. Frog Filling is almost exclusively sweet, among the most popular Poppy, curd, prickly pear and frgál. There are also less frequent ones fillings like strawberry and apricot. For the Frgál it is typical that per cake is used only one filling type - different fillings are never combined.

Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmuss

2,50 €

Rice pudding with cinnamon, sugar and apple sauce

Unsere Lebensmittel können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Pökelsalze und Allergene enthalten. Bei Fragen geben ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft
1. mit Farbstoff(en)/colouring, 2. mit Konservierungsstoff(en)/preservatives, 3. mit Antioxidationsmittel/anti-oxidants, 4. mit Geschmacksverstärker(n)/flavour enhancer, 5. mit Schwefeldioxid/sulfur dioxide, 6. mit Schwärzungsmittel/blackener, 7. mit Phosphat/phosphate, 8. mit Milcheiweiß/milk protein, 9. koffeinhaltig/caffeinated, 10. chininhaltig/with chinine, 11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)/waxed, 12. mit Taurin/with taurine, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)/with a source of phenylalanine, 14. mit Süßungsmittel/artificial sweetener.