

# Wirtshaus ROTER JÄGER



## Vorspeisen oder für den kleinen Hunger Starters and small portions

<b>Obatzda</b> <sup>F</sup>	8,00 €
Obatzda - spread of camembert, onions and spices	
<b>Cesar Salat naturell</b>	9,00 €
Cesar salad natural	
<b>Cesar Salat mit gebratener Hühnchenbrust</b> <sup>A, I</sup>	12,00 €
Cesar salad with fried chicken breast	
<b>Cesar Salat mit Riesengarnelen</b>	13,00 €
Cesar salad with giant shrimps	
<b>Wiener Backhendlsalat</b>	13,00 €
knusprig gebackene Hähnchenstreifen <sup>A, I</sup> auf buntem Gartensalat mit hausgemachtem Honig-Balsamico Dressing, Brotkorb <sup>A, 2</sup>	
Mixed salad with Vienna roast chicken with honey-balsamic dressing and bread basket	

## Für die Kids / For kids only

<b>Jägerli - Schnitzel</b> <sup>A, I</sup> mit Pommes	7,00 €
Little Hunter's Schnitzel (veal coated with bread crumbs) and fries	
<b>Tomatenspätzli</b> <sup>A, I</sup>	6,00 €
Spaetzle (pasta) with a tomato sauce	

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

<b>Sennenrösti</b> <sup>A, I</sup> mit Tomaten und Raclettekäse <sup>F</sup> , gratiniert	9,00 €
Fried grated potatoes with tomato and grated raclette cheese	
<b>Gemüsepfanne mit Bauernkartoffeln</b>	12,00 €
Stir-fried vegetables with farmer's potatoes	



## 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 Privatschlachtereie 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 Privatschlachtereie) 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 <sup>A, I</sup> mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat <sup>K</sup> und Preiselbeeren <sup>2</sup>** **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/cafeinated, 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.