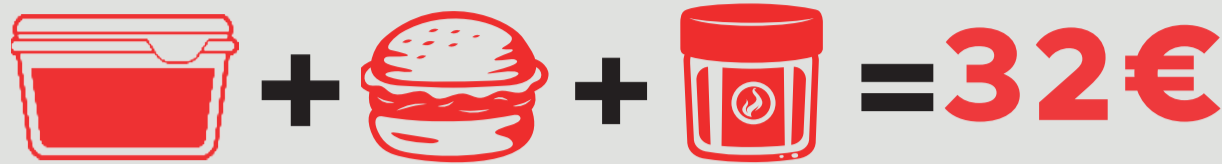


DE

MENU



ERSTELLEN SIE IHR MENÜ



STARTERS



11,6 €

100 g
TATARSTEAK
BIO-Rindertatarsteak mit Knoblauch und frittiertem Brot. A, C, G

100 g
LACHS GRAVLAX
In Salz, Gin, Zucker Kräutern marinierter Lachs,
Gebäck. A, C, D, G

120 g
GEBACKENES GEMÜSE-TARTARSTEAK
mit Kürbiskernen, Kräuteröl und frittiertem Brot. A, C, L, G

50 g
GETROCKNETER SCHINKEN
Spanischer luftgetrockneter Schinken Iberico de CEBO
mit Melone und Apfel-Balsamico, Gebäck. A

0,33 l
RINDERBRÜHE
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel. A, C, L, G

MAIN DISH



19,6 €

180 g
BACON JAM BURGER
Bio-Rinderhackfleisch mit Speckmarmelade, Blattsalad und gerösteter Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites. A, C, G, M

180 g
CHEESEBURGER
Bio-Rindfleischburger, Blattsalad, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelegtes Rot Zwiebeln, gerösteten Speck und Mayonnaise, Pommes Frites. A, C, G, M

180 g
BACON & EGG BURGER
Bio-Rindfleischburger, Blattsalad, Spiegelei, gebratene Speck und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

180 g
CHILLI BURGER
Bio-Rindfleischburger, Avokado, Jalapeño, Blattsalaten und Chilimayonnaise. A, C, G, M

180 g
PULLED BEEF BURGER
Bio-Pulled Beef, Blattsalad, eingelegte Gurke, eingelegte rote Zwiebel, gerösteter Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites. A, C, G, L, M

100 g
HALLOUMI BURGER
Gegrillter Halloumi-Käse, Blattsalad, eingelegte Gurke, geröstete Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites. A, C, G, M

350 g
SALAT MIT ZIEGENKÄSE
Grüner Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, sauren Äpfeln, Walnüssen, Honigdressing, Gebäck. A, C, G, H

300 g
CHICKEN SUPREME
Sous-vidé Gemüse-Süßkartoffelpüree, Tomatensalat mit Koriander. A, C, G

450 g
TERIYAKI CHICKEN
In Buttermilch mariniertes Hähnchen mit Teriyaki-Sauce, Coleslaw und Pommes Frites. A, C, F, G, H, L, M, O

420 g
LANGSAM GERÖSTETE RIPPCHEN
12 Stunden lang langsam gebratene Rippchen in Chili und Honig mit Leinsamen, serviert mit fermentiertem Gemüse, Dijon-Senf und Gebäck A, M, O

DESSERTS



6,8 €

150 g
HIMBEER-PANNA COTTA G

120 g
TIRAMISU A, C, G, H

120 g
CHOCOMOUSSE C, G, H

Gerne stellen Ihnen unsere Mitarbeiter eine Allergenliste oder weitere Informationen zur Verfügung.



ZUCHT

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Dies ist eine sehr junge Rasse, die in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts in Frankreich gezüchtet wurde. Das Fleisch der Rasse Blonde d'Aquitaine ist ähnlich wie bei anderen großrahmigen französischen Rassen zart, sehr mager (wenig Fett) und natürlich auch schmackhaft und schön gefärbt. Es ist auch sehr gut verdaulich.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

ZUCHT

SALERS



BIO

Salers-Rinder gehören zu den Fleischrassen der Rinder. Sie stammen aus den höher gelegenen Gebieten Zentralfrankreichs, weshalb sie sehr winterhart und anspruchslos sind. Das Fleisch ist sehr zart mit reicher Marmorierung.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks werden mit glasierten roten Zwiebeln und Chimichurri serviert.

300 g

BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS **38,3 €**

300 g

BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS **35,6 €**

STEAKS

300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japan, Reifezeit min. 90 Tage, Wagyu

110,5 €

250 g

TENDERLOIN

Tschechien, Reifezeit min. 40 Tage, Čestr

34,4 €

300 g

RIB-EYE

Uruguay, Reifezeit min. 60 Tage, Black Angus

35,8 €

SPECIAL

38,3 €

300 g

BIO STRIPLOIN

Mit Kaltrauch auf Obstholz geräuchertes Roastbeef, serviert mit glasierten Zwiebeln und Pflaumensauce.

SIDES

200 g

Pommes Frites.

7,5 €

300 g

Gebackene Grenaille-Kartoffeln mit Speckmarmelade und Sauerrahm mit Kräutern.

150 g

Mix aus Blattsalaten mit Senf-Dressing, Sesam und saurem Apfel.

200 g

Tomatensalat mit frischem Koriander, Knoblauch und Chili-Pfeffer

3,5 €

200 g

Coleslaw

200 g

Hausgemachtes fermentiertes Gemüse.

2,6 €

200 g

Frisches Gebäck

HOMEMADE SAUCE

50 g

Bier-BBQ-Sauce

50 g

Süß-saure Mayonnaise

2,4 €

50 g

Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch

50 g

Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten

2,8 €

50 g

Chimichurri (Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig)

2,6 €

80 g

Starke Fleischsoße

3 €

DAS TAGESANGEBOT FÜR STEAKS FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAKTAFELN.

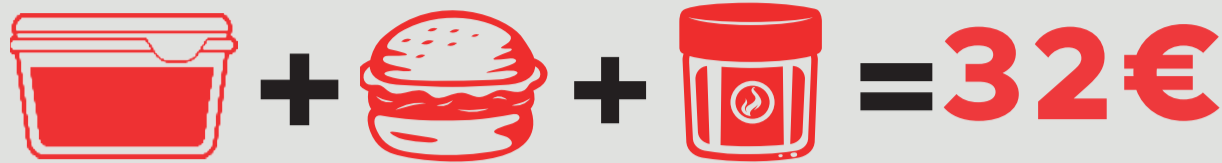


EN

MENU



CREATE YOUR MENU



STARTERS



11,6 €

100 g
TARTARE STEAK
ORGANIC beef tartare steak with garlic, fried bread. A, C, G

100 g
LOSOS GRAVLAX
Salmon marinated in salt, gin, sugar and herbs, pastry. A, C, D, G

120 g
VEGGIE TARTARE
Baked vegetable tartar steak with pumpkin seeds, herb oil and fried bread.
A, C, L, G

50 g
DRIED HAM
Spanish air dried ham Iberico de CEBO with melon and apple balsamico, pastry. A

0,33 l
BEEF BROTH
Strong beef broth with homemade liver dumpling. A, C, L, G

DESSERTS



6,8 €

150 g
RASPBERRY PANNA-COTTA G

120 g
TIRAMISU A, C, G, H

120 g
CHOCOMOUSSE C, G, H

For informations about allergens or our food,
please ask the staff.



MAIN DISH



19,6 €

180 g
BACON JAM BURGER
Organic beef burger with bacon jam, lettuce and roasted garlic mayonnaise, french fries. A, C, G, M

180 g
CHEESEBURGER
Organic beef burger, lettuce, cheddar, pickled cucumber, pickled red onions, baked bacon and mayonnaise, french fries. A, C, G, M

180 g
BACON & EGG BURGER
Organic beef mince, lettuce, fried egg, crispy bacon and roasted garlic mayonnaise. A, C, G, M

180 g
CHILLI BURGER
Organic beef mince with avocado, jalapeño pepper, lettuce and chili mayonnaise.
A, C, G, M

180 g
PULLED BEEF BURGER
Organic pulled beef, lettuce, pickled cucumber, pickled red onion, roasted garlic mayonnaise, french fries A, C, G, H

100 g
HALLOUMI BURGER
Grilled halloumi cheese, lettuce, pickled cucumber, roasted garlic mayonnaise, french fries. A, C, G, M

350 g
SALAD WITH GOAT CHEESE
Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing, pastry. A, C, G, H

300 g
CHICKEN SUPREME
Sous-vide chicken breast vegetable-sweet potato puree, tomato salad with coriander A, C, G

450 g
TERIYAKI CHICKEN
Chicken marinated in buttermilk with teriyaki sauce, coleslaw and sauce and french fries. A, C, F, G, H, L, M, O

420 g
ROASTED PORK RIBS
12-hour slow-roasted beef ribs in chilli and honey with linseed, served with fermented vegetables, Dijon mustard and pastry A, M, O

PLEMENO

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

This is a very young breed bred in the fifties of the last century in France. The meat of the Blonde d'Aquitaine breed is similar to other large-framed French breeds, tender, very lean (little fatty) and, of course, also tasty and nicely colored. It is also highly digestible.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

PLEMENO

SALERS



BIO

Salers cattle belong to the meat breeds of cattle. It comes from the higher-lying areas of central France, which is why it is very hardy and undemanding. Its meat is very tender with rich marbling.

FARMS	AGING
Bio farma Bořina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

300 g
BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS **38,3 €**

300 g
BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS **35,6 €**

STEAKS

300 g
TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+
Japan, aging min. 90 days, Wagyu

110,5 €

250 g
TENDERLOIN
Czechia, aging min. 40 days, Čestr

34,4 €

300 g
RIB-EYE
Uruguay, aging min. 60 days, Black Angus

35,8 €

SPECIAL

300 g
BIO STRIPLOIN
Roast striploin smoked with cold smoke on fruit wood, served with glazed onions and plum sauce. G

38,3 €

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS.



SIDES

200 g
French Fries

7,5 €

300 g
Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs. G

150 g
Mix salad with mustard dressing, sesame and sour apple. M, N

200 g
Tomato salad with fresh coriander, garlic and chili pepper.

3,5 €

200 g
Coleslaw A, C, G, L, M

200 g
Homemade fermented vegetable.

2,6 €

200 g
Fresh pastry A

HOMEMADE SAUCE

50 g
Beer BBQ sauce

50 g
Sweet&Sour mayonnaise C, G, H

2,4 €

50 g
Roasted garlic mayonnaise C, G, M

50 g
Roasted peppers and sundried tomatoes salsa

2,8 €

50 g
Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, vinegar)

2,6 €

80 g
Strong beef sauce C, G, H

3 €

CZ

MENU



SESTAV SI SVÉ MENU



STARTERS

**11,6 €**

100 g

TATARSKÝ BIFTEK

BIO hovězí tatarský biftek s česnekem, topinka. A, C, G

100 g

LOSOS GRAVLAX

Marinovaný losos v soli, ginu, cukru a bylinkách, pečivo. A, C, D, G

120 g

TATARÁK Z PEČENÉ ZELENINY

S dýňovými semínky, bylinkovým olejem, topinka. A, C, L, G

50 g

SUŠENÁ ŠUNKA

Španělská sušená šunka Iberico de CEBO s melounem a jablečným balsamikem, pečivo. A

0,33 l

HOVĚZÍ VÝVAR

Silný hovězí vývar s domácím játrovým knedlíčkem. A, C, L, G

DESSERTS

**6,8 €**

150 g

MALINOVÁ PANNA-COTTA G

120 g

TIRAMISU A, C, G, H

120 g

CHOCOMOUSSE C, G, H

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.



MAIN DISH

**19,6 €**

180 g

BACON JAM BURGER

Bio hovězí burger se slaninovým džemem, salátem a majonézou z pečeného česneku, hranolky. A, C, G, M

180 g

CHEESEBURGER

Bio hovězí burger, salát, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, vypečená slanina a majonéza, hranolky. A, C, G, M

180 g

BACON & EGG BURGER

Bio hovězí burger, salát, sázené vejce, opečená slanina a majonéza z pečeného česneku.. A, C, G, M

180 g

CHILLI BURGER

Bio hovězí burger, avokádo, paprička jalapeño, salát, a chilli majonéza. A, C, G, M

180 g

PULLED BEEF BURGER

Bio hovězí burger s trhaným hovězím masem, salátem, nakládaná okurka, nakládaná červená cibule, majonéza z pečeného česneku, hranolky. A, C, G, L, M

100 g

HALLOUMI BURGER

Grilovaný sýr halloumi, salát, nakládaná okurka, majonéza z pečeného česneku, hranolky. A, C, G, M

350 g

SALÁT S KOZÍM SÝREM

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem, pečivo. A, C, G, H

300 g

KUŘECÍ SUPREME

Kuřecí prso v úpravě sous-vide, zeleninovo-batátové pyré, rajčatový salát s koriandrem. A, C, G

450 g

KUŘE TERIYAKI

Kuře marinované v podmáslí s teriyaki omáčkou se salátem coleslaw a hranolky A, C, F, G, H, L, M, O

420 g

PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA

12 hodin pomalu pečená masitá žebra v chilli a medu s lněným semínkem, podávaná s fementovanou zeleninou, dijonskou horčicí a pečivem A, M, O

PLEMENO

BLONDE D'AQUITAINE



BIO

Jedná se o velmi mladé plemeno vyšlechtěné v padesátých letech minulého století ve Francii. Maso plemene Blonde d'Aquitaine je podobně jako u dalších francouzských plemen velkého rámce jemné, velice libové (málo lojovité) a samozřejmě také chutné a pěkně vybarvené. Je také skvěle stravitelné.

FARMS	AGING
Agrokomplex Vernéřice	60-120 days

PLEMENO

SALERS



BIO

Salerský skot, Salers, patří mezi masná plemena skotu. Pochází z výše položených oblastí centrální Francie, proto je velmi odolné a nenáročné. Jeho maso je velmi křehké s bohatým mramorováním.

FARMS	AGING
Bio farma Bošina	60-120 days

OUR STEAKS

BLONDE D'AQUITAINE / SALERS / BLACK ANGUS

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

300 g

BIO RIB-EYE

AGING MIN. 60 DAYS **38,3 €**

300 g

BIO STRIPLOIN

AGING MIN. 60 DAYS **35,6 €**

STEAKS

300 g

TENDERLOIN WAGYU MIYAZAKI A5+

Japonsko, doba zrání min. 90 dní, Wagyu

110,5 €

250 g

TENDERLOIN

Česko, doba zrání min. 40 dní, Čestr

34,4 €

300 g

RIB-EYE

Uruguay, doba zrání min. 60 dní, Black Angus

35,8 €

SIDES

200 g

Hranolky

7,5 €

300 g

Pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou. G

150 g

Mix salát s hořčičným dresinkem, sezamem a kyselým jablíčkem. M, N

200 g

Rajčatový salát s čerstvým koriandrem, česnekem a chili papříčkou.

3,5 €

200 g

Coleslaw A, C, G, L, M

200 g

Domácí fermentovaná zelenina.

2,6 €

200 g

Čerstvé pečivo. A

SPECIAL

38,3 €

300 g

BIO STRIPLOIN

Hovězí roštěná zauzená studeným kouřem na ovocném dřevě, podávaná s glazovanou cibulí a švestkovou omáčkou. G

DALŠÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDECH.



HOMEMADE SAUCE

50 g

Pivní BBQ omáčka.

50 g

Sladko-kyselá majonéza. C, G, H

2,4 €

50 g

Majonéza z pečeného česneku. C, G, M

50 g

Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.

2,8 €

50 g

Chimichurri (bylinky, česnek, chili paprička, olivový olej, vinný ocet).

2,6 €

80 g

Silná masová šťáva. C, G, H

3 €

DRAFT BEER

0,5 L

Výtopna KOKS A (Helles Lagerbier /lager /světlý ležák)	5,10
Výtopna MAZUT A (Dunkles Lagerbier /dark lager /tm. ležák)	5,10
Výtopna PANTOGRAPH A (IPA)	6,10
Výtopna HYBRID E3/3 A (IPL)	6,10
Starobrno Bitr A	5,10
Snake Bite (Lager&Cider) A	5,60
Cider	5,10
Radler	5,10

Weitere Biere siehe Bierboards. More on beer boards. Více na beer boardech.

BIERZUG (BEER TRAIN) (0,7 l) A 9,50

Degustationsset mit vier „Výtopna“ Bieren.

Tasting set of four Výtopna beers.

Degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.



SOFT DRINKS

0,33 l Royal Crown Cola	4,50
0,33 l Royal Crown Cola ohne Zucker	4,50
0,33 l Targa Florio Tonica Originale 0,33l	4,50
0,33 l Targa Florio Tonica Rossa 0,33l	4,50
0,275 l Fentimans Ginger Beer	6,10
0,5 l Heineken Alkoholfreies Bier A	3,90
0,33 l Happy Day Orange 100%	4,90
0,3 l Bio Naturtrüber Apfelsaft / Organic Apple	4,90
0,5 l Bio Apfel Spritz / Organic apple with soda	4,90
0,5 l Gefiltertes Wasser	3,90
0,5 l Gefiltertes Wasser (sprudel)	3,90

HOMEMADE LEMONADES

0,5 L | 5,90

Himbeer Limonade / Raspberry / Malina
Zitronen Limonade / Lemon / Citronáda
Ingwer Limonade / Ginger / Zázvor
Minz Limonade / Mint / Máta
Sanddorn Limonade / Buckthorn / Rakytník
Grapefruit Limonade mit Rosmarin / Grapefruit with rosemary / Grepová s rozmarýnem

HOT DRINKS AND COFFEE

Tee - verschiedene Sorten (8 g) / tea / čaj	4,30
Pfefferminztee mit frischer Minze / Fresh mint tea with honey and lemon / Čaj z čerstvé máty s medem a citronem	4,30
Espresso (7 g)	3,40
Lungo (7 g)	3,40
Cappuccino (7 g) G	4,20

COCKTAILS

„VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESSZUG

4x0,2 l Mix-Cocktail / mix cocktails /mix koktejlů	26,90
--	-------

0,3 l Cocktail nach Wahl / cocktail of your choice /koktejl dle výběru	10,40
--	-------

- Sanddorn, Rum, Zitrone / Buckthorn, rum, lemon / Rakytník, rum, citron

- Grapefruit, Gin, Rosmarin, Zitrone / grapefruit, gin, rosemary, lemon / Grapefruit, gin, rozmarýn, citron

- Pfefferminze, Vodka, Zitrone / Mint, vodka, lemon / Máta, vodka, citron

- Bierkaramell, Whisky, Chilli, Baconchips / Beer caramel, whiskey, chili pepper, bacon chips / Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový chips

0,25 l Aperol Spritz / Aperol, Prosecco, Soda /	6,80
---	------



DRINKS

DESTILLATEN

4 CL

ŽUFÁNEK DISTILLERY

Oh My Gin (45 %)	9,80
Birnenbrand (45 %)	7,90
Birnenbrand Fassgelagert (40 %)	9,60
Marillenbrand (45 %)	7,90
Walnussbrand (35 %)	7,20
Slivovitz (50 %)	7,80
Weichselbrand (20 %)	7,20
Absinthe St. Antoine (70 %)	7,80

* Der Absinth wird mit Eiswürfeln und mit einer Karaffe kaltem Wasser serviert. Das empfohlene Verhältnis für 2 cl Absinth beträgt 6 cl Wasser.

KUENZ DISTILLERY

Alpine Dry Gin	9,20
Rauchkofel - single Malt Whisky.	12,80
N°17 Zwickl-Bier Holzfass Edelbrand.	7,80
N°21 Ribisellikör	6,00

AEIJST DESTILERIE

Styrian Pale Gin (43,5 %)	11,60
Peat Gin	12,80
Umbra Gin	12,80

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	6,00
----------------------	------

RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial (40%)	19,60
Dictador Solera Rum XO (40%)	16,10
Hell or High Water Rum (40 %)	7,80

WHISKY

Yamazaki 12y (43%)	30,40
Laphroaig 10y (40%)	13,00

MATEBAR

Medelix Honigwein Elixir (13%)	6,90
Medelix Honigwein Elixir Cherry (13 %)	6,90

SONSTIGE

Pijökel Kräuterlikör Organic (42,5%)	8,70
Taigun Organic Vodka (40 %)	9,00



WINES - JAROMÍR GALA WINERY

| 0,15 / 0,75 L

Sauvignon 2022 7,90 / 37,60

12,5 % alk., Wein aus Edelstahl, trocken, fruchtig, mineralisch, passt gut zu Salaten oder Burgern / wine made on stainless steel, dry, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na narezu, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

Cuvée Pálava 2020 7,80 / 37,60

Pálava 70% + Solaris 30 %, 12,5 % alk.
trocken, aromatisch, fruchtig, mineralisch, geeignet für Salate und Bürger / wine made on stainless steel, dry, aromatic, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na narezu, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

Ryzlink vlašský Hermes 2019 10,40 / 45,70

13,5 % alk., 11 Monate in französischen Eichenfässern gereift, trockener, vollmundiger Wein, geeignet für gegrillte Gerichte oder unsere Sandwiches / matured for 11 months in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or our sandwiches / zráló 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům

Pinot noir - Merlot Bergus 2020 11,40 / 49,80

50% Pinot noir, 50 % Merlot, 14 % alk.
12 Monate in Barriquefässern (französische Eiche) gereift, Wein geeignet für Steaks / matured for 12 months in barrique barrels (French oak), wine goes well with steaks / zráló 12 měsíců v sudech barrique (francouzský dub), víno vhodné ke steakům

Chardonnay - Pinot extra Brut 2018 53,40

12,5 % alk.
Schaumwein, der nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt wird. Die Reifezeit in der Flasche in der Hefe beträgt 36 Monate. / Sparkling wine made by the traditional method of fermentation in the bottle. The aging time in the bottle in the yeast is 36 months. / Sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v láhvi. Doba ležení na kvasnicích v láhvi 36 měsíců.

WINES - J. STÁVEK WINERY

| 0,15 / 0,75 L

Bodro 2019 9,00 / 43,70

Merlot + Cabernet Sauvignon, 12,5 % alk.
15 Monate in französischen Eichen Fässern gereift, trocken, aromatisch, fruchtig, Wein geeignet für Steaks / wine matured for 15 months in french oak barrels, dry, fruity, very intense aroma, goes well with steaks. / Víno zráló 15 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, velmi intenzivní aroma, ovocné, vhodné ke steakům.

Weinspritzer 5,80

BOTTLED BEER AND CIDERS A

Wir wählen für unsere Kühlschränke interessante Biere aus der ganzen Welt aus. Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne über das aktuelle Angebot informieren.

We select interesting beers from all over the world to fill our fridges. Do not hesitate to ask the staff about what we offer.

Do našich lednic vybíráme zajímavá ochutnávková piva z celého světa. Aktuální nabídku Vám ráda upřesní naše obsluha.

0,33 l Brewdog Elvis Juice 10,30

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)
Bernsteinfarben im Glas. Die Aromen von Grapefruit und exotischen Früchten verbinden sich im Duft. Am Gaumen Grapefruit mit dezenter Süße und einem fruchtig bitteren Abgang. / Amber in the glass. The aromas of grapefruit and exotic fruits combine in the scent. On the palate, grapefruit with a subtle sweetness and a fruity bitter finish. / IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí. Díky základu z karamelového sladu jantarové barvy.

0,33 l Brewdog Punk IPA 10,00

(IPA, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,6 %)
Flaggschiff der schottischen Brauerei, gehopft mit neuen Hopfensorten für tropisches Frucht-, Grapefruit-, Ananas- oder Litschi-Aroma, das sich mit höherer Bitterkeit perfekt ergänzt. / Flagship of the Scottish brewery, hopped with new varieties of hops for tropical fruit, grapefruit, pineapple or lychee aroma, which perfectly complements with higher bitterness. / Vlajková loď skotského pivovaru, chmelená novými odrůdami chmelů pro získání aroma tropického ovoce, grapefruitu, ananasu či liči, která se skvěle doplňuje s vyšší hořkostí.



WINE & BEER

0,355 l Samuel Smith Apricot 10,30

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Leicht fruchtiges Ale mit Aprikosenzusatz, klar fruchtiger Geschmack. Gebraut in Bio-Qualität in einer kleinen englischen Original-Dampfbrauerei aus dem Jahr 1825 / Light fruity ale with the addition of apricots, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825 / Světly ovocný ale s přidavkem meruněk, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825

0,355 l Samuel Smith Cherry 10,30

(Fruit Ale, GB, Plato: 12°, alc/vol.: 5,1 %)
Ein leichtes, fruchtiges Bier mit dem Zusatz von Sauerkirsche, einem ausgeprägten fruchtigen Geschmack. Gebraut in Bio-Qualität in einer kleinen englischen Original-Dampfbrauerei aus 1825. / Light fruity ale with the addition of cherry, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825. / Světly ovocný ale s přidavkem višni, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825.

0,355 l Samuel Smith Oatmeal Stout 10,30

(Oatmeal Stout, GB, Plato: 13°, Alc/vol.: 5 %)
Tiefdunkelbraunes Bier mit cremiger, hellbrauner Schaumkrone. Röstiges, schokoladiges Aroma und ein Hauch getrockneter dunkler Früchte. Am Gaumen leicht bitter, cremig und weich mit einem röstig-aromatischem Abgang / Deep dark brown beer with a creamy, light brown head. Roasted, chocolatey aroma and a hint of dried dark fruits. Slightly bitter, creamy and soft on the palate with a roasted aromatic finish. / Sytě tmavě hnědé pivo s krémovou, světle hnědou pěnou. Pražená, čokoládová vůně a nádech sušeného tmavého ovoce. Lehce nahořklé, krémové a jemné na patě s praženým aromatickým závěrem.

0,355 l Samuel Smith Chocolate Stout 10,30

Stout, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5 %
Für die Herstellung wurden fein geröstetes Bio-Schokoladenmalz und Bio-Kakao verwendet. Köstlicher, cremiger Charakter. / Finely roasted organic chocolate malt and organic cocoa were used for the production. Delicious, creamy character. / Pro výrobu byl použit jemně pražený organický čokoládový slad a organické kakao. Lahodný, krémový charakter.

0,33 l Fullers London Pride 7,10

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)
Im Glas eine Bernsteinfarbe. Im Geruch erinnert es an Zitrus und Karamell. Der Geschmack ist ausbalanciert malzig und fruchtig. / An amber color in the glass. Aroma reminds of citrus and caramel. The taste is balanced, malty and fruity. / Jantarová barva ve skle. Vůně připomíná citrusy a karamel. Chuť je vyvážená, sladová a ovocná.

0,33 l Kirin Ichiban 6,40

(Lager, J, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)
Das drittmeistverkaufte Bier Japans wird nach der „Ichiban-Shibori“-Methode gebraut, bei der nur die besten Inhaltsstoffe aus dem Malz und der Würze extrahiert werden, die dann in Tanks vergoren werden. / The third best-selling Japanese beer, which is brewed using the „ichiban shibori“ method, which allows only the best ingredients to be extracted from malt and subsequently from wort, which are then fermented in tanks. / Třetí nejprodávanejší japonské pivo, které je vařené metodou „ichiban shibori“, která umožňuje ze sladu a následně z mladiny extrahovat pouze ty nejlepší ingredience, které následně kvasí v tancích.

0,355 l Kona Longboard 9,70

(Lager, USA, Plato: 11°, alc/vol.: 4,6 %)
Das Island Lager schimmert in einer klaren goldenen Farbe. In der Nase zart malzig und leicht exotisch. Am Gaumen Zitrusfrüchte, feine Hopfenaromen, etwas Biscuit und sanfter Abgang. / Golden lager with a slightly malty and exotic aroma. The taste of citrus fruits, delicate hop aroma and biscuits. / Ležák zlatavé barvy s jemně sladovou a lehce exotickou vůní. V chuti citrusové plody, jemné chmelové aroma a sušenky.

0,33 l Huyghe Delirium Tremens 12,20

Trippel, B, Plato: 16°, Alc/vol.: 8,5 %
In der Nase überzeugt es durch Noten von Äpfeln und Orangen, aber auch mit seiner komplexen Hefearomatik. Am Gaumen ist es angenehm fruchtig und zart süß, mit einer cremigen Textur. Das Starkbier hat einen so gut eingebundenen Alkohol, dass dieser fast vergessen wird. / The aroma tones of apples and oranges, the palate is pleasantly fruity and delicately sweet, with a creamy texture. Strong beer but very drinkable. / Ve vůni tóny jablek a pomerančů, na patě je příjemně ovocné a jemně sladké, s krémovou texturou. Silné pivo avšak velmi pitelné.



0,33 l La Trappe Trapist Blonde 7,80

Trapist, NL, Plato: 16°, Alc/vol.: 6,5 %

Im Glas hat dieses Trappistenbier aus Holland eine trübe gelbe Farbe. Das Aroma in der Nase ist frisch, fruchtig und erinnert leicht an Karamell. Am Gaumen ist es vollmundig, fruchtig und süffig. / This Trappist beer from Holland has a cloudy yellow color in the glass. The smell is fresh, fruity with slightly reminiscent of caramel. On the palate it is full-bodied, fruity and tasty. / Toto trapistické pivo z Holandska má ve skle zakalenou žlutou barvu. Ve vůni je svěží, ovocná a lehce připomínající karamel. Na patře je plné, ovocné a chutné.

0,355 l Sierra Nevada Torpedo 9,60

IPA, USA, Plato: 17°, Alc/vol.: 7,2 %

Eines der beliebtesten IPA's der USA. Das Aroma wird dominiert von intensiven Hopfen- und exotischen Fruchtnoten. Am Gaumen ist es üppig Karamellmalzig, sehr fruchtig mit Aromen von Kiefernadeln und frisch geschnittenem Gras, sowie Maracuja und Mango. Im Abgang typisch bitterhopfig. / One of the most popular IPAs in the USA. The aroma is dominated by intense hops and exotic fruit notes. On the palate, it is richly caramel-malty, very fruity with aromas of pine needles and freshly cut grass, as well as passion fruit and mango. Typically bitter hop-like finish. / Jedna z nejpůvodnějších IP v USA. Ve vůni dominuje intenzivní chmel a exotické ovocné tóny. Na patře je bohatě karamelově sladové, velmi ovocné s vůní jehličí a čerstvě posečené trávy, stejně jako mučenky a manga. Typický hořký chmelový závěr.

0,33 l Birra Del Borgo ReAle Extra 10,20

APA, IT, Plato: 14,7°, alc/vol.: 6,4 %

Ein Derivat des Standard-ReAle-Biers im APA-Stil. Sie unterscheiden sich hauptsächlich in der Menge des zugesetzten Hopfens. Größere Mengen werden unter Verwendung verschiedener Techniken hinzugefügt. Alle Hopfen werden während der letzten 10 Minuten des Kochens in der 3-fachen Menge des regulären ReAle hinzugefügt. / An APA-style derivative of the standard ReAle beer. They differ mainly in the amount of added hops. Larger amounts are added using different techniques. All hops are added during the last 10 minutes of boiling in 3 times the amount of regular ReAle. / Derivát standardního piva ReAle ve stylu APA. Liší se hlavně v množství přidaného chmelu. Větší množství se přidává pomocí různých technik. Všechny chmely jsou přidány během posledních 10 minutách varu ve 3 krát větším množství než u běžného ReAle.

0,33 l Schneider Aventinus Eisbock 9,20

(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)

Kräftiges Aroma von gefrorenem Bier, Pflaumen, Bananen und Nelken mit einem Hauch Marzipan / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma with a touch of marzipan. / Silné vymražené pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu.



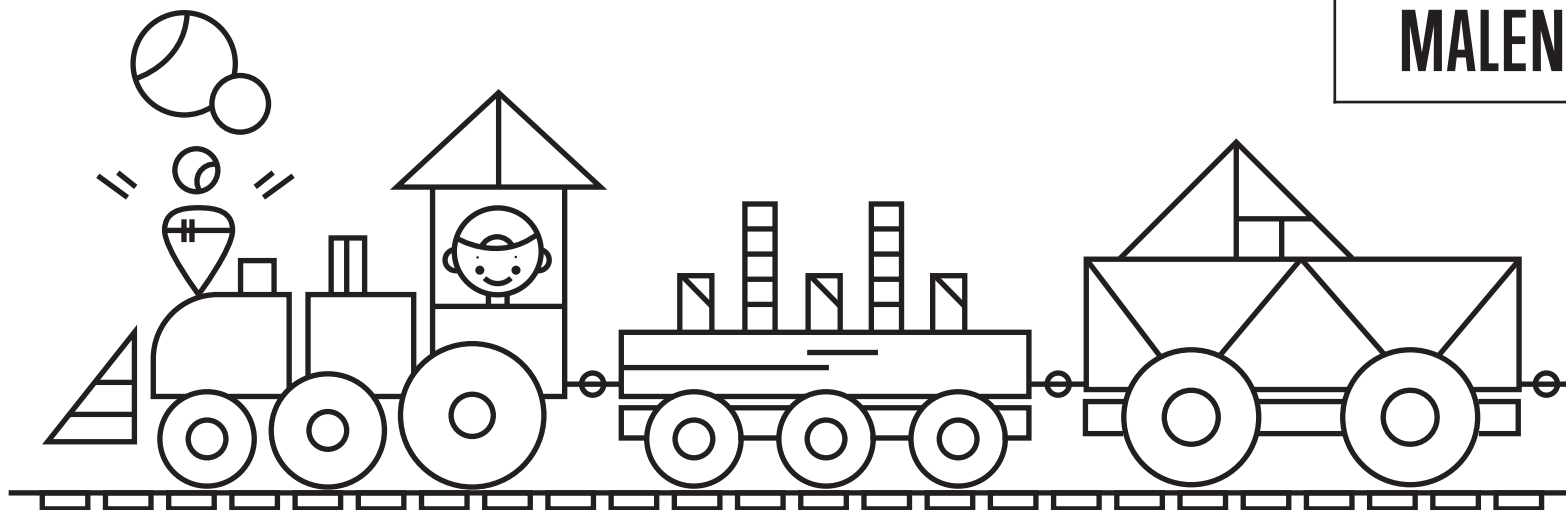
DE



MALEN

MENU FÜR KINDER

MIT GESHENK



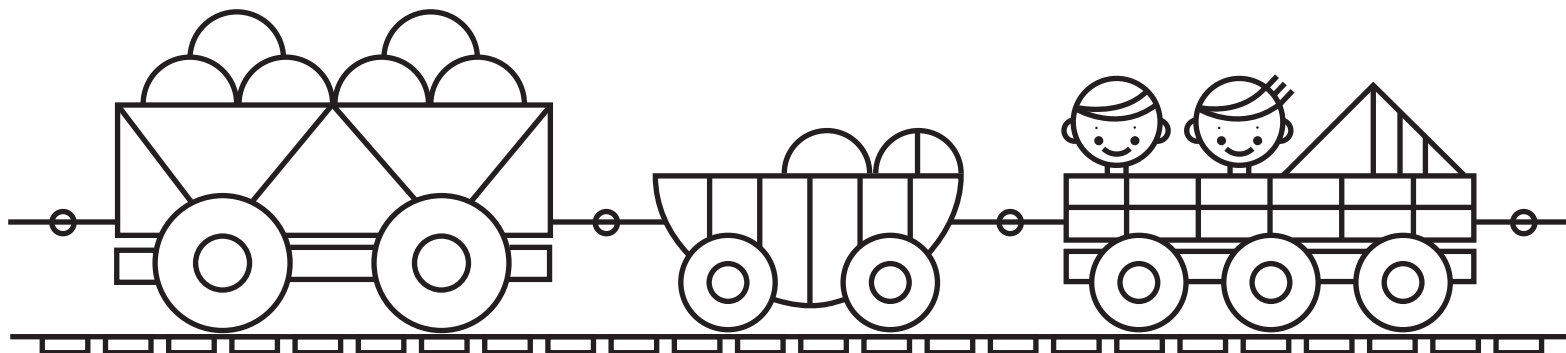
180 g

HÄHNCHENSTREIFEN

POMMES FRITES

KETCHUP

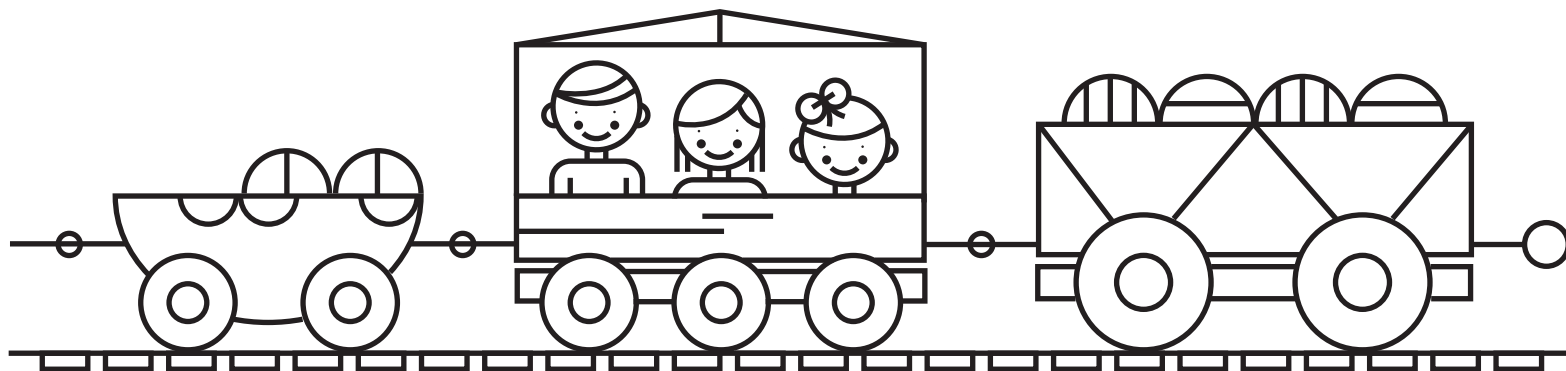
A, C, E, F, G, M, N



250 g

**SPAGHETTI MIT
TOMATENSOSSE**

A, C, E, F



180 g

**BIO RINDBURGER
CHEDDAR + KETCHUP**

A, C, G

12€

EN



MENU FOR KIDS

WITH GIFT

180 g

CHICKEN STRIPS
FRENCH FRIES
KETCHUP
A, C, E, F, G, M, N

250 g

SPAGHETTI WITH
TOMATO SAUCE
A, C, E, F

180 g

ORGANIC BEEF BURGER
CHEDDAR + KETCHUP
A, C, G

12€

PAINT IT

