



# WILLKOMMEN IM HOTEL UND RESTAURANT „UNTER DEN KASTANIEN“





## Geschenkgutscheine

Suchen Sie ein originelles Geschenk für Ihre Freunde oder Geschäftspartner?

Dann ist das Schenken unseres Gutscheines die ideale Wahl.



Die Gutscheine sind im Wert von 500 und 1000 Kronen zu kaufen, entweder direkt im Restaurant oder auf der E-mail-Adresse: [info@restauracepodkastany.cz](mailto:info@restauracepodkastany.cz) oder auch unter der Telefonnummer: **+420 778 733 444**.



## Vorspeisen

100 g	Lachs in süß-saurer Marinade, serviert mit kleinem Salat und knusprig gebackener Toastscheibe (1, 3, 7)	139,-Kč
100 g	Rindercarpaccio mit Kapern, Zitrone, Rucola-Salat, Olivenöl, Parmesan (gehobelt), serviert mit knusprig gebackenem italienischem Brot	210,-Kč
80 g	Entenleberpastete mit Feldsalat und Waldpreiselbeeren, serviert mit hausgemachter Semmel (1, 3, 7)	125,-Kč
100 g	Gegrillter französischer Ziegenkäse „Rondin Riblaire“ im Schwarzwälder Schinkenmantel, serviert mit Feldsalat, Waldpreiselbeeren und knusprig gebackener Bruschetta (1,3,7)	145,-Kč

## Suppen

0,33 l	Brauerei – Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, serviert mit hausgemachter Semmel (1, 3, 7)	75,-Kč
0,33 l	Ausgiebige Rinderbrühe mit Fleisch, Gemüse, Nudeln und hausgemachten Leberknödeln (1, 3, 9)	69,-Kč

## Grill- und Pfannen-Spezialitäten

200 g	Gegrillte Hähnchenbrust, gefüllt mit getrockneten Tomaten im Schwarzwälder Schinkenmantel und frischem Basilikum	239,-Kč
200 g	Gegrillte Hähnchenbrust mit Pilzsauce aus Pfifferlingen und frischen Champignons	225,-Kč
200 g	Gegrillte Schweinemedallions (Beilage und Sauce à la carte / nach der Speisekarte)	239,-Kč
200 g	Lachssteak auf Butter gebraten, serviert mit gegrilltem Gemüse und frischem Basilikum	325,-Kč
300 g	Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (Beilage und Sauce à la carte / nach der Speisekarte)	425,-Kč
300 g	Brasilianische Hohe Rippe (Beilage und Sauce à la carte / nach der Speisekarte)	465,-Kč

## Zu gegrilltem Fleisch empfehlen wir

250 g	Geröstete grüne Bohnen mit Speck und Knoblauch	65,-Kč
75 ml	Pilzsauce aus Pfifferlingen und frischen Champignons	55,-Kč
75 ml	Pfeffersauce mit grünem Pfeffer	55,-Kč
50 g	Tequila Soße (kalt)	45,-Kč
50 g	Jalapeños-Dressing	30,-Kč

## Traditionelle böhmische Küche

200 g	Schweinebraten im Block auf Dunkelbier und Zwiebel, serviert mit Sauerkraut und hausgemachten Knödeln in Variationen (1, 3, 7)	189,-Kč
150 g	Lendenbraten vom Rind mit hausgemachtem Semmelknödel, serviert mit Zitrone, Schlagsahne und Waldpreiselbeeren (1, 3, 7, 9, 10, 12)	210,-Kč
250 g	Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Zitrone und kleinem Gemüsesalat (Beilage à la carte / nach der Speisekarte) (1, 3, 7)	189,-Kč
450 g	Kartoffelknödel mit Rauchfleischfüllung, serviert mit Sauerkraut, Röstzwiebel und Speck	179,-Kč
200 g	Panierte Schweinemedallions, serviert mit Zitrone und kleinem Gemüsesalat (Beilage à la carte / nach der Speisekarte)	225,-Kč
150 g	Gebackener Käse, serviert mit kleinem Gemüsesalat und Tatarsauce (Beilage à la carte / nach der Speisekarte)	169,-Kč
250 g	Panierter Blumenkohl, serviert mit Tatarsauce (Beilage à la carte / nach der Speisekarte)	145,-Kč

## Unsere hausgemachten Burger

250 g	„Big Kastanie“ (1, 3, 7, 11) /Rindfleisch Chuck Roll (bei uns gehackt), Doppelportion von Grillspeck, Cheddar, Schalotten Zwiebel, Sauergurke, Tomate, Feldsalat, Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce, Knoblauch-Dressing, serviert mit Pommes Julienne(200g)/	275,-Kč
200 g	„Jalapeños Burger“ (1, 7, 11) / Rindfleisch Chuck Roll (bei uns gehackt) mit Grillspeck, Jalapenos, Cheddar, Jalapenos-Dressing, Feldsalat, serviert mit Pommes Julienne(200g)/	255,-Kč
200 g	„Chicken Burger“ (1, 3, 7) /panierte Hähnchenstreifen dünn geschnitten, Tomate, Coleslaw-Salat, Grillspeck, Dressing, serviert mit Pommes Julienne(200g)/	235,-Kč
200 g	„Street Burger“ (1, 3, 7) / Gezupftes Schweinefleisch, Grillspeck, Tomate, Sauergurke, Cheddar, Senf-Honig-Dressing, geröstete Zwiebel, Feldsalat, serviert mit Pommes Julienne(200g)/	245,-Kč

## Teigwaren

450 g	Spaghetti Bolognese vom Rindfleisch, mit geriebenem Käse Grana Padano und Feldsalat	189,-Kč
450 g	Spaghetti mit gegrillten Schweinemedallions, Pilzsauce aus Pfifferlingen und frischen Champignons, Feldsalat und Käse Grana Padano	225,-Kč
450 g	Basilikum-Rahm-Spaghetti, mit Käse Grana Padano und Rucola	159,-Kč

## Salate

375 g	Caesar Salat (1, 3, 4, 7) /Römischer Salat in Stücken mit originellem Anchovis-Dressing, Croutons, Käse Grana Padano/ - mit gegrillter Hähnchenbrust und Grillspeck	129,-Kč +65,-Kč
375 g	Caprese Salat /Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, Olivenöl der Güteklasse „extra“, frisches Basilikum, serviert mit knusprig gebackenem italienischem Brot /	169,-Kč
375 g	Salat mit gegrilltem Lachs /Gegrillter Lachs, Cherrytomaten, Schalotte, Senf-Honig-Dressing, Mixsalat/	245,-Kč
200 g	Salat-Coleslaw mit frischem Meerrettich	95,-Kč

## Traditionelle Spezialitäten zum Bier und Wein

100 g	Gegrillter Camembert mit Schwarzwälder Schinken, Feldsalat und Waldpreiselbeeren, serviert mit knusprig gebackener Bruschetta (1, 3, 7)	129,-Kč
300 g	Hausgemachte Kartoffel-Chips, serviert mit Knoblauch-Dressing (3)	99,-Kč
100 g	Traditioneller Rindertatar vom Rumpsteak, serviert mit Knoblauch und Röstbrot (4 Stück) (1, 3, 10)	189,-Kč
100 g	Eingelegter Camembert mit frischen Kräutern, Zwiebel, eingelegter Peperoni, serviert mit Buttermilchbrot	95,-Kč
100 g	Eingelegte Wurst im Bier, eingelegte Peperoni, Zwiebel, serviert mit Buttermilchbrot	115,-Kč
600 g	Gebratene Hähnchenflügel in hausgemachter Barbecue-Soße, Schalotte, eingelegte Peperoni, serviert mit Buttermilchbrot - Wir empfehlen: 3 Dressings /Knoblauch-Dressing, BBQ-Dressing, und Jalapeños-Dressing/	189,-Kč +45,-Kč
250 g	Käse - und Wurstplatte mit griechischen Oliven und Gebäck	225,-Kč
600 g	Pikante Schweinerippchen (mariniert mit Knoblauch, Chili und Honig), serviert mit Coleslaw-Salat, Senf, Meerrettich und Buttermilchbrot	289,-Kč
100 g	Quarkkäse-Tatar, mariniert im Bier, serviert mit Röstbrot (1, 7, 9, 10)	155,-Kč
200 g	Hausgemachte Bratwurst, Senf, frischer Meerrettich, serviert mit Buttermilchbrot	135,-Kč



## Nachspeisen

3 St.	Hausgemachter Pfannkuchen, serviert mit Walnüssen, Nutella und Schlagsahne (1, 3, 7, 8)	125,-Kč
3 St.	Hausgemachter Pfannkuchen, serviert mit Waldfrüchten, Schlagsahne und Schokoladen-Glasur (1, 3, 7, 8)	119,-Kč
1 St.	Vanille-Eisbecher mit heißen Waldfrüchten, Schlagsahne und Schokoladen-Glasur (3, 7)	125,-Kč
1 St.	Schokoladen-Dessert „FONDANT“, serviert mit Waldfrüchten, hausgemachter Schlagsahne und Schokoladen-Glasur (1, 3, 10)	135,-Kč

## Saucen und Dips

75 ml	Pfeffersauce mit grünem Pfeffer	55,-Kč	50 g	Senf	25,-Kč
75 ml	Pilzsauce aus Pfifferlingen und frischen Champignons	55,-Kč	50 g	Senf-Honig-Dressing	30,-Kč
50 g	Hausgemachte Tatarsauce	35,-Kč	50 g	Ketschup Hellmans	30,-Kč
50 g	Hausgemachter Knoblauch-Dip	35,-Kč	50 g	Tequila Soße (kalt)	45,-Kč
50 g	Barbecue Sauce	35,-Kč	50 g	Jalapeños-Dressing (kalt)	35,-Kč

## Beilagen

250 g	Geröstete grüne Bohnen mit Speck und Knoblauch	65,-Kč	200 g	Gekochte Kartoffeln	40,-Kč
200 g	Kartoffelknödel	40,-Kč	200 g	Grillgemüse	89,-Kč
200 g	Semmelknödel	40,-Kč	4 St.	Röstbrot	40,-Kč
200 g	Pommes Julienne	60,-Kč	1 Brotkorb	Buttermilchbrot (knusprig gebacken)	35,-Kč
200 g	Bratkartoffeln	60,-Kč	1 Brotkorb	Italienisches Brot (knusprig gebacken)	45,-Kč
200 g	Kartoffelkroketten	65,-Kč	1 Brotkorb	Hausgemachte Semmel	45,-Kč
200 g	Veggie Pommes	75,-Kč			

## Fassbier

0,5 l Pilsner Urquell	54,-Kč
0,3 l Pilsner Urquell	45,-Kč
0,5 l Velkopopovický kozel /dunkel/	49,-Kč
0,3 l Velkopopovický kozel /dunkel/	42,-Kč
0,5 l Schnitt Bier /dunkel und hell/	58,-Kč
0,3 l Schnitt Bier /dunkel und hell/	48,-Kč

## Alkoholfreie Fassbiere

0,5 l Birell /hell, vom Fass/	47,-Kč
0,3 l Birell /hell, vom Fass/	39,-Kč
0,5 l Birell Pomelo-Graipefruit	52,-Kč
0,3 l Birell Pomelo-Graipefruit	42,-Kč

## Alkoholfreie Getränke vom Fass

0,5 l Sodawasser mit Zitrone	40,-Kč
0,3 l Sodawasser mit Zitrone	35,-Kč
0,5 l Zitronencola	45,-Kč
0,3 l Zitronencola	38,-Kč
0,5 l Himbeer-Limonade	45,-Kč
0,3 l Himbeer-Limonade	38,-Kč

## Alkoholfreie Getränke

0,3 l Wasser /fein, mit Sprudell/	39,-Kč
0,33 l Matonni-Mineralwasser	45,-Kč
0,2 l Pfanner - 100% Saft /Erdbeere, Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere, Aprikose/	54,-Kč
0,25 l Evervess tonic /originell, Ingwer/	49,-Kč
0,25 l 7up	49,-Kč

0,25 l Mirinda	49,-Kč
0,25 l Pepsi/Pepsi light	49,-Kč
0,25 l Red Bull	70,-Kč
1 l Wasserkrug mit frischem Obst, Pfefferminze und Eis	65,-Kč

## Unsere hausgemachten Brausen und Eistees

0,4 l Hausgemachte Brause aus kaltgepresstem Obst /Sommerkräuter, Waldfrüchte, Gurke, Rote-Bete/	79,-Kč
0,4 l Hausgemachter Eistee mit Eis und Zitronenscheibe	48,-Kč

## Kaffee und heiße Getränke

7 g Espresso	55,-Kč
7 g Espresso Lungo	58,-Kč
7 g Cappuccino	69,-Kč
7 g Latté Machiato	79,-Kč
7 g Türkischer Kaffee /Kaffee mit Kaffeesatz/	48,-Kč
7 g Eiskaffee mit italienischem Eis, Schokoladen-Glasur und Schlagsahne	89,-Kč
7 g Wiener Kaffee	59,-Kč
0,25 l Frischer Pfefferminztee	55,-Kč
0,25 l Frischer Ingwertee	55,-Kč
1 ks Tee DILMAH /schwarz/grün mit Honig und Zitrone/	49,-Kč
1 ks Tee DILMAH /Früchtetee/	45,-Kč
0,2 l Grog /Božkov - tuzemský 0,04 l/	65,-Kč
0,3 l Glühwein	59,-Kč
1 ks Honig	8,-Kč

## Offene Weine

0,1 l Risling Mosel	54,-Kč
0,1 l Pinot Grigio	39,-Kč
0,1 l Chardonnay	42,-Kč
0,1 l Origineller italienischer Prosecco	42,-Kč
0,1 l Merlot	39,-Kč

\* 0,75 l Flaschenwein nach der Weinkarte bei Bedienung

## Schaumweine

0,75 l Bohemia Sekt alkoholfrei	310,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Demi Sec	329,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Brut	329,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Prestige Demi	460,-Kč
0,75 l Bohemia Sekt Prestige Brut	460,-Kč
0,75 l Chateau Belveder Doux	590,-Kč

## Italienische Proseccos

0,75 l Martini Prosecco Extra Dry	475,-Kč
0,75 l Martini Prosecco Asti	490,-Kč
0,75 l Prosecco Luna Argenta Rose	395,-Kč

## Aperitive

0,1 l Martini Bianco	55,-Kč
0,1 l Martini Extra Dry	55,-Kč

## Whisky, Whiskey und Bourbon

0,04 l Jim Beam	65,-Kč
0,04 l Jameson	65,-Kč
0,04 l Jack Daniels	75,-Kč
0,04 l Jack Daniels Honey	75,-Kč
0,04 l Tullamore Dew	65,-Kč

## Destillate (Schnäpse)

0,04 l Božkov tuzemský (Rum)	45,-Kč
0,04 l Birnenschnaps Williams – Rudolf Jelinek	65,-Kč
0,04 l Pflaumenschnaps Honig – Rudolf Jelinek	65,-Kč
0,04 l Pflaumenschnaps 3-jährig – Rudolf Jelinek	75,-Kč
0,04 l Vodka Finlandia	60,-Kč
0,04 l Gin Beefeater	60,-Kč
0,04 l Tatratea 52 %	70,-Kč
0,04 l Tequila Olmeca silber	65,-Kč
0,04 l Tequila Olmeca gold	65,-Kč

## Cognac und Brandy

0,04 l Metaxa 12*	110,-Kč
0,04 l Rémy Martin V. S. O. P.	135,-Kč
0,04 l Rémy Martin XO Excellence	450,-Kč

## Liköre

0,04 l	Becherbitter	55,-Kč
0,04 l	Becherbitter Lemond	55,-Kč
0,04 l	Božkov Griotka	45,-Kč
0,04 l	Jägermeister	60,-Kč
0,04 l	Fernet Stock	50,-Kč
0,04 l	Fernet Stock Citrus	50,-Kč
0,04 l	Eierlikör	45,-Kč
0,04 l	Božkov Peppermint	45,-Kč
0,04 l	Beretzen /Apfel, Sauerkirsche/	45,-Kč

## Rum

0,04 l	Captain Morgan	55,-Kč
0,04 l	Santos Dumont XO	135,-Kč
0,04 l	Ron Zacapa Centenario /23-jährig/	125,-Kč
0,04 l	Diplomatico Reserva Exclusiva /12-jährig/	95,-Kč
0,04 l	Bacardi Carta Blanca	55,-Kč
0,04 l	Legendario Elixir /7-jährig/	85,-Kč

## Gemischte Getränke

0,4 l	Mojito /mit oder ohne Alkohol/	110,-/85,-Kč
0,25 l	Aperol Spritz	99,-Kč
0,4 l	Cuba Libre	99,-Kč
0,4 l	Tequilla Sunrise	110,-Kč
0,4 l	Mimosa	105,-Kč

