

















## Predjedlá appetizers - vorspeisen

120g	 	<b>Restovaná kačacia pečeň</b> Roasted duck liver Gebratene Entenleber	€ 3,20
110g	 	<b>Zbojnícky toast 1 ks</b> Bandit toast (toast of the forrest robber) Räubertoast	€ 1,40
120g	 	<b>Šunková rolka s chrenovou penou (2 ks)</b> Rolled ham Schinkenrölchen mit Meerrettichsahne	€ 2,40
120g	 	<b>Mozarella caprese</b> Mozarella caprese Mozarella caprese	€ 1,90

## Polievky Soups – Suppen

0,22l	 	<b>Slepačí vývar s mäsom a rezancami</b> Chicken broth with meat and noodles Hühnersuppe mit Fleisch und Nudeln	€ 1,20
0,22l	 	<b>Slepačí vývar s celestínskymi rezancami</b> Chicken broth with Celestin noodles Hühnersuppe mit Celestin Nudeln	€ 1,20
0,22l	 	<b>Cesnaková so syrom šunkou, opraženým toustom</b> Garlic soup with cheese, ham and fried bread Knoblauchsuppe mit Käse, Schinken, geröstetes toast	€ 1,40
0,22l	 	<b>Cesnaková s opraženým toustom</b> Garlic soup with fried bread Knoblauchsuppe mit geröstetes toast	€ 1,20


## Bezmäsité jedlá - Cestoviny



Meetless meals, Pasta - Fleischlose speisen, Nudeln

100g	 	<b>Vyprážený syr</b> Fried cheese Paniertes Käse	€ 3,20
120g	 	<b>Vyprážený syr so šunkou</b> Fried cheese with ham Paniertes Käse mit Schinken	€ 3,60
150g	 	<b>Vyprážené šampiňóny</b> Fried mushrooms Paniertes Champignons	€ 3,60
120g	 	<b>Vyprážený syrový špíz (Eidam, cibuľa)</b> Fried cheese brochette (cheese Eidam, onion) Paniertes Käsespies (Käse Eidam mit Zwiebeln)	€ 3,60
250g	 	<b>Anglická zelenina na masle</b> Braised vegetable on butter Gedünstetes Gemüse mit Butter	€ 3,20
320g	 	<b>Šampiňónové rizoto</b> Mushroom risotto Champignonsrisotto	€ 3,60
350g	 	<b>Tortellini so šunkou, hráškom a smotanovou omáčkou</b> Tortellini with ham, peas and creamy sauce Tortellini mit Schinken, Erbsen und Rahmsauce	€ 4,20
350g	 	<b>Špagety s hydínovým mäsom, rajčinovou omáčkou a syrom</b> Spagetti with chicken breasts, tomato sauce and cheese Spagetti mit Hühnerfleisch, Tomatensauce und Käse	€ 4,20
350g	 	<b>Špagety so syrovou omáčkou a šunkou</b> Spagetti with ham and cheese sauce Spagetti mit Schinken und Käsesauce	€ 4,20








## Špeciality našej kuchyne

### Specialities of our cuisine – Spezialitäten unserer Küche

		<b>Medajlónky „INOVEC“</b>	<b>€ 7,00</b>
		(sviečkovica, panenka, kuracie prsia, kuracia pečeň, šampiňóny, paprika, slanina, olivy, syr)	
200g		Medallions „INOVEC“ (tenderloin, chicken breasts, chicken liver, mushrooms, paprika, bacon, olives, cheese)	
		Medaillons „INOVEC“ (Rinder filet, Schweine filet, Hähnchenbrust, Hähnchenleber, Champignons, Paprika, Speck, Oliven, Käse)	
		<b>Pikantná zmes „ŽERAVÁ FORMULA“</b>	<b>€ 7,00</b>
		(sviečkovica, panenka, šampiňóny, cibuľa, paprika, kečup, feferóny)	
200g		Mixture piquant „HOT FORMULA“ (tenderloin, mushrooms, onion, paprika, tomato ketchup, hot pepper)	
		Pikante Mischung „BRENNENDE FORMULA“ (Rinder filet, Schweine filet, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Ketchup, Pepperoni)	
		<b>Rezy z podhoria</b>	<b>€ 7,50</b>
		(sviečkovica, morčacie prsia, vajce, pór, šampiňóny, biele víno)	
200g		Mountain chops (tenderloin, turkey breasts, egg, leek, mushrooms, white wine)	
		Schnitten aus dem Vorgebirge (Rinder filet, Putenbrust, Eier, Porree, Champignons, Weißwein)	
		<b>Tajomstvo hradu</b>	<b>€ 7,00</b>
		(kuracie prsia, morčacie prsia, kuracia pečeň, cibuľa, olivy, slanina, šunka, šampiňóny)	
200g		The secret of a castle (chicken breasts, turkey breasts, chicken liver, onion, olives, bacon, ham, mushrooms)	
		Das Geheimnis der Burg (Hähnchenbrust, Putenbrust, Hähnchenleber, Zwiebeln, Oliven, Speck, Schinken, Champignons)	
		<b>Grilované dobroty</b>	<b>€ 7,00</b>
		(panenka, kuracie mäso, sviečkovica, kuracia pečeň, placky)	
200g		Grilled dainties (loin, Chicken meat, tenderloin, chicken liver, potato pancake)	
		Delikatessen vom Grill (Schweine filet, Hühnerfleisch, Rinder filet, Hähnchenleber, Plätzchen)	
		<b>Grilovaná zmes „AZIA“</b>	<b>€ 7,50</b>
		(kuracie prsia, panenka, slanina, šampiňóny, kukurica, pór)	
200g		Grilled mixture „AZIA“ (chicken breasts, loin, bacon, mushrooms, maize, leek)	
		Gegrillte Mischung „AZIA“ (Hähnchenbrust, Schweine filet, Speck, Champignons, Mais, Porree)	
		<b>Kuracie prsia na gazdovský spôsob</b>	<b>€ 6,00</b>
		(kuracie prsia, cibuľa, slanina, klobása)	
200g		Farmer´s chicken breasts (chicken breasts, onion, bacon, sausage)	
		Hähnchenbrust auf Landwirt - Art (Hähnchenbrust, Zwiebeln, Speck, Wurst)	

- Pikantná pochúťka v placke** € 6,00  
 (bravčové karé, kukurica, šapiňóny, cibula, kečup, feferóny, syr)  
 150g  Spicy potato pancake  
 (pork loin, maize, mushroom, onion, tomato ketchup, cheese  
 hot peppers, potato pancake)  
 Pikante Delikatesse in Plätzchen  
 (Schweinersteak, Mais, Chamignons, Zwiebeln, Ketchup, Pepperoni,  
 Käse in Kartoffelpuffer)









## Misy pre dve osoby a dish for two – für zwei Personen

- Bifteč „CHATEUBRIAND“** € 22,00  
 (pravá sviečkovica, anglická zelenina, maslo, volské oko)  
 400g  Beefsteak „CHATEUBRIAND“  
 (original tenderloin, English vegetable, butter, fried eggs)  
 Beefsteak „CHATEUBRIAND“  
 (Rinder Lende, englisches Gemüse, Butter, Spiegeleier)
- Kombi misa „MONZA“** € 22,00  
 (sviečkovica, bravčová panenka, morčacie prsia, hranolky, ryža,  
 zeleninová obloha)  
 400g  Combi dish „MONZA“  
 (turkey breasts, tenderloin, pork loin, 2 portions of chips and rice,  
 vegetable garnish)  
 Fleischmischung „MONZA“  
 (Schweine filet, Putenbrust, Rinder Lende, 2 Port. Pommes frites,  
 2 Port. Reis, Gemüsebeilage)
- Misa „CARDINAL“** € 22,00  
 (sviečkovica, morčacie prsia, bravčové karé, volské oko 2 ks,  
 ryža, opekané zemiaky, zeleninová obloha)  
 400g  „CARDINAL“ dish  
 (turkey breasts, tenderloin, pork, 2 x fried egg, roasted potatoes,  
 rice, vegetable garnish)  
 „CARDINAL“ Asch  
 (Schweine filet, Putenbrust, Rinder Lende, Spiegeleier,  
 Gebratene Kartoffeln, Reis, Gemüsebeilage)
- „HYDINOVÁ MISA“** € 20,00  
 (morčacie prsia, kuracie prsia, kuracia pečeň, opekané zemiaky,  
 zeleninová obloha)  
 500g  „POULTRY DISH“  
 (turkey breasts, chicken breasts, chicken liver, fried potatoes,  
 vegetable garnish)  
 „GEFLÜGEL ASCH“  
 (Putenbrust, Hähnchenbrust, Hähnchenleber, Gebratene Kartoffeln, Gemüsebeilage)

## Jedlá z hydiny a rýb

### Meals of Poultry and Fish – Gefluegel Speisen, Fischgerichte

100g	 	<b>Kuracie soté „MONZA“</b> (kuracie prsia, šampiňóny, kávia, kukurica, kečup) Chicken sote „MONZA“ (chicken breasts, mushrooms, sweet paprika, maize, tomato ketchup) Hänchensotte „MONZA“ (Hänchenbrust mit Champignons, Paprika Rot, Mais, Ketchup)	€ 4,00
150g	 	<b>Hydinová zmes „OHNIVÝ HRNIEC“ (pikantné soté)</b> (kuracie-morčacie prsia, kávia, šunka, smotana, uhorky, slanina) Chicken mixture „FLAMING POT“ (spici sote) (chicken-turkey breasts, sweet paprika, ham, cream, bacon, cucumber) Geflügelmischung „FEUERIGE TOPF“ (pikanter sotte) (Hänchen-Puten brust, Paprika Rot, Schinken, Sahne, Gurken, Speck)	€ 4,50
150g	 	<b>Kuracie prsia na masle so šunkou</b> Chicken breasts on butter with ham Hänchenbrust auf Butter mit Schinken	€ 4,50
150g	 	<b>Vyprážené kuracie prsia</b> Fried chicken breasts Panierte Hänchenbrust	€ 4,50
150g	 	<b>Plnené kuracie prsia na prírodný spôsob</b> (kuracie prsia, šunka, syr eidam) Filled chicken breasts stew (chicken breasts, ham, cheese) Gefüllte Hänchenbrust - Naturart (Hänchenbrust gefuellt mit Schinken, Käse Eidam)	€ 4,90
150g	 	<b>Plnené kuracie prsia vyprážené</b> (kuracie prsia, šunka, syr eidam) Fried filled chicken breasts (chicken breasts, ham, cheese) Gefüllter Hänchenbrust Schnitzel - paniert (Hänchenbrust gefuellt mit Schinken, Käse Eidam, paniert)	€ 4,90
150g	 	<b>Plnený morčací rezeň prírodný</b> (morčacie prsia, šunka, syr, kávia) Filled turkey chop stew (turkey breasts, ham, cheese, sweet paprika) Gefüllter Putenschnitzel - Naturart (Putenbrust gefuellt mit Schinken, Käse, Paprika Rot)	€ 4,90
150g	 	<b>Plnený morčací rezeň vyprážený</b> (morčacie prsia, šunka, syr, kávia) Fried filled turkey chop (turkey breasts, ham, cheese, sweet paprika) Gefüllter paniierter Putenschnitzel (Putenbrust gefuellt mit Schinken, Käse, Paprika Rot)	€ 4,90
150g	 	<b>Kurací steak s bylinkovým maslom</b> (kuracie prsia, bylinkové maslo) Chicken Steak on Butter (Chicken breasts, Butter) Hänchen Steak auf Butter (Hänchenbrust, Butter)	€ 4,50

200g	 	<b>Pangasius na masle</b> Pangasius on butter Pangasius auf Butter	<b>€ 3,80</b>
200g	 	<b>Pangasius na rošte s bylinkovým maslom</b> Pangasius on roast with herb butter Pangasius von grill mit Kräuterbutter	<b>€ 3,80</b>
200g	 	<b>Pstruh na rasci alebo cesnaku</b> Trout on cumin but garlic Gebackene Forelle auf Kümmel, Knoblauch	<b>€ 4,80</b>
200g	 	<b>Filet z lososa na masle</b> Salmon on butter Lachs auf Butter	<b>€ 8,00</b>

Za každých 10g navyiac účtujeme € 0,20  
(losos, pstruh)  
Each 10 extra grams of salomon and trout is charged by € 0,20  
Je 10g Uebergewicht kostet € 0,20  
(Lachs, Forelle)

## Jedlá z bravčového mäsa

### Meals of Pork – Schweine gerichte

150g	 	<b>Vyprážený bravčový rezeň</b> Fried pork chop (schnitzel) Schweine Schnitzel	€ 4,50
150g	 	<b>Bravčový rezeň „ČERNOHOR“</b> (bravčové karé v zemiakovom cestíčku, posypané syrom) „Montenegrin“ cutlet of pork (pork loin in potato dough, cheese) „Schwarwaelder“ Schnitzel (Schweinersteak in Kartoffelpuffer, Käse)	€ 4,80
200g	 	<b>Bravčový rezeň „BARON POPPER“</b> (bravčové karé vyprážené) Pork chop „BARON POPPER“ (Fried pork loin) Schweine schnitzel „BARON POPPER“ (Panierter Schweinkotlet)	€ 5,50
150g	 	<b>Prírodný bravčový rezeň na šampiňónoch</b> (bravčové karé, šampiňóny) Pork chop stew on mushrooms (pork loin, mushrooms) Naturschnitzel mit Champignons (Schwein kotlet, champignons)	€ 4,80
150g	 	<b>Bravčový steak s anglickou zeleninou</b> (bravčové karé, miešaná zelenina, maslo) Pork steak with English vegetable (pork loin, vegetables, butter) Schweinersteak mit englischem Gemüse (Schwein kotlet mit gemischtes Gemüse, Butter)	€ 5,20
150g	 	<b>Bravčový steak „DOUBLE CHEESE“</b> (bravčové karé, hruška, niva, oštiepok – zapekané) Pork steak „DOUBLE CHEESE“ (pork loin, pear, cheese, smoked cheese – baked in) Schweine steak „DOUBLE CHEESE“ (Schwein kotlet mit Birne, Roquefort, Schafkäse - ueberbacken)	€ 5,80
100g	 	<b>Diabolská zmes „Z PEKLA“</b> (bravčové karé, paradajka, paprika, cibuľa, kukurica, feferóny) Devil mixture „FROM HELL“ (pork loin, tomato, paprika, onion, maize, hot pepper) Pikantes Mischgericht „AUS DER HOLLE“ (Schwein kotlet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Pepperoni)	€ 4,80
150g	 	<b>Bravčové medajlónky v syrovej omáčke</b> (bravčová panenka, syr, smotana) Pork medallions in a cheese sauce (Pork lion, cheese, cream) Schweinermedaillons in Käsesauce (Schweinefilet, Käse, Sahne)	€ 5,50
150g	 	<b>Bravčové medajlónky „ALA TUTI“</b> (bravčová panenka, blanžirované rajčiny, hrášok, šunka, smotana) Pork medallions „ALA TUTI“ (pork loin, tomato slices, peas, ham, cream) Schweinermedaillons „ALA TUTI“ (Schweinefilet mit blanchierte Tomaten, Erbsen, Schinken, Sahne)	€ 5,50
150g	 	<b>Bojnická pochúťka</b> (bravčové karé, cibuľa, horčica, kečup, vajce, syr Eidam) Pork dainty (pork loin, onion, mustard, tomato ketchup, egg, cheese) Bojnicher Delikatesse (Schweinkotlet mit Zwiebeln, Senf, Ketchup, Eier, Käse Eidam)	€ 5,50


## Jedlá z hovädzieho mäsa Meals of Beef – Rind Speisen

		<b>Sviečkové rezy „DJULBASTIA“</b>	<b>€ 8,50</b>
150g		(pravá sviečkovica, horčica, cibuľa, pór, rajčina, cesnak) Tenderloin chops „DJULBASTIJA“ (original tenderloin, mustard, onion, leek, tomato, garlic)	
		Lendenbratenschnitzel „DJULBASTIA“ (Rinder Lende mit Senf, Zwiebeln, Porree, Tomaten, Knoblauch)	
		<b>Sviečkové plátky „MADRID“</b>	<b>€ 8,50</b>
150g		(pravá sviečkovica, víno, olivy, cibuľa, šunka, šampiňóny, bazalka) Tenderloin slices „MADRID“ (original tenderloin, wine, olives, onion, ham, mushrooms, basil)	
		Rinder Lende „MADRID“ (Rinder Lende auf Wein, mit Oliven, Zwiebeln, Schinken, Champignons, Basilikum)	
		<b>Sviečková „STROGANOW“</b>	<b>€ 8,50</b>
150g		(pravá sviečkovica, pretlak, smotana, citrón, maslo) Tenderloin „STROGANOW“ (original tenderloin, tomato puree, cream, lemon, butter)	
		Rinder Lende „STROGANOW“ (Rinder Lende mit Tomatenmark, Sahne, Zitrone, Butter)	
		<b>Steak „PFEFFER“</b>	<b>€ 11,00</b>
200g		(pravá sviečkovica, pfefferové korenie, smotana) Steak „PFEFFER“	
		Steak „PFEFFER“	
		<b>Biftek s nivou</b>	<b>€ 11,00</b>
200g		(pravá sviečkovica, niva, pór, smotana) Beefsteak with cheese (original tenderloin, cheese, leek, cream)	
		Beefsteak mit Roquefort (Rinder Lende mit Schimmelkäse Niva, Porree, Sahne)	
		<b>Biftek s vajcom</b>	<b>€ 8,50</b>
150g		(pravá sviečkovica, volské oko) Beefsteak with egg (original tenderloin, fried eggs)	
		Beefsteak mit Spiegelei (Rinder Lende mit Spiegeleier)	
		<b>GOLDEN Steak</b>	<b>€ 11,00</b>
200g		(pravá sviečkovica, slanina, anglická zelenina) GOLDEN Steak (original tenderloin, bacon, Braised vegetable)	
		Steak „PFEFFER“ (Rinder Lende mit Speck, Gedünstetes Gemüse)	
		<b>Tatarský biftek</b>	<b>€ 8,50</b>
150g		Tartar beefsteak	
		Tatarbeefsteak	



## Šaláty













### Salads – Salate

400g	<b>Cézar šalát</b> (restované kuracie prsia so slaninkou a krutónmi, na miešanom listovom šaláte so cherry rajčinkami, posypané parmezánom a preliate Cézar dressingom)	€ 3,60
400g	<b>Šalát Arlecchino</b> (miešaný listový šalát s uhorkou, rajčinami, kukuricou, čiernymi olivami, strúhanou mrkvou, červenou čakankou, rukolou a tuniakom, poliate olivovým olejom)	€ 3,60
400g	<b>Šalát Pollo s cesnakovým toastom</b> (miešaný listový šalát s rajčinami, paprikou, uhorkou, červenou čakankou, rukolou a marinovanými jemne pikantnými kuracími krídelkami)	€ 3,60
400g	<b>Grécky šalát</b> (miešaný šalát z uhorky, rajčín, čiernych olív, s koliečkami cibulky a kockami Feta syru, okorenené oreganom a poliate olivovým olejom)	€ 3,60
400g	<b>Šalát Panzanella</b> (miešaný listový šalát s krutónmi, opečenými cherry rajčinkami, mozzarellou a bazalkou)	€ 3,60
400g	<b>Mozzarella Caprese</b> (plátky rajčiny prekladané mozzarellou, poliate olivovým olejom a čerstvou bazalkou)	€ 3,60
150g	<b>Uhorkový šalát</b>  Cucumber salad  Gurkensalat	€ 1,50
150g	<b>Rajčinový šalát</b>  Tomato salad  Tomatensalat	€ 1,50
200g	<b>Miešaný šalát</b> (rajčina, paprika, uhorka, čínska kapusta, cibuľa)  Salad mixture (tomato, paprika, cucumber, Chinese cabbage, onion)  Gemischer Salat (Tomaten, Paprika, Gurken, Chinakohl, Zwiebeln)	€ 1,90
150g	<b>Kapustový šalát</b>  Cabbage salad  Krautsalat	€ 1,50

## Dezerty – kompóty

















Deserts – fruit compote

Mehlspeisen – Früchte

	<b>Staročeské palacinky</b>		<b>€ 2,90</b>
	(palacinky plnené slivkovým lekvárom, posypané makom a cukrom)		
2ks	 Pancakes with jam, poppy seeds,		
	 Palatschinken mit Marmelade, Mohn		
	<b>Palacinky s džemom, šľahačkou a čokoládou</b>		<b>€ 2,50</b>
2ks	 Pancakes with jam, whipped cream and chocolate topping		
	 Palatschinken mit Marmelade, Sahne und Schokolade		
	<b>Palacinky s džemom, ovocím, šľahačkou a čokoládou</b>		<b>€ 2,80</b>
2ks	 Pancakes with jam, fruits, whipped cream and chocolate topping		
	 Palatschinken mit Marmelade, Obst, Sahne und Schokolade		
	<b>Štrúdl'a (podľa dennej ponuky)</b>		
100g	 Strudel (according to the daily offer)		
	 Strudel (Tägliches Angebot)		
	<b>Štrúdl'a so zmrzlinou, čokoládou a šľahačkou</b>		<b>€ 2,00</b>
130g	 Strudel with ice cream, chocolate topping and whipped cream		
	 Strudel mit Eis, Schokolade und Sahne		
	<b>Kompót (broskyňa, ananás, jahoda)</b>		<b>€ 1,50</b>
150g	 Compote (peach, pineapple, strawberry)		
	 Kompott (Aprikose, Ananas, Erdbeer)		

## Prílohy

### Side dishes – Beilagen

200g	 	<b>Varené zemiaky</b> Boiled potatoes Gekochte Kartoffeln	€ 1,00
200g	 	<b>Opekané zemiaky</b> Roasted potatoes Bratkartoffel	€ 1,20
150g	 	<b>Zemiakové hranolky</b> Chips Pommes frites	€ 1,20
160g	 	<b>Dusená ryža</b> Steamed rice Gedünsteter Reis	€ 1,20
180g	 	<b>Dusená ryža (šampiňónová, hrášková, šunková)</b> Steamed rice (mushrooms, peas, ham) Gedünsteter Reis (mit Champignons, Erbsen, Schinken)	€ 1,40
50g	 	<b>Dressing (cesnakový, chili)</b> Dressing (garlic, chilli) Dressing (Knoblauchsauce, Chilisauce)	€ 1,00
50g	 	<b>Tatárska omáčka, Kečup, Chren, Horčica, Feferóny, Ster.uhorka</b> Tartar sauce, ketchup, Horseradish, Mustard, Hot peper, Ster.cucumber Tartarsauce, Ketchup, Meerrettich, Senf, Pepperoni, saure Gurken	€ 0,50
50g	 	<b>Chlieb, pečivo</b> Bread, Breadstuff Brot, Gebäck	€ 0,20

Dovoľujeme si upozorniť ctených zákazníkov, že na želanie pripravíme aj detské porcie  
(v hodnote 65 % z ceny jedla).

It is possible to order kind portions of meals

Wir informieren unsere geehrten Gäste, dass auf Wunsch auch Kinderportionen zubereitet werden können.

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave!

The weights show the amount of raw meat!

Das Gewicht der Fleischsorten wird im rohren Zustand gegeben!

Maximálna doba prípravy jedál je od 20 minút do 45 minút.

Platbu je možné uskutočniť v hotovosti, platobnou kartou, alebo stravnými lístkami

The maximum amount of time to prepare each meal takes from 20 to 45 minutes.

You may pay by cash, credit card or using meal ticket

Die Zubereitung der Speisen dauert von 20 bis 45 Minuten.

Bezahlen können Sie mit Bargeld, mit Kreditkarte oder mit sog. Speisenscheck

**Objednávky berieme do 21,00 hodiny!**

**Orders are taken till 9pm!**

**Die Bestellungen werden bis 21,00 Uhr aufgenommen!**

Jedlá pre Vás pripravuje kolektív pracovníkov kuchyne.

The meals are prepared by the kitchen staff team.

Die Speisen werden vom Kollektiv unserer Küche zubereitet.

**ŽELÁME VÁM DOBRÚ CHUŤ !**

**ENJOY YOUR MEAL!**

**WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!**