

VORSPEISEN

50 g	Hausgemachte Wildpastete mit Preiselbeeren Soße und Toast	85,-
50 g	Ziegenkäse mit Honig und Nüssen, Cherry Tomaten, Püree von der roten Rübe	99,-
100 g	Gebackene Gänseleber mit Birne und Reduktion vom roten Wein	119,-

SUPPE

0,25 l	Rindersuppe mit Leberknödeln, Nudeln und Gemüse	45,-
0,25 l	Traditionelle Krautsuppe	45,-
0,25 l	Suppe nach Tagesangebot	40,-

UNSERE KÜCHE

250 g	Rib eye steak	299,-
100 g	Tatar Beefsteak vom Rinder-Filet, serviert mit Röstbrot	199,-
200 g	Wildgulasch mit Brot oder Kartoffelpuffern	190,-
300 g	Spaghetti mit Lachs	199,-
150 g	Fleischmischung „Geheimnis des Hotels Jägerhaus“ mit Kartoffelpuffern	199,-
300 g	Pilzrisotto mit Käse „Parmesan“	189,-
150 g	Lachs-Steak mit Zitronensoße	209,-
200 g	Schweinebacke auf rotem Wein mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	209,-
200 g	Gebratene Hähnchenbrust „Supreme“ mit sahnigen Risotto, Zucchini	219,-
200 g	Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch	149,-
150 g	Damhirschrücken mit Kürbispüree, Kartoffelecken	269,-
300 g	Kartoffel-Gnocchi mit Spinat und Speck in sahniger Soße mit Käse „Parmesan“	199,-
600 g	Marinierte Schweinefleischrippen, Brot, Krautsalat, Gurken, Peperoni, Meerrettich, Senf	240,-
200 g	Schweinefilet in Panceta, Senfsoße	209,-
100 g	Gebratener Quarkkäse mit Speck	129,-

BEILAGEN

150 g	Pommes Frites	45,-
150 g	Sellerie-Pommes	50,-
150 g	Bratkartoffeln mit regionalen Gewürzen	50,-
160 g	Kartoffelpuffern	50,-
200 g	Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika, Mais, Zwiebel, Karotte)	65,-
200 g	Gekochte Kartoffel mit Butter	40,-

KINDERSPEISEN

90 g	Panierter Käse, gekochte Kartoffel	90,-
150 g	Spaghetti mit Lachs	119,-
100 g	Panierte Hähnchenschnitzel, gekochten Kartoffeln/Pommes Frites	99,-

SOSSE

50 g	Pfeffer Soße	40,-
50 g	Knoblauch Soße	40,-
50 g	Tatar Soße	30,-
50 g	Ketchup	30,-

SALATEN

300 g	Salat Caesar, Römersalat, Hähnchenfleisch, Croutons, Pancetta, Parmesan	189,-
300 g	Farmersalat, Bratkartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Pilze, Gemüse, Käse Niva	169,-
200 g	Gurkensalat	60,-
200 g	Tomatensalat	60,-

DESSERTS

Crème Brûlée Kürbis	70,-
Pfannkuchen mit Obst	90,-
Hausgemachtes Dessert mit Apfel	90,-
Schokoladen-Brownies	80,-

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

Aperol	5 cl	60,-
Aperol Spritz	1,5 cl	100,-
Campari Bitter	5 cl	60,-
Martini Dry, Bianco, Rosso	1 dl	60,-
Royal Oporto Ruby	5 cl	60,-
Prosecco	1 dl	50,-
Crodino	1 dl	50,-
- unalkoholischer aperitif		

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<i>Vodka</i>		
Absolut	4 cl	65,-
<i>Kräuter und Fruchtgeister</i>		
Karlsbader Becherbitter	4 cl	50,-
Jägermeister	4 cl	70,-
Fernet Stock, Citrus	4 cl	50,-
Slivovitz Žufánek	4 cl	60,-
Hruškovitz Žufánek	4 dl	70,-
<i>Likör</i>		
Eier Cognac	4 cl	40,-
Baileys	4 cl	70,-
<i>Gin</i>		
Beefeater	4 cl	65,-

Tequila

Olmecca Blanco	4 cl	70,-
Olmecca Reposado	4 cl	95,-

Rum

Božkov	4 cl	40,-
Havana Club 3 Años	4 cl	60,-
Malibu	4 cl	60,-
Capitan Bucanero	4 cl	70,-
Plantation	4 cl	200,-
Pyrat XO	4 cl	140,-
Diplomatico	4 cl	160,-
Zacapa	4 cl	200,-

Whiskey, Bourbon

Johnnie Walker Red	4 cl	80,-
Jack Daniels	4 cl	100,-
Jack Daniels Gentleman	4 cl	180,-
Jameson	4 cl	80,-
Tullamore Dew	4 cl	80,-

Brandy

Ararat 10 y. o. Akhtamar	4 cl	100,-
Metaxa 5*****	4 cl	90,-

Cognac

Hennessy XO	4 cl	420,-
Martell V. S.	4 cl	150,-
Courvoisier V. S.	4 cl	150,-

BIER

Starobrno 11°	0,3 l	22,-
Starobrno 11°	0,5 l	35,-
Starobrno Drak 12°	0,3 l	25,-
Starobrno Drak 12°	0,5 l	40,-
Zlatopramen N/A	0,5 l	35,-
Strongbow – Apple Cider	0,4 l	49,-
Pilsner Urquell 12° - Flasche	0,5 l	40,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,33 l	39,-
Coca Cola zero	0,33 l	39,-
Coca Cola light	0,33 l	39,-
Fanta, Sprite	0,33 l	39,-
Cappy	0,20 l	39,-
Orange, Apfel, Multivitamin, Grapefruit, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Birne		
Kinley Tonic	0,25 l	39,-
Kinley Ginger Ale	0,25 l	39,-
Nestea	0,20 l	39,-
Redbull	0,25 l	80,-
Bonaqua	0,25 l	35,-
mit/ohne Kohlensäure		
Römerquelle	0,75 l	70,-
mit/ohne Kohlensäure		
Krug der Hausgemachtelimonade	0,50 l	60,-
mehre Arten		
Leitungswasser mit Zitrone	0,3 l	20,-
Leitungswasser mit Zitrone	1 l	40,-
Most	0,2 l	40,-

WARME GETRÄNKE

Ristretto	45,-
Espresso	45,-
Espresso Lungo	45,-
Caffe Latte	55,-
Caffe Doppio	65,-
Espresso macchiato	45,-
Latte macchiato	55,-
Cappucino	55,-
Algerischer Kaffee	60,-
Wiener Kaffee	50,-
Irischer Kaffee	75,-
Baileys Caffe	60,-
Tee Leafs, Tee Pickwick	40,-
Tee vom Minze, Ingwer, Honig	55,-
Grog	50,-
Glühwein	60,-
Heisser Apfel, Preiselbeere, Birne	45,-
Heisse Schokolade mit Schlagsahne	60,-

MENU



HOTEL MYSLIVNA
BRNO

Liste der Allergene auf Anfrage beim Betreiber.