

VORSPEISEN

50 g	Hirschkastete mit Kräuterbutter und hausgemachtem Gebäck	99,-
50 g	Gegrillter Ziegenkäse mit Speck und rote Beete, hausgemachtes Brot	125,-
50 g	Rindercarpaccio mit hausgemachtem Gebäck	135,-

SUPPEN

0,25 l	Hausgemachte Rinderbrühe mit Fleisch, Nudeln und Gemüse	55,-
0,25 l	Kartoffelsuppe mit Pilzen	55,-

SPEZIALITÄTEN

200 g	Fleischmischung " Geheimnis des Hotels Myslivna", hausgemachte Kartoffelpuffer	219,-
-------	--	-------

WILDFLEISCH

200 g	Hirschgulasch mit frischem Zwiebel, entweder mit Kartoffelpuffer, Karlsbader Knödel oder Gebäck	179,-
150 g	Wildfleisch schnitzel mit Knoblauch, Kartoffelpüree mit Zwiebeln	189,-
150 g	Wildfleisch mit Hagebuttenstrauchsauce, Karlsbader Knödel	199,-
150 g	Wildfleisch auf Sahne, Karlsbader Knödel	239,-
150 g	Damhirschfilet mit Walnusskruste, Kartoffelbrei	259,-

HÜHNERFLEISCH

200 g	Hühnerschnitzel nach Wiener Art, Kartoffelsalat	169,-
200 g	Gebratene Hähnchenbrust „Supreme“ mit cremigen Risotto	239,-
200 g	Gebratene Entenbrust auf Portwein, Kartoffelbrei mit Zwiebeln	269,-

SCHWEINEFLEISCH

150 g	Burger mit gehacktem Schweinefleisch, Pommes Frites, Krautsalat	199,-
150 g	Gedünstete Wangen auf Wein, Kartoffelbrei	199,-
200 g	Schnitzel nach Wiener Art, Kartoffelsalat	229,-
150 g	Ferkelbraten, gebackene Sahnekartoffeln	239,-
200 g	Schweinefilet in Speck, Gemüseragout, Salzkartoffeln	239,-
350 g	Gebratenes Kotelett, Gebäck, Krautsalat, Gurke, Peperoni, Meerrettich	199,-
600 g	Geröstete marinierte Schweinerippchen, Gebäck, Krautsalat, Gurken, scharfe Paprika, Meerrettich	229,-

RINDFLEISCH

100 g	Tatarsteak vom Rind, geröstete Brotscheibe	189,-
200 g	Flank steak, Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin, Pfeffersauce mit Weinbrand	299,-
250 g	Rinderfiletsteak, geröstete Bohnenschoten mit Speck, Pfeffersauce mit Weinbrand	399,-

FISCH

150 g	Gegrilltes Lachssteak mit holländischer Sauce, gegrilltes Gemüse	269,-
-------	--	-------

PASTA

300 g	Spaghetti Peperoncino, Schweinefilet, Pancetta, Parmesankäse	199,-
300 g	Spaghetti Carbonara, Ei, Pancetta, Parmesan	199,-

SALAT

300 g	Gemischter Salat mit gegrilltem Schweinefilet und Vinaigrette	199,-
300 g	Caesar Salat mit Hühnchen	199,-
300 g	Caprese Salat mit hausgemachtem Gebäck	159,-
200 g	Gurkensalat	45,-
200 g	Tomatensalat	45,-

FLEISCHLOSE SPEISEN

120 g	Panierter Käse, Pommes frites, Tartar sauce	159,-
300 g	Crémiges Risotto mit getrockneten Tomaten, Zucchini	179,-

KINDERGERICHTE

150 g	Spaghetti mit Tomatensauce mit Parmesankäse bestreut	139,-
100 g	Hühnerschnitzel nach Wiener Art, Salzkartoffeln	129,-
100 g	Hühnersteak, Salzkartoffeln	125,-

DESSERTS

Birnenstrudel mit Zimt	89,-
Pfannkuchen mit Banane, Nutella und Nüssen	89,-
Schokoladen Brownies	89,-
Vanille creme brulée	89,-
Eisbecher mit exotischen Früchten	119,-
Amerika, Vanilleeis, Schokoladeneis, Nougat, Oreo, Schokobonbons „Smarties“	149,-



Allergene Liste bekommen Sie bei unsere Bedienung.
Die angegebenen Fleischmassen befinden sich im rohen Zustand.

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNGE

Kofola vom Fass	0,30 l	28,-
Kofola vom Fass	0,50 l	40,-
Royal Crown Cola	0,25 l	39,-
Rauch juice	0,20 l	39,-
Orange, Birne, Multivitamin, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere		
Chito Tonic, Ginger	0,25 l	39,-
Orangina	0,25 l	39,-
Semtex	0,25 l	80,-
Rajec wasser	0,33 l	35,-
mit/ohned Kohlensäure		
Hausgemachter Eistee	0,50 l	60,-
schwarz, grün, fruchtig		
Hausgemachte Limonade	0,50 l	60,-
Wasser aus dem Wasserhahn mit Zitrone	0,30 l	20,-
Wasser aus dem Wasserhahn mit Zitrone	1 l	40,-

BIER

Starobrno 11°	0,30 l	22,-
Starobrno 11°	0,50 l	35,-
Starobrno Drak 12°	0,30 l	25,-
Starobrno Drak 12°	0,50 l	40,-
Zlatopramen N/A	0,50 l	35,-
Zlatopramen Radler Herbal	0,50 l	39,-
- Schwarze Johannisbeere, Lavendel		
- Zitrone, Minze		
Strongbow – Apple Cider	0,33 l	49,-
Pilsner Urquell 12° - Flaschenbier	0,50 l	40,-

KRÄUTER UND FRUCHTGEISTER

Karlsbader Becherbitter	4 cl	50,-
Jägermeister	4 cl	70,-
Fernet Stock, Citrus	4 cl	50,-
Slivovitz Žufánek	4 cl	60,-
Birnenschnaps Žufánek	4 cl	70,-

LIKÖR

Eierlikör	4 cl	40,-
Baileys	4 cl	70,-

GIN

Beefeater	4 cl	65,-
------------------	------	------

RUM

Božkov	4 cl	40,-
Božkov Republica	4 cl	60,-
Havana Club 3 Años	4 cl	60,-
Malibu	4 cl	60,-
Capitan Bucanero	4 cl	70,-

WEINKARTE UND PREMIUM-
DESTILLATE – FRAGEN SIE BEI
UNSERE BEDIENUNG NACH

WARME GETRÄNKE

Ristretto	45,-
Espresso	45,-
Espresso Lungo	45,-
Espresso macchiato	45,-
Caffe Latte macchiato	55,-
Cappucino	55,-
Caffe Doppio	65,-
Wiener Kaffee	50,-
Algerischer Kaffee	60,-
Irischer Kaffee	75,-
Baileys Kaffee	60,-
Tee Leafs, Tee Pickwick	40,-
Tee vom minze, ingwer, honig	55,-
Aufgesritzter wein	60,-
Grog	50,-
Aufgesritzter Saft	45,-

Alle Kaffeesorten können auch aus entkoffiniertem Kaffee hergestellt werden..

APERITIF

Aperol	5 cl	60,-
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		

VODKA

Absolut	4 cl	65,-
----------------	------	------

WHISKEY, BOURBON

Johnnie Walker Red	4 cl	80,-
Jack Daniels	4 cl	100,-
Jack Daniels Honey	4 cl	120,-
Jameson	4 cl	80,-
Tullamore Dew	4 cl	80,-

TEQUILA

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

WEIN

Chardonnay, halbtrocken	1 dcl	23,-
Grüner Veltliner, trocken	1 dcl	23,-
Cabernet Sauvignon, halbsüß	1 dcl	23,-
Blaufränkisch, trocken	1 dcl	23,-

GEMISCHTE GETRÄNKE

Cuba Libre	99,-
Aperol Spritz	99,-
Gin Tonic	99,-
Gin Tonic Premium	159,-

MENU



HOTEL MYSLIVNA
BRNO