

Appetizers / Vorspeisen

80 g	Regional cheese with walnuts, wild garlic and chilli Region Käse mit Walnüssen, Bärlauch und Chili	2,90 €
50 g	Home crackling spread of wild boar with onion and toast Ausbreitung von Wildschweinen mit Zwiebeln und Toast	2,90 €
80 g	Roasted goose liver with onion Gebratene Gänseleber mit Zwiebel	3,20 €

Soups / Suppen

0,30 l	Broth with homemade noodles and vegetable Kraftbrühe mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	1,90 €
0,30 l	Traditional potato soup with egg, mushrooms and dill Traditionelle Kartoffelsuppe mit Ei, Pilzen und Dill	2,20 €
0,30 l	Creamy mushrooms / Edelpilzcremesuppe	2,90 €
0,30 l	Soup of the day / Suppe nach tagesangebot	1,90 €

Salad and Vegetarian meals / Salat und Vegetarische Gerichte

350 g	Grill salad Grilled vegetables with lettuce and garlic baguette Gegrillte Gemüse mit Salat und Knoblauchbaguette	6,50 €
350 g	Lettuce salad with pork tenderloin and honey-mustard dressing Blattsalat mit Schweinefilet und Honig-Senf-Dressing	7,90 €
350 g	Mushrooms Risotto with Parmesan Pilze Risotto mit Parmesan	6,90 €
120 g	Grilled camembert cheese with honey and spiced walnuts and cranberry compote Gegrillter Käse „Hermelin“ mit Honig, Walnüssen und Cranberry sauce	5,90 €

Specialties of region / Spezialitäten der region

	Homemade potato dumplings	4,90 €
	Hausgemachten Kartoffelnocker	
400 g	▪ with sheep cheese and fried bacon mit Schafskäse und Speck	
400 g	▪ with acid cabbage and fried bacon mit Sauerkraut und Speck	
200 g	Pork neck steak with roasted onion and bacon	5,90 €
	Schweinenacken Steak mit sautierten Zwiebeln und Speck	
160 g / 200 g	Fried pork schnitzel with potato and cucumber salad	7,40 €
160 g / 200 g	Schweine schnitzel mit Kartoffel und Gurkensalat	
180 g	Grilled trout from local farm with herb butter and almonds flakes	7,90 €
	Gegrillte Forelle aus lokalen Farm mit Kräuterbutter und Mandel	

Venison of Carpathian forests / Hirschrücken der Karpaten Wälder

160 g	Venison Goulash served with dumplings	7,50 €
	Wildgulasch serviert mit Knodel	
150 g	Wild boar with wild garlic and mushrooms	9,70 €
	Wildschwein mit Bärlauch und Pilzen	
150 g	Medallions of wild game meat with rosehip sauce	9,50 €
	Medaillons vom Hirschrücken mit Hagebuttensauce	
150 g	Deer meat ragu with plums in spice sauce	8,90 €
	Hirschragout mit Pflaumen in pikanter Sauce	
200 g	Deer burger with fries	9,50 €
	Hirsch Burger mit Frites	

Steaks „SOUS VIDE“

Perfect steaks, amazing flavors, healthy way of preparing ...
Perfekte Steaks, gute Aromen, gesunde Art der Zubereitung ...

200 g / 300 g	Beef steak / Rindsteak	13,50 € / 19,50 €
200 g	Deer steak / Hirschsteak	15,90 €
200 g	Pork steak (sirloin) / Schweinesteak	7,50 €
200 g	Duck steak / Ente Steak	9,50 €

80 g **Sauces / Saucen:**

- „american“ (vegetables with bacon and mushrooms)	1,50 €
„amerikaner“ (Gemüse mit Speck und Pilzen)	
- barbecue with chilli / Barbecue-Sauce mit Chili	1,50 €
- dijon sauce / Dijon-Sauce	1,50 €
- with goose liver and mushrooms mit Gänseleber und Pilzen	2,50 €

Children's menu / Kinder-menu

80 g	Grilled chicken with vegetables and rice Gegrilltes Huhn mit Gemüse und Reis	3,90 €
80 g	Fried chicken with mashed potatoes, salad or compote Gebratenes Huhn mit Kartoffelpüree, Salat oder Kompott	3,90 €
80 g	Fried chesse with Fench fries Gebratener Käse mit Pommes frites	3,90 €
100 g	Chocolate-jam pancake with whipped cream Schokoladen-Marmelade Pfannkuchen mit Sahne	2,90 €

Dessert / Nachspeisen

120 g	Unusual marmalade dumplings with poppy seeds and walnuts Ungewöhnlich Marmelade Teigtaschen mit Mohn und Walnüssen	3,90 €
120 g	Hot chocolate fondant with blueberry sauce Heiße Schokolade Fondant mit Heidelbeersauce	3,50 €
120 g	Fruit pancakes with caramel cream and almonds Obst Pfannkuchen mit Karamell-Sahne und Mandeln	3,90 €
120 g	Selection of homemade ice creams and sorbets Auswahl an hausgemachten Eiscremes und Sorbets (3 kopčky)	3,50 €
	Dessert of the day	3,50 €

Something good for wine, beers ...
Etwas Gutes für Wein, Bier ...

200 g	Steak tartare Beef Tatar	14,50 €
200 g	Selection of quality cheeses and ham Auswahl an hochwertigen Käsesorten	12,50 €
500 g	Cheese thread - Slovak traditional specialty of cheese Slowakische traditionelle Spezialität von Käse	11,90 €

Side dishe / Beilagen

200 g	Boiled / Baked potatoes Gekochte / Bratkartoffeln	1,50 €
200 g	Potatoes with bacon and onion Kartoffeln mit Speck und Zwiebel	1,90 €
160 g	Steamed Rice / Reis	1,50 €
200 g	Potato dumplings / Kartoffelklößen	1,50 €
160 g	Bread dumplings / Semmelknödel	1,70 €
200 g	Grilled vegetables / Gegrilletes Gemüse	2,70 €
175 g	Garlic baguette / Knoblauch-Baguette	2,20 €
150 g	Basket of Bread / Korb mit Brot	1,50 €
150 g	Side dish salads / Beilage Salate	2,00 €
	Salad with fresh vegetables / Salat mit frischem Gemüse	
	Carrot-apple salad / Karotten-Apfel Salat	
	Tomato-onion salad / Tomaten-Zwiebel Salat	
	Cucumber salad / Gurken Salat	

Information on allergens in food

Menu with allergens on request at the service.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and dairy products, including lactose
8. Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios ...
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

*If you missing something that you just taste, tell us!
As far as possible we prepare a menu according to your taste!*

Menu and drink list prepared: Ing. Ján Mahút

Food and drink calculated by: Ing. Zdenka Mariašová

Responsible manager: Ing. Zdenka Mariašová

Director: Zdenka Mahútová

Weight of food presented in a raw state.

Half portion is charged 75% of the food.

Food preparation takes 25 minutes.

Prices are valid from 1.8.2016

TEAM HOTEL DIANA WISH YOU A GOOD TASTE!