

Appetizers / Vorspeisen

80 g	Roasted goose liver with onion	3,90 €
1	Gebratene Gänseleber mit Zwiebel	
50 g	Duckbreast with cranberries and apricot chutney	4,30 €
	Entenbrust mit Preiselbeeren und Aprikosenchutney	
50 g	"Roastdeer"	4,90 €
10	slowly roasted spicy deer back with fresh horseradish	
	Langsam gerösteter würziger Hirschrücken mit frischem Meerrettich	

Soups / Suppen

0,30 l	Broth with homemade noodles and vegetable	2,50 €
1,9	Kraftbrühe mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	
0,30 l	Traditional potato soup with egg, mushrooms and dill	2,90 €
3,7	Traditionelle Kartoffelsuppe mit Ei, Pilzen und Dill	
0,30 l	Creamy mushrooms / Edelpilz creme suppe	3,50 €
7		
0,30 l	Soup of the day / Suppe nach tagesangebot	2,20 €

Salad / Salat

350 g	Caesar salad	6,90 €
1,3,7	salad, chicken, bacon, parmesan and homemade dressing	
	Salat, Hühnchen, Speck, Parmesan und Hausgemachtes Dressing	
350 g	Duck salad	7,90 €
	mix of lettuce with duck breasts, oranges fillet, and cranberry dressing	
	Mix salat mit Entenbrust, Orangenfilet und Cranberry-Dressing	
350 g	Venison rukola salad	8,90 €
7,10	arugula salad with deer and honey-mustard dressing	
	Rauke salat mit Hirsch und Honig-Senf-Dressing	

Fishes and Vegetarian dishes / Fische und vegetarische Gerichte

180 g	Grilled trout from local farm with herb butter and almonds flakes	8,90 €
4,7,8	Gegrillte Forelle aus lokaler Farm mit Kräuterbutter und Mandel	
180 g	Grilled salmon on lettuce with Caesar dressing and mix seeds	11,90 €
4,7,11	Gegrillter Lachs auf Salat mit Caesar-Dressing und mischen Samen	
250 g	Tagliatele aglio olio peperoncino	6,90 €
7, 10	pasta with olive oil, garlic, parsley and chili Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili	
300 g	Mushrooms Risotto with parmesan	8,50 €
7	Pilze Risotto mit Parmesan	

Main dishes / Hauptgerichte

1,3,7,12	Homemade potato dumplings	5,50 €
	Hausgemachten Kartoffelknöcher	
350 g	- with sheep cheese and fried bacon	
	mit Schafskäse und Speck	
400 g	- with acid cabbage and fried bacon	
	mit Sauerkraut und Speck	
300 g	"Roasted Pig"	7,90 €
	slowly roasted belly on thyme demiglass	
	Langsam Schweinebraten auf Thymian Demiglas	
200 g	Traditional pork schnitzel in potato dough with smoked cheese	7,90 €
1,3,7	Traditionelles Schweineschnitzel im Kartoffelteig mit Rauchkäse	
350 g	Pork ragout with liver, vegetables and mushrooms in potato pancake	8,90 €
1,3	Schweinefilet im Kartoffelpuffer (Ragout mit Leber, Gemüse und Pilzen)	
200 g	Chicken "Saltimbocca" on a wine-butter sauce with prosciutto and sage	7,50 €
7	Hähnchenbrust an einer Wein-Butter-Sauce mit Prosciutto und Salbei	
200 g	Pork steak with homemade gently spicy barbecue sauce	8,50 €
	Schweinesteak mit Hausgemachte leicht scharfe Barbacuesoße	
200 g	Duck medallions on oranges with white wine	10,90 €
7	Entenmedaillons auf Orangen mit Weißwein	
200 g	Beef steak on vegetable ragout with bacon and herb butter	14,90 €
7	Rindersteak auf Gemüse ragout mit Speck und Kräuterbutter	

Venison of Carpathianforests / Hirschrücken der Karpaten Wälder

160 g 1,3,7	Venison Goulash served with homemade dumplings Wild gulasch serviert mit Hausgemachte Knodel	7,90 €
160 g	Deer meat ragu with plums in spice sauce Hirsch ragout mit Pflaumen in pikanter Sauce	9,50 €
150 g 7	Wild boar with wild garlic and mushrooms Wildschwein mit Bärlauch und Pilzen	10,50 €
160 g 11	Roe deer with mix of seeds with fatran cranberries Ricke mit einer Mischung aus Samen mit Fatran Cranberries	12,90 €
160 g 7	Deer "on wild" roasted steak with blueberry sauce and apricot chutney gebratenes Steak mit Blaubeersauce und Aprikosen chutney	17,50 €
240 g 7	Delicacy DIANA - variations of venisonon creamy mushroom sauce Delikatesse DIANA - Variationen von Wildbret mit Sahne-Pilz-Sauce	18,70 €
100 g / 200 g 1,3	"Roastdeer" on the tagliatelle aglio olio peperoncino with parmesan auf den Tagliatelle Aglio Olio Peperoncino mit Parmesan	10,90 €

SNACKS

200 g / 150 g 1,7	BURGER deer with fries deer meat, lettuce, cheese, onion, tomato, bacon, barbecue sauce, mayo Hirsch Burger mit Frites Hirschfleisch, Salat, Käse, Zwiebeln, Tomaten, Speck, Barbecue-Sauce, Mayo	9,90 €
120 g / 150 g 1,3,7,10	CLUB sandwich with fries chicken breast, lettuce, tomato, bacon, fried egg, pickled cucumber, honey-mustard dressing, mayo Hühner Brust, Salat, Tomate, Speck, Spiegelei, eingelegte Gurken, Honig-Baiser-Dressing, Mayo	8,50 €
150 g 10,12	Homemade deer sausage with acid cabbage, mustard, horseradish and bread Hausgemachte Hirschwurst mit Sauerkraut, Senf, Meerrettich und Brot	5,60 €
200 g 1, 3,10	Steak tartare / Beef Tatar <i>*It is not recommended that nonheat-cooked meat and eggs be consumed by children, pregnant women, nursing women and people with impaired immunity</i>	14,50 €
500 g 7	Cheesethread – Slovak traditional specialty of cheese Slowakische traditionelle Spezialität von Käse	11,90 €

Children's menu / Kinder-menu

80 g	Fried chicken on butter with French fries, compote	4,50 €
1,3,7	Gebratenes Hähnchen auf Butter mit Pommes frites, Kompott	
80 g	Fried chesse with French fries, compote	4,50 €
1,3,7	Gebratener Käse mit Pommes frites, Kompott	
120 g	Tagliatelle with tomato sauce and cheese	4,50 €
1,3,7	Tagliatelle mit Tomatensauce und Käse	
100 g	Pancake with nutella and whipped cream	2,70 €
1,3,7	Pfannkuchen mit Nutella und Schlagsahne	

Dessert / Nachspeisen

160 g	Homemade pies stuffed with blueberries with walnut crumble	4,50 €
1,7,8	Hausgemachte Kuchen mit Heidelbeeren mit Walnuss-Crumble	
160 g	Homemade dumplings with poppy seeds and marinated plum	4,30 €
1,7,8	Hausgemachte Marmeladen knödel mit Mohn und marinierter Pflaume	
120 g	Apricot pancakes with vanilla ice cream and almonds	3,90 €
1,3,7,8	Aprikosen Pfannkuchenmit Vanilleeis und Mandeln	
120 g	Hot chocolate fondant with mango sorbet	3,60 €
1,3,7	Heiße Schokolade Fondant mit Mango Sorbet	
	Dessert of the day	3,60 €

Side dishes / Beilagen

200 g	Boiled / Baked potatoes	1,70 €
7	Gekochte / Bratkartoffeln	
200 g	Potatoes with bacon and onion	2,00 €
	Kartoffeln mit Speck und Zwiebel	
160 g	Steamed Rice / Reis	1,70 €
200 g	Potato dumplings / Kartoffelklößen 1,3	1,70 €
160 g	Bread dumplings / Semmelknödel 1,3,7	1,70 €
200 g	Potato pancake / Kartoffelpfannkuchen 1,3	2,50 €
125 g	Tagliatele	
200 g	Grilled vegetables / Gegrilletes Gemüse 8	3,20 €
175 g	Garlic baguette / Knoblauch-Baguette 1,7	2,50 €
25 g	Bread / Brot 1	0,30 €
150 g	Side dish salads / BeilageSalate	2,50 €
	Salad with fresh vegetables / Salat mit frischem Gemüse	
	Carrot-apple salad / Karotten-ApfelSalat	
	Tomato-onion salad / Tomaten-ZwiebelSalat	
	Cucumber salad / GurkenSalat	

Weight of food presented in a raw state.

Half portion is charged 75% of the food.

Ala carte menu is for groups up to 12 persons.

Food preparation takes 25 minutes.

Prices are valid from 1.5.2018

THE HOTEL DIANA WISH YOU GOOD APPETITE!

Information on allergens in foods (explanations).

1. *Cereals containing gluten*
2. *Crustaceans and products there of*
3. *Eggs and products there of*
4. *Fish and products there of*
5. *Peanuts and products there of*
6. *Soybeans and products there of*
7. *Milk and products there of (including lactose)*
8. *Nuts*
9. *Celery and products there of*
10. *Mustard and products there of*
11. *Sesame seeds and products there of*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupin and products there of*
14. *Molluscs and products there of*

*If you missing something that you just fancy, tell us.
Wherever possible, we can prepare a menu according to your taste!*

Menu and drink list prepared by: Ing. Ján Mahút

Food and drink calculated by: Ing. Zdenka Mariašová

Responsible manager: Ing. Zdenka Mariašová

Director: Ing. Ján Mahút