

## Appetizers / Vorspeisen

80 g	<b>Roasted goose liver with onion</b>	3,90 €
1	Gebratene Gänseleber mit Zwiebel	
50 g	<b>"Roastdeer"</b>	4,90 €
10	<b>slowly roasted spicy deer back with fresh horseradish</b>	
	Langsam gerösteter würziger Hirschrücken mit frischem Meerrettich	

## Soups / Suppen

0,30 l	<b>Broth with homemade noodles and vegetable</b>	2,50 €
1,9	Kraftbrühe mit hausgemachten Nudeln und Gemüse	
0,30 l	<b>Traditional potato soup with egg, mushrooms and dill</b>	2,90 €
3,7	Traditionelle Kartoffelsuppe mit Ei, Pilzen und Dill	
0,30 l	<b>Creamy mushrooms / Edelpilz creme suppe</b>	3,50 €
7		

## Healthy dishes / Healthful Gerichte

350 g	<b>Caesar salad</b>	6,90 €
1,3,7	<b>salad, bacon, parmesan and homemade dressing</b>	
	Salat, Speck, Parmesan und Hausgemachtes Dressing	
	- chicken breast ..... 1,50 € / 100g	
	- salmon ..... 2,90 € / 100g	
350 g	<b>Venison rukola salad</b>	9,80 €
7,10	<b>arugula salad with deer and honey-mustard dressing</b>	
	Rauke salat mit Hirsch und Honig-Senf-Dressing	
250 g	<b>Pappardelle aglio olio peperoncino</b>	7,50 €
7, 10	<i>pasta with olive oil, garlic, parsley and chili</i>	
	<i>Pasta mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili</i>	
300 g	<b>Mushrooms Risotto with parmesan</b>	8,90 €
7	Pilze Risotto mit Parmesan	
200 g	<b>Salmon on grilled vegetables / Lachs auf gegrilltem Gemüse</b>	13,90 €
4,7,8	<b>grilled fillet with herb butter and grilled vegetables</b>	
	gegrilltes Filet mit Kräuterbutter und gegrilltem Gemüse	

## Main dishes / Hauptgerichte

1,3,7,12	<b>Homemade potato dumplings</b>	<b>5,90 €</b>
	Hausgemachten Kartoffelnocker	
350 g	- <b>with sheep cheese and fried bacon</b>	
	mit Schafskäse und Speck	
400 g	- <b>with acid cabbage and fried bacon</b>	
	mit Sauerkraut und Speck	
200 g	<b>Spice pork neck steak</b>	<b>7,90 €</b>
7	Würzig Steak vom Schweinenacken	
200 g	<b>Grilled Chicken steak with gently spicy barbecue sauce</b>	<b>7,50 €</b>
7	Hähnchenbrust mit Hausgemachte leicht scharfe Barbacuesoße	
200 g	<b>Pork tenderlion with goose liver and mushrooms</b>	<b>8,90 €</b>
	Schweinefiletsteak mit Gänseleber und Pilzen	
200 g	<b>Duck breast on black mulberry with port red wine</b>	<b>11,90 €</b>
7	Entenbrust auf schwarze Maulbeere mit Portwein	
200 g	<b>Beef steak on vegetable ragout with bacon and fied egg</b>	<b>15,90 €</b>
7	Rindersteak auf Gemüseragout mit Speck und Spiegelei	

## Venison of Carpathian forests / Hirschrücken der Karpaten Wälder

160 g	<b>Venison Goulash served with homemade dumplings</b>	<b>8,40 €</b>
1,3,7	Wild gulasch serviert mit Hausgemachte Knodel	
200 g / 150 g	<b>BURGER deer with fries / Hirsch Burger mit Frites</b>	<b>9,90 €</b>
1,7	deer meat, lettuce, cheese, onion, tomato, bacon, barbecue sauce, mayo Hirschfleisch, Salat, Käse, Zwiebeln, Tomaten, Speck, Barbecue-Sauce, Mayo	
150 g	<b>Wild boar with wild garlic and mushrooms</b>	<b>10,90 €</b>
7	Wildschwein mit Bärlauch und Pilzen	
160 g	<b>Roe deer with mix of seeds with fatran cranberries</b>	<b>12,90 €</b>
11	Ricke mit einer Mischung aus Samen mit Fatran Cranberries	
160 g	<b>Deer "on wild"</b>	<b>17,50 €</b>
7	<b>roasted steak with blueberry sauce /gebratenes Steak mit Blaubeersauce</b>	

## SNACKS

150 g	<b>Homemade deer sausage</b>	<b>5,60 €</b>
10,12	<b>with acid cabbage, mustard, horseradish and bread</b> Hausgemachte Hirschwurst mit Sauerkraut, Senf, Meerrettich und Brot	
200 g	<b>Steak tartare / Beef Tatar</b>	<b>15,90 €</b>
1, 3,10	<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>	
500 g	<b>"Korbáčik" – Slovak traditional specialty of cheese</b>	<b>11,90 €</b>
7	Slowakische traditionelle Spezialität von Käse	

## Children's menu / Kinder-menu

80 g	<b>Fried chicken with French fries, compote</b>	<b>4,50 €</b>
1,3,7	Gebratenes Hähnchen mit Pommes frites, Kompott	
80 g	<b>Fried chesse with French fries, compote</b>	<b>4,50 €</b>
1,3,7	Gebratener Käse mit Pommes frites, Kompott	
120 g	<b>Pappardelle with tomato sauce and cheese</b>	<b>4,50 €</b>
1,3,7	Papardelle mit Tomatensauce und Käse	
100 g	<b>Pancake with nutella and whipped cream</b>	<b>2,70 €</b>
1,3,7	<i>Pfannkuchen mit Nutella und Schlagsahne</i>	

## Dessert / Nachspeisen

160 g	<b>Homemade pies stuffed with blueberries with poopy crumble</b>	<b>4,50 €</b>
1,7,8	Hausgemachte Kuchen mit Heidelbeeren mit Mohn-Crumble	
120 g	<b>Pancakes with mascarpone cream, maple syrup and walnuts</b>	<b>4,20 €</b>
1,3,7,8	Pfannkuchen mit Mascarponecreme, Ahornsirup und Walnüssen	
120 g	<b>Hot chocolate fondant with mango sorbet</b>	<b>3,60 €</b>
1,3,7	Heiße Schokolade Fondant mit Mango Sorbet	
120 g	<b>Homemade dessert of the day</b>	<b>3,60 €</b>

## Side dishes / Beilagen

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

*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 1.7.2019*

**We wish you bon appetit!**

***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*