



Altböhmische Hausmannskost

122 Sauerbraten „Trickova“, ist die Perle böhmischer Kochkunst 16,80€

und wird nach dem Original Rezept der bekannten Köchin, Bohumila Rettigova das sie in ihrem Kochbuch aus dem Jahre 1826 beschrieben hatte, zubereitet. Dabei handelt es sich um in Wein eingebeizten Rinderbraten mit Sahnegemüsesoße.

123 Tafelspitz an einer feinen DillsöÙe, oder „Hotel Sacher“, ²¹⁶ 16,80€.

Saftig gekochtes Rindfleisch mit SoÙe nach Wahl. Die Pfarrerköchin Rosinka hatte diese Lieblingspeise des Herrn Konsisterialrat Povondra mit soviel Sorgfalt zubereitet, daß er in voller Rüstigkeit sein 104. Lebensjahr erreichen konnte.

121 Böhmerwälder Jägerbraten Des königlichen Jägers Woditschka

,oder beim verfolgen von Wilderern mehr Glück hatte als beim jagen, und so seinem Herrn doch immer schöne Schwammert liefern konnte. Rinderbraten in WaldpilzsoÙe 16,80€

124 Prager Beinschinken genauso saftig und mild wie ihm „Schwejk“ für seinen Oberleutnant Lukasch gekauft und mit viel Liebe und Sorgfalt gekocht

und zum Mittag um 1/2 12 serviert hat. Feinster Schinken mit pikanter 16,80 €

Mandelkrensaucce oder mit Sauerkraut

(238) Echt Segediner oder (126) Egerländer Goulasch-Knödel 16,80 €

Ist seit der K.u.K. Zeit ein nicht ersetzbares und bewährtes Mittel für Potenz und

Bäremkräfte. Laut Brandverordnung §13/1309 wird vor dem GenuÙ behördlich gewarnt

244 Pustabraten „Ungarische Art“ an Paprikasauce (scharf) 16,80€

27 2 Hirschbraten „Pfisterberger Art“ Knödel od. Spätzle 16,80 €

250 2st. Hausgem. Rindsroulade „Lnaimer Art“ 16,80 €

Beilagen: Knödel - Erdäpfel - Spätzle oder Reis

Dessert: Nach Lust und Laune

Kinder und Seniorenteller auf Anfrage ?