

Etwas kleines zum Bier / something small to bier

1x	Pikanter Malitzer Sauerknackwurst im dunklem Bier eingelegt, frisches Brot / Spicy pickled sausage in dark beer, fresh bread	49,- CZK
100 g	Richtig abgelagerte Camembert nach unseren Küchenchef Rezept, / Properly matured and pickled camembert by our chef recipe, <i>frisches Brot / fresh bread</i>	74,- CZK
80 g	Unsere Knistern Aufstrich mit gebratenen Zwiebeln, / Our crackling spread with fried onions, <i>selbst gebackenes Brot und ergänzt mit eingelegtem Gemüse /</i> <i>homemade roasted bread supplemented with pickled vegetables</i>	79,- CZK
80 g	Gebackene Salzknistern mit eingelegtem Gemüse, frisches Brot / Baked salty greaves with pickled vegetables, fresh bread	85,- CZK
100 g	Würziger Schweinebauch in Peperoni Kruste gebacken, / Spicy pork belly baked in a pepperoni crust, <i>eingelegte Gemüse, frisches Brot / pickled vegetables, fresh bread</i>	99,- CZK
80 g	Gegrillter Ziegenkäse auf Brot Toast / Grilled goat cheese served on toast <i>mit gerösteten Walnüssen, junge Feldsalat gewürzt mit Honig-Dressing /</i> <i>with roasted walnuts, young salad seasoned with honey dressing</i>	119,- CZK
100 g	Frisch zubereitet Rindertartar aus tschechischen Fleisch Auswahl, / Freshly prepared beef tartare from Czech meat selection, <i>mit gerösteten Knoblauchbrot serviert / served with toasted garlic bread</i>	179,- CZK
300 g	Käseauswahl garniert mit getrockneten Früchten / Cheese selection garnished with dried fruit <i>und Preiselbeere-Zwiebel Chutney (Gouda, Camembert und Ziegenkäse) /</i> <i>and cranberry-onion chutney (Gouda, Camembert and Goatcheese)</i>	189,- CZK

Suppen / Soups

0,4 l	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch vom Hals, / Homemade goulash soup with beef from the neck, <i>Kartoffeln und Majoran / potatoes and marjoram</i>	55,- CZK
0,4 l	Altböhmische Knoblauchsuppe „Oukrop“ / Old Bohemian garlic soup „Oukrop“ <i>mit geräuchertem Speck, Grütze und Croutons /</i> <i>with smoked bacon, grits and croutons</i>	55,- CZK
	Suppe des Tages / Soup of the day	45,- CZK

Unsere berühmten Spezialitäten / Our famous specialties

150 g	Malitzer pikantgewürzt Rindfleischgulasch / Malický spicy beef goulash <i>mit Speckknödel, serviert mit roter Zwiebel und Peperoni / served with speck dumplings, decorated with red onion and chilli</i>	159,- CZK
250 g	Goldbraun gebackene Schweinefleisch fat back, / Golden brown baked pork fatback, red sauerkraut, potato rolls <i>Rotkohl, Kartoffelrölchen mit Griebenfett soße / with cracking dressing</i>	156,- CZK
500 g	Schweinerippchen in unserer originellen Honigmarinade gebacken, / Pork ribs baked in our unique honey marinade, <i>serviert mit pikanter Soße / served with spicy sauce</i>	199,- CZK
200 g	Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Rotwein, / Pork cheeks with root vegetables and red wine, <i>langsam gedünstet und serviert mit Butterstampfkartoffeln / slowly steamed and served with butter mashed potatoes</i>	209,- CZK
300 g	Mix Crill für zwei – hausgemachte Honig Schweinerippchen, / Mix Crill for two - homemade honey pork ribs, <i>gegrillte Paprikawurst, gegrilltes Halsstück, geräuchert gegrilltes Schweinebauch, gegrillten marinierten Schweinebauch, BBQ Soße, frisches Brot, Schupfnudeln mit Zwiebel in Schweineschmalz gebraten / grilled pepper sausage, grilled neckpiece, smoked grilled pork belly, grilled marinated pork belly, BBQ sauce, fresh bread, noodles with onions fried on lard</i>	289,- CZK
220 g	Goldgebratener Entenschenkel, Rotkohl, Speckknodel / Crispy golden duck thigh served with red sauerkraut and speck dumplings	199,- CZK

Von den Pfannen von unseren Köchen / From our chefs pans

400 g	Kartoffel Schupfnudeln mit hausgemachten Räucherspeck / Potato noodles with homemade smoked bacon <i>und Křimice Sauerkraut / and sauerkraut Křimice</i>	139,- CZK
400 g	Pasta mit gegrilltem Hähnchenstückchen, gegrilltes Gemüse, / Pasta with grilled chicken pieces, grilled vegetables, <i>Basilikumpesto und Parmesan Spänen / basil pesto and Parmesan shavings</i>	149,- CZK
200 g	Hähnchenbrust Supreme gewürzt mit Kräutern, / Chicken breast supreme flavored with herbs, <i>serviert mit cremiger Pilzen / and served on fried cabbage with bacon</i>	169,- CZK
150 g	Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, / Chicken breast stuffed with sun-dried tomatoes, <i>Ziegenkäse gewürzt mit frischem Thymian auf einer milden Soße mit Sahne und / goat cheese flavored with fresh thyme on a mild creamy sauce with potato rolls</i>	193,- CZK

300 g	Großes Schnitzel von Schweinehalstück paniert im Schmalz, / Big steak of pork neck fried in lard, <i>Kartoffeln mit Butter gestampft, sauer Gurke / mashed potatoes with butter, pickled gherkin</i>	199,- CZK
300 g	Großes Steak von Schweinehalstück auf gebackene / Large pork neck steak served on baked bread, <i>Brotscheiben serviert, Barbecue- Soße, Silber Zwiebeln / Barbecue-sauce, pickled onions</i>	199,- CZK
200 g	Lendenfilet gebraten bis zur Perfektion und serviert / Pork tenderloin roasted to perfection and served <i>auf gerösteten grüne Bohnen mit Speck / on roasted green beans with bacon</i>	199,- CZK
200 g	Gegrilltes Schweinefilet mit Butter Kartoffelbrei / Grilled pork tenderloin with mashed butter potatoes <i>serviert mit Soße aus richtigen Böhmerwaldischen Pilzen / served with creamy sauce with Bohemian Forest mushrooms</i>	219,- CZK
300 g	Ehrlich Rib-Eye Steak mit Meersalz und Röstzwiebel gebraten, / Honest rib-eye steak roasted with sea salt and fried onion <i>serviert mit Bratkartoffeln mit Knoblauch-Soße / and served with baked potatoes with garlic sauce</i>	369,- CZK
180 g	Zander Steak auf Erbsenpüree / Zander steak on mashed peas	239,- CZK

salate / salads

300 g	Salat von gegrilltem Bohnen, Speck und Feta-Käse / Salad of grilled beans, bacon and feta cheese	109,- CZK
350 g	Salat von gebratenem rotem Rüben mit Feta-Käse, / Salad of roasted red beets with feta cheese, <i>Balsamico Cremo-Essig und Zitronenschale / creamy balsamic vinegar and lemon zest</i>	116,- CZK
350 g	Griechischer Salat mit gemischtem Gemüse, marinierte Käse / Greek salad with mixed vegetables, marinated Balkan cheese, <i>nach Balkan Art, mit roten Zwiebeln und Oliven garniert / garnished with red onion and olives</i>	137,- CZK
350 g	Traditionelle Caesar Salat / Traditional Caesar salad <i>mit gegrilltem Hühnerfleisch, gebratenem Speck, mit Parmesan bestreut / with grilled chicken, fried bacon, sprinkled with Parmesan</i>	159,- CZK
200 g	Salat des Tages / Salad of the Day	75,- CZK

Unsere Desserts/ our desserts

	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und dekoriert mit Schlagsahne / Hot raspberries with vanilla ice cream decorated with whipped cream	69,- CZK
	Hausgemachte Schokoladenkuchen mit süß Quark und Minze Zweig / Homemade chocolate cake with sweet cheese and a sprig of mint	69,- CZK
	Dessert des Tages / Dessert of the day	69,- CZK

Beilagen / side dish

200 g	Bratkartoffeln / Baked potatoes	34,- CZK
200 g	Hausgemachte Kartoffelröllchen in Schmalz gebacken / Homemade potato rolls baked in lard	36,- CZK
200 g	Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebeln / Mashed potatoes with bacon and onions	36,- CZK
200 g	Steak frites / Steak chips	39,- CZK
200 g	Gebackene Kartoffeln mit Butter gestampft / Baked potatoes mashed with butter	39,- CZK
150 g	Gegrillte Gemüse auf Olivenöl / Vegetables grilled on olive oil	49,- CZK
1/6	1/6 von gebackenem Kümmel Brotlaib / 1/6 of baked caraway bread loaf	22,- CZK
	Brot Schüssel - Kümmelbrot, verschiedene Baguettes / Bowl of bread - caraway bread, assorted baguettes	29,- CZK
1x	Brot / Bread	4,- CZK
1x	Geröstetes Brot / Toasted bread	6,- CZK
½	geröstetes Baguette mit Kräuterbutter / toasted baguette with herb butter	36,- CZK

Extras

50 g	Kalte Soßen - Tartar, würziger Mayonnaise / Cold sauces - tartar, spicy mayonnaise	20,- CZK
0,07 l	Warme Soßen - Pfeffer, Pilz, Demi-glace / Hot sauces - pepper, mushroom, demi-glace	29,- CZK

Getränkemkarte / Beverages

BIER VOM FASS / BEER ON TAP

	0,3 l	0,5 l
Pilsner Urquell 12°	30,- CZK	42,- CZK
Gambrinus Lager TRÜB / Unfiltered	30,- CZK	42,- CZK
	0,4 l	
Master 18° dunkles / Dark	44,- CZK	
Kingswood Apfel / Apple Cider	44,- CZK	

SCHNITT / MIXED BEER

	0,3 l	0,5 l
Pilsner Urquell 12° + Master 18°	32,- CZK	49,- CZK

SCHMACKHAFT BIER / FLAVOURED BEER

	0,33 l	0,5 l
Kingswood DRY, <i>Flasche / bottled</i>	39,- CZK	
Kopparberg / Kapparberg	43,- CZK	
<i>Birne, Erdbeere und Limette / pear, strawberry and lime</i>		

ALKOHOLFREIES BIER / NON-ALCOHOLIC BEER

	0,3 l	0,5 l
Radegast Birell <i>vom Fass / on tap</i>	27,- CZK	40,- CZK
	0,33 l	0,5 l
Radegast Birell halbdunkles, <i>Flasche / semi-dark, bottled</i>	28,- CZK	

PIAZZA KAFFEE UND TEE / COFFEE AND TEA

Espresso piccolo / Espresso piccolo	40,- CZK
Espresso mit Milch / Espresso with milk	40,- CZK
Espresso koffeinfrei / Decaffeinated espresso	40,- CZK
Cappuccino / Cappuccino	46,- CZK
Caffe Latte / Caffe latte	50,- CZK
Eiskaffee / Iced coffee	56,- CZK
Wiener Kaffee (mit Sahne) / Viennese coffee	46,- CZK
Algerischer Kaffee (mit Eierliör und Sahne) / Algerian coffee	56,- CZK
„Türkischer“ Kaffee (mit Kaffeersatz) / Turkish coffee	38,- CZK
Irischer Kaffee, 2 cl Whisky / Irish coffee with 2 cl of whisky	66,- CZK
Früchtetea, schwarzer Tee Pickwick / Tea – fruit, black Pickwick	39,- CZK
Tee Pickwick Leafs / Tea – Pickwick Leafs	44,- CZK
Heiße Schokolade / Hot chocolate	42,- CZK
Grog, 4 cl Rum / Hot rum toddy 4 cl of rum	44,- CZK
2 dcl Glühwein / 2 dcl Mulled wine	44,- CZK
Kaffeessahne / Milk for coffee	3,- CZK
Honig 1St / 1 packet of honey	5,- CZK

Getränkekarte / Beverages

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS


0,25 l	Toma	30,- CZK
	<i>fein prickelnd, ohne Kohlensäure / lightly sparkling or still water</i>	
0,25 l	Toma juice	39,- CZK
	<i>Orange, Multivitamin, Grapefruit, Apfel, Birne, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere / Orange, multivitamin, grapefruit, apple, pear, Strawberry, blackcurrant</i>	
0,25 l	Pepsi / Pepsi Light	39,- CZK
0,2 l	Lipton Ice Tea	39,- CZK
0,25 l	7 Up	39,- CZK
0,25 l	Mirinda	39,- CZK
0,25 l	Everess tonic / Everess ginger	39,- CZK
0,75 l	Römerquelle	78,- CZK
	<i>prickelnd, ohne Kohlensäure / sparkling or still water</i>	
0,25 l	Red Bull	67,- CZK

Getränkemkarte / Beverages

Sekte / Sparkling Wine

Bohemia Sekt demi sec		269,- CZK
Bohemia Sekt brut		269,- CZK
Bohemia Sekt demi sec rose		269,- CZK
Bohemia Sekt alkoholfrei / non-alcoholic		220,- CZK
Chateau Radyně extra brut		320,- CZK
Bohemia Sekt Prestige brut		390,- CZK
Louis Girardot brut	 	840,- CZK

Aperitif

10 cl	Bohemia Sekt brut		45,- CZK
10 cl	Cinzano Bianco, Rosso, Martini Extra Dry		51,- CZK
4 cl	Campari		45,- CZK
4 cl	Becherovka		46,- CZK
4 cl	Slivovitz Stock Excellent / Plum Brandy Stock Excellent		55,- CZK

Cognac

4 cl	Martel V.S.O.P.		132,- CZK
4 cl	Metaxa *****		69,- CZK

Bourbon und Whisky / Bourbon & Whiskey

4 cl	Tullamore Dew		60,- CZK
4 cl	Johnie Wolker Red		60,- CZK
4 cl	Jack Daniels		65,- CZK
4 cl	Jack Daniel´s Honey		65,- CZK
4 cl	Chivas Regal 12 Jahre / Chivas Regal 12 years		90,- CZK
4 cl	Jameson		60,- CZK

Getränkekarte / Beverages

Destillate / Spirits

4 cl	Fernet Stock Original	40,- CZK
4 cl	Fernet Stock Z-Generation	40,- CZK
4 cl	Fernet Stock Citrus	40,- CZK
4 cl	Magister	40,- CZK
4 cl	Amundsen, abgeschmeckte Varianten nach Angebot / – flavour of the day	40,- CZK
4 cl	Jagermeister	50,- CZK
4 cl	Absinth	60,- CZK

Liköre / Liqueurs

4 cl	Eierlikör Božkov / Advocaat – Vaječný likér Božkov	32,- CZK
4 cl	Griotte Božkov / Sour cherry liqueur – Griote Božkov	32,- CZK
4 cl	Pepermint Božkov / Peppermint liqueur – Pepermint Božkov	40,- CZK
4 cl	Baileys	47,- CZK

Vodka

4 cl	Amundsen vodka	40,- CZK
4 cl	Absolut vodka	50,- CZK
4 cl	Finlandia vodka	50,- CZK

Rum

4 cl	Božkov Tuzemský Rum	40,- CZK
4 cl	Havana Club Añejo Blanco	49,- CZK
4 cl	Captain Morgan Spiced	49,- CZK
4 cl	Diplomatico Reserva Exclusiva	119,- CZK

Tequila

4 cl	Sombrero Negro Silver	55,- CZK
4 cl	Sombrero Negro Gold	55,- CZK

Gin

4 cl	Greenall's	50,- CZK
------	------------	----------

Getränkemkarte / Beverages

Ausgeschenkte Weine / WINE BY THE GLASS

15 cl	Lambrusco	44,- CZK
15 cl	Chardonnay <i>Habánské sklepy</i>	54,- CZK
15 cl	Rhein Riesling / Rhine Riesling <i>Chateau Bzenec</i>	54,- CZK
15 cl	Chateau Bzenec rosé <i>Chateau Bzenec</i>	54,- CZK
15 cl	Zweigeltrebe <i>Habánské sklepy</i>	54,- CZK
15 cl	Blauer Portugieser / Pinot Noir <i>Chateau Bzenec</i>	54,- CZK
4 cl	Portwein Royal Oporto Ruby, White / Port wine Royal Oporto Ruby, White	39,- CZK

MÄHRISCHE WEINE / MORAVIAN WINE

Qualitätssortenweine / Quality Wine

Chardonnay Habánské sklepy 0,75 l 208,- CZK

Die Farbe ist funkelnd grünlich bis goldig. Im Duft kommt ein feiner fruchtiger Charakter von Zitrusfrüchten, gelber Melone über Akazienblüten bis zu ananasähnlichem Duft hervor. Im Geschmack offenbart sich der gleiche Ausdruck wie im Duft und wird im Abgang durch einen Haselnussgeschmack begleitet. Er ist ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, geräuchertem Fisch, Bratfleisch oder Steaks. Hervorragend geeignet zu weichen Käsesorten.

A mild fruity character is prominent on the nose, from citrus fruits and yellow melon to acacia blossoms and a perfume reminiscent of pineapple. The same impression is made on the palate, finishing with the taste of hazelnuts. This variety is currently very attractive. It is excellent with shellfish, smoked fish, barbecued meat or steaks. Excellent with soft cheese.

Riesling Chateau Bzenec 0,75 l 208,- CZK

Ein weingelber Farbe und frisches Duftes mit Tönen von Feldblüten und Zitrusfrüchten. Im Geschmack angenehm frische, miteiner pikanten Säure, im Abgang mit Tönen, die an rote Grapefruit erinnern. Der Rheinriesling Chateau Bzenec eignet sich aus gezeichnet zu Süßwasserfisch oder Geflügel vom Grill, magerem Schweinefleisch oder zu Gemüsesalaten.

Golden yellow in colour and fresh nose with meadow flower and citrus tones. On the palate it is pleasantly fresh with zesty acidity, finishing with one reminiscent of pink grapefruit. Chateau Bzenec Rheinriesling is excellent with fresh water fish or barbecued chicken, light pork dishes and vegetable salads.

Pinotblanc / Weissburgunder Habánské sklepy 0,75 l 208,- CZK

Der Wein ist elegant, voll, mit extraktiven Stoffen. Er lockt mit seinem zarten Blumenduft, im Geschmack erinnert er manchmal an reife Sommerbirnen und Haselnüsse. Durch die Lagerung erreicht er einen besonderen Duft und Geschmack einer Brotkruste. Es wird angegeben, dass er in unsere Länder von Karl IV. aus Frankreich gebracht wurde. Hervorragend begleitet er geräucherten Fisch oder weiche Käsesorten mit weißem Edelschimmel.

The wine is elegant, full and extractive. It entices with its mild floral nose; on the palate it sometimes recalls ripe forest pears and hazelnuts. With aging it takes on the special scent and taste of bread crusts. It is said that Charles IV brought the variety to Bohemia from France. It is excellent with smoked fish and meat, game birds or soft white cheeses.

Getränkekarte / Beverages

MÄHRISCHE WEINE / MORAVIAN WINE

Qualitätssortenweine / Quality Wine

Chateau Bzenec rosé Chateau Bzenec

0,75 l 208,- CZK

Ein genüsslich frischer Wein. Die leichte rosa Farbe des Weinsentstand durch eine sehr kurze Mazeration blauer Trauben. Der Duft ist sehr frischend mit Tönen von Waldfrüchten und getrockneten Wildkräutern. Der Geschmack ist voll kommen harmonisch, mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Restzucker und Säure, die seine Saftigkeit und Trinkbarkeit unterstreichen. Am besten passt zu Grillspezialitäten und Fisch.

The wine's pink tint comes from macerating blue grapes for a very brief period. The nose is pleasantly refreshing, with tones of forest fruits and dried herbs. The palate is perfectly harmonious with residual sugar and acidity in balance, underlining its succulence and drinkability. We recommend drinking as a young wine, and it is best served with grilled fish.

Pinot Noir/ Blauer Portugieser Habánské sklepy

0,75 l 208,- CZK

Der Blaue Portugieser ist in den letzten Jahren eine sehr beliebte Sorte. Die Farbe ist üblicherweise ein feines Rubinrot, der Duft liegt zwischen feinen blumigen Tönen und Fruchttönen, die an Kirschen oder Sauerkirschen und Steinfrüchte erinnern. Er ist im Geschmack leichter mit weniger Gerbstoffen und einem angenehmen, fruchtigen Nachgeschmack. Hervorragend ist er zu Nudelgerichten, italienischer Küche und Geflügel.

The colour is usually soft ruby, the nose shifts between mild floral tones and fruity tones reminiscent of cherries or Morellos and stone fruits. On the palate it is lighter, with a lower tannin content and a pleasant, fruity finish. It is excellent with pasta, Italian cuisine and poultry. A perfect accompaniment to soft-ripening and semi-hard cheeses.

Zweigeltrebe Habánské sklepy

0,75 l 208,- CZK

Die Weine haben eine dunkle, an Granatäpfel ähnelnde Farbe mit einem feinen Lilaleuchten und einem fruchtig-würzigen Duft, in dem man verschiedene Beeren samt Sauerkirschen finden kann. Man findet eine harmonische Fülle mit sanften Gerbstoffen vor. Deshalb ist diese Sorte angenehm zu trinken. Sie begleitet hervorragend Gerichte aus Federwild, Beefsteaks oder Wildgulasch.

These wines have a dark garnet colour with a fine gleam of violet and a fruity spicy nose, offering various berries including Morello cherries. As it offers a harmonious fullness with soft tannins, this variety is a pleasant, drinkable wine. Excellent accompaniment to game birds, steaks or goulash made from game. Ideal with pasta and cheeses.

Getränkekarte / Beverages

Jahrgangssortenweine weiß / Vintage White Wine

PinotGris / Grauburgunder 2013 Vinařství Pavlov **0,75 l 360,- CZK**

Spätlese / Late harvest Unterweingebiet / Subregion Mikulov

Goldene Farbe mit grünen Reflexen. Aroma von süßen Zitrusfrüchten, Ananas, im Hintergrund leichte Honig- und typische brotartige Noten. Komplexer Geschmack, tropische Früchte und angenehmer Abgang mit Anklang von Mineralität. Gerichtempfehlung: Hasenpastete, Bratgeflügel, Süßwasser - Grillfisch, Hummer oder Garnelen. Es passt zu Gerichten auf Rahm- und Pilzen basis so wie zu Halbhartkäse mit Rinde.

Gold coloured wine with green reflections. The nose evokes sweet citrus fruits and pineapple, with slight honey and typical bread undertones in the background. Palate is round and complex, with soft tropical fruit and fresh finish with a hint of mineral. The wine is superb in combination with harepâté, roast poultry, grilled fish or with semi-hard washed rind cheeses.

Pálava 2013 Vinařství Pavlov **0,75 l 380,- CZK**

Spätlese / Late harvest Unterweingebiet / Subregion Mikulov

Leichtes Gelb, sortentypisches, feiwürziges Aroma mit Noten von überreifen exotischen Früchten, Honig und Trauben. Saftig herb und zugleich würziger Geschmack. Gerichtempfehlung: Desserts, Fruchtsalate oder Edelpilzkäse.

Light yellow colour, typically varietal, mildly spicy nose with one soft overripe exotic fruit, honey and grapes, very pleasant, juicy-sweet and yet spicy on the palate. Recommended with desserts, fruit salads and blue cheese.

Tramin Víno Mikulov **0,75 l 310,- CZK**

Spätlese / Late harvest Sommelier Club Unterweingebiet / Subregion Mikulov

Goldlich-gelbe Farbe, ein sanft würziges Aroma mit Rosenblütennoten, ein gehaltvoller würziger Geschmack. Gerichtempfehlung: pikante Fisch- oder Geflügelgerichte, asiatische Küche.

Yellow-gold colour, a gently spicy nose reminiscent of rose blossoms, and a rich spicy palate. Recommended with spicy poultry or fish dishes and Asian cuisine.

Riesling Víno Mikulov **0,75 l 310,- CZK**

Spätlese / Late harvest Sommelier Club Unterweingebiet / Subregion Mikulov

Schillernde goldene Farbe mit grünen Reflexen, feines Aroma mit feiner fruchtiger und blumenartigem Charakter, mittelmündiger Geschmack mit pikanter Säure. Gerichtempfehlung: Grillfisch, Gemüse Salat mit Fleisch.

Light golden colour with green reflections, a pure fruity and flowery nose, and a medium-bodied palate with zesty acidity. Recommended with grilled fish or vegetable salads with meat.

Chardonnay Habánské sklepy **0,75 l 360,- CZK**

Spätlese / Late harvest Unterweingebiet / Subregion Mikulov

Goldgelbe Farbe, feines Fruchtaroma mit würzigen Ananasnoten. Erfrischender Geschmack im Einklang mit dem überragenden Fruchtcharakter. Gerichtempfehlung: feine Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten.

Golden yellow wine, nose is broad with mild fruity character reminiscent of yellow, spicy pineapple. On the palate it is soft and fresh in harmony with its strong and fruity expression. Recommended with mild seafood and seafood dishes.

Getränkekarte / Beverages

Jahrgangssortenweine rot / Vintage Red Wine

Cabernet Sauvignon Habánské sklepy **0,75 l 340,- CZK**

Spätlese / Late harvest Unterweingebiet / Subregion Velké Pavlovice

Dunkles Rubinrot mit schwarzvioletten Reflexen. Reifes Aroma mit Noten von schwarzer Johannisbeeren konfitüre und Brombeeren. Gehalt voller Geschmack, harmonisch mit samtigweicher Tannin-Struktur. Gerichtempfehlung: Steaks, saftige Rindfleischspezialitäten oder Edelpilzkäse.

Dark ruby colour with dark violet reflections, ripe nose reminiscent of blackcurrent jam and blackberries, palate rich, balanced with soft tannins. Recommended with steaks, „juicy“ beef dishes or soft white rind cheeses.

Frankovka Habánské sklepy **0,75 l 360,- CZK**

Spätlese / Late harvest Unterweingebiet / Subregion Velké Pavlovice

Höhere rubinrote Farbe, reich fruchtig würzige Nase mit Waldfrüchten Töne, relativ voll, mild würzigen Geschmack, der wird in der developnicely Flasche. Empfohlen mit gegrilltem Schweinefleisch, Braten wilden fow lor Käse.

Higher ruby colour, rich fruity spicy nose with forest fruit tones, relatively full, mildly spicy palate that will develop nicely in the bottle. Recommended with grilled pork, roast wild fow lor cheese.

Cuvée 1614 Habánské sklepy **0,75 l 340,- CZK**

Qualitywine Moravia

Wein wunderschöner rubin roter Farbe mit einem fruchtigen Bouquet, das an wilde Kirsche erinnert, im Hintergrund eingewürzt mit einem Holzgeschmack. Der Geschmack ist mit telvoll. Wir empfehlen zu Schweinefleisch gerichten, ausgezeichnet in einer Kombination mit Käsesort emitedlem weißem Schimmel.

Lovely ruby colour with rich fruity nose reminiscent of cherries, mild spices in the background with a hint of wood. Medium-bodied, harmonious palate with well-integrated tannins and pleasant acidity. We recommend serving with pork dishes, mild game or lamb. Excellent with soft white rind cheeses.

Zweigeltrebe Habánské sklepy **0,75 l 410,- CZK**

barrique Unterweingebiet / Subregion Velké Pavlovice

Spätlese / Late harvest

Ein dunkel roter Wein, der dank seiner Gärung in Fässer aus speziellem Eichenholz in äußeren Streifen Buketterhielt. Es blieben intensive fruchtige Bestandteile in ihm erhalten, vor allem das Aroma überreifer Sauer Kirsche und roter Beerenfrucht, ergänzt mit einem vanilligen Ton im Abgang. Wir empfehlen ihn zum Wild, dunklen Fleischsorten und zu reifem Käse.

A deep red wine which in part has a very rich bouquet due to aging in special oak barrels. It has retained its distinct fruit components, mainly its overripe Morello cherry and redberry nose, and finishes with a smoky vanilla tone. On the palate the wine has a robust and pleasant character with sweet vanilla in the finish. Serve with game, dark meat and ripe cheese.

Pinot Noir Mikulov **0,75 l 340,- CZK**

Selection barrique Sommelier club

Spätlese / Late harvest Unterweingebiet / Subregion Velké Pavlovice

Schöne rubinrote Farbe mit Licht Meniskus. Elegante Nase mit Forestfruit und Bitterschokolade Töne mit einer milden Hinterröche und Vanille im Hintergrund. Am Gaumen ist saftig und mäßig voll, mit angenehmen Tanninen und einer anhaltenden Länge mit sichtlicher Spur von Wilder Würze. Empfohlen werden mit relativ milden Steaks, Roastpork und Beefdishes und weichen, weißen Rinde Käse.

Beautiful ruby colour with light meniscus. Elegant nose featuring forest fruit and bitter chocolate tones with a mild hint of smoke and vanilla in the background. Palate is juicy and moderately full, with pleasant tannins and a persistent length with evident trace of wild game seasoning. Recommended with relatively mild steaks, roast pork and beef dishes, and soft white rind cheeses.