



**Zum gebratenen Storch**

## Vorspeisen/Starters

<b>Bierkäse fein gewürzt mit geröstete Brotscheiben und Knoblauch</b> <b>A G J</b> Beer cheese finely seasoned with toasted bread slices and garlic	7,90 €
<b>Hausgemachte Schweinepastete mit geröstete Brotscheiben</b> <b>A</b> Homemade pork pate with toasted bread slices	7,90 €
<b>Marinierter Camembert in Kräuteröl, Toastbrot</b> <b>A G</b> Marinated camembert in herbal oil, toasted bread	7,90 €
<b>Kleiner Gurkensalat mit Sahne und Knoblauch</b> <b>G</b> Small cucumber salad with cream and garlic	4,90 €
<b>Rote-Beete mit Ziegenkäse, Honig Dressing und Walnüsse</b> <b>G H</b> Beetroot with goat cheese, honey and walnuts	9,90 €

## Suppe/Soup

<b>Knoblauchsuppe mit Käse, Schinken und Croutons</b> <b>G I N</b> Garlic soup with cheese, ham and croutons	5,50 €
<b>Tagessuppe</b> <b>A</b> Soup of the day	5,50 €

## Vegetarische Gerichte/Vegetarian dishes

<b>Panierter Blumenkohl mit gekochte Kartoffeln mit Tatarsauce</b> <b>A C G J</b> Breaded cauliflower with cooked potatoes and tartar sauce	12,90 €
<b>Paniertes Käse mit Pommes Frites und Tatarsauce</b> <b>A C G J</b> Breaded cheese with french fries and tartar sauce	14,90 €
<b>Kartoffelnocken „CHEF“ mit Steinpilze, Rahm mit Gran Moravia Käse überbacken</b> <b>A C G</b> Potato dumplings "CHEF" with boletus mushrooms, cream with Gran Moravia cheese gratin	14,90 €

## Aus der Tschechische Küche Czech cuisine

<b>Kartoffelnocken mit Putenfleischstreifen und Steinpilz-Sahne-Soße</b> <b>A C G</b> Potato dumplings with turkey meat stripes and boletus mushroom cream sauce	16,90 €
<b>Segediener Schweine-Sauerkrautgulasch</b> <b>A G</b> <b>incl.</b> Szeged pork and sauerkraut goulash	16,90 €
<b>Schweinsbraten mit Rotkohl</b> <b>A</b> <b>incl.</b> Roast pork with cabbage	16,90 €
<b>Kartoffelknödeln mit Rauchfleisch gefüllt und Rotkohl</b> <b>A C</b> Potato dumplings filled with smoked meat and cabbage	16,90 €
<b>Gebratene Entekeule mit Rotkohl</b> <b>A</b> <b>incl.</b> Roast leg of duck with red cabbage	19,90 €
<b>Rinderbäckchen auf Rotwein, gebratenes Wurzelgemüse und Champignons</b> <b>A I L</b> <b>incl.</b> Beef cheeks on red wine, roasted root vegetables and mushrooms	19,90 €

## Vom Grill und aus der Pfanne From the grill and pans

<b>Otto's Burger /100% Rinderhackfleisch vom Weiderind/ karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Tomaten und Cheddar Käse, Grill Dressing, Pommes Frites, Ketchup</b> <b>A G</b> Otto's burger / 100% ground beef from free-range beef / caramelized onions, bacon, tomatoes and cheddar cheese, grill dressing, french fries, ketchup	15,90 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel, Zitrone</b> <b>A C</b> <b>incl.</b> Breaded pork schnitzel, lemon	15,90 €
<b>Putenleber mit Apfel, Zwiebel und Portweinsauce, Kartoffelmus</b> <b>A I</b> Turkey liver with apple, onion and port wine sauce, potatoes purée	15,90 €
<b>Putensteak mit Kräuterbutter</b> <b>G</b> <b>incl.</b> Turkey steak with herb butter	16,90 €
<b>Karreesteak mit Steinpilz-Sahne-Soße</b> <b>A G</b> <b>incl.</b> Pork steak with boletus mushroom and cream sauce	18,90 €
<b>Rumpsteak von Weiderind mit Pfeffersauce</b> <b>A G</b> <b>incl.</b> Rump steak of free-range cattle with pepper sauce	24,90 €

**incl.** inclusive eine Beilage nach Wahl

## Desserts

<b>Hausgemachte Apfelstrudel mit Vanilleneis, Schlagsahne</b> <b>A C G H</b> Homemade apple strudel with vanilla icecream, whipped cream	4,90 €
<b>Hausgemachte Käsekuchen, Himbeersauce</b> <b>A C G</b> Homemade cheesecake, raspberry sauce	4,90 €
<b>Hausgemachte Hefeknödel mit Heidelbeeren gefüllt mit Quark, Zucker und Butter</b> <b>A C G</b> Homemade yeast dumplings with blueberries filled with cottage cheese, sugar and butter	4,90 €

## Beilage/Side dishes

<b>Kartoffelknödel/Potato dumplings</b> <b>A C</b>	3,50 €
<b>Semmelknödel/Bread dumplings</b> <b>A C G</b>	3,50 €
<b>Gekochte Kartoffeln/Potatoes with parsley</b>	3,50 €
<b>Bratkartoffeln mit Zwiebel/Fried potatoes with onions</b> <b>I J</b>	3,50 €
<b>Kartoffelmus/Potato purée</b> <b>G</b>	3,50 €
<b>Kartoffelkroketten/Potato croquettes</b> <b>G</b>	3,50 €
<b>Pommes Frites/French fries</b>	3,50 €
<b>Rotkraut/Red cabbage</b> <b>A</b>	3,50 €
<b>Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch/Toast with garlic</b> <b>A</b>	3,50 €
<b>Tartarsauce/Tartar sauce</b> <b>C G J</b>	0,90 €
<b>Bratensauce/Meat sauce</b> <b>A</b>	1,90 €
<b>Steinpilz-Sahne-Soße/mushroom sauce</b> <b>A G</b>	6,00 €
<b>Pfeffersauce/Pepper sauce</b> <b>A G</b>	6,00 €

## Kinder Gerichte/Children's dishes

<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Himbeersauce</b> <b>A C</b> Potato pancakes with applesauce and raspberry sauce	4,90 €
<b>Nudeln mit Tomatensoße</b> <b>A</b> Pasta with tomato sauce	4,90 €
<b>Hähnchen Dinoschnitzel mit Kartoffelmus</b> <b>D F J</b> Chicken dinosaur schnitzel with mashed potatoes	6,90 €
<b>Bei Erwachsenen berechnet wir einen Aufpreis von / For adults we charge a surcharge of</b>	3,00 €

## Fassbier

<b>Pilsner Urquell</b> <b>A</b>	0,3l / 0,5l	2,90 / 4,50 €
Dezent malzige Süße verbindet sich mit feiner Herbe. Pilsner Urquell ist das erste Pils der Welt und unverkennbar durch die klare, goldene Farbe. Unverfälscht, pur und authentisch Alkoholgehalt 4,4% Alc. / Vol.		
<b>Landskron Premium Pilsner</b> <b>A</b>		2,90 / 4,50 €
Der hell-goldene Klassiker mit sahnigem Schaum, süffig und fein-malzig. Frisch-hopfige Citrus- und Kräuterdüfte mit harzigen Anklängen und einer nussigen Aromenote treffen auf eine deutliche, feinerbe Hopfenbittere. 4,8% Alc/Vol.		
<b>Staropramen Ležák 11 (Lagerbier)</b> <b>A</b>		2,90 / 4,50 €
4,7% Alc./vol., Verwendung von drei Arten von Malts und Hopfen gewonnen sieben einzigartige goldene Farbe, reichen Geschmack und angenehmen Hopfenaroma. 2011 preisgekrönt mit goldener Medaille beim Gold Biersiegel, preisgekrönt mit silber Medaille Brussels Beer Challenge 2012 und preisgekrönt 2 Sitze Czech Bier 2014.		
<b>Černá Barbora (Ostravar Schwarzbier)</b> <b>A</b>		2,90 / 4,50 €
5,1% Alc./Vol. Černá Barbora ist ein 13-Grad-Spezialbier, das aus vier Malz- und Bitterhopfensorten gebraut wird. Das beste dunkle Bier-Special der Czech Republik im Jahr 2018.		
<b>Staropramen Nealko (alkoholfreies Bier)</b> <b>A</b>		2,90 / 4,50 €
0,5% Alc./vol., Es hat einen leicht bitteren Geschmack und unverwechselbaren Biss.		
<b>Radler (mit Sprite)</b> <b>A 2</b>		2,90 / 4,50 €
<b>Diesel (mit Coca Cola)</b> <b>A 2 4 5</b>		2,90 / 4,50 €

## Alkoholfrei Getränke

<b>Säfte &amp; Nektare</b>	0,25 l
Apfelsaft	2,10 €
Orangensaft	2,10 €
Johannisbeerennektar	2,10 €
Kirschnektar	2,10 €
Bananensaft	2,10 €

<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,5 l
Hausgemachte Minzelimonade (Wasser, Kitl Syrob, Minze, Zitrone, Eis)	3,90 €
Hausgemachte Ingwerlimonade (Wasser, Kitl Syrob, Ingwer, Orange, Zitrone, Eis)	3,90 €
Hausgemachte Holunderlimonade (Wasser Kitl Syrob, Orange, Eis)	3,90 €
Hausgemachte Himbeerlimonade (Wasser, Kitl Syrob, Zitrone, Himbeeren, Eis)	3,90 €

	0,2 l / 0,4 l
Coca Cola <b>2 8</b>	2,10 / 3,50 €
Coca Cola Light <b>2 5 6 7 8</b>	2,10 / 3,50 €
Fanta <b>2 3</b>	2,10 / 3,50 €
Sprite <b>6 7</b>	2,10 / 3,50 €
Kinley Tonic <b>10</b>	2,10 / 3,50 €
Apfelschorle	1,90 / 3,50 €



## Wasser

Zitronenwasser mit fr. Zitrone 0,5l	2,90 €
Mattoni fl. 0,33l (Medium oder Stiles Mineral Wasser)	1,90 €
Soda Wasser 0,2l	1,00 €

## Kaffee Spezialitäten

Tasse Kaffee 0,16l	1,60 €
Große Tasse Kaffee 0,25l	1,90 €
Pott Kaffee 0,45l	2,90 €
Kaffee koffeinfrei	2,10 €
Espresso originale	2,10 €
Espresso Lungo	2,10 €
Espresso Doppio	2,90 €
Kaffee mit Schlagsahne ☉	2,90 €
Eiskaffee (mit Milch, Vanilleeis und Schlagsahne) ☉	3,90 €
Cappuccino ☉	2,90 €
Latte Macchiato ☉	2,90 €
Kaffèe Algeria (Kaffee, Eierlikör und Schlagsahne) ☉☉	3,90 €

## Warme Getränke

Heiße Schokolade ☉	2,70 €
Heiße Zitrone	2,10 €
Grog vom Rum	3,90 €
Glühwein 0,25l	3,50 €
Tee Dilmah	2,10 €

## Cocktails & Longdrink

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	5,90 €
Campari Orange oder Campari Soda	5,90 €
Tequila Sunrise (Tequila, Grenadina, Orangensaft)	5,90 €
Gin Tonic (Gin, Tonic)	6,50 €

## Aperitiv

Prosecco 15 cl	3,40 €
Cinzano /Bianco, Rosso, Dry/ 5 cl	3,20 €
Campari Bitter 5 cl	3,20 €
Aperol 5cl	3,20 €

## Spirituosen und Likörw

	0,2 cl
Becherovka 38% vol.	1,90 €
Fernet Branca 35% vol.	1,90 €
Jelinek Griotte Likör 30% vol.	1,90 €
Eierlikör 17% vol.	1,80 €
Baileys 17% vol.	1,90 €
Malibu 21% vol.	2,20 €
Amaretto Disarrono 28% vol.	2,20 €
Jägermeister 35% vol.	1,90 €
Ramazzotti Arancia Orange Halbbitter 25% vol.	2,20 €
Underberg 44% vol.	2,50 €
Wodka 40% vol.	1,90 €
Bacardi 37,5% vol.	2,20 €
Captain Morgan 35% vol.	2,20 €
Gin Bombay Sappire 40% vol.	2,20 €
Tequila Sierra Silver (Zitrone, Salz) 40% vol.	2,20 €
Tequila Sierra Gold (Orange, Zimt) 40% vol.	2,20 €

# Rudolf Jelínek

0,2 cl

## Originál Czech Distilleries

Jelínek Elixir (Holunderlikör) 14,7% vol.	2,20 €
Jelínek Himbeerlikör 24% vol.	2,90 €
Jelínek Aprikosenlikör 24% vol.	2,90 €
Jelínek Pflaumenlikör 24% vol.	2,90 €
Jelínek Sliwowitz 3 Jahre 45% vol.	2,50 €
Jelínek Sliwowitz Gold 3 Jahre 45% vol.	2,50 €
Jelínek Sliwowitz Gold Koscher 10 Jahre 50% vol.	3,50 €
Jelínek Marillenbrand 42% vol.	2,50 €
Jelínek Birnenbrand 42% vol.	2,50 €
Jelínek Slovácká Borovička /Wacholder/ 45% vol.	2,50 €
Jelínek Švejk Tuzemský Rum 37,5% vol.	2,20 €

## Whisky 2cl

Johnnie Walker 40% vol.	2,50 €
Tullamore Dew 40% vol.	2,50 €
Jack Daniels 43% vol.	2,50 €
Jim Beam 40% vol.	2,50 €

## Cognac und Brandy

Hennessy V.S 40% vol.	2,50 €
Metaxa 38% vol. *****	2,50 €

① mit Antioxidationsmittel(n) | ① mit Süßungsmittel(n) | ② mit Konservierungsstoff(en)  
③ enthält Phenylalaminquelle | ④ koffeinhaltig | ⑤ mit Farbstoff(en) | ⑥ Chinin-haltig  
⑦ Taurin-haltig | ⑧ mit Phosphat | ⑨ Geschmacksverstärker(n) | ⑩ geschwefelt

Ⓐ Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut) | Ⓑ Krebstiere-C/Eier  
Ⓓ Fisch | Ⓔ Erdnuss | Ⓕ Soja | Ⓖ Milch und Lactose | Ⓗ Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-,  
Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie Mandel und Pistazien)  
Ⓘ Sellerie | Ⓝ Senf | Ⓚ Sesamsamen | Ⓛ Schwefeldioxid und Sulfite wenn mehr als zehn  
Milligramm pro Liter oder Kilogramm des Lebensmittels enthalten sind | Ⓝ Nitridpökelsalz