Klášterní šenk

Täglich geöffnet: 11:30–23:00 Uhr

Inhaber: SPRÁVA BŘEVNOVSKÉHO KLÁŠTERA s. r. o.

DIČ CZ 05809673

Restaurantleiter: Petr Lívanec

Vorspeisen & Suppen

Kalte Vorspeisen

50 g Brot mit Aufstrichen (Griebenschmalz, Knoblauch/	130 Kč
80 g Schweinegrieben mit Fett und gehackten Zwiebeln	130 Kč
50 g Ziegenkäse, Brot	135 Kč
70 g Leberpastete, Brot	135 Kč
90 g Rinder-Carpaccio, Zitrone, Parmesan und Olivenöl	195 Kč
100 g Rindertatar (gemischt) inkl. 5 Stk. gebratenes Brot	295 Kč

Warme Vorspeisen

100 g Gegrillte Straußenleber mit gebratener Zwiebel /Brot, Remoulade/	145 Kč
50 g Gegrillter Ziegenkäse, Brot	145 Kč

Suppen

0,2 l Pilzcremesuppe	75 Kč
0,2 l Hühnerbrühe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse	65 Kč
0,2 l Tagessuppe	65 Kč

Spezialitäten des Klášterní šenk

1 Stk Traditionell gebackenes Schweinshaxe, serviert mit Sauerkirschen, Meerrettich und Senf (1,2 -1,5 kg)	625 Kč
600 g Gegrillte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce	385 Kč
200 g Spieß mit gegrilltem Fleisch und Gemüse, Knoblauch-Basilikum Sauce	385 Kč
300 g Lammhaxe mit Spinat und Demi-Glace Sauce	495 Kč
200 g Kaninchen mit Spinat	285 Kč
200 g Kaninchen auf Sahne, Speckknödel, Preiselbeeren	359 Kč
250 g Confierte Entenkeule, serviert mit Rot- und Weißkraut, Speckknödeln und Kartoffelknödeln	389 Kč
6 Stk Hähnchenflügel, serviert mit Knoblauchsauce	275 Kč
200 g Gegrillte Straußenleber mit gebratener Zwiebel, Remoulade	265 Kč

Gegrilltes Fleisch

Rindfleisch

250 g Steak	490 Kč

Schweinefleisch

200 g Schweinefilet	245 Kč
250 g Schweinenacken	245 Kč

Geflügelfleisch

150 g Hähnchenbrust auf Caesar-Salat	265 Kč
250 g Straußensteak	490 Kč

Warme Saucen / Für Fleisch/ 45 Kč

Traditionelle tschechische Rahmsauce	BBQ-Sauce
Blauschimmelkäsesauce	Preiselbeeren mit Wein
Pilzsauce	Pfeffersauce

Hauptgerichte

Traditionelle Gerichte

200 g „Halušky“ (traditionelle Kartoffelgnocchi) mit geräuchertem Fleisch und Sauerkraut	225 Kč
250 g „Halušky“ mit Schafskäse und Speck	225 Kč
150 g „Bramborák“ (traditioneller böhmischer Kartoffelpuffer) mit Straußenfleisch und Gemüse-Ragout	385 Kč
150 g Cremiges Kürbisrisotto mit Kastanien und Parmesan	225 Kč

Vegetarisch

250 g Buchweizenrisotto mit Knoblauch und Austernpilzen	225 Kč

Kindergerichte

75 g Schweine-Nuggets mit Salzkartoffeln oder Pommes frites	165 Kč

Fischgerichte

200 g Marinierter Lachs in Chili auf gemischtem Salat	425 Kč
200 g Gebratener Zander mit Zucchinisalat	425 Kč

Beilagen

150 g Kartoffelchips	65 Kč
200 g Salzkartoffeln	55 Kč
150 g Gebackene Kartoffelspalten	55 Kč
200 g Pommes frites	55 Kč
3 Stk „Bramborák“ (traditioneller böhmischer Kartoffelpuffer)	80 Kč
3 Stk Kartoffelknödel	65 Kč
3 Stk Speckknödel	65 Kč
100 g Rahmspinat mit Knoblauch	65 Kč
100 g Rot- oder Weißkraut	65 Kč
200 g Cremige Kartoffeln mit Thymian	80 Kč
200 g Grüne Bohnen mit Speck	65 Kč
200 g Gegrilltes Gemüse	95 Kč
1 Stk Mitnahmebehälter	10 Kč
100 g Geröstete Mandeln	120 Kč
Brot	45 Kč
1 Stk Gebratenes Brot	10 Kč

Salate

200 g Krautsalat mit Meerrettich	85 Kč
350 g Überbackener Ziegenkäsesalat mit Honig-Croutons, Mandeln und Trauben	245 Kč
400 g Hähnchensalat mit Wachteleiern, Mayonnaise-Dressing	245 Kč

Saucen

Tartar Sauce/ Remoulade	35 Kč
Knoblauch-Basilikum	35 Kč
Chili-Tomate	35 Kč
Ketchup	35 Kč

Nachspeisen

4 Stk Quarkknödel mit Apfelmus, verfeinert mit Sauerrahm	135 Kč
2 Stk Böhmische Liwanzen mit Heidelbeeren und Sahne	135 Kč
3 Stk Vanilleeis mit heißer Himbeersauce	135 Kč
1 Stk Kugel Eis (Vanille, Schokolade oder Mandarinen-Sorbet)	45 Kč
2 Stk Mandarinen-Sorbet mit Sekt	115 Kč
1 Stk Schokoladen-Biskuitkuchen mit eingelegten Kirschen	135 Kč

Festmahle – müssen mindestens 48 Stunden im Voraus bestellt werden / mind. für 8 Personen

Festmahl I **750 Kč / pro Person**

Aufstriche: Griebenschmalz-Aufstrich, Knoblauchaufstrich.
Fleisch: Würzige Schweinerippchen, Ente mit Rot- und Weißkraut, Kartoffel- und Semmelknödel, Altböhmische gebackene Schweinshaxe, Gegrillter Schweinenacken, Hähnchenflügel.
Beilagen: Böhmische Kartoffelpuffer, Maiskolben, Grüne Bohnen mit Speck, Gemüse.
Süßspeisen: 1 Stk. Böhmische Liwanzen mit Heidelbeeren und Sahne.
Pro Person: 50 g Aufstriche und Saucen, 300 g Fleisch, 100 g Brot.

Festmahl II **850 Kč / pro Person**

Aufstriche: Griebenschmalz-Aufstrich, Knoblauchaufstrich.

Garnierte Platte: Entenpastete, Schinken, Käse und Garnitur.

Fleisch: Würzige Schweinerippchen, Ente mit Rot- und Weißkraut, Kartoffel- und Semmelknödel, Altböhmische gebackene Schweinshaxe, Gegrillter Schweinenacken, Hähnchenflügel.

Beilagen: Böhmische Kartoffelpuffer, Maiskolben, Grüne Bohnen mit Speck, Gemüse.

Süßspeisen: 1 Stk. Böhmische Liwanzen mit Heidelbeeren und Sahne.

Pro Person: 50 g Aufstriche und Saucen, 80 g von der Garnierplatte, 300 g Fleisch, 100 g Brot.

Weine vom mährischen Weingut Spielberg

0,75 l Ryzlink Rýnský, Spätlese, Austerlitz	650 Kč
0,75 l Veltlínské Zelené, Spätlese	650 Kč
0,75 l Pinot Gris, Spätlese	650 Kč
0,75 l Frankovka, Spätlese	650 Kč
0,75 l Zweigeltrebe, Spätlese	650 Kč
0,20 l Rosé Spielberg	180 Kč
0,75 l Rosé Spielberg	550 Kč
0,20 l Margarita – Weiß	180 Kč
0,75 l Margarita – Weiß	550 Kč
0,20 l Margarita – Rot	180 Kč
0,75 l Margarita – Rot	550 Kč

Wir möchten helfen, das Kloster Břevnov zu renovieren.
Mit dem Kauf einer Flasche dieses Weins spenden Sie 50 CZK für das Restaurierungsprojekt.

Tafelweine

0,20 l Rot, Weiß	90 Kč
0,40 l Rot, Weiß	180 Kč

Getränkekarte

Aperitif

0,04 l Campari	70 Kč
0,10 l Cinzano Rosso, Bianco, Dry	70 Kč
0,10 l Crodino (alkoholfrei)	60 Kč
0,25 l Aperol Spritz	165 Kč

Portwein

0,04 l Port Ruby	60 Kč
0,04 l Port Tawny	90 Kč

Champagner & Schaumwein

0,75 l Champagner	2350 Kč
0,75 l Bohemia Sekt – halbtrocken, brut	390 Kč
0,75 l Bohemia Sekt – alkoholfrei	390 Kč
0,75 l Prosecco	660 Kč

Lokales Fassbier

Benedikt 12°	0,30 l 60 Kč / 0,50 l	70 Kč
Benedikt IPA 15°	0,30 l 60 Kč / 0,50 l	70 Kč
Benedikt 11° dunkel	0,30 l 60 Kč / 0,50 l	70 Kč
Benedikt gemischt	0,30 l 60 Kč / 0,50 l	70 Kč

Fassbier

Rychtář 11° hell	0,30 l 55 Kč / 0,50 l	65 Kč
Lobkowicz – alkoholfrei	0,30 l 55 Kč / 0,50 l	65 Kč
Cider	0,33 l	60 Kč

Alkoholfreie Getränke

0,25 l Pepsi-Cola, Pepsi-Max, Mirinda Orange, 7UP	55 Kč
0,25 l Indian Tonic	55 Kč
0,25 l Lipton Eistee Pfirsich	55 Kč
0,33 l Mattoni – Sprudel wasser, fein perlend, still	50 Kč
0,20 l Granini Apfel, Orange, Erdbeere, Birne	55 Kč
0,20 l Ginger Beer	65 Kč
1,00 l San Benedetto	95 Kč
0,50 l Leitungswasser	45 Kč
0,30 l Hausgemachte Limonade (tagesaktuell)	60 Kč
0,50 l Hausgemachte Limonade (tagesaktuell)	90 Kč

Rum

0,04 l Gold of Mauritius	180 Kč
0,04 l Angostura white rum	120 Kč
0,04 l Diplomático Reserva	120 Kč
0,04 l Plantation XO	140 Kč

Vodka

0,04 l Skyy vodka	90 Kč

Gin

0,04 l Brokers	90 Kč

Whisky

0,04 l Johny Walker Red Label	90 Kč
0,04 l Nikka	180 Kč

Irish Whisky

0,04 l Tullamore Dew	90 Kč
0,04 l Bushmills	90 Kč

Cognac

0,04 l Godet V.S.	150 Kč
0,04 l Godet V.S.O.P.	280 Kč

Brandy

0,04 l Metaxa*****	90 Kč

Liköre

0,04 l Jagermeister	90 Kč
0,04 l Fernet Stock	70 Kč
0,04 l Mint Likör	70 Kč
0,04 l Becherovka	70 Kč
0,04 l Griotte	70 Kč
0,04 l Eierlikör	70 Kč
0,04 l Honiglikör	70 Kč
0,04 l Mandellikör	90 Kč
0,04 l Vogelbeerlikör	90 Kč
0,04 l Sauerkirschlikör	90 Kč

Sonstige Spirituosen

0,04 l Hildprandt Himbeerbrand	95 Kč
0,04 l Hildprandt Pflaumenbrand	95 Kč
0,04 l Hildprandt Aprikosenbrand	95 Kč
0,04 l Hildprandt Birnenbrand	95 Kč
0,04 l „Tuzemák“ - Aromatisierte Spirituose	70 Kč

HEIßGETRÄNKE

7 g Espresso	60 Kč
7 g Cappuccino	75 Kč
14 g Flat White	125 Kč
14 g Doppio	110 Kč
7 g Türkischer Kaffee	60 Kč
7 g Wiener Kaffee	75 Kč
7 g Latte	85 Kč
2 g Teeauswahl	50 Kč
0,20 l Frischer Minz – oder Frischer Ingwertee	75 Kč
0,20 l Heiße Schokolade	95 Kč
0,20 l Grog	85 Kč
0,20 l Heiße Griotte	85 Kč
0,20 l Punsch	85 Kč
0,20 l Glühwein	95 Kč
0,04 l Heißer Honigmet	85 Kč
10 g Honig	10 Kč

SPEZIALKAFFEES

7 g Irish Kaffee	95 Kč
7 g „Algerischer Kaffee“ (Kaffee mit Sahne und Eierlikör)	95 Kč
7 g Eiskaffee (mit Eiscreme und Schlagsahne)	95 Kč
7 g Frappé	85 Kč
7 g Entkoffeinierter Kaffee	60 Kč