

## *GESCHICHTE DES GEBÄUDES DES „HOTEL ZÁMEK“*

*Nach der Tradition stand ursprünglich in der Gemeinde Šumbark, unweit des Flüsschens Lučina, an einem „Vlčí jáma“ („Wolfsgrube“) genannten Ort eine Befestigung aus der Gründungszeit der Gemeinde. Das neue gemauerte Kastellgebäude an der Stelle des heutigen Schlösschens erstand offenbar im 15. Jhdt., schriftlich ist es jedoch zum Jahr 1588 nachgewiesen. An der Nordseite, in unmittelbarer Nähe des Schlosses, stand ein hölzernes St.-Katharinen-Kirchlein mit örtlichem Friedhof. Später wurde diese Kirche durch einen gedeckten Gang mit dem Schlossgebäude verbunden.*

*Zum Ende des 18. Jhdts. hatte das Gebäude schon die heutigen Ausmaße und die ungefähre Gestalt. Am 30. Oktober 1823 brach auf dem Schloss ein gewaltiges Feuer aus, das die Wirtschaftsgebäude verschlang, das Schloss beschädigte und das Holzkirchlein einschließlich des Holzganges völlig zerstörte. Bei den anschließenden Reparaturarbeiten erhielt das Schlossgebäude die heutige Gestalt. Es wurden mehrere Wirtschaftsgebäude errichtet und die Kirche wurde an einer anderen Stelle aufgebaut. Um das Schlossgebäude herum wurde ebenfalls mit der Anlegung eines Parks begonnen, die allerdings nicht vollkommen realisiert wurde. Bereits 1845 hörte das Schloss auf, als Herrensitz zu dienen und wurde zur Gutsverwaltung und als Unterkunft für die Beamtschaft genutzt. Nach dem 2. Weltkrieg verfiel das Schloss.*

*Beim Bau Havířovs in den 60-er Jahren des 20. Jhdts. wurde das Gebäude verwüstet und zum Abriss bestimmt, am Ende jedoch 1970 wieder in Stand gesetzt. Ab 1992 war das Schlösschen im Besitz der Stadt Havířov, die Investor der umfangreichen Rekonstruktion 1997 war. Hier wurde das Hotel Zámek in Betrieb genommen, das von der Gesellschaft Zámek Havířov, s.r.o. (GmbH) betrieben wird.*



## *NATIONALE UND REGIONALE GERICHTE*

<i>0,25 l Walachische Sauersuppe</i> .....	<i>35,-</i>
<i>150 g Paniertes Hähnchenschnitzel</i> .....	<i>120,-</i>
<i>150 g Putenmischung mit Kartoffelpuffer.</i> .....	<i>130,-</i>
<i>150 g Schweinehochzeitschnitzel.</i> .....	<i>125,-</i>
<i>1/2 Entenbraten, Weißkohl und Rotkohl, Kartoffelknödel und Semmelknödel.</i> .....	<i>380,-</i>
<i>(Vorbereitung 300 Min.)</i>	
<i>150 g Lendenbraten mit der Sahne, Preiselbeeren und Semmelknödel.</i> .....	<i>130,-</i>
<i>260 g Gefüllter Kartoffelpuffer mit Hermelin.</i> .....	<i>110,-</i>
<i>250 g Quarktaschen mit Obst</i> .....	<i>90,-</i>

## *KALTE VORSPEISEN*

150 g	<i>Salat Caprese</i> .....	75,-
	<i>/Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Balsamico/</i>	
60 g	<i>Schinken mit Krensaahne</i> .....	45,-
100 g	<i>Käsige Variation</i> .....	65,-
100 g	<i>Garnelencocktail</i> .....	60,-

## *SUPPEN*

0,25 l	<i>Hähnchenbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln</i> .....	35,-
0,25 l	<i>Rindsuppe mit Leberknödel und Nudeln</i> .....	35,-
0,25 l	<i>Slesische Knoblauchsuppe mit Schinken</i> .....	35,-
0,25 l	<i>Champignoncreme mit Kräuternocken</i> .....	40,-
0,25 l	<i>Kuttelflecksuppe</i> .....	35,-
0,25 l	<i>Walachische Sauersuppe</i> .....	35,-

## *WARME VORSPEISEN*

2 St.	<i>Toast Hawaii</i> .....	45,-
	<i>/Schinken, Ananas, Käse/</i>	
50 g	<i>Röstbrot mit Feuerfleisch</i> .....	55,-
100 g	<i>Röstbrot mit Geflügelleber und Käse</i> .....	55,-
1 St.	<i>Bratbaguette mit Speck, Käse und Tomaten</i> .....	45,-

## *FISCHE*

150 g	<i>Butterfisch mit Kartoffelnocken und Spinat</i>	170,-
150 g	<i>Forelle mit Kräuterbutter</i>	125,-
150 g	<i>Gegrillter Lachs mit Butter, Zitronensoße und grünen Bohnen.</i>	190,-
150 g	<i>Lachsfilet mit dem pikanten Kuskus, Tomaten und Oliven</i>	255,-
150 g	<i>Gegrillter Lachs mit Spinat und Mandeln</i>	190,-
150 g	<i>Pikanter Kuskus mit Garnelen</i>	190,-
150 g	<i>Lachsspieß.</i> <i>/Speck, Tomaten, Champignons/</i>	190,-
150 g	<i>Gegrillter Tunfisch mit Brokoli, Blumenkohl und Zitronensoße</i>	270,-
150 g	<i>Tunfischbraten mit Tomaten und Mozzarella.</i>	270,-
<i>Für jede 10 g</i>	<i>Filet</i>	<i>über 150 g</i> . . . . . 4,-
<i>Für jede 10 g</i>	<i>Forelle</i>	<i>über 150 g</i> . . . . . 5,-
<i>Für jede 10 g</i>	<i>Butterfisch</i>	<i>über 150 g</i> . . . . . 8,-
<i>Für jede 10 g</i>	<i>Lachs</i>	<i>über 150 g</i> . . . . . 12,-
<i>Für jede 10 g</i>	<i>Tunfisch</i>	<i>über 150 g</i> . . . . . 15,-

## GEFLÜGEL

150 g	Hähnchensteak mit Kräuterbutter. . . . .	115,-
150 g	Hähnchenmandelnbrusstück mit Brokoli. . . . . /Zwiebel, Curry, Käse, Mandeln, Sahne/	130,-
150 g	Hähnchenmedaillons mit Garnelen. . . . . /Garnelen, Oliven, Porree, Sahne/	130,-
150 g	Hähnchensteak mit Geflügelleber und Käse. . . . .	120,-
150 g	Hähnchenschnitzel „Valentin“ . . . . . /Käse, Schinken, Broccoli/	130,-
150 g	Hähnchenmedaillons in der Pfeffersoße. . . . .	130,-
150 g	Geteilte Hähnchenmedaillons . . . . . /Hähnchenbrusstück, Hermelin/	150,-
150 g	Hähnchen „Souvelaki“ . . . . .	140,-
150 g	Hähnchenmedaillons MILLE FILLE mit Pilzkartoffelpuffer . . . . .	155,-
150 g	Pikante Hähnchenspaghettiform. . . . .	120,-
150 g	Café de Paris . . . . . /Hähnchensteak mit Speck, Tomaten und Käse/	150,-
150 g	Paniertes Hähnchenschnitzel . . . . .	120,-
150 g	Hähnchenschlosspaghettiform im Bier . . . . .	125,-
150 g	Panierte Hähnchen Gordon bleu. . . . . /Schinken, Käse/	120,-
150 g	Putenschnitzel mit Einfüllung . . . . . /Käse Niva, Butter, Speck, Porree/	130,-
150 g	Putenmischung mit Kartoffelpuffer. . . . .	130,-

## RINDSCHNELLGERICHTE

400 g	<i>Chateaubriand classic</i> . . . . .	460,-
300 g	<i>Neapolsteak mit Pfeffersoße</i> . . . . . <i>/Rindlendenbraten, Pfeffersoße/</i>	450,-
200 g	<i>Tournedos mit grünen Bohnen</i> . . . . . <i>/Rindlendenbraten, grüne Bohnen, durchwachsener Speck/</i>	315,-
200 g	<i>Beefsteak des Fürstes Wenzel</i> . . . . . <i>/Rindlendenbraten, Zwiebel, Champignons, Kren/</i>	295,-
200 g	<i>Pfeffersteak</i> . . . . .	280,-
200 g	<i>Englisch Beefsteak</i> . . . . . <i>/Rindlendenbraten, Ei/</i>	280,-
200 g	<i>Rindscheiben „Carpaccio“</i> . . . . . <i>/Rindlendenbraten mit Spinat und Parmesankäse/</i>	290,-
200 g	<i>Chilli con carne</i> . . . . . <i>/Rindspaghettiform, Speck, Bohnen, Tomaten, Zwiebel, Chilli, Paprika/</i>	280,-

## SCHWEINESCHNELLGERICHTE

150 g	Schweinesteak mit Kräuterbutter .....	120,-
150 g	Schweines Kotelett „Labužník“ .....	140,-
	/Bratwurst, Käse, Schinken/	
150 g	Gefülltes Schweinefleisch .....	160,-
	/Oliven, Käse, Käse Hermelin, Käse Nivoa, Champignons/	
150 g	Schweinefleisch mit Speck .....	160,-
	/Durchwachsener Speck, Pfeffersoße/	
150 g	Schweinefleisch in der pikanten Soße mit dem Kuskus la Berbere .....	170,-
150 g	Schweinespieß .....	135,-
	/Zwiebel, Speck, Knoblauch/	
150 g	Gebratenes Schweinefilet „Lučina“ .....	135,-
	/Schinken, Käse, Knoblauch, Peperoni/	
150 g	Schweinehochzeitschnitzel .....	125,-
150 g	Grafbeutel .....	140,-
	/Käse Nivoa, Schinken, Champignons/	
150 g	Schlossgeheimnis .....	155,-
	/Schweinefleisch, Preiselbeeren, Sahne, Pfirsich/	
150 g	Kotelett „Živán“ mit Bratkartoffel .....	160,-
200 g	Schweineleber auf dem Grillrost mit Zwiebel .....	100,-

## *SPEZIALITÄTEN DER SCHLOSSKÜCHE*

150 g	<i>Medaillons des Grafs</i> . . . . .	140,-
	<i>/Schweinelende, Putenfleisch, Champignons/</i>	
150 g	<i>Richtar's Mischung</i> . . . . .	220,-
	<i>/Rindlende, Schweinelende, Zwiebel, Speck/</i>	
150 g	<i>Schlosshölle</i> . . . . .	190,-
	<i>/Rindlende, Schweinelende, Hähnchenbrust, Speck, Gemüse/</i>	
400 g	<i>Schlosscord</i> . . . . .	320,-
	<i>/Rindlende, Schweinelende, Hähnchenbrust, Putenschnitzel/</i>	
200 g	<i>Tatarbeefsteak, 4 St. Röstbrot</i> . . . . .	310,-
	<i>(auf Ihren Wunsch)</i>	
150 g	<i>Delikatesse der Schlossherrin</i> . . . . .	140,-
	<i>/Putenfleisch, Hähnchenfleisch, Käsesoße/</i>	

## *ALTSCHECHISCHE KÜCHE*

1400 g	<i>Gegrillte Schweineknie</i> . . . . .	260,-
	<i>(Vorbereitung 300 Min.)</i>	
1/2	<i>Entenbraten, Rotkohl,</i>	
	<i>Semmelknödel, Kartoffelknödel</i> . . . . .	380,-
	<i>(Vorbereitung 300 Min.)</i>	
400 g	<i>Schweineschlachtschüssel,</i>	
	<i>Sauerkraut, Kartoffeln, Kartoffelknödel</i> . . . . .	180,-
150 g	<i>Bratleberwurst, Kartoffeln, Krautsalat</i> . . . . .	110,-
150 g	<i>Bratblutwurst, Kartoffeln, Sauerkraut</i> . . . . .	110,-
150 g	<i>Lende mit Sahne und Preiselbeeren, Semmelknödel</i> . . . . .	130,-
150 g	<i>Znaimer Rindbraten, Reis</i> . . . . .	110,-

## *SALATEN*

200 g	<i>Kohlsalat mit Dill</i> . . . . .	25,-
200 g	<i>Kohlsalat mit Kren</i> . . . . .	20,-
120 g	<i>Gurkensalat</i> . . . . .	25,-
120 g	<i>Gurkensalat mit Sahne</i> . . . . .	30,-
120 g	<i>Tomatensalat</i> . . . . .	35,-
200 g	<i>Salat „Šopský“</i> . . . . .	50,-
	<i>/Gurken, Paprika, Tomaten, Käse</i>	
300 g	<i>Griechischer Salat</i> . . . . .	60,-
400 g	<i>Salat Korfu</i> . . . . .	110,-
	<i>/Gemüse, Hähnchenfleisch, Oliven, Champignons, Peperoni/</i>	
400 g	<i>Gemüsesalat mit Lachs</i> . . . . .	170,-
	<i>/Lachs-steak/</i>	
400 g	<i>Gemüsesalat mit Tunfisch</i> . . . . .	190,-
400 g	<i>Türkischer Salat</i> . . . . .	100,-
	<i>/Reis, Hähnchenbrust, Curry, Joghurt/</i>	
400 g	<i>Teigwarensalat</i> <i>mit gegrillten Hähnchenstücke und Gemüse</i> . . . . .	110,-
	<i>/Joghurtsdressing/</i>	
400 g	<i>Salat Ceasar</i> . . . . .	130,-
	<i>/Gegrillte Hähnchenstücke, Kopfsalat, Parmesankäse, Dressing/</i>	

## *WARMER GEMÜSE*

150 g	<i>Baby Karrote</i> . . . . .	35,-
150 g	<i>Grüne Bohnen mit Butter</i> . . . . .	45,-
150 g	<i>Brokoli mit Butter</i> . . . . .	45,-
150 g	<i>Mais mit Butter und Käse</i> . . . . .	50,-
150 g	<i>Warme Gemüsemischung</i> . . . . .	50,-
150 g	<i>Gegrillte Gemüse</i> . . . . .	55,-

## *FLEISCHLOSE GERICHTE*

180 g	<i>Bratchampignons</i>	90,-
180 g	<i>Bratblumenkohl</i>	80,-
150 g	<i>Brokoli mit Käsesoße und Mandeln.</i>	100,-
120 g	<i>Bratkäse</i>	85,-
150 g	<i>Bratkäse Hermelin mit Schinken</i>	110,-
260 g	<i>Gefüllter Kartoffelpuffer mit Käse Hermelin</i>	100,-

## *TEIGWAREN*

400 g	<i>Sahnegnochi mit Spinat</i>	149,-
400 g	<i>Penne Bolognese</i>	149,-
400 g	<i>Penne in der alttschechischen Soße mit Hähnchenbrust</i>	149,-
400 g	<i>Penne Quattro</i>	149,-
	<i>/vier Sorten Käsesoße/</i>	

## BEILAGEN

150 g	<i>Pommes – frites.</i>	30,-
150 g	<i>Kartoffelkroketten.</i>	30,-
150 g	<i>Kartoffelrösti.</i>	35,-
150 g	<i>Bratkartoffelscheiben.</i>	35,-
150 g	<i>Amerikanische Kartoffeln</i>	35,-
200 g	<i>Brühkartoffeln mit Butter.</i>	30,-
200 g	<i>Röstkartoffeln</i>	30,-
200 g	<i>Schlosskartoffeln</i>	45,-
	<i>/Bratkartoffeln mit Speck, Champignons, Mandeln, Knoblauch/</i>	
200 g	<i>Kartoffeln mit Sauersahne und Porree</i>	35,-
200 g	<i>Kartoffelpuffer</i>	45,-
200 g	<i>Kartoffelgnocchi</i>	30,-
150 g	<i>Reis</i>	25,-
170 g	<i>Reis mit Champignons</i>	30,-
170 g	<i>Curryreis</i>	30,-
150 g	<i>Zugemüse</i>	30,-
50 g	<i>Tatarensoße.</i>	15,-
50 g	<i>Teufelsoße</i>	15,-
50 g	<i>Knoblauchsoße.</i>	15,-
50 g	<i>Ketchup.</i>	15,-
1 St.	<i>Röstbrot</i>	8,-
	<i>Gebäck</i>	20,-

## DESSERTS

<i>Bananenschale</i> .....	55,-
<i>Bratäpfel mit Sahne und Preiselbeeren</i> .....	60,-
<i>Kartoffelnocken mit Mohn</i> .....	90,-
<i>Quarktaschen</i> .....	90,-
<i>Kokoseierkuchen mit Eis</i> .....	60,-
<i>Schlosseierkuchen mit Obst</i> .....	60,-

## BECHER

<i>Himbeersucht</i> .....	65,-
<i>Nussknacker</i> .....	65,-
<i>Vitaminobstbecher</i> .....	65,-
<i>Schwarzer Baron</i> .....	65,-
<i>40 g Eiskugel</i> .....	17,-
<i>40 g Schlagsahne</i> .....	10,-

## FRÜHSTÜCKE

100 g	Schinken, Zugemüse, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
100 g	Käse, Zugemüse, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
50 g	Schinken, 50g Käse, Zugemüse, Butter, Konfitüre. . . . .	70,-
70 g	Wurst Herkules, 30g Käse Hermelin, Zugemüse, Butter, Konfitüre . . . . .	70,-
3 St.	Rühreier mit Zwiebel, Pastete, Butter, Konfitüre . . . . .	70,-
120 g	Pfannenkuchen mit Käse, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
100 g	Gerösteter Schinken mit Eier, Zugemüse, Butter, Konfitüre. . . . .	90,-
100 g	Ostrauer Bratwurst, Senf, Kren, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
120 g	Würstchen, Kren, Senf, Butter, Konfitüre . . . . .	70,-
100 g	Jogurt, Müsli, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
300 g	Gemüseteller, Butter, Konfitüre . . . . .	70,-
300 g	Obstteller, Honig, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
6 St.	Hausgemachte Kuchen, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
2 St.	Toast mit Käse und Wurst, Butter, Konfitüre . . . . .	65,-
100 g	Englisches Frühstück, Butter, Konfitüre . . . . . /Englischer Speck, Würstchen, Setzei/	90,-
100 g	Cornflakes, Milch, Butter, Konfitüre. . . . .	65,-
1 St.	Butter . . . . .	10,-
1 St	Pastete. . . . .	15,-
1 St	Honig . . . . .	12,-
1 St	Konfitüre. . . . .	8,-
0,2l	Milch. . . . .	10,-
	Gebäck. . . . .	20,-

## APERITIFS

1 dl	Martini bianco, dry, rosso, rosé	50,-
1 dl	Cinzano bianco, dry, rosso, rosé	50,-
4 cl	Campari bitter	50,-
4 cl	Sherry dry seco	45,-
4 cl	Sherry medium	45,-
4 cl	Portwein Oporto Ruby	50,-
4 cl	Portwein Silenos	90,-

## COGNAC, BRANDY

4 cl	Hennessy V.S.O.P.	160,-
4 cl	Hennessy V.S.	120,-
4 cl	Courvoiser V.S.O.P.	160,-
4 cl	Courvoiser V.S.	120,-
4 cl	Martel V.S.	120,-
4 cl	Remi Martin V.S.O.P.	150,-
4 cl	Remi Martin V.S.	120,-
4 cl	J. Domet X.O.	70,-
4 cl	Napoleon Duclos	30,-
4 cl	Metaxa *****	80,-
4 cl	Metaxa *****	55,-
4 cl	Metaxa ***	40,-

## LIKÖRE

4 cl	Stará myslivecká (Magenbitter)	30,-
4 cl	Karlsbader Becherbitter	35,-
4 cl	Fernet stock	30,-
4 cl	Fernet stock citrus	30,-
4 cl	Jägermeister	55,-
4 cl	Baileys	50,-
4 cl	Carolans	50,-
4 cl	Malibu	40,-
4 cl	Amaretto	30,-
4 cl	Cointreau	60,-
4 cl	Galiano	55,-
4 cl	Sambuca	55,-
4 cl	Magister	30,-
4 cl	Berentzen	30,-
4 cl	Griotte	25,-

## DESTILATE

4 cl	<i>Gin Beefeater</i>	50,-
4 cl	<i>Wodka Finlandia</i>	40,-
4 cl	<i>Wodka Smirnoff</i>	40,-
4 cl	<i>Wodka Koskenkorva Peach</i>	35,-
4 cl	<i>Wodka Plum</i>	35,-
4 cl	<i>Wodka Plum KOSHER</i>	55,-
4 cl	<i>Sliwowitz Jelínek</i>	65,-
4 cl	<i>Sliwowitz Jelínek KOSHER</i>	90,-
4 cl	<i>Rum Havana club</i>	50,-
4 cl	<i>Rum Bacardi</i>	50,-
4 cl	<i>Einheimischer Rum</i>	30,-
4 cl	<i>Tequila Olmeca</i>	75,-
4 cl	<i>Tequila Siera</i>	60,-
4 cl	<i>Grappa</i>	60,-
4 cl	<i>Absinth</i>	60,-

## WHISKY

4 cl	<i>Glenfidich 12</i>	130,-
4 cl	<i>Glenfidich 15</i>	160,-
4 cl	<i>Glenfidich 18</i>	200,-
4 cl	<i>Chivas Regal 12</i>	110,-
4 cl	<i>Jack Daniel's</i>	75,-
4 cl	<i>Jim Beam</i>	65,-
4 cl	<i>Jim Beam Black</i>	80,-
4 cl	<i>Ballantine's Gold 12</i>	120,-
4 cl	<i>Ballantine's</i>	50,-
4 cl	<i>Medley's</i>	50,-
4 cl	<i>Jameson Irish</i>	55,-
4 cl	<i>Four Roses</i>	50,-
4 cl	<i>Johnnie Walker</i>	50,-
4 cl	<i>Crown Royal</i>	70,-
4 cl	<i>Tullamore dew</i>	55,-
4 cl	<i>Grant's</i>	50,-
4 cl	<i>J+B</i>	55,-

## *ALKOHOLFREIE GETRÄNKE*

<i>0,33l Rajec</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,33l Rajec Aromatisiertes Mineralwasser</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,33l Mattoni Aromatisiertes Mineralwasser</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,75l Mattoni, Aquila</i> .....	<i>38,-</i>
<i>0,2l Evian Mineralwasser</i> .....	<i>45,-</i>
<i>0,33l Coca-Cola, Coca-Cola light</i> .....	<i>27,-</i>
<i>0,2l Sprite</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,2l Fanta</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,25l Tonic</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,33l Kofola</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,25l Vinea</i> .....	<i>30,-</i>
<i>0,2l Snipp Fruchtsaft</i> .....	<i>25,-</i>
<i>0,2l Tomatennektar</i> .....	<i>35,-</i>
<i>0,25l Grüner Tee</i> .....	<i>35,-</i>
<i>0,2l Eistee Peach</i> .....	<i>35,-</i>
<i>0,1l Juice (nach Angebot)</i> .....	<i>15,-</i>
<i>0,25l Red Bull</i> .....	<i>70,-</i>
<i>0,2l Fresh</i> .....	<i>55,-</i>
<i>0,2l Aloe Vera</i> .....	<i>60,-</i>

## *BIER*

<i>0,5l Radegast Premium 12% . . . . .</i>	<i>27,-</i>
<i>0,3l Radegast Premium 12% . . . . .</i>	<i>20,-</i>
<i>0,5l Pilsner Urquell 12% . . . . .</i>	<i>33,-</i>
<i>0,3l Pilsner Urquell 12% . . . . .</i>	<i>25,-</i>
<i>0,5l Radegast Birell - Flaschenbier . . . . .</i>	<i>25,-</i>
<i>0,33l Radegast Birell - Flaschenbier . . . . .</i>	<i>20,-</i>
<i>0,4l Master - Dunkelbier . . . . .</i>	<i>33,-</i>

## *ZUR ERGÄNZUNG*

<i>1 St. Gesalzene Erdnüsse . . . . .</i>	<i>25,-</i>
<i>1 St. Salzstangen . . . . .</i>	<i>20,-</i>
<i>1 St. Chips . . . . .</i>	<i>25,-</i>
<i>1 St. Salzmandeln . . . . .</i>	<i>45,-</i>
<i>1 St. Pistazien . . . . .</i>	<i>45,-</i>
<i>1 St. Cashewnüsse . . . . .</i>	<i>45,-</i>
<i>1 St. Tatra Kondensmilch . . . . .</i>	<i>7,-</i>
<i>1 St. Kaffeesahne . . . . .</i>	<i>7,-</i>

## WARME GETRÄNKE

7 g	<i>Türkischer Kaffee</i> .....	27,-
7 g	<i>Espresso</i> .....	27,-
7 g	<i>Wiener Kaffee</i> .....	35,-
7 g	<i>Algerischer Kaffee</i> .....	45,-
	<i>/Eierlikör/</i>	
7 g	<i>Pariser Kaffee</i> .....	45,-
	<i>/Schlagsahne, Schokolikör/</i>	
7 g	<i>Irischer Kaffee</i> .....	55,-
	<i>/Whisky/</i>	
7 g	<i>Schlosskaffee</i> .....	55,-
	<i>/Schlagsahne, Eierlikör, Eiscreme/</i>	
7 g	<i>Cappuccino</i> .....	35,-
7 g	<i>Latte Macchiato</i> .....	40,-
7 g	<i>Eiskaffee</i> .....	45,-
7 g	<i>Kaffee Frappé</i> .....	40,-
1,5 g	<i>Tee, Zitrone, Honig</i> .....	35,-
0,2l	<i>Grog</i> .....	40,-
0,2l	<i>Glühwein</i> .....	40,-
25 g	<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i> .....	40,-
1,5 g	<i>Blühender Tee</i> .....	40,-

## ALKOHOLISCHE MIXGETRÄNKE

<i>ALEXANDER</i> .....	80,-
<i>/Brandy, Schokolikör, Sahne/</i>	
<i>TRAUMM DER SCHLOSSHERRIN</i> .....	80,-
<i>/Bols blue, Pisang Ambon, Gin, Sprite/</i>	
<i>BLOODY MARY</i> .....	90,-
<i>/Wodka, Tomatensaft, Gewürz/</i>	
<i>CUBA LIBRE</i> .....	80,-
<i>/Havana Club, Cola, Zitrone/</i>	
<i>BĚDA'S DRINK</i> .....	80,-
<i>/Campari, Grapefruitsaft, Orange/</i>	
<i>GRIECHISCHER SONNENUNTERGANG</i> .....	90,-
<i>/Metaxa, Eistee Pfirsich, Zitrone/</i>	
<i>GIN-LIEBE</i> .....	90,-
<i>/Gin Beefeater, Johannisbeersaft, Tonic, Zitrone/</i>	
<i>LAMBADA</i> .....	80,-
<i>/Bols Orange, Coconut, Blue, Ananassaft/</i>	
<i>DREAM COLADA</i> .....	85,-
<i>/Bols Coconut, Amaretto, Ananassaft, Sahne/</i>	
<i>MELONENERFRISCHUNG</i> .....	90,-
<i>/Bols Melone, Orangensaft, Sodawasser/</i>	
<i>0,5 l SANGRIA MIT OBST</i> .....	90,-
<i>MOJITO</i> .....	90,-
<i>/Weissrum, Limettensaft, Soda, Minze, Rohrzucker/</i>	
<i>PIÑACOLADA</i> .....	90,-
<i>/Weissrum, Kokoscreme, Ananassaft/</i>	

## ALKOHOLFREIE MIXGETRÄNKE

<i>Fruit and Sweet</i> .....	50,-
<i>/Saftmix: Orange, Ananas, Multivitamin, Grenadine/</i>	
<i>Exotic and Sour</i> .....	50,-
<i>/Saftmix: Mango, Erdbeer, Apfel, Zitronensaft/</i>	
<i>Fresh and Bitter</i> .....	50,-
<i>/Saftmix: Sauerkirsche, Grapefruit, Ananas, Zitronensaft/</i>	