



U RUDOLFOVÝ
KRATOCHVÍLE
SCHLOSSMENÜ

ETWAS KLEINES FÜR DEN ANFANG

100g	Schweine Rillettes Kräuterbaguette ^{1,3,7}	170,-
80g	Kalbstatar mit grobem Senf und Kapern ^{3,10}	170,-

SUPPE IST GRUNZEN

0,3l	Cremesuppe vom Stangensellerie mit Bärlauch und saurer Sahne ^{1,7,9,11}	95,-
0,3l	Bauernrindfleischsuppe mit grobem Gemüse und gehacktem Liebstöckel ⁹	95,-

SPECIALITÄTEN

200g	Tafelspitz Franz Josef der Erste (Vier-Gänge-Menü) ^{1,3,7,9}	690,-
1300g	Schloss-Schweinekeule mit Senf, Meerrettich und Brot ^{1,3,7,10}	490,-

AUS DER SCHLOSSKÜCHE

180g	Fischfilet (nach Tagesangebot) mit Frühlingsgemüse und gebackener Zitrone ^{4,9}	390,-
200g	Kaninchenkeule auf Sahne-Kräuterknödel und sautiertem Speck ^{1,3,7,9,10}	390,-
150g	Sous-Vide-Schweinefilet mit Pilzsauce, Kartoffelpüree und frischem Rucola ^{1,7}	390,-
250g	Gebackenes Schweinekotelett, Erbsenkartoffelpüree, Wein-Demi-Glace ^{1,9}	320,-
300g	Kartoffelknödel mit gezupftem Entenfleisch, Rotkohl und Wiener Zwiebeln ^{1,3}	320,-
200g	Rumsteak überbacken, Süßkartoffeln, Weingemüse, Pfeffersauce ^{1,3,7,9}	590,-
180g	In Butter gebratenes Kalbsschnitzel mit Frühlingskartoffelsala ^{1,3,7,10}	490,-
200g	Tagliatelle, Gemüse-Parmesan-Sauce ^{1,3,7}	220,-
250g	Zerrissene Salate mit gegrilltem Hähnchen, Granatapfel und Himbeeressig	260,-

KINDERMENÜ

100g	Hähnchenschnitzel mit Butterkartoffelpüree ^{1,3,7}	220,-
------	---	-------

AUS DER SCHLOSSKONDIKTOREI

1ks	Lotus cheesecake mit Karamell ^{1,3,7}	170,-
1ks	Craquelin mit Mascarpone und Himbeeren ^{1,3,7}	170,-
1ks	Apfelstrudel mit Nüssen und Vanillesauce ^{1,3,7,8}	170,-
1ks	Klassischer Schokololadenkuchen ^{1,3,7,8}	170,-

DAS ENDE WIRD IHNEN STREICHELN

100g	Wurstbrett mit eingelegten Zwiebeln	140,-
100g	Käsebrett mit Traubenwein ^{7,8}	140,-

Křčma
U Rudolfovy kratochvíle
krcma@zbiroh.com
+420 606 719 629



#CHATEAUZBIROH