

SPIRITUOSEN 0,04 l

Bartida Griotka (Kirschlikör)	85
Bartida Eierlikör	85
Bartida Kräuterlikör (grün)	85
Bartida Slivovitz (Pflaumenbrand)	85
Bartida Birnenbrand	85
Bartida Rum	85
Jägermeister	75
Gin Gordon's	85
Vodka Finlandia	85
Rum Republika	85
Zacapa 23	160
Diplomático	160
Hennessy	160
Metaxa 7*	160
Tullamore Dew	85
Jameson	85
Jack Daniel's	85

Getränkekarte

KAFFEE

Espresso 7 g	69
Cappuccino 7 g	79
Latte macchiato 7 g	92
Espresso doppio 14 g	98
Americano 7 g	69
Espresso macchiato 7 g	75
Flat white 14 g	100
Wiener Kaffee 7 g	100
Türkischer Kaffee 7 g	69
Algerischer Kaffee 7 g	114

 Kaffee auch koffeinfrei erhältlich.

WARME GETRÄNKE

Sonnentor-Tees nach Wahl 0,3 l	69
Heiße Schokolade 0,2 l	100
Frischer Ingwertee 0,3 l	86
Frischer Minztee 0,3 l	86
Hausgemachte heiße Fruchtgetränke 0,4 l	85
Heiße Griotka Bartida 0,2 l	114
Glühwein 0,2 l	86
Grog Bartida 0,2 l	114
Petrín-Teufel Bartida 0,2 l	114

BIER

Petrín lager 11° 0,3 l / 0,5 l	65 / 75
Kutná Hora Dunkel 12° 0,3 l / 0,5 l	65 / 75
Gemischtes Bier (hell/dunkel) 0,3 l / 0,5 l	65 / 75
Cvikov Alkoholfreies Helles – Flasche 0,5 l	70
Alkoholfreies Mandarin – Flasche 0,5 l	70

UNSERE HAUSGEMACHTEN GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade 0,4 l	85
Hausgemachter Eistee 0,4 l	85
Hausgemachte heiße Kitl-Fruchtgetränke 0,4 l	85

ALKOHOLFREI

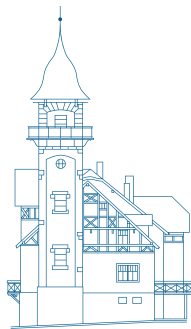
Coca Cola, zero, Fanta, Sprite 0,33 l	75
Tonic Kinley klasik, ginger 0,25 l	75
Lažany Fruchtsäfte nach Wahl 0,25 l	75
Natura Wasser still oder leicht perlend 0,3 l	45
Souš-Quellwasser 0,5 l	25
Vratislavická Mineralwasser 0,75 l	98

APERITIFS

Cinzano bianco 0,1 l	90
Campari 0,1 l	114
Aperol spritz 0,2 l	159
Grüner Aperol 0,2 l	159
Crodino alkoholfrei Spritz 0,2 l	159

Kalte Vorspeisen

GESCHICHTEN AUF DEM TELLER



Petřín
hotel - restaurace

AUSBLICK, DER
GESCHMACKT

ITALIENISCHES BRETT

Auswahl an 24 Monate luftgetrocknetem San-Daniele-Schinken und Sopressa-Salami, serviert mit unserer Zwiebelmarmelade und hausgemachtem Brot ▪ 289

Korb mit HAUSGEMACHTEN FOCACCIA

mit aromatisiert-Butter ▪ 99

Petřín RINDERTATAR

mit mariniertem Eigelb – rohe Hommage an die Tradition, edel serviert (90 g) ▪ 229

Feine ENTENPASTETE

mit Waldbeeren – cremig, elegant, mit einem Hauch von Wald (90 g) ▪ 168

Eingelegte KÖNIGSOLIVEN

voll, süß-säuerlich, mediterran ▪ 168

PILZ MOUSSE aus Champignons und Austernpilzen

mit Zwiebelmarmelade, Portwein und unserer hausgemachten Focaccia ▪ 168

Suppe ist das Fundament

TAGESSUPPE ▪ 86

RINDERSUPPE

mit Leberknödeln und feinem Buttergemüse ▪ 86

JIZERA–„KYSelo“ (SAURE ROGGENSUPPE)

mit einem Grieben-Kartoffelpuffer und einem Ei vom Bauernhof der Familie Macháček. ▪ 125

Für ihre Kleinen

HÄHNCHENSCHNITZEL

mit Pommes ▪ 167

FUSILLI

mit Bolognese-Sauce ▪ 167

Salate

FRISCH, KONTRASTREICH, LEICHT

CAESAR-SALAT

mit Hähnchensteak (100 g) ▪ 289
mit Halloumi-Käse (100 g) ▪ 289

SAISONсалAT (nach Tagesangebot)

GEMISCHTER GEMÜSESALAT ▪ 149

GEGRILLTES GEMÜSE ▪ 149

Desserts

SÜSSER ABSCHLUSS, SPIELERISCHE FREUDE

EISBECHER

mit Früchten ▪ 165

HEISSE HIMBEEREN

mit Vanilleeis ▪ 165

CREME BRÛLÉE ▪ 129

3 Stk. HAUSGEMACHTE PFANNKÜCHLEIN

mit Waldbeeren und Zitronenquark ▪ 178

Herz des Menüs

HUHNROULADE - DUFTEND, VOLLER GESCHMACK

gegrillte Hühnerroulade in Speck gewickelt, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella. Serviert mit einer milden, mit Butter verfeinerten Tomatensauce und gerösteten Rosmarinkartoffeln Grenaille (200 g) ▪ 368

SEJKORA - REGIONAL, RAUCHIG, ERDIG

unsere Version der Jizera-Sejkora (Kartoffelplätzchen), gefüllt mit geräuchertem, gezupftem Schweinenacken, roten Zwiebeln und Thymian, serviert mit Pflaumensauce, Johannisbeer-Aioli und Röstzwiebeln 2 Stk. (180 g) ▪ 325

DER FISH - DELIKAT UND SAFTIG

Fischfilet nach aktuellem Angebot mit Kräutern und Butter, sous vide gegart für maximale Saftigkeit. Serviert mit Zitronenkaviar, Dillöl, Selleriepüree und Sauce aus Rotwein, Schalotten und Rotkohl (180 g) ▪ 438



RINDERBRATEN - TRADITIONELL, EHRlich, NOSTALGISCH

Petřín-Rinderbraten 3 Tage mariniert, über Nacht geschmort aus australischem Black Angus-Rind mit Wurzelgemüse, viel Sahne und Butter. Serviert mit leichtem Petřín-Knödel in Butter gebraten (180 g) ▪ 325

SCHWEINE-TOMAHAWK - saftig, aromatisch, zart

marinierte Schweinekotelett mit Knochen sous vide mit Rosmarin und Butter zubereitet, serviert mit saisonalem Grillgemüse und Sommerapfelpüree (350 g) ▪ 398

KALBSSCHNITZEL - KLASSISCH, BUTTRIG, ZART

Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, serviert mit kartoffeln Püree aus, Sahne und Butter, Gurken-Chutney (230 g) ▪ 398

SCHWEINEFILET - INTERESSANT, ZART, ÜBERRASCHEND

in Butter gebratenes Schweinefilet sous vide, in Hoisin-Marinade eingelegt, serviert mit Arancini-Risottokroketten und cremiger Blauschimmelkäsesauce (200 g) ▪ 398

BLACK ANGUS FLAT IRON STEAK - KRÄFTIG, SAFTIG, EDEL

zarter Rindfleischsteak vom Black Angus, serviert mit gebackenen Kartoffelpüree-Rosetten mit Wurzelgemüse und cremiger Pfeffersauce (200 g) ▪ 438 / (300 g) ▪ 538



ENTENKEULE - TIEF SÜSS, LANGSAM, VERFÜHRERISCH

Entenkeule sous vide gegart, mariniert in Waldbeeren, Ahornsirup und Sojasauce, serviert mit Süßkartoffel-Kürbis-Püree (350 g) ▪ 398

HIRSCH - WILD, TIEFE AROMEN, BURGUNDERSTIL

marinierte und langsam geschmorte Hirschkeulenwürfel in Rotwein und Wurzelgemüse, serviert mit gratinierten Kartoffeln und Garnitur aus Silberzwiebeln, Champignons, Balsamico und Rotwein (180 g) ▪ 368

BURGER - SAFTIG UND VERSPIELT

Petřín-Rindfleischburger aus australischem Black Angus mit Speck, Cheddarsauce, hausgemachten Gurken, Zwiebelmarmelade und Tomato-Aioli, serviert mit Pommes (180 g) ▪ 368

RISOTTO - WALDIG, SANFT, MIT TRÜFFELTOUCH

cremigies Risotto mit Waldpilzmischung, Rotwein- und Balsamicoreduktion, Trüffelöl und Parmesan ▪ 299



→ Informationen zu **Allergenen** erhalten Sie von unserem freundlichen Servicepersonal.