



Willkommen auf unserer Startseite

Einzigiger Bissen, der Ihre Sinne wach rüttelt



Willkommen in Selský Dvůr. Unsere Küche liegt in den Händen unseres kreativen Chefkochs und seines Teams. Die Speisen, die Ihnen serviert werden, erfrischen Ihre Sinne, lassen Sie die Schönheit durch Geschmack, Aroma, Farben und ästhetische Gestaltung erleben. Das Angebot der saisonellen und frischen Zutaten spiegelt sich in unserem Menü wieder. Unser Wunsch ist, mit unserer Küche, gemütlicher Umgebung und galanter Bedienung zu Ihrer Lebensfreude beizutragen.

**Patrik
Bečvář**
Titel Koch des Jahres
der Tschechischen
Republik 2013/2014



Patrik Bečvář, geehrt mit dem Titel Koch des Jahres der Tschechischen Republik 2013/2014, dessen Karriere von vielen Erfolgen in Kochwettbewerben bei uns und im Ausland begleitet wird, ist der Mitglied des Nationalen Kochteams der Tschechischen Republik. Er bereitete das Menü für berühmte Persönlichkeiten vor, wie z.B. George Bush, Barack Obama und andere. Seine ausländischen Erfahrungen sammelte er auch bei seinen Praktiken in renommierten Restaurants. Er war als Chefkoch im Restaurant Zlatá Praha im Hotel InterContinental tätig. Und wir sind froh darüber, dass er zur Zeit für Sie im Restaurant Selský Dvůr kocht.

Zubereitung der Speisen: Culinary Team von „Selský Dvůr“

Leitender Angestellter: Petra Salajková

Das Gewicht des Fleisches wird in rohem Zustand bemessen und die Preise beinhalten 21% MwSt.

Betreiber: Viliam Sivek – Sivek Hotels, Hellichova 5, Praha 1, Id.-Nr.: 12633623, USt.-ID-Nr.: CZ 460409715

Reservierung unter der Telefonnummer: +420 271 751 940

Reservierung, Anregungen und Ideen • E/Mail: em@hotelselskydvur.cz



VORSPEISEN



Beefsteak-Tatar vom Rind, geröstete Brotschnitte, Kapern
== 185 CZK ==

Feine Geflügelleberpastete,
Kräuterkruste, im Met marinierte Walnüsse
== 115 CZK ==

Sulz vom Rinderhals und Wurzelgemüse,
eingelegte Schalotten süß-sauer
== 95 CZK ==

Geröstete Blutwurst mit Rollgerste, altböhmisches Lепенice
(Stampfkartoffeln mit Kraut und Zwiebel), konfitürter Zwiebel
== 89 CZK ==

Marinierte Rote Bete gefüllt mit Blauschimmelkäse,
Mangoldblätter, Honigdressing
== 95 CZK ==

SALATE



Frischgemüsesalat mit Cottage-Käse,
Balsamico-Pesto
== 95 CZK ==

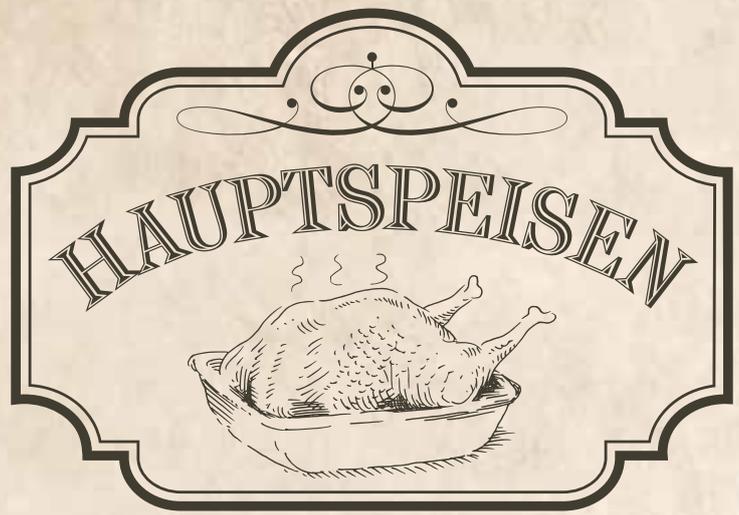
Gegrillter Ziegenkäse, geröstete
Pinienkerne, Creme
karamelisiertem Knoblauch
== 165 CZK ==

SUPPEN



Kräftige Ochsenfleischbrühe
mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Nudeln
== 65 CZK ==

Cremige Waldpilzsuppe
== 65 CZK ==



HAUPTSPEISEN



200 g

Beefsteak vom tschechischen Rind der Sorte Angus,
gegrillte Saisongemüse, Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebel
— 325 CZK —

200 g

Gegrillter Schweinsbraten,
frisch frittierte Kartoffelchips, geröstete Champignons
— 195 CZK —

400 g

Konfitürte Entenkeule, rosarot gebratene Entenbrust,
Rotkraut mit Preiselbeeren, Karlsbader Knödel und Entensaft
— 275 CZK —

150 g

Hühnerkeule gegart in Sous Vide, Salzkartoffel mit Thymian,
Sahnesauce aus geräuchertem Paprika
— 160 CZK —

150 g

Damwildrücken, Graupenrisotto mit frischem Majoran,
glasierte Eierschwammerl
— 298 CZK —

450 g

Lammhaxe mit frischem Spinat, konfitürtem Knoblauch,
gebratene La-Ratte-Kartoffeln mit Thymian, Lammsaft
— 345 CZK —

150 g

Gebratener Zander mit in Butter gebratenem Blumenkohl,
Kartoffelkroketten, Dillsauce
— 259 CZK —

150 g

Frische Spaghetti mit Brattomatensauce, frisches Basilikum
und Parmesanhobeln
— 139 CZK —

150 g

Wirsingblätter gefüllt mit Feta-Käse,
Gemüse-Ratatouille, Petersilie-Öl
— 145 CZK —

Saucen



Pfeffersauce
Demi-glace
Pilzsauce

— 40 CZK —

Beilagen



frische Spaghetti, Pommes frites,
Kartoffelpüree, gegrilltes Saisongemüse,
frisches Gemüse mit Olivenöl
und Flockensalz

— 40 CZK —



NACHSPEISEN



Powidltascherln mit Quark
und in Portwein eingelegter Pflaume
— 75 CZK —

Apfelkuchen mit Zimt und Pekannüssen
— 75 CZK —

Zitronentarte
— 85 CZK —

Topfschnitte mit Schokolade und Vanilleeis
— 85 CZK —

KINDER MENÜ

SUPPE

Rindsuppe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Nudeln
— 55 CZK —

VORSPEISE

Schinken-Käse-Toast mit frischem Gemüse
— 65 CZK —

HAUPTSPEISEN

Hühner Mini-Schnitzel mit feinem Kartoffelpüree und Zitronenemulsion ^{100g}
— 115 CZK —

^{100g} Gebratener Zander mit gekochtem Gemüse verfeinert mit Butter
— 149 CZK —

Frische Spagetti mit Schinken und Tomatensauce
— 79 CZK —

^{100g}

NACHSPEISE

Frischobstsalat
— 59 CZK —

2stk.

GETRÄNKE



Aperitif



| | | |
|---------------------|--------|----------|
| Cinzano Bianco | 0,1 l | 60,- CZK |
| Cinzano Rosso | 0,1 l | 60,- CZK |
| Martini Dry | 0,1 l | 60,- CZK |
| Campari bitter | 0,05 l | 65,- CZK |
| Porto Ruby | 0,05 l | 69,- CZK |
| Crodino alkoholfrei | 0,01 l | 55,- CZK |

Whisky und Bourbon 0,04 l

| | |
|------------------------|----------|
| Johny Walker Red Label | 72,- CZK |
| Black Label 12 Jahre | 95,- CZK |
| Chivas Regal 12 Jahre | 95,- CZK |
| Jack Daniel´s | 85,- CZK |
| Jameson | 72,- CZK |
| Tullamore Dew | 72,- CZK |

Spirituosen und Liköre 0,04 l

| | | | |
|--------------------|----------|--------------------------|-----------|
| Slivovica Žufánek | 70,- CZK | Gin Beefeater/Bombay | 60,- CZK |
| Hruškovica Žufánek | 70,- CZK | Tequila Blanco | 75,- CZK |
| Absinthe Žufánek | 85,- CZK | Tequila Reposado | 75,- CZK |
| Višňovka Žufánek | 60,- CZK | Baileys | 65,- CZK |
| Becherovka | 60,- CZK | Bacardi | 60,- CZK |
| Fernet stock | 60,- CZK | Captain Morgan spice rum | 60,- CZK |
| Jägermeister | 72,- CZK | Ron Zacapa 23 | 145,- CZK |
| Vodka Finlandia | 60,- CZK | Ron Diplomatico | |
| Vodka Grey | | Reserva Exclusiva | 155,- CZK |
| Goose-premium | 95,- CZK | | |

Cognac und Brandy 0,04 l

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Hennessy V.S | 110,- CZK |
| Hennessy Fine de Cognac | 145,- CZK |
| Courvoisier V.S.O.P | 145,- CZK |
| Remy Martin Coeur de Cognac | 220,- CZK |
| Metaxa***** | 72,- CZK |



Bier vom Fass

| | | |
|--------------------------|---------------|---------------------|
| Pilsner Urquell | 0,5 l | 39,- CZK |
| Pilsner Urquell | 0,3 l | 32,- CZK |
| Krušovice 10° | 0,5 l | 32,- CZK |
| Krušovice 10° | 0,3 l | 25,- CZK |
| Birell, alkoholfrei | 0,5 l | 32,- CZK |
| Birell, alkoholfrei | 0,3 l | 25,- CZK |
| Spezialbier nach Angebot | 0,5 l | 55,- CZK |
| Spezialbier nach Angebot | 0,3 l / 0,4 l | 42,- CZK / 47,- CZK |



Sekt

| | | |
|-------------------------|--------|-----------|
| Bohemia sekt demi | 0,75 l | 260,- CZK |
| Bohemia sekt brut | 0,75 l | 260,- CZK |
| Bohemia sekt Chardonnay | 0,75 l | 260,- CZK |

Weine

Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne die komplette Weinkarte.

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------|----------|
| Römerquelle mit und ohne Kohlensäure | 0,75 l | 68,- CZK |
| Bonaqua ohne Kohlensäure, leicht kohlenensäurehaltig | 0,25 l | 33,- CZK |
| Coca-Cola | 0,33 l | 35,- CZK |
| Coca-Cola light | 0,33 l | 35,- CZK |
| Fanta Orange | 0,33 l | 35,- CZK |
| Sprite | 0,33 l | 35,- CZK |
| Tonic | 0,25 l | 35,- CZK |
| Tonic ginger | 0,25 l | 35,- CZK |
| Cappy-Säfte – nach Wahl | 0,2 l | 35,- CZK |
| Smarty Premium Drink White, Black | 0,25 l | 55,- CZK |
| Frische Limonaden (Zitrus, Preiselbeere, Minze, Ingwer, Gurke) | 0,5 l | 55,- CZK |
| Krug mit Wasser und Zitrusfrüchten | 0,5 l | 25,- CZK |

Heiße Getränke

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Espresso | 40,- CZK |
| Cappuccino | 50,- CZK |
| Kaffee Latte | 55,- CZK |
| Wiener Kaffee | 55,- CZK |
| Irischer Kaffee | 70,- CZK |
| Heiße Schokolade mit Milch | 50,- CZK |
| Heißer Apfelschaumwein | 65,- CZK |
| Roter Glühwein | 55,- CZK |
| Weißer Glühwein | 55,- CZK |
| Grog | 55,- CZK |
| Dallmayer Tee – nach Wahl | 45,- CZK |
| Frischer Ingwertee mit Honig | 55,- CZK |
| Frischer Pfefferminztee mit Honig | 55,- CZK |

ALLERGEN-VERZEICHNIS

veröffentlicht in der Richtlinie 2000/89 EG vom 13.12.2014 aufgrund der Richtlinie 1169/2011 EU

Sehr geehrte Gäste, sofern Sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, das Ihnen bei Ihrer Auswahl gerne behilflich ist.

1. **Getreidesorten, die Gluten enthalten**

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten sowie Produkte aus diesen



2. **KRUSTENTIERE**

sowie Produkte aus diesen



3. **EIER**

sowie Produkte aus diesen



4. **FISCHE**

sowie Produkte aus diesen



5. **ERDNÜSSE (KAMERUNER)**

sowie Produkte aus diesen



6. **SOJABOHNEN (SOJA)**

sowie Produkte aus diesen



7. **MILCH**

sowie Produkte aus dieser

8. **SCHALENFRÜCHTE**

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse
Hickorynüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse sowie Produkte aus diesen



9. **SELLERIE**

sowie Produkte aus diesem



10. **SENF**

sowie Produkte aus diesem



11. **SESAMSAMEN (SESAM)**

sowie Produkte aus diesen



12. **SCHWEFELOXID UND SULFITE** (z. B. getrocknete Aprikosen)
in Konzentrationen größer als 10 mg, ml/kg, l,



13. **VIELBLÄTTRIGE LUPINE (LUPINE)**

sowie Produkte aus dieser



14. **WEICHTIERE**

sowie Produkte aus diesen

