

Bottle of wine 0,75 l | Eine Flasche Wein 0,75l

SPARKLING WINE / CHAMPAGNE | SCHAUMWEIN / CHAMPAGNER

Borgoluce Lampo DOC Brut, Treviso ^{Italy}	990,-
Metodo Classico, Villa Sparina, Piemonte ^{Italy}	1950,-
Moët & Chandon Impérial, Champagne ^{France}	2800,-
L'Overture - BdN, Frederic Savart, Champagne ^{France}	4500,-
Oiry - BdB, Suennen, Champagne ^{France}	4900,-

WHITE WINE | WEIßWEIN

Chardonnay Reserva, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	1500,-
Sauvignon Blanc, Milan Sůkal, Moravia, ^{Czech}	950,-
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, Wagram ^{Austria}	1150,-
Grüner Veltliner Federspiel, Prager, Wachau ^{Austria}	1850,-
Riesling Federspiel, Prager, Wachau ^{Austria}	1900,-
Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige ^{Italy}	1200,-
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte ^{Italy}	1450,-
Chablis, Jean-Paul & Benoit Droin, Burgundy ^{France}	2100,-

ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Hasenhaide Rosé, Ingrid Groiss, Weinviertel ^{Austria}	1050,-
--	--------

RED WINE | ROTWEIN

Merlot, Springer, Moravia ^{Czech}	1050,-
Cabernet Moravia, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	850,-
Pinot Noir, Milan Sůkal, Moravia ^{Czech}	1350,-
Primitivo di Manduria, Terra Rossa, Felline, Puglia ^{Italy}	1350,-
Cassimo, Terre del Bruno, Toscana ^{Italy}	1500,-
Chianti Classico Riserva, Verrazzano, Toscana ^{Italy}	1850,-
Ripasso, Ca Rugate, Veneto ^{Italy}	1650,-
Barolo Bussia, Fenochoio Giacomo, Piedmonte ^{Italy}	3500,-
Brunello di Montalcino, Ugolaia, Lisini, Toscana ^{Italy}	5300,-
Château Cantenac Brown, Margaux, Bordeaux ^{France}	4900,-

DESTILLATES | SCHNAPS

VODKA 0,04 l

Belvedere ^{Poland}	190,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartezeek ^{Poland}	250,-
Beluga Noble ^{Montenegro}	250,-

RUM 0,04 l

Ron Zacapa Solera 23 ^{Guatemala}	260,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo ^{Venezuela}	220,-
Bumbu ^{Barbados}	190,-

GIN 0,04 l

Hendrick’s ^{Scotland}	220,-
Citadelle Jardin ^{France}	190,-
Toison N/A Gin ^{Slovakia}	150,-
Tanqueray Royale BlackCurrant ^{UK}	190,-

WHISKY 0,04 l

Glenmorangie 10yo ^{Scotland}	210,-
Jack Daniel’s ^{USA}	160,-
Ardbeg 10yo ^{Scotland}	290,-
Stará Žitná Myslivecká Single barrel 8yo ^{Czech}	380,-

COGNAC 0,04 l

Hennessy V.S. ^{France}	230,-
Hennessy X.O. ^{France}	750,-

SCHNAPS 0,04 l

Navrátilova slivovice ^{Czech}	230,-
Baron Hildprandt to offer ^{Czech}	220,-
Baron Hildprandt vintage to offer ^{Czech}	295,-
Grappa Bepi Tosolini ^{Italy}	350,-

LIQUEURS | LIKÖRE 0,04 l

Fassbind EierCognac ^{Switzerland}	130,-
Becherovka ^{Czech}	130,-
Fernet Branka ^{Italy}	140,-
Jagermaister ^{Germany}	140,-
Griotka / Zelená, Liqvére ^{Czech}	120,-
Amaro Bepi Tossolini ^{Italy}	160,-
Grand Marnier ^{France}	160,-

PORTSKÉ 0,04 l

Graham’s Six Grappes ^{Portugal}	160,-
--	-------



Simplicity. Intelligibility. Seasonality. Affordability. Freshness.
We make most of our products in the kitchen ourselves from fresh and quality ingredients. It means that our menu is not extensive, it is seasonal and therefore changes often. There is the great Pilsner Urquell and the family brewery Hendrych as tap beer.

We are the only restaurant in Spindleruv Mlyn where you can enjoy superb meat from Josper grill. Steaks or even aged meat from Estro grill have a significant smoky taste. We support local farmers, breeders and producers.

We look forward to welcoming you.

Wir sind eine Kneippe mit viel Liebe zum Detail. Unser Motto is Frische und Saisonalität der Produkte. Alles wird bei uns in der Küche selbst und aus frischen, hochwertigen Zutaten produziert. Das bedeutet, dass unsere Speisekarte nicht so umfangreich ist, sondern saisonabhängig und daher wird sie oft gewechselt. Vom Fass gibt es Pilsner Urquell und Familienbrauerei Hendrych, Vrchlabí.

Wir sind die einzigen in Spindlermühle, in dem Sie hervorragendes Fleisch vom Josper-Holzkohlen Grill genießen können. Steak, Pilze, Brot oder gar Gemüse vom Grill haben einen schönen Rauchgeschmack und zerfallen auf der Zunge. Wir unterstützen lokale Landwirte, Züchter.

Wir freuen uns auf Sie.

Summer of 25

WINE SPRITZ	225,-
Modified classic out of Pinot Grigio with fruits, bubbles	
Modifizierte Klassiker aus Pinot Grigio mit Obst und Gas	

OAK NEGRONI	455,-
Favorite cocktail we aged for you more than a month	
Beliebtes Cocktail wir gealtern für Sie über 1 Monat	

UMAMI	345,-
Find the fifth taste in this cocktail from Eminente rum, coconut, lime, wasabi	
Finde fünfte Geschmack im Cocktail aus Eminente Rum, Kokos, Limette, Wasabi	

HENDRICK’S GT	315,-
Favorite gin with elegant wasabi soda and cucumber for incredible taste	
Beliebtes Gin mit milde Wasabi-Soda und Gurke für verstärken Geschmack	

APEROL SPRITZ	195,-
Bittersweet classic with ice and orange	
Bittersüßer Klassiker mit Eis und Orange	

MOCKTAILS (n/a)

CRODINO SPRITZ	135,-
Non-alcoholic alternative of bittersweet classic aperitive	
Alkoholfrei Alternative von Bittersüsses Klassikers	

ESPRESSO TONIC	135,-
Refreshing coffee-bitter-sweet drink with citrus	
Erfrischender Kaffee-Bitter-Süßer Drink mit Zitrone	

ZERO - GT	250,-
Popular drink in non-alcoholic version. Do you prefer fruit or herbs???	
Phänomenaler Drink im alkoholfreier Version. Lieber Frucht oder Kräuter???	

N/Agroni	295,-
Non-alcoholic alternative of bittersweet classic cocktail	
Alkoholfrei Alternative von Bittersüsses Klassikers	

FOOD ZUM ESSEN		
APPETIZER AND SALAD VORSPEISEN UND SALAT		
Letcho, tomato, egg, sausage, bell pepper, bread Letcho Tomate, Ei, Wurst, Paprika, Brot Lettuce, sheep cheese, buttermilk, apple, radish, croutons Salat, Schafskäse, Buttermilch, Apfel, Rettich, Croutons Beef carpaccio, green pepper mayo, pickled onion, bread Rindercarpaccio, Mayo mit grünem Pfeffer, eingelegte Zwiebeln, Brot	288,-	
	296,-	
	379,-	
SOUP SUPPE		
Poultry broth, root vegetables, meat, noodles Geflügelbrühe, Wurzelgemüse, Fleisch, Nudeln	169,-	
	154,-	
SOMETHING WITH A BEER ETWAS MIT BIER		
Warm pork greaves, pickled vegetables, bread Grammeln aufgewärmt, eingelegtes Gemüse, Brot	239,-	
	227,-	
Gothaj – sour soft salami, pickled vegetables, onion, bread Gothaj – weiche saure Salami, eingelegtes Gemüse, Zwiebel, Brot	196,-	
GRILL MENU SPECIALS SPEZIALITÄTEN VOM GRILL		
Josper grill specials Choose from meat, with various sauces		
Holzkohlegrill – Tagesangebot Wählen Sie Fleisch, mit Saucen		
MAIN COURSE HAUPTGERICHT		
Beef top blade, creamy vegetable sauce, dumpligs, speck Rindfleisch, cremige Svičkovásauce, Knödel, Speck	396,-	
	497,-	
Creamy dill sauce, potato Grenaille, dill, egg Cremige Dillsauce, Grenaille-Kartoffeln, Dill, Ei	288,-	
	397,-	
Fried „Blaťácké zlato“ cheese, grenaille, tartar sauce Gebratener „Blaťácké zlato“ Käse, Grenaille, Sauce Tartar	373,-	
	473,-	
Minced piglet schnitzel with cheese, mashed potatoes, vegetable Hackfleisch Schnitzel mit Käse, Kartoffelpüree, eingelegtes Gemüse	427,-	
	527,-	
Local trout, white asparagus, hollandaise sauce, potatoes Riesengebirgsforelle, weißer Spargel, Hollandaisesauce, Kartoffeln	388,-	

SIDE DISHES BEILAGEN	
Mashed potatoes Kartoffelpüree	95,-
Grenaille potatoes Kartoffel Grenaille	95,-
Potato pancake Kartoffelpuffer	95,-
French fries Pommes Frites – steak / julienne	95,-
Roasted root vegetables Wurzelgemüse vom Offen	146,-
Pickled vegetables Eingelegtes Gemüse	95,-
Bread from the oven Offenbrot	69,-
Bread dumplings Semmelknödel	95,-
Bacon dumplings Speckknödel	95,-

DESSERT	
Cottage cheese, apricots, crumble	179,-
Quark, Aprikot, Crumble	
Dukátové buchtičky – buns, vanilla sauce (ATTENTION RUM 😊)	199,-
Dukátové buchtičky – Buchteln, Vanillesauce (VORSICHT RUM 🇸🇰)	
Ice cream and sorbets	95,-
Eis und Sorbets	

KIDS MENU KINDERMENÜ	
Poultry broth, root vegetables Geflügelbrühe, Wurzelgemüse	109,-
Chicken schnitzel, mashed potatoes Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree	246,-
Grilled chicken breast, mashed potatoes Gegrillte Hähnchenbrust, Kartoffelpüree	246,-
Tomato sauce, pasta Tomatensoße, Teigwaren	197,-
Tomato sauce, beef top blade, pasta Tomatensoße, Rinderschulter, Teigwaren	267,-

DRINKS ZUM TRINKEN			
BEER BIER			
Pilsner Urquell 12°	0,3l / 0,5l	65,- / 85,-	
Hendrych 10°	0,3l / 0,5l	65,- / 85,-	
Birell pomelo-grep non-alcoholic	0,3l / 0,5l	47,- / 67,-	
Birell non-alcoholic bottle Birell N/A Flasche	0,33l	75,-	
A half meter of beer Ein halbes Meter Bier	5x0,5l	SUPER DEAL	375,-

NON-ALCOHOLIC ALKOHOLFREIE		
Local tap water sparkling / still	1l	90,-
Lokales Leitungswasser sprudelt / still		
Mattoni sparkling Mattoni sprudelt	0,33l /0,75l	70,- / 110,-
Aquila still	0,33l /0,75l	70,- / 110,-
Tapped Kofola	0,3l /0,5l	47,- / 67,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	75,-
Premium tonic / Ginger Beer	0,2l	95,-
Ginger Ale	0,25l	75,-
Juice Pago	0,20l	70,-
Crodino Spritz	0,175l	135,-
RedBull	0,25l	110,-
Fresh orange juice	0,25l	155,-
Our lemonades Unsere Limonaden	0,3l	100,-

HOT DRINKS HEIßE GETRÄNKEN	
Espresso	70,-
Espresso Macchiato	75,-
Double Espresso	95,-
Flat White	100,-
Cappuccino, Café latté	90,-
Ice Coffee Eis Kaffee	125,-
Hot chocolate / with cream Heiße Schokolade / mit Sahne	125,- / 160,-
Ronnefeldt Tea Ronnefeldt Tee	95,-
Fresh mint or ginger tea Frischer Minz- oder Ingwertee	95,-
Hot juice Heiße Saft	95,-
Mulled wine or Grog Glühwein oder Grog	145,-
HOT Fassbind EierCognac with creme / mit Sahne	250,-
Ginger Grog Ingwer Grog	155,-

GLASS OR CARAFE OF WINE GLAS ODER KARAFFE WEIN	
SPARKLING SCHAUMWEIN	
 0,1l	
Metodo Classico, Villa Sparina, Piedmonte ^{Italy}	270,-
Borgoluce Lampo DOC, Treviso, ^{Italy}	180,-

WHITE WEISS			
 0,125l	 0,25l		
Pinot Grigio, Fradei, Lombardia, ^{Italy}	170,-	340,-	
Gavi di Gavi, Villa Sparina, ^{Italy}	280,-	560,-	
Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott, ^{Austria}	250,-	500,-	
ROSÉ ROSÉ			
 0,125l	 0,25l		
Hasenhaide Rosé, Ingrid Groiss, Weinviertel ^{Austria}	225,-	450,-	
RED ROT			
 0,125l	 0,25l		
Cabernet Moravia, Milan Sůkal, Moravia, ^{Czech}	180,-	360,-	
Primitivo di Manduria, Feline ^{Italy}	250,-	500,-	