



Výtopna

MEAT & BEER
ON RAILS

WELCOME

„Výtopna“ ist ein einzigartiger Ort, an dem Modellzüge die Kunden bedienen. Die Eisenbahn schlängelt sich durch das gesamte Restaurant. Bestellen Sie ein Getränk, ein Bier, einen Burger oder ein Steak, und die Lokomotive bringt es an Ihren Tisch. Wir sorgen dafür, dass jede Mahlzeit ein Erlebnis ist. Deshalb beziehen wir nur Fleisch aus der lokalen Landwirtschaft mit geprüfter Qualität. Steigen Sie mit uns auf den Geschmackszug auf.

Výtopna is an unique place where food and drinks are served by train models. The railway meanders throughout the restaurant. Order your drink, beer, burger or steak and our trains will bring it right to your table. We want to make sure that every portion is an experience. That's why we only take quality proven meat from local farmers.
Jump on the train of tastes!

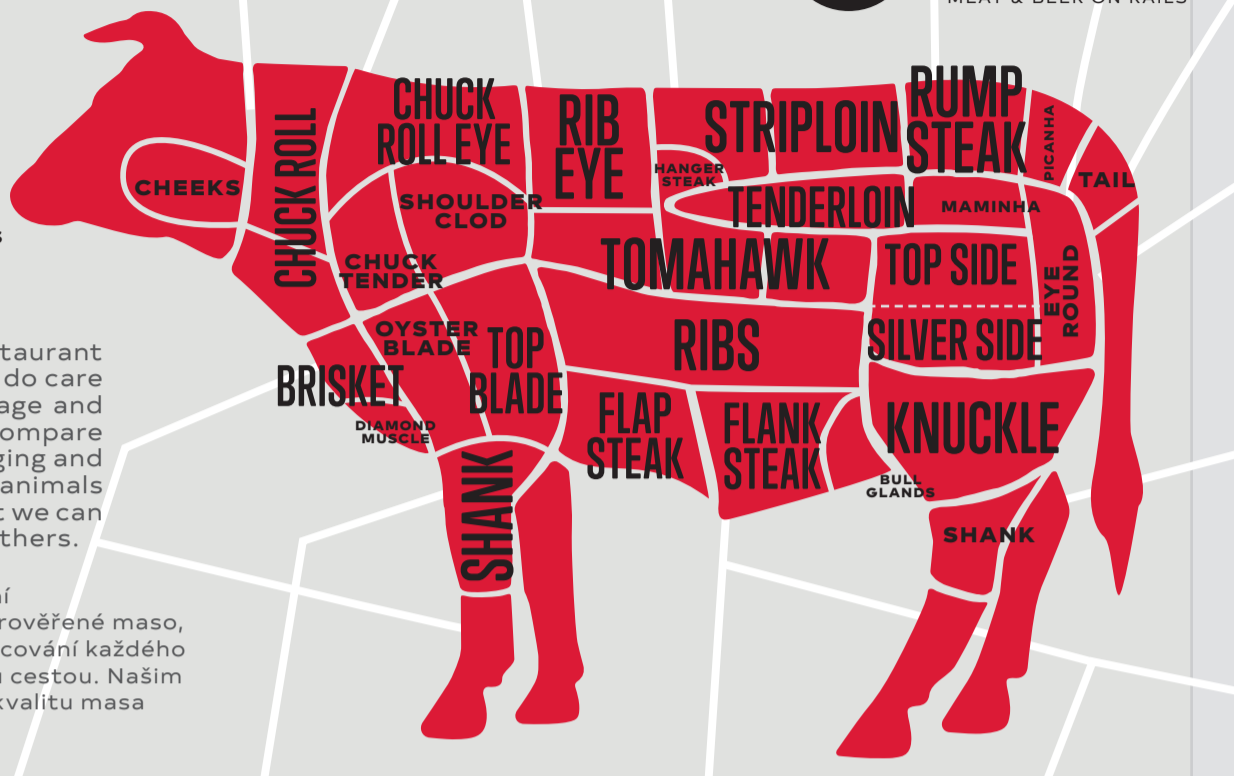
MENU



Im Restaurant Výtopna unterstützen wir heimische Landwirte, von denen wir hochwertiges, zumeist BIO-Fleisch beziehen. Wir achten auf die ordnungsgemäße Verarbeitung jedes Stücks, sowie dessen Lagerung und Reifung. Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit an, die Qualität des Fleisches nach Reifungszeitpunkt und Rasse persönlich zu vergleichen.

We support small farmers in Výtopna restaurant from whom we take quality proven meat. We do care about proper processing of each piece, storage and dry and wet aging. We offer a possibility to compare the meat quality according to the length of aging and cattle breed to our customers. At the farms animals are cared for in high quality and thanks to that we can also offer meat in ORGANIC quality among others.

V restauraci Výtopna podporujeme místní farmáře, od kterých odebíráme kvalitní prověřené maso, často v BIO kvalitě. Dbáme na řádné zpracování každého kusu, naskladnění i zrání suchou a mokrou cestou. Naším zákazníkům nabízíme možnost porovnat kvalitu masa podle doby zrání a plemene osobně.



STARTERS AND BEER BITES

150 g

SPECK SELECTION

Auswahl an Speck-, Salami- und Wurstspezialitäten, Brot. A, O

selection of premium specks and our meat products, bread. výběr prémiových specků a našich uzenin, chléb.

14,50

150 g

SALSICCIA

unsere gegrillte Wurst mit gerösteter Paprika-Salsa und getrockneten Tomaten mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse, Brot. A, O

our grilled sausage with grilled peppers and sundried tomatoes salsa, homemade sour vegetable, bread.

naše grilovaná klobása se salsou z pečených paprik a sušených rajčat a domácí kysanou zeleninou, chléb.

9,50

100 g

CARPACCIO

aus Bio-Rindfleisch (mind. 60 Tage, dry-aged), Brötchen, mit Kräutern, Olivenöl und Parmesankäse, getoastetes Baguette. A, C, G

organic beef dry aged (60 days at least) eye-round with herbs, olive oil and parmesan cheese, toasted baguette.

z bio hovězího vyzrálého (min. 60 dní, suchou cestou) válečku, s bylinkami, olivovým olejem a parmazánem, opečená bagetka.

11,90

150 g

TOASTS

unsere Fleischtoasts aus Bio-Rindfleisch mit Gemüse, geröstetes Brot. A, L

meat toasts form organic beef with vegetable, fried bread.

naše masové toasty z bio hovězího se zeleninou, opečený chléb.

8,90

100 g

GOAT CHEESE

eingelegter gegrillter Ziegenkäse mit glasierter Zwiebel und Sanddornmarmelade, geröstetes Baguette. A, G

pickled grilled goat cheese with glazed onion and buckthorn jam, toasted baguette.

nakládaný grilovaný kozí sýr s glazovanou cibulkou a rakytníkovým džemem, opečená bagetka.

8,50

150 g

TORTILLA CHIPS

mit Avocado-Salsa. A

Tortilla chips with avocado salsa.

tortillové chipsy s avokádovou salsou.

7,50

SOUPS

Suppen sind vom Tagesangebot abhängig, welches auf der Wandtafel im Eingangsbereich zu finden ist. Gerne gibt Ihnen auch unser Personal Bescheid.

according to daily offer on offer boards around the restaurant or don't hesitate to ask our staff.

dle denní nabídky na nabídkových tabulích nebo se neváhejte zeptat naší obsluhy.

SALADS

350 g

AVOKADO-SALAT MIT BACON-CHIPS

mit Bohnen, Sesam und Senfdressing und Ofen-Baguette. A, C, M, N

Avocado salad with bacon chips, beans, sesame seeds, mustard dressing and toasted baguette.

Avokádová salát se slaninovými chipsy, fazolemi, sezamem, hořčičným dresinkem a rozpečenou bagetkou.

9,90

350 g

BLATTSALAT MIT GEGRILTEM ZIEGENKÄSE

saurer Apfel, Walnüsse, Honigdressing und Ofen-Baguette. A, G, H

Green salad with grilled goat cheese, sour apples, walnuts, honey dressing and toasted baguette.

Listový salát s grilovaným kozím sýrem, kyselým jablíčkem, vlašskými ořechy, medovým dresinkem a rozpečenou bagetkou.

11,50

Falls Sie eine Liste zu den Allergenen brauchen oder generell mehr Informationen über unsere Speisen erhalten wollen, fragen Sie gerne unser Personal.

If you need more information about allergens or our food, please, ask the staff, they will be pleased to help you.

Seznam alergenů či další informace Vám ráda poskytne naše obsluha.

ENJOY OUR

BEEF MEAT



BIO

Unser Rindfleisch stammt hauptsächlich von kleinen lokalen Bio- oder Farmbetrieben. Wir lassen unser Steak- und Burger-Fleisch immer reifen, entweder trocken oder feucht. Unsere Steaks werden 60-120 Tage lang im Reiferaum gelagert. Dadurch erhält das Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack, Saftigkeit und Zartheit. Zum besseren Vergleich finden Sie in unserem Angebot auch hochwertige Teilstücke von den weltweit führenden Exporteuren. Wovon unser Fleisch stammt, wie lange es gereift ist oder aus welcher Art von Landwirtschaft es stammt können Sie auf unseren Steakboards erfahren.

We buy beef mainly from organic or small local farms. We always let the steak and burger meat mature, either dry or wet way. Our steaks rest in the cold dry aging room for 60-120 days. That gives a strong taste, juiciness and tenderness to the meat. For comparison, our offer also includes quality steaks from the world's leading exporters. You can find out where our meat comes from, how long it has been matured or what kind of farming it is from our steakboards.

Hovězí maso odebíráme převážně z malých bio či faremních chovů od lokálních farmářů. Steaková a burgerová masa vždy necháváme vyzrát ať už suchou či mokrou cestou. Naše steaky odpočívají ve zránně po dobu 60-120 dní. To zaručuje masu výraznou chuť, šťavnatost a křehkost. Pro srovnání v naší nabídce nechybí ani kvalitní kousky od předních světových exportérů. Odkud naše maso pochází, jak dlouho zrálo nebo z jakého je chovu se dozvíte z našich steakboardů.

FARMS

Bio farma Jaroslav Adamíra

Bio farma Jakub Douša

DRY AGING

60-120 days

STEAKS

Unsere Steaks werden mit glasierten Zwiebeln und Chimichurri serviert.

Steaks are served with glazed red onion and chimichurri.

Steaky podáváme s glazovanou cibulkou a chimichurri.

DAS AKTUELLE STEAK-ANGEBOT FINDEN SIE AUF UNSEREN STEAK-TAFELN.

Üblicherweise bieten wir folgende Steak Arten an:

STEAKS DAILY OFFER IS WRITTEN DOWN ON OUR STEAK BOARDS. Usually we offer these parts:

AKTUÁLNÍ NABÍDKU STEAKŮ NAJDETE NA NAŠICH STEAK-BOARDYCH. Obvykle máme tyto druhy:

200-300 g

TENDERLOIN

250-350 g

RIB-EYE

250-350 g

STRIPLOIN

200-300 g

FLAP STEAK

200-300 g

FLANK STEAK

250-350 g

RUMP STEAK

200-300 g

MAMINHA/PICANHA

250-350 g

BALL-TIP

250-350 g

KNUCKLE

250-350 g

CHUCK TENDER

BURGERS

Unsere Burgers werden mit Pommes Frites und Mayonnaise serviert.

Burgers are served with french fries and mayonnaise.

Burgery podáváme s hranolky a majonézou.

180 g

CHEESE

Bio Beefburger, Rucola, Cheddar, eingelegte Gurke, eingelegte rote Zwiebel und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

organic beef mince, rocket salad, cheddar cheese, pickled gherkin, marinated red onion and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger, rukola, čedar, nakládaná okurka, nakládaná červená cibulka a majonéza z pečeného česneku.

180 g

BACON JAM

Bio Beefburger mit Speckmarmelade, Rucola und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

organic beef mince with bacon jam, rocket salad and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger se slaninovým džemem, rukolou a majonézou z pečeného česneku.

180 g

CHILLI

Bio Beefburger, Avokado, Rucola und Chilimayonnaise.

A, C, G, M

organic beef mince with avocado, rocket salad and chili mayonnaise.

Bio hovězí burger, avokádo, rukola, a chilli majonéza.

180 g

BACON & EGG

Bio Beefburger, Rucola, Spiegelei, gebratene Speck und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

organic beef mince, rocket salad, fried egg, crispy bacon and roasted garlic mayonnaise.

Bio hovězí burger, rukola, sázené vejce, opečená slanina a majonéza z pečeného česneku.

180 g

PULLED BEEF

Burger mit BIO-Pulled-Beef, Ruccola, eingelegter Gurke, glasierter Zwiebel & BBQ-Sauce. A, C, G, L, M

organic pulled beef with rocket salad, pickled gherkin, glazed red onion and BBQ sauce.

Burger s bio trhaným hovězím, rukolou, nakládanou okurkou, glazovanou cibulkou a BBQ omáčkou.

180 g

GOAT CHEESE

Bio Beefburger mit gegrilltem Ziegenkäse, Rucola und Aioli-Sauce. A, C, G, L, M

organic beef mince with goat cheese, rocket salad and aioli sauce.

Bio hovězí burger s grilovaným kozím sýrem, rukolou a aioli omáčkou.

200 g

PORTOBELLO

Gegrillter Portobello-Pilz mit Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten, Cheddar, glasierte Zwiebel und Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. A, C, G, M

Grilled portobello mushroom with roasted peppers and sun-dried tomatoes salsa, cheddar, glazed onion and roasted garlic mayonnaise.

grilovaný žampion Portobello se salsou z pečených paprik a sušených rajčat, čedar, glazovaná cibulka a majonéza z pečeného česneku.

Wir bereiten die Burger Medium zu. Sollten Sie eine andere Art bevorzugen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Minced burgers are served medium cooked. If you want your burger prepared differently, please ask the staff.

Mleté burgery připravujeme na medium. Pokud Vám úprava nevyhovuje, požádejte, prosím, personál o změnu.

12,50

12,90

13,40

13,90

12,90

14,90

12,50

GRILL

300 g

SCHWEINSKOTELETT

auf Kräutern und buntem Pfeffer mit Chimichurri und glasierter roter Zwiebel.

Pork chop grilled with herbs and mixed peppercorns served with chimichurri and glazed red onion.

Vepřový kotlet na bylinkách a barevném pepři s chimichurri a glazovanou červenou cibulí.

13,90

400 g

SCHWEINSHAXE

in Biermarinade mit fermentiertem Gemüse und Senf, Brot. A, L, M

Pork knuckle in beer marinade with fermented vegetable and mustard, bread.

Vepřové koleno v pивní marinádě s fermentovanou zeleninou a hořčicí, chléb.

13,50

Weitere Grillspezialitäten sind vom Tagesangebot abhängig, welches auf der Wandtafel im Eingangsbereich zu finden ist. Gerne gibt Ihnen auch unser Personal Bescheid.

More according to daily offer can be found on daily offer boards or don't hesitate to ask our staff.

Další dle denní nabídky na nabídkových tabulích nebo se neváhejte zeptat naší obsluhy.

SANDWICHES

180 g

PULLED BEEF SANDWICH

Coleslaw Salat, glasierte rote Zwiebel, eingelegte Gurke, Ruccola & BBQ-Sauce. A, C, G, L, M

Sandwich with pulled beef, coleslaw, glazed red onion, pickled gherkin, rocket salad and BBQ sauce.

Sendvič s trhaným hovězím, salátem coleslaw, glazovanou červenou cibulí, nakládanou okurkou, rukolou a BBQ omáčkou.

11,90

150 g

SANDWICH MIT GEGRILTEM SCHWEINSHAXE

glasierter roter Zwiebel, rucola und Mayonnaise. A, C, G, M

Sandwich with slowly roasted pork belly, marinated red onion, rocket salad and mayonnaise.

Sendvič s grilovaným vepřovým kolenem, marinovanou červenou cibulí, rukolou a majonézou.

11,50

DESSERTS

180 g

Biereis, Crunchy Lebkuchen, Heidelbeeren. A, C, G

Beer ice-cream, gingerbread crunchy, blueberries.

Pivní zmrzlina, perníkové crunchy, borůvky.

6,90

150 g

Griessbrei mit saueren Äpfeln. A, C, G

Semolina porridge with sour apples.

Krupicová kaše s kyselými jablky.

5,50

200 g

Himbeer Panna Cotta. G

Raspberry panna cotta.

Malinová panna cotta.

5,90

KIDS' MENU

8,90

100 g

HÜHNER STRIPS

mit Pommes Frites und Ketchup. A, C, E, F, G, M, N

Chicken strips with french fries and ketchup.

Kuřecí stripsy s hranolky a kečupem.

100 g

KID'S BURGER MIT HÜHNER STRIPS

Ketchup und Pommes frites. A, C, E, F, G, M, N

Kids' burger with chicken strips, ketchup and french fries.

Dětský burger s kuřecími stripsy, kečupem a hranolky.

250 g

SPAGHETTI MIT FLEISCHRAGOUT

aus Bio-Rindfleisch, Gemüse und Parmesankäse.

A, C, G, L

Spaghetti with organic beef ragout, vegetable and parmesan.

Špagety s masovým ragú z bio hovězího masa, zeleniny a par-mazánu.



SIDES

200 g Pommes Frites. French Fries. Smažené hranolky.	4,20
300 g Gebackene Kartoffeln Grenaille mit Speckmarmelade und Kräutersauerrahm. G Baked Grenaille potatoes with bacon jam and sour cream with herbs. Pečené brambory Grenaille se slaninovým džemem a bylinkovou zakysanou smetanou.	5,50
300 g Gegrilltes Gemüse. L Grilled vegetables. Grilovaná zelenina.	6,20
200 g Coleslaw-Salat mit Stangensellerie. C, G, L, M Coleslaw with celery. Salát coleslaw s řapíkatým celerem.	3,50
150 g Mix aus verschiedenen Blattsalaten mit Senf-dressing, Sesam und saurem Apfel. M,N Mix of lettuce with mustard dressing, sesame seeds and sour apples. Mix listových salátů s hořčičným dresinkem, sezamem a kyselým jablíčkem.	3,30
200 g Hausgemachtes sauer eingelegtes Gemüse. Homemade fermented vegetable. Domácí fermentovaná zelenina	3,30
200 g Brot. A Fresh bread. Chléb.	2,90

HOMEMADE SAUCES

1,90

50 g Beer-BBQ-Sauce. Beer BBQ Sauce. Pivní BBQ omáčka.
50 g Chillimayonnaise C, G Chilimayonnaise. Chilli majonéza.
50 g Mayonnaise aus geröstetem Knoblauch. C,G, M Roasted garlic mayonnaise. Majonéza z pečeného česneku.
50 g Aioli (Kartoffel, Knoblauch, Mayonnaise). A, C, G, L Aioli (potato, garlic, mayonnaise). Aioli (brambora, česnek, majonéza).
50 g Salsa aus gerösteter Paprika und getrockneten Tomaten. Roasted peppers and sundried tomatoes salsa. Salsa z pečených paprik a sušených rajčat.
50 g Chimichurri (Kräuter, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl, Weinessig). Chimichurri (herbs, garlic, chili pepper, olive oil, wine vinegar). Chimichurri (bylinky, česnek, chilli paprička, olivový olej, vinný ocet).

WIR BEREITEN VOR...
TO BEE SOON...
PŘIPRAVUJEME...

TAKE AWAYS



ETWAS FÜR FEINSCHMECKER
ZUM MITNEHMEN.

Probieren Sie unsere in Gläsern eingelegten Spezialitäten! Aber verweilen Sie nicht zu lange. Die Anzahl der Gläser ist begrenzt. Ein Herz, zwei Nieren,...

Try our specialities conserved in jars. But don't hesitate for too long our jars are limited. One heart, two kidneys, ...

Ochutnejte naše speciality zavařené ve skleničkách! Neotálejte ale moc dlouho, skleničky jsou zavařeny v omezeném počtu. Jedno srdce, dvě ledviny,...

300 g

KUTTELN

Kutteln-Ragout mit Gemüse und pikanter Wurst.

Tripe ragú with vegetable and hot dried sausage.

Dršťkové ragú se zeleninou a pikantní klobásou.

300 g

ZUNGE

Rinderzunge mit Pflaumensauce und Buttergemüse.

Stewed tongue with plum sauce and buttery vegetable.

Hovězí jazyk se švestkovou omáčkou a máslovou zeleninou.

300 g

HERZ

Rinderherz auf Kümmel, Kren und Speck.

Beef heart with cumin, horseradish and bacon.

Hovězí srdce na kmínu, křenu a slanině.

Rinderherz mit geräuchertem rotem Paprika und Speck.

Beef heart with smoked red pepper and bacon.

Hovězí srdce s uzenou červenou paprikou a slaninou.

300 g

NIERE

Rinderniere auf frischem Paprika und Tomaten.

Beef kidney with peppers and tomatoes.

Hovězí ledvina na čerstvé paprice a rajčatech.

300 g

WANGEN

Wangen in Rotwein mit Champignons und Zwiebeln.

Cheeks with red wine, mushrooms and onion.

Líčka na červeném víně s žampiony a cibulí.

300 g

HODEN

Stierhoden geschmort in Weißwein, süßem Paprika und Curry.

Bull glands stewed with white wine, sweet pepper and curry.

Býčí žlázy dušené na bílém víně, sladké paprice a kari.

DRAFT BEER

| 0,45 L

Starobrno Bitr A	3,90
Výtopna KOKS A (Helles Lagerbier /lager /světly lezák)	4,20
Výtopna MAZUT A (Dunkles Lagerbier /dark lager /tm. ležák)	4,50
Výtopna PANTOGRAPH A (IPA)	5,80
Výtopna HYBRID E3/3 A (IPL)	5,20
Snake Bite (Lager&Cider) A	4,90
Cider	4,20

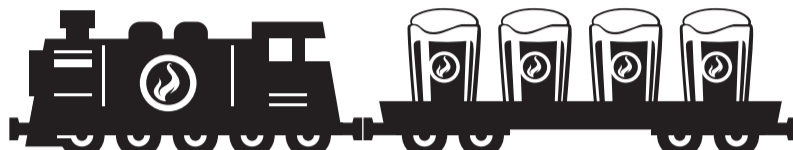
Weitere Biere auf Bierboards. More on beer boards. Více na beer boardech.

BIERZUG (BEER TRAIN) (0,7 l) A 8,50

Degustationsset von vier „Výtopna“ Bieren.

Tasting set of four Výtopna beers.

Degustační set čtyř „Výtopňáckých“ piv.



SOFT DRINKS

| 0,3 L

0,33 l Fritz - Kola	3,50
0,33 l Fritz - Kola ohne Zucker	3,50
0,33 l Mischmasch Fritz - Kola mit Orange	3,50
0,275 l Fentimans Premium Indian Tonic	5,50
0,275 l Fentimans Ginger Beer	5,50
0,33 l Heineken Alkoholfreie Bier A	3,50
0,2 l Katharina Rauch 100% BIO Apfel / Apple	4,50
0,2 l Franz Josef Rauch 100% Fairtrade Orange	4,50
0,3 l Bio Naturtrüber Apfelsaft / Organic Apple	4,50
0,45 l Bio Apfel Spritz / Organic apple with soda	4,50
0,25 l Montes Sprudelwasser / Sparkling water	2,50
0,25 l Montes Stilles Wasser / Still water.	2,50
0,45 l Soda	3,50
0,45 l Soda mit Minze und Zitrone / Soda with mint and lemon	3,90

HOMEMADE LEMONADES

0,45 L | 5,50

Himbeer Limonade / Raspberry / Malina

Zitronen Limonade / Lemon / Citronáda

Ingwer Limonade / Ginger / Zázvor

Minze Limonade / Mint / Máta

Sanddorn Limonade / Buckthorn / Rakytník

Grapefruit Limonade mit Rosmarin / Grapefruit with rosemary
/ Grepová s rozmarýnem

Weitere Limonaden auf Limoboards. More on limo boards. /
Více na limo boardech.

HOT DRINKS AND COFFEE

Tee - Ihrer Wahl (8 g) / tea / čaj	3,90
Pfefferminztee mit frischer Minze / Fresh mint tea with honey and lemon / Čaj z erstvé máty s medem a citronem.	3,90
Espresso (7 g)	2,70
Lungo (7 g)	2,90
Cappuccino (7 g) G	3,80

COCKTAILS

| 0,3 L

„VINDOBONA“ COCKTAIL EXPRESSZUG

4x0,2 l mix-cocktail / mix cocktails / mix koktejlů 24,50

0,3 l Cocktail nach Wahl / cocktail of your choice /
koktejl dle výběru 8,50

- Sanddorn, Rum, Zitrone / Buckthorn, rum, lemon / Rakytník,
rum, citron

- Grapefruit, Gin, Rosmarin, Zitrone / grapefruit, gin, rosemary,
lemon / Grapefruit, gin, rozmarýn, citron

- Pfefferminze, Vodka, Zitrone / Mint, vodka, lemon / Máta, vod-
ka, citron

- Bierkaramell, Whisky, Chilli, Baconchips / Beer caramel, whis-
key, chili pepper, bacon chips / Pivní karamel, whisky, chilli, slaninový
chips



DRINKS

DESTILLATE

| 4 CL

ŽUFÁNEK DISTILLERY

Oh My Gin (45 %)	8,20
Birnenbrand (45 %)	6,50
Marillenbrand (45 %)	6,50
Walnussbrand (35 %)	5,90
Slivovitz (50 %)	6,50
Weichselbrand (20 %)	5,90
Absinthe St. Antoine (70 %)	6,50

* Der Absinth wird mit Eiswürfeln und mit einer Karaffe kaltem Wa-
sser serviert. Das empfohlene Verhältnis für 2 cl Absinth beträgt 6
cl Wasser.

KUENZ DISTILLERY

Alpine Dry Gin	7,50
Rauchkofel - single Malt Whisky	10,50
N°17 Zwickl-Bier Holzfass Edelbrand	6,50
N°21 Ribisellikör	4,90

AEIJST DESTILERIE

Styrian Pale Gin (43,5 %)	9,50
Peat Gin.	10,50
Umbra Gin.	10,50

CZECH SIGNATURE DESTILATES

Becherovka	4,90
----------------------	------

RUM

Zacapa XO 25 years old gran reserva especial (40%)	13,50
Dictador Solera Rum XO (40%)	12,90
Ron de Jeremy 15 years old XO Solera Rum (40 %)	6,50

WHISKY

Yamazaki 12y (43%)	18,50
Laphroaig 10y (40%)	8,90

SONSTIGE

Pijökel Kräuterlikör Organic (42,5%)	7,20
1310 Vodka Pure BIO (40 %)	6,50



WINES - JAROMÍR GALA WINERY | 0,15 / 0,75 L

Chardonnay - Pinot 2020 5,90/25,50

chardonnay 60% + Pinot Gris 40%, 12,5 % alk.
Wein aus rostfreiem Stahl, trocken, fruchtig, mineralisch, geeignet für Salate oder Burgern / wine made on stainless steel, dry, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na nerez, suché, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

Cuvée Pálava 2020 5,90/25,50

Pálava 70% + Solaris 30 %, 12,5 % alk.
trocken, aromatisch, fruchtig, mineralisch, geeignet für Salate oder Burgern / wine made on stainless steel, dry, aromatic, fruity, mineral, goes well with salads or burgers. / víno dělané na nerez, suché, aromatické, ovocné, minerální, vhodné k salátům nebo burgerům.

Ryzlink vlašský Hermes 2019 7,50/34,90

13,5 % alk., 11 Monate in französischen Eichenfässern gereift, trockener, vollmundiger Wein, geeignet für gegrillte Gerichte oder unsere Sandwiches / matured for 11 months in French oak barrels, dry, full-bodied wine goes well with grilled dishes or our sandwiches / zráló 11 měsíců ve francouzských dubových sudech, suché, plné víno vhodné k pokrmům z grilu či našim sendvičům

Pinot noir - Merlot Bergus 2020 8,90/42,50

50% Pinot noir, 50 % Merlot, 14 % alk.
12 Monate in Barriquefässern (französische Eiche) gereift, Wein geeignet für Steaks / matured for 12 months in barrique barrels (French oak), wine goes well with steaks / zráló 12 měsíců v sudech barrique (francouzský dub), víno vhodné ke steakům

BOTTLED BEER AND CIDERS

Wir wählen für unsere Kühlschränke interessante Biere aus der ganzen Welt aus. Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne über das aktuelle Angebot informieren.

We select interesting beers from all over the world to fill our fridges. Do not hesitate to ask the staff about what we offer.

Do našich lednic vybíráme zajímavá ochutnávková piva z celého světa. Aktuální nabídku Vám ráda upřesní naše obsluha.

0,33 l Brewdog Elvis Juice 4,90

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 6,5 %)
Bernsteinfarben im Glas. Die Aromen von Grapefruit und exotischen Früchten verbinden sich im Duft. Am Gaumen Grapefruit mit dezent Süße und einem fruchtig bitteren Abgang. / Amber in the glass. The aromas of grapefruit and exotic fruits combine in the scent. On the palate, grapefruit with a subtle sweetness and a fruity bitter finish. / IPA infuovaná kůrou grapefruitu a pomeranče s výraznou citrusovou chutí. Díky základu z karamelového sladu jantarové barvy.

0,33 l Brewdog OW Cosmic Strawberry&Vanilla 7,80

Das fassgelagerte BrewDog OverWorks Cosmic Strawberry & Vanilla Sour Ale. Ein wunderbar fruchtiges Sour Ale. / The barrel aged BrewDog OverWorks Cosmic Strawberry & Vanilla Sour Ale. A wonderfully fruity sour ale. / V sudu zrající BrewDog OverWorks Cosmic Strawberry & Vanilla je vynikající ovocný sour ale.

0,355 l Samuel Smith Organic Raspberry 6,50

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Bio-Himbeerier. Im Glas hat dieses Bier eine trübe orange-rote Farbe. Das Aroma ist süß-säuerlich und wird von Himbeeren dominiert. Der Geschmack ist milchig, süß und fruchtig, gefolgt von einem trockenen Nachgeschmack. / Organic Raspberry Ale. In the glass this beer has a cloudy orange-red color. The aroma is sweet and sour and is dominated by raspberries. The palate is lactic, sweet and fruity, followed by a dry finish. / Bio malinové pivo. Ve sklenici má toto pivo zakalenou oranžovo-červenou barvu. Vůně je sladkokyslá a dominují maliny. Chuť je mléčná, sladká a ovocná, následovaná suchým závěrem.

0,355 l Samuel Smith Apricot 6,50

(Fruit Ale, GB, Plato: 13°, alc/vol.: 5,1 %)
Ein leichtes, fruchtiges Bier mit dem Zusatz von Marillen, einem ausgeprägten fruchtigen Geschmack. Gebraut in Bio-Qualität in einer kleinen englischen Original-Dampfbrauerei aus 1825. / Light fruity ale with the addition of apricots, clear fruity taste. Brewed in organic quality in a small English original steam brewery from 1825. / Světly ovocný ale s přísadkou meruněk, zřetelná ovocná chuť. Uvařen v bio kvalitě v malém anglickém původním parním pivovaru z roku 1825.

0,355 l Samuel Smith Oatmeal Stout 6,50

Oatmeal Stout, GB, Plato: 13°, Alc/vol.: 5 %
Tief Dunkelbraunes Bier mit crememiger hellbrauner Schaumkrone. Im Aroma röstig, schokoladig und ein Hauch von getrockneten dunklen Früchten. Am Gaumen leicht bitter, chremig und weich mit röstiaromatischem Abgang. / Deep dark brown beer with a creamy, light brown head. Roasted, chocolatey aroma and a hint of dried dark fruits. Slightly bitter, creamy and soft on the palate with a roasted aromatic finish. / Sytě tmavě hnědé pivo s krémovou, světle hnědou pěnou. Pražená, čokoládová vůně a nádech sušeného tmavého ovoce. Lehce nahořklé, krémové a jemné na patře s praženým aromatickým závěrem.



WINE & BEER

0,33 l Fullers London Pride 5,80

(Pale Ale, GB, Plato: 11°, alc/vol.: 4,7 %)
Im Glas eine Bernsteinfarbe. Im Geruch erinnert es an Zitrus und Karamell. Der Geschmack ist ausbalanciert malzig und fruchtig. / An amber color in the glass. Aroma reminds of citrus and caramel. The taste is balanced, malty and fruity. / Jantarová barva ve skle. Vůně připomíná citrusy a karamel. Chuť je vyvážená, sladová a ovocná.

0,33 l Fullers IPA 5,20

(IPA, GB, Plato: 14°, alc/vol.: 5,3 %)
Das India Pale Ale der englischen Brauerei Fuller's hat eine dunkelgoldene Farbe, malzige und karamellige Noten mit höherer Hopfenbittere und kräuterigen und leicht fruchtige Noten. / India Pale Ale shines in a wonderful red golden color when poured. An aroma of light citrus notes immediately rise to the nose. The initial taste is nice and tangy, matching the pleasant citrusnotes. A pleasant bitterness emerges just as it should be for a typical IPA. / India Pale Ale z anglického pivovaru Fuller's tmavě zlaté barvy, v chuti sladové a karamelové tóny s vyšší chmelovou hořkostí a bylinnými a lehce ovocnými tóny.

0,355 l Stone Brewing IPA 6,10

(IPA, USA, Plato: 16°, alc/vol.: 6,9 %)
Ikonisches amerikanisches IPA. Dieses Bier hat eine orange Farbe. Die Hopfsorten Magnum, Chinook und Centennial bringen exotische Frucht- und Zitrusaromen. Ein süßes, fruchtiges, grasiges Bier. / American IPA icon. This beer has an orange color. Magnum, Chinook and Centennial hops bring exotic fruits and citrus aromas. Sweet, fruity, grassy beer. / Ikona amerických IPA. Toto pivo má oranžovou barvu. Chmelové odrůdy Magnum, Chinook a Centennial přinášejí exotické ovoce a citrusové aroma. Sladké, ovocné, travnaté pivo.

0,33 l Kirin Ichiban 5,20

(Lager, J, Plato: 12°, alc/vol.: 5 %)
Das drittmeistverkaufte Bier Japans wird nach der „Ichiban-Shibori“-Methode gebraut, bei der nur die besten Inhaltsstoffe aus dem Malz und der Würze extrahiert werden, die dann in Tanks vergoren wird. / The third best-selling Japanese beer, which is brewed using the „ichiban shibori“ method, which allows only the best ingredients to be extracted from malt and subsequently from wort, which are then fermented in tanks. / Třetí nejprodávější japonské pivo, které je vařené metodou „ichiban shibori“, která umožňuje ze sladu a následně z mladiny extrahovat pouze ty nejlepší ingredience, které následně kvasí v tancích.

0,33 l Schneider Aventinus Eisbock 8,60

(Eisbock, DE, Plato: 25,5°, alc/vol.: 12 %)
Das stärkste Bier aus der Brauerei Schneider erinnert im Geschmack an Dörrobst, reife Bananen und einen Hauch Marzipan. Dieses Bier hinterlässt am Gaumen ein wohlig-wärmendes Gefühl. / Strong frozen beer, plums, banana and clove aroma with a touch of marzipan. / Silné vymražené pivo, v chuti švestky, banán a hřebíčkové aroma s nádechem marcipánu.

0,355 l Kona Longboard 4,90

(Lager, USA, Plato: 11°, alc/vol.: 4,6 %)
Das Island Lager schimmert in einer klaren goldenen Farbe. In der Nase zart malzig und leicht exotisch. Am Gaumen Zitrusfrüchte, feine Hopfenaromen, etwas Biscuit und sanfter Abgang. / Golden lager with a slightly malty and exotic aroma. The taste of citrus fruits, delicate hop aroma and biscuits. / Ležák zlatavé barvy s jemně sladovou a lehce exotickou vůní. V chuti citrusové plody, jemné chmelové aroma a sušenky.

0,355 l Anderson Valley Heelch O'Hops. 8,50

Imperial IPA, USA, Plato: 18°, alc/vol.: 8,7 %
Klare goldenen Körper, große beige Kopf, süß, bitter, hopfenreich, Orange, Grapefruit, fruchtig. Körper ist mittel. / Clear golden body, sweet, bitter, hop, orange, grapefruit, fruity. Medium bodied / Čiré zlaté tělo, sladké, hořké, chmelové, pomerančové, grapefruitové, ovocné. Tělo je střední.

0,355 l Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout . . . 8,50

Oatmeal Stout, USA, Plato: 14, Alc/vol.: 5,8 %
Von voller Körper, sorprende wir für seine Leichtigkeit. Im Mund ist der Geschmack sehr mächtig zu geröstetem Malz und auch in geringerem Maße Kaffee, Karamell, Schokolade, Rosinen, Nüssen, Rauch (nicht geräuchert), Pfeffer und einer etwas Zitronensäure Note, ein matt dunkel rötliche Farbe und schleimige Aussehen. / The taste is very powerful, you can taste coffee, caramel, chocolate, raisins, nuts, smoke, pepper and a little citric acid, matte color, dark reddish. / V ústech je chuť velmi mohutná, v menší míře je cítit káva, karamel, čokoláda, rozinky, ořechy, kouř (neuzený), pepř a trocha kyseliny citrónové, barva matná, tmavě načervenalá.



0,33 | Huyghe Delirium Tremens 8,53

Trippel, B, Plato: 16°, Alc/vol.: 8,5 %

In der Nase überzeugt es durch Noten von Äpfeln und Orangen, aber auch mit seiner komplexen Hefearomatik. Am Gaumen ist es angenehm fruchtig und zart süß, mit einer cremigen Textur. Das Starkbier hat einen so gut eingebundenen Alkohol, dass dieser fast vergessen wird. / The aroma tones of apples and oranges, the palate is pleasantly fruity and delicately sweet, with a creamy texture. Strong beer but very drinkable. / Ve vůni tóny jablek a pomerančů, na patře je příjemně ovocné a jemně sladké, s krémovou texturou. Silné pivo avšak velmi pitelné.

0,33 | Van Steenberge Piraat 8,10

Belgian Strong Ale, B, Plato: 22°, Alc/vol.: 10,5 %

Im Glas hat dieses belgische Bier eine klare goldene Farbe. Das Aroma ist sehr süß, angenehm fruchtig und alkoholisch. Am Gaumen ist es sehr intensiv, süß und im Abgang wärmend alkoholisch. / In the glass, this Belgian beer has a clear golden color. The aroma is very sweet, pleasantly fruity and alcoholic. On the palate it is very intense, sweet and with a warming alcoholic finish. / Ve skle má toto belgické pivo jasně zlatavou barvu. Vůně je velmi sladká, příjemně ovocná a alkoholová. Na patře je velmi intenzivní, sladké a s hřejivým alkoholovým závěrem.

0,33 | La Trappe Trappist Blonde 6,40

Trappist, NL, Plato: 16°, Alc/vol.: 6,5 %

Im Glas hat dieses Trappistenbier aus Holland eine trübe gelbe Farbe. Das Aroma in der Nase ist frisch, fruchtig und erinnert leicht an Karamell. Am Gaumen ist es vollmundig, fruchtig und süffig. / This Trappist beer from Holland has a cloudy yellow color in the glass. The smell is fresh, fruity with slightly reminiscent of caramel. On the palate it is full-bodied, fruity and tasty. / Toto trapistické pivo z Holandska má ve skle zakalenou žlutou barvu. Ve vůni je svěží, ovocná a lehce připomínající karamel. Na patře je plné, ovocné a chutné.

0,355 | Sierra Nevada Torpedo 6,50

IPA, USA, Plato: 17°, Alc/vol.: 7,2 %

Eines der beliebtesten IPA's der USA. Das Aroma wird dominiert von intensiven Hopfen- und exotischen Fruchtnoten. Am Gaumen ist es üppig Karamellmalzig, sehr fruchtig mit Aromen von Kiefernnadeln und frisch geschnittenem Gras, sowie Maracuja und Mango. Im Abgang typisch bitterhopfig. / One of the most popular IPAs in the USA. The aroma is dominated by intense hops and exotic fruit notes. On the palate, it is richly caramel-malty, very fruity with aromas of pine needles and freshly cut grass, as well as passion fruit and mango. Typically bitter hop-like finish. / Jedna z nejpůvodnějších IP v USA. Ve vůni dominuje intenzivní chmel a exotické ovocné tóny. Na patře je bohatě karamelově sladové, velmi ovocné s vůní jehličí a čerstvě posečené trávy, stejně jako mučenky a manga. Typicky hořký chmelový závěr.