







VORSPEISEN






150 g		Caprese mit Rucola und Oliven	79,-
80 g		Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl	139,-
80 g		Gebratene rote Beete mit Ziegenkäse und Basilikum-Pesto	69,-
100 g		Eingelegter Camembert mit gemahlenem Pfeffer und Gemüse in Olivenöl	79,-
150 g		Pikanter Brottoast mit Fleisch- und Gemüsemischung bestreut mit Edamerkäse	89,-



SUPPEN

		Rinderbrühe mit Leberklößchen	49,-
		Knoblauchcreme mit Speck	49,-
		Tomatencreme mit Sahne und geriebenem Edamerkäse	49,-
		Suppe nach Tagesangebot	49,-





PASTA, RISOTTO

- 
- | | | |
|--------|--|-------|
| *250 g |  Pilz-Risotto mit Parmesan und gegrillten Cherry-Tomaten | 109,- |
| *250 g | Linguine mit Hähnchenfleisch und Sahnesoße
aus getrockneten Tomaten | 129,- |
| *250 g |  Pappardelle mit Blattspinat und Parmesanspänen | 99,- |

SALATE

- | | | |
|--------|--|-------|
| 400 g | Avanti Salat (Hähnchenbrust paniert in Maiskruste
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Jogurtdressing) | 145,- |
| 250 g |  Griechischer Salat aus frischem Gemüse mit Balkankäse und Oliven | 85,- |
| 250 g |  Gemischter Gemüsesalat | 61,- |
| *150 g | Caesar Salat aus Römischer Salat mit Dressing und Hähnchenbrust | 140,- |


BÖHMISCHE KÜCHE

200 g		Hirschgulasch mit Zwiebel, Karlsbader Knödel	169,-
200 g		Rinderbäckchen auf Wein mit geröstetem Wurzelgemüse, Stampfkartoffeln	175,-
200 g		Gebratene Schweineroulade, Mährisches Kraut, Kartoffelknödel	155,-
*150 g		Paniertes Schweine- oder Hähnchenschnitzel	135,-
*100 g		Panierter Käse – Edamer, Camembert, Gorgonzola	109,-

GEGRILLTES FLEISCH

200 g		Biftek s restovanými fazolkami na slanině	295,-
200 g		Rib-Eye-Steak mit auf Kräutern gegrillter Paprika	179,-
200 g		Schweinefilet in Speckmantel mit Pilzsoße	195,-
*200 g		Schweinesteak auf Aubergine mit getrockneten Tomaten und Balsamico	185,-
*200 g		Putensteak auf Portwein und Mandeln, Soße aus Trockenpflaumen	155,-
*200 g		Gespickte Hähnchenbrust mit Lauch-Zucchini Streifen, Kapernsoße	155,-
*200 g		Putenrolle in Sesam-Samen mit gegrilltem Gemüse	159,-
200 g		Hähnchenrolle mit Ziegenkäse und Speck	168,-

FISCHE

200 g	Pochierter Lachs mit Zitronensoße	262,-
200 g	Gebrautes Lachsfilet auf Butter	252,-
200 g 	Zanderfilet gebraten auf ausgelassener Butter und frischem Thymian	223,-
150 g	Forellenfilet mit geröstetem Gemüse	195,-

BEILAGEN


* 200 g	Stampfkartoffeln mit Schnittlauch	39,-
* 200 g	Gekochte Kartoffeln	39,-
* 200 g	Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln	39,-
* 150 g	Pommes frites mit Kräutersalz	39,-
* 200 g	Kartoffelknödel	39,-
* 150 g	Amerikanische Kartoffeln - Bratkartoffeln	39,-
* 200 g	Karlsbader Knödel	39,-
* 150 g	Kartoffelsalat mit Mayonnaise	39,-
* 150 g	Gedünsteter Reis	39,-
* 150 g	Gegrilltes Gemüse (Zwiebel, Aubergine, Zucchini, Paprika)	39,-
* 150 g	Warmes Buttergemüse (Babykarotten, Erbsen, Mais, ...)	39,-
* 150 g	Zarte Grüne Bohnen mit Speck	39,-
* 200 g	Kuskus	39,-
50 g	Tatarsoße (Remoulade)	20,-

NACHSPEISEN

Tagesangebot an frischen Desserts aus unserer Konditorei	45,-
Tagesangebot an Eis – 1 Kugel	20,-
Pfannkuchen mit Marmelade oder mit Schoko-Nusscreme	45,-
Schokoladen Panna Cotta mit Nüssen	45,-
Hausgemachter Apfel- oder Quarkstrudel mit Kirschen	45,-
Eine Portion natürliche Sahne	20,-

Das Kollektiv der Küche des Hotels AVANTI unter Leitung des Chefkochs Libora Valehracha wünscht wir Ihnen guten Appetit.

**Halbe Portionen kann man nur bei so gekennzeichneten Speisen, nach Absprache mit der Bedienung für 70% des Speisenpreises, bestellen.*

 Vegetarisches Essen

Im Rechnungspreis ist das Trinkgeld für die Bedienung nicht mit einberechnet.

Die angegebenen Preise enthalten 15 % MwSt.

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke



0,2 l		Frischgepresster Orangensaft	75,-
1,0 l		Březover Quellwasser mit Zitrone und Minze / Krug /	45,-
1,0 l		Ingwerlimonade mit Orange und Minze / Krug /	65,-
0,75 l		Evian	99,-
0,25 l		Bonaqua – mit Kohlensäure oder ohne Kohlensäure	30,-
0,33 l		Coca Cola, Light, Zero	38,-
0,33 l		Fanta	38,-
0,33 l		Sprite	38,-
0,25 l		Cappy – Orange, Apfel, Ananas, Birne, schwarze Johannisbeere...	38,-
0,25 l		Kinley Tonic –ginger ale, rose, lemon, grapefruit	38,-
0,20 l		Eistee- Nestea lemon, peach	38,-
0,25 l		Energetisches Getränk Red Bull	60,-

AVANTI Hotel ★★★★★

Bier

0,3 l		Starobrno 11° hell gezapft	25,-
0,5 l		Starobrno 11° hell gezapft	39,-
0,3 l		Krušovice dunkel gezapft	25,-
0,5 l		Krušovice dunkel gezapft	39,-
0,3 l		Pilsner Urquell 12°, helles Lagerbier, in Flaschen	39,-
0,33 l		Zlatopramen, alkoholfrei, in Flaschen, gezapft	39,-
0,33 l		Strongbow Gold Apple Cider	39,-

Weißwein ausgeschenkt

0,1 l		Nach Tagesangebot	24,-
-------	--	-------------------	------

Rotwein ausgeschenkt


0,1 l		Nach Tagesangebot	24,-
-------	--	-------------------	------

Aperitifs

0,05 l		Martini Dry, Bianco, Rosso	60,-
0,04 l		Campari Bitter	70,-
0,04 l		Sherry Dry, Medium	59,-
0,05 l		Royal Porto White	59,-
0,05 l		Royal Porto Ruby	59,-
0,1 l		Crodino – alkoholfreies Aperitif	59,-
0,2 l		Aperol Spritz	79,-

AVANTI Hotel ★★★★★

Destillate



4 cl	Gin Beefeater	59,-
4 cl	Wodka Finlandia	55,-
4 cl	Wodka Jelzin mit Geschmack	50,-
4 cl	Aprikosenbrand Žufánek – Bio Obstbrand	59,-
4 cl	Pflaumenbrand Žufánek – Bio Obstbrand	59,-
4 cl	Birnenbrand Žufánek – Bio Obstbrand	59,-
4 cl	Tequila Olmeca gold	70,-
4 cl	Tequila Olmeca silver	70,-
4 cl	Rum Captain Morgan „Jamaica Black label“ (Jamaica)	60,-
4 cl	Rum Bacardi (Cuba)	70,-
4 cl	Rum Zacapa Centenario „23 Solera Gran reserva“ (Guatemala)	110,-
4 cl	Rum Diplomatico „Reserva Exclusiva“ (Venezuela)	130,-
4 cl	Rum Baoruco 21 years (Karibische Inseln)	150,-

Cognac und Brandy

4 cl	Metaxa *****	100,-
4 cl	Hennessy V.S.O.P.	145,-
4 cl	Courvoiser X.O.	245,-

AVANTI Hotel ★★★★★

Schottischer Whisky

4 cl	Hankey Bannister „Heritage blend“	75,-
4 cl	Johnnie Walker Red Label	75,-
4 cl	Speyburn 10 years old Single malt	75,-
4 cl	Chivas regal 12 year	120,-

Irischer Whisky

4 cl	Tullamore Dew	70,-
4 cl	Connemara Peated single malt	70,-
4 cl	Jameson	70,-
4 cl	Jameson 12 year	120,-

Bourbone

4 cl	Jim Beam	70,-
4 cl	Jack Daniel's „Honey“	70,-
4 cl	Jack Daniel's	70,-

Liköre

4 cl	Baileys	65,-
4 cl	Fernet Stock	50,-
4 cl	Cubaney „Orangerie“	60,-
4 cl	Jägermeister	70,-
4 cl	Karlsbader Becherovka	55,-
4 cl	Malibu (Karibischer weißer Rum mit Kokosgeschmack)	55,-

Warme Getränke



7 g	Espresso	38,-
7 g	Cappuccino	45,-
7 g	Macchiato	45,-
7 g	Café Latte macchiato	55,-
7 g	Türkischer Kaffee	35,-
7 g	Wiener Kaffee	45,-
7 g	Koffeinfreier Kaffee	38,-
	Heiße Schokolade	45,-
	Grog	49,-
	Glühwein	56,-
	Tee TIC TAC TEA – Schwarz, Grün, Minze, Obst,...	30,-
1 Stk.	Kaffeesahne	5,-