

## Vorspeisen

<i>80 g</i>	<b>Marinierter Lachs mit feinem Kartoffelsalat und Wachtelei</b>	<b>149,-</b>
<i>80 g</i>	<b>Putenleber mit Preiselbeer-Reduktion, gerösteter Toast</b>	<b>109,-</b>
<i>80 g</i>	<b>Carpaccio vom Lendenstück mit Kapern und Hartkäse</b>	<b>159,-</b>
<i>150 g</i>	<b>Kichererbsen-Püree (Humus) serviert mit Fladenbrot</b>	<b>109,-</b>

## Suppen

<i>0,25l</i>	<b>Rinderbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln</b>	<b>55,-</b>
<i>0,25l</i>	<b>Tschechische Kartoffelsuppe</b>	<b>55,-</b>
<i>0,25l</i>	<b>Tagessuppe</b>	<b>55,-</b>

## Hauptgerichte

200 g	<b>Beefsteak serviert mit Chili Fava Bohnen, Gebäck</b>	<b>409,-</b>
200 g	<b>Rib-Eye Steak mit gerösteten Zwiebeln und Hartkäse, Bratkartoffeln</b>	<b>299,-</b>
200 g	<b>Schweinefleisch mit Kraut und Kartoffelroulade mit Zwiebeln</b>	<b>179,-</b>
200 g	<b>Hirschgulasch mit Zwiebeln, Karlsbader Knödel</b>	<b>199,-</b>
200 g	<b>Schweinefilet-Spieß mit Feigensauce und Bulgur</b>	<b>259,-</b>
200 g*	<b>Hähnchenschenkel entbeint auf roten Linsen mit saurer Sahne, Steak Frites</b>	<b>199,-</b>
200 g*	<b>Putensteak mit Schlossgemüse, Basmati-Reis</b>	<b>229,-</b>
200 g*	<b>Putenleber mit Speck, Steak Frites, Knoblauchmayonnaise</b>	<b>199,-</b>
200 g*	<b>Wildschweinsteak mit Pilzen und Kichererbsen-Püree mit gerösteten Zwiebeln</b>	<b>269,-</b>
150 g*	<b>Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel), gekochte Kartoffeln</b>	<b>179,-</b>
150 g*	<b>Gegrillter Lachs mit roten Linsen mit Gemüse</b>	<b>299,-</b>
350 g*	<b>Kichererbsen-Püree mit Spiegelei und Zwiebeln, Fladenbrot</b>	<b>139,-</b>
250 g*	<b>Tagliatelle mit Basilikum-Pesto, Tomaten und Gran Moravia Käse</b>	<b>149,-</b>
400 g*	<b>Raclette mit Bratkartoffeln und Zwiebeln</b>	<b>199,-</b>
300 g*	<b>Kartoffel-Schupfnudeln gefüllt mit Mohn übergossen mit Pflaumensauce</b>	<b>129,-</b>

## Salate

350g*	<b>Salat AVANTI mit Hähnchenbrust gebraten in Maiskruste</b>	189,-
350 g*	<b>Linsensalat mit Kichererbsen und Granatapfelmelasse</b>	109,-
	<b>/ 100 g Putenfleisch</b>	50,-
350 g*	<b>Gemüsesalat mit Bulgur und Sesamsamen</b>	89,-
350 g*	<b>Griechischer Salat aus frischem Gemüse mit Schafskäse und Oliven</b>	99,-

## Desserts

80g	<b>Knusperkuchen mit Quark und Obst</b>	79,-
80g	<b>Vanilleeis mit Saisonobst und Sahne</b>	79,-
	<b>Denní nabídka čerstvých zákusků z naší cukrárny</b>	59,-

Das Kollektiv der Küche des Hotels AVANTI unter Leitung des Chefkochs Pavel Täuber wünscht Ihnen guten Appetit.

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

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

Die angegebenen Preise enthalten 15% MwSt.