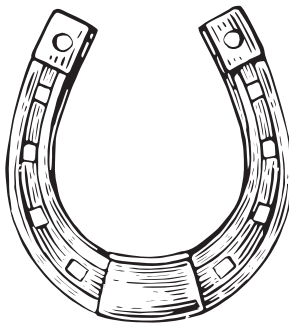


# *Jidelní lístek*



**Motorest Podkova**



---

## Kalte Vorspeisen

---

0230	80 g	<b>Tatarbeefsteak mit Röstbrot</b> / 1A, 3, 6, 10, 12 / / Die Speise wird roh serviert /	135,-
0225	50 g	<b>Mozzarella mit Cherry-Tomaten, Basilikum-Pesto, Toast</b> / 1A, 3, 7, 12 /	95,-

---

## Suppen

---

0466	0,3l	<b>Rindsuppe mit Nudeln und Leberklößen</b> / 1A, 3, 7, 9 /	44,-
0404	0,3l	<b>Gulaschsuppe</b> / 1A, 9, 13 /	49,-
0480	0,3l	<b>Mährische Krautsuppe</b> / 1A, 7, 9 /	49,-

---

## Warme Vorspeisen

---

0514	50 g	<b>Geschmolzener Ziegenkäse Rondin mit Preiselbeeren und Wallnüssen, Kräuterbaguette</b> / 1A, 3, 7, 8C /	89,-
------	------	---	------

---

## Fisch

---

0706	200 g	<b>Zanderfilet auf Grill</b> / 4 /	265,-
0719	120 g	<b>Forellenfilet im Salatbett</b> / 1A, 4, 8, 12 /	166,-
1511	150 g	<b>Paniertes Seehechtfilet</b> / 1A, 3, 7, 12 /	139,-

---

## Geflügel

---

0980	200 g	<b>Gefüllte Hühnerbrust mit Quargel, Speckchips</b> / 1A, 7, 9 /	165,-
3406	150 g	<b>Tagliatelle mit Hühnerfleisch und Blattspinat</b> / 1A, 3, 7 /	159,-
0808	1/4	<b>Konfitierte Ente auf Rosmarin gedünstetes Weißkraut, Kartoffel- und Semmelknödel</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10 /	198,-
0856	150 g	<b>Pikante Hühnergeschuetzeltes im Kartoffelpuffer</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 13 /	165,-

---

## Schweinefleisch

---

2050	250 g	<b>Marinierter Kammsteak auf grünen Bohnen</b> / 9 /	178,-
2125	200 g	<b>Schweinebraten mit Pfifferlingsoße</b> / 1A, 7, 9 /	189,-
2098	150 g	<b>Panierte Schweinskotelett-Schnitzel</b> / 1A, 3, 7, 12 /	145,-

---

## Rinderfleisch

---

2505	150 g	<b>Teufelsstroh</b> / 9 / ( Schweinebratennudeln mit pikantem Gemüse und Tomatensalsa)	255,-
2503	150 g	<b>Lendenbratenmedaillons mit Kräuterbutter</b> / 7, 9 /	258,-

---

## Spezialitäten mährische Küche

---

1500	100 g	<b>Lendenbraten auf Rahm mit Preiselbeeren, Semmelknödel</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13 /	138,-
0966	150 g	<b>Schweinebratenstücke, gedünstetes Sauerkraut, Semmel- und Kartoffelknödel</b> / 1A, 3, 7, 12 /	169,-
1794	200 g	<b>Schweinebratenmedaillons mit Spinat, Kartoffelknödel</b> / 1A, 3, 7, 9 /	178,-
1986	150 g	<b>Wildschweingulasch, Lebkuchenknödel</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 12 /	188,-

---

## Spezialitäten

---

0982	200 g	<b>Filiertes Hühnersteak mit geröstetem Gemüse auf Butter</b> / 7 /	181,-
0944	150 g	<b>Putenbrüste Sous-vide mit Petersiliensoße</b> / 1A, 3, 7 /	175,-
9256	200 g	<b>Brennendes Hufeisen – flambiert mit Wodka</b> / 1A, 7 / / Hühnerbrüste gefüllt mit Parmaschinken und geräuchertem Käse, Basilikumsoße /	206,-
2549	180 g	<b>Panierte geräucherte Rinderzunge</b> / 1A, 3, 7 /	169,-
3050	200 g	<b>Hephaistos-Steak vom Rinderbraten</b>	345,-
9266	200 g	<b>Spieß mit Schweinebraten und Pflaumen</b> / 12 / / Flambiert mit Pflaumenschnaps /	225,-
3000	600 g	<b>s.k.Gebratene marinierte Rippen</b> / 1A, 10 / / Kren, Senf, Gurke, Brot /	249,-
0981	200 g	<b>Hühnerbrüste in Joghurt, Obst-Chutney</b> / 7 /	169,-

---

## Fleischlose Gerichte

---

3614	100 g	<b>Olmützer Quargel im Kartoffelpuffer</b> / 1A, 3, 7 /	131,-
3601	100 g	<b>Panierter Käse Eidam</b> / 1A, 3, 7 /	95,-
3411	350 g	<b>Tagliatelle mit Pfifferlingsoße</b> / 1A, 3, 7, 9 /	145,-
3623	350 g	<b>Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch und Käse Gran Moravia</b> / 1A, 3, 7, 9 /	139,-
1856	1 stck.	<b>Hefekloß mit Obst und Quark</b> / nach Tagesangebot / 1A, 3, 7 /	109,-

---

## Beilagen

---

3800	250 g	<b>Salzkartoffeln</b> / 7 /	33,-
3802	200 g	<b>Bratkartoffeln mit Knoblauch</b> / 1A /	38,-
3807	250 g	<b>Kartoffelbrei</b> / 7 /	38,-
3803	150 g	<b>Kartoffelchips</b>	38,-
3858	150 g	<b>Kartoffelcroquetten</b>	40,-
3806	150 g	<b>Kartoffelpuffer</b> / 1A, 3 /	40,-
3810	200 g	<b>Gedünsteter Reis</b>	28,-
3812	200 g	<b>Semmelknödel</b> / 1A, 3, 7 /	24,-
3813	200 g	<b>Kartoffelknödel</b>	24,-
3877	200 g	<b>Lebkuchenknödel</b> / 1A, 3, 7 /	30,-
3875	200 g	<b>Auf Butter geröstetes Gemüse als Beilage</b> / 7, 9 /	45,-
3839	120 g	<b>Baguette mit Kräuterbutter</b> / 1A, 3, 7 /	33,-
3829	200 g	<b>Gedünstetes Sauerkraut</b> / 1A, 12 /	30,-
3830	200 g	<b>Gedünsteter Spinat</b> / 1A, 3, 7, 9 /	30,-
3827	1 stck.	<b>Semmel</b> / 1A, 3, 7 /	5,-
3828	50 g	<b>Brot</b> / 1A, 3, 7 /	5,-

---

## Soßen

---

3700	50 g	<b>Tatarensoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 13 /	18,-
3702	50 g	<b>Teufelsoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3703	50 g	<b>Knoblauchsoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-

3724	50 g	<b>Trüffelsoße</b> / 3, 7, 9, 12, 13 /	45,-
3704	50 g	<b>Pfeffer-Rahm-Soße</b> / warm / 7 /	30,-
3727	50 g	<b>Pfifferlingsoße</b> / 1A, 7, 9 /	39,-
3706	50 g	<b>Ketschup</b>	18,-
3708		<b>Couvert</b> / 6 /	10,-

## Salaten und Salatessen

3979	250 g	<b>Gurkensalat mit Sauerrahm</b> / 7, 12 /	45,-
3900	220 g	<b>Gurkensalat</b> / 12 /	33,-
3901	220 g	<b>Tomatensalat mit roter Zwiebel</b> / 12 /	33,-
3903	250 g	<b>Chopskasalat</b> / 7 /	69,-
1862	420 gp	<b>Gemischter Gemüsesalat mit Hühnerfleisch</b> / 1A, 3, 7 /	149,-

## Nachtische und Eisbecher

4016	420 gp	<b>Kaiserschmarren mit Äpfeln und Ahornsirup</b> / 1A, 3, 6, 7, 11, 13 /	86,-
4103	100 g	<b>Apfelstrudel mit Eis und Schlagsahne</b> / 1A, 3, 6, 7, 10, 12 /	55,-
4132	80 g	<b>Süße Verführung – Vanilleeis mit Pistazien, übergossen mit heißer Schokolade</b> / 7, 8 /	79,-
4110	40 g	<b>Eis – Kugel Eis</b> / 3, 7, 8G, 12 /	12,-

Die Nummern hinter den Gerichten und Getränken stehen für Allergene, die im Gericht oder Getränk enthalten sind. Die Allergenen-Liste ist in der Speisekarte vorzufinden.

Die Zubereitungsdauer aller Gerichte beträgt etwa 30 – 40 Minuten.

Das Fleischgewicht wird im rohen Zustand (vor der Wärmebehandlung) angeführt.

In unserer Raststätte ist es verboten, dass das Bedienungspersonal Ware auf die Quittung von Hand hinzuschreibt. In diesem Fall ist die Quittung ungültig und der Kunde muss Sie nicht bezahlen.

Eltern sollten ihre Kinder unter Aufsicht halten, damit sie sich nicht an heißen Teilen des Ofens oder Kamins verbrennen! Für Kinder sind ausschließlich ihre Eltern verantwortlich!

Sämtliche Gerichte können in einer speziellen transportablen Thermobox (mit hygienischem Attest) mitgenommen werden. Für die Thermobox wird eine Gebühr von 7,- CZK hinzugerechnet.

Gültigkeit ab 1. 1. 2018

Für die Richtigkeit der Preise verantwortlich: Betriebsabteilung

Betreiber: Kelerest s.r.o.



