
T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT



S U P P E N

1 p.	Hühnerbrühe mit Fleisch, Wurzelgemüse und hausgemachten Nudeln	49,-
1 p.	Riesengebirgische Kartoffelsuppe	59,-

V O R S P E I S E N

1 p.	Ravioli aus Rote Beete gefüllt mit Ziegen Käse, Preiselbeeren Vinaigrette	135,-
100 g	Frisch gemischter Rinder Tartar mit Knoblauchbrot (6 Stk.)	195,-
1 p.	Wildpastete mit Hagebuttenschaum	105,-
100 g	Rostbeef auf Salat aus Rucola und Baby Spinat mit Honig-Senfdressing	145,-
100 g	Pikante geröstete Garnelen mit Kräuterbutter und Chilli	155,-
100 g	Kalbs Tagliata (dünne Scheiben Fleisch mit grünem Pfeffer und Rosmarin abgeschmeckt, serviert in heissem Pfanne)	195,-

Alle Vorspeisen sind serviert mit hausgemachtem Brot.

T S C H E C H I S C H E K Ü C H E

¼	Goldgebratene Ente abgeschmeckt mit Zimmt und Preiselbeeren und Knödelvariation	185,-
200 g	Konfitierter Schweinebauch serviert mit Zwiebelkraut und Kartoffelklößen	185,-
150 g	Hausgemachter Lendenbraten in Sahnesauce mit Preiselbeeren und Semmelknödel	165,-
150 g	Rindergulasch nach altböhmischer Art mit Speck Knödel	165,-
200 g	Rindermedaillons im Rotwein, Stampfkartoffeln mit Wurzelgemüse gedünstet	225,-
200 g	Panierte Kalbsmedaillons serviert mit gerösteten Kartoffeln mit Zwiebel und Speck, Knoblauchdip	225,-
500 g	Marinierte Schweinerippchen serviert mit hausgemachtem Brot, Honig-Zwiebel, Meerrettich und Dijon-Senfdressing	275,-

U N S E R E S P E C I A L I T Ä T E N

250 g	Gebratene Forelle mit Zitronengras und Kräutern	195,-
200 g	Zanderfilet mit Zucchini und gebackenem Paprika, Zitronen-Kräutersauce	295,-
1 p.	Chicken potato (geröstete Hühnerstreifen (150 g) mit Kartoffeln, Mais, Tomaten und Champignons, Basilikum Dip)	195,-
150 g	Filetierter Hühnerbrust serviert auf Bulgur mit getrockneten Tomaten, Rucola und Oliven	195,-
250 g	Hühnerbrust Supreme gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren in Kräutersauce	185,-
200 g	Schweinelende im Kräuter-Parmesan Mantel mit Sauce Demi Glace	225,-
200 g	Schweinelende serviert mit gebackenem Polenta und Pflaumensauce mit Portwein	255,-
200 g	Filetiertes Dammhirschsteak serviert mit Kürbispuree, gebackener rote Beete und Thymian Demi-Glace	335,-
1 p.	Rinder Hamburger (200 g) mit Cheddar Käse, gebratenem Speck und roter Zwiebel serviert mit Pommes Frites und Barbecue Sauce	215,-
1 p.	Burger mit gezupften Entenfleisch (150 g), rote Beete und Rucola serviert mit Kartoffelchips und Kürbismayonnaise	215,-

S T E A K S

250 g	Flanksteak	295,-
300 g	Kalbssteak	335,-
300 g	Schweinekotelett mit Knochen auf Zitronenpfeffer	225,-
Zu diesen Steaks können Sie sich eine Sauce auswählen: Demi Glace, Pfeffersauce, Pilzensauce, Pflaumensauce		
650 g	Mix Grill für 2 Personen (saftiges Hähnchenfleisch, Schweinslende und Flanksteak serviert mit Paprika Bratkartoffel, gegrilltem Gemüse und Variation von Saucen)	625,-

P A S T A & R I S O T T O

300 g	Spaghetti Aglio, Oglio e Peperoncini (gebratener Knoblauch, Olivenöl, Chillischoten, Rucola, Parmesan)	125,-
300 g	Spaghetti mit Shrimps, Blattspinat und Cherry Tomaten	205,-
300 g	Tagliatelle mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Zwiebel und Oliven mit Roastbeef und Parmesan	205,-
300 g	Pilzenrisotto mit filetiertem Schweinelende (100g) und Rosmarin Reduktion	185,-
300 g	Kürbisrisotto mit Schalloten, Zucchini und Weiswein	125,-

S A L A T E

200g	Gemischter Salat	85,-
400g	Gratinierter Ziegen Käse (100g) auf dem Toast mit Honig-Zwiebel serviert auf dem Blattsalat mit Paprika und Rote Beete, abgeschmeckt mit Balsamico Dressing	175,-
400g	Geröstete Zanderstücke (100g) serviert mit Salat aus Linsen Beluga	195,-
400g	Salat Caesar (Römersalat abgeschmeckt mit originalem Dressing, serviert mit Hühnerfleisch (100g), Kräutercroutons und Parmesan)	175,-
400g	Filetiertes Flanksteak (100g) serviert auf gezupften Blattsalaten, getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan, abgeschmeckt mit Honig-Senf Dressing	195,-

B E I L A G E N

200g	Pommes Frites	40,-
200g	Gestamfte Kartoffeln mit Schalotten und Speck	45,-
200g	Gewürzte Kartoffelchips	45,-
200g	Bratkartoffeln mit Rosmarin	40,-
200g	Butterkartoffeln mit Petersilie	35,-
150g	Tagliatelle	35,-
150g	Semmelknödel	40,-
200g	Geröstetes Gemüse	65,-
1p.	Hausgemachtes Brot mit Knoblauch und Rosmarin oder mit Kräuterbutter	40,-
200g	Knuspriges Brotlaibchen	55,-
1p.	Tatarsauce oder Ketchup	10,-
1p.	Knoblauchdip, Basilikum Dip oder Kürbismayonaisse	20,-

E T W A S Z U M W E I N

70g	Geröstete Mandeln	75,-
100g	Eingelegte Oliven	55,-

D E S S E R T S

Schokoladen Quenelles mit Himbeersorbet und Sauerkirschen	95,-
Geröstete Erdbeeren mit Pfeffer, Honig, Nüssen und Mascarpone	95,-
Geflammte Pflaumen mit Zimmteis und Crème Fraiche	95,-
Torten nach dem Tagesangebot...	

E I S B E C H E R N

Schwarzer Baron (Stracciatella, 2x Schokoladeneis, Schokolade, Schlagsahne, Schokoraseln)	89,-
Nussknacker (Vanilleeis, Nusseis, Karamelleis, Nüssen, Karamell, Schlagsahne, Krokant)	89,-
Raffaello (Schokoladeneis, 2x Kokoseis, Kokos, Raffaello, Schlagsahne, Schokoraseln)	89,-
Baileys (Vanilleeis, Schokoladeneis, Karamelleis, Baileys, Schlagsahne, Krokant)	89,-
Erdbeertraum (Vanilleeis, frische Erdbeeren, Schlagsahne)	75,-
Kinder Eisbecher (Vanille und Tutti Fruttieis, Schlagsahne, Smarties, Gummibärchen)	69,-
Eiscafé mit vanillem Eis und Schlagsahne	69,-

*Liebe Gäste,
nach Ihrem Wunsch bereiten wir gern für Sie auch halbe Portion ausgesuchten
Speisen vor, wir gestatten uns aber 2/3 von der Preis rechnen.*

*Information von Fremdstoffen, die in Gerichten enthalten sind,
erhalten sie beim Bedienungspersonal!*

Speisekarte gültig ab 15.12.2018

Für Reservierungen rufen Sie **+420 777 279 681**

A P E R I T I F S

Aperol	0,04 l	55,-
Martini - Extra Dry, Bianco, Rosso	0,10 l	65,-
Campari Bitter	0,04 l	55,-

D E S E R T W E I N E

Niepoort Porto - White, Ruby	0,04 l	50,-
------------------------------	--------	------

S E K T & C H A M P A G N E

Prosecco	0,10 l	55,-
Bohemia Sekt - Rosé demi sec	0,75 l	290,-
Prosecco Soligo	0,75 l	430,-
Cava 999 Rosado Brut Nature	0,75 l	590,-
Mumm Cordon Rouge	0,75 l	1 850,-
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	1 850,-

W E I N E

Grüner Veltliner Davinus - weiss trocken	0,20 l	65,-
Svatovavřinecké Davinus - rosé halbtrocken	0,20 l	65,-
Cabernet Moravia Davinus - rot trocken	0,20 l	65,-

S P I R I T U O S E N

Bacardi Carta Blanca, Razz	0,04 l	50,-
Ron Zacapa Centenario 23 y.o.	0,04 l	150,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 y.o.	0,04 l	130,-
Relicario	0,04 l	140,-
Rum Stroh „80“	0,04 l	70,-
Tuzemský Liqueur	0,04 l	40,-
Cachaca Velho Barreiro	0,04 l	50,-
Finlandia Vodka	0,04 l	50,-
Gin Bombay Sapphire	0,04 l	60,-
Grappa Sibona	0,04 l	130,-
Slivovice, Hruškovice Pircher	0,04 l	75,-
Baron Hildprandt Aus reifen Himbeeren / Aus reifen Birnen / Aus reifen Pflaumen / Aus reifen Aprikosen	0,04 l	90,-
Tequila Pepe Lopez Silver, Gold	0,04 l	55,-

L I Q U E R S

Becherovka	0,04 l	45,-
Altfernet Hildprandt Original, Spiced	0,04 l	45,-
Jägermeister	0,04 l	55,-
Cynar	0,04 l	45,-
Amaretto Disaronno	0,04 l	65,-
Cointreau	0,04 l	70,-
Baileys	0,04 l	55,-
Licor 43	0,04 l	55,-
Southern Comfort	0,04 l	60,-

COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	0,04 l	65,-
Hennessy V.S.	0,04 l	110,-
Godet V.S.O.P.	0,04 l	190,-
Rémy Martin V.S.O.P.	0,04 l	150,-

WHISKY & BOURBON

Ballantines	0,04 l	55,-
Ballantines 12 y.o.	0,04 l	110,-
Tullamore Dew	0,04 l	60,-
Jack Daniel's Honey, Fire	0,04 l	65,-
Jim Beam	0,04 l	55,-
Jim Beam Devils Cut	0,04 l	85,-

CIDER

Somersby Cider Apple	0,33 l	55,-
----------------------	--------	------

BIER

Budweiser Budvar 12° helles	0,50 l	49,-
Budweiser Budvar 12° helles	0,30 l	30,-
Budweiser Budvar 12° dunkles	0,50 l	49,-
Budweiser Budvar 12° dunkles	0,30 l	30,-
Budweiser Budvar alkoholfreies	0,33 l	35,-
Pilsner Urquell (Flasche)	0,5 l	55,-
Erdinger Weissbier (Flasche)	0,5 l	65,-
Radler (+ Sprite)	0,50 l	45,-
Radler (+ Sprite)	0,30 l	30,-
Diesel (+ Cola)	0,50 l	45,-
Diesel (+ Cola)	0,30 l	30,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rajec - still, sprudel	0,25 l	25,-		
Rajec - still, sprudel	0,75 l	60,-		
Krug Wasser mit Himbeeren und Minze	1,00 l	55,-		
Royal Crown Cola classic, slim	0,25 l	39,-		
Orangina	0,25 l	39,-		
Chito Tonic Water, bitter, ginger	0,25 l	35,-		
Vinea weiss, rot	0,25 l	35,-		
Kofola	0,30 l	30,-	0,50 l	40,-
Eis Tea Zitrone, Pfirsich	0,33 l	39,-		
Juice Rauch	0,20 l	39,-		
Red Bull	0,25 l	60,-		
Crodino	0,10 l	60,-		
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	65,-		
Hausgemachte Limonade	0,25 l	39,-	0,50 l	49,-

(Erdbeere mit Minze / Jonahisbeere / Ingwer / Zitrone / Sanddorn / Sauerkirsche)

KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

Espresso	7 g	49,-
Espresso Lungo	7 g	49,-
Espresso Doppio	14 g	65,-
Cappuccino	7 g	55,-
Wiener Café	7 g	55,-
Latte Macchiato	7 g	59,-
Irish Café	7 g	75,-
Espresso koffeinfrei	7 g	45,-
Looser Tee Coccole laut Angebot	1 p.	49,-
Tee aus frischer Minze mit Honig und Zitrone	1 p.	49,-
Tee aus frischem Ingwer mit Honig und Zitrone	1 p.	49,-
Heisse Aprikose mit Sternanis und Zimmt	0,25 l	59,-
Heisse Schokolade	30 g	55,-
Grog	0,20 l	55,-
Glühwein	0,25 l	59,-
Johanisbeeren Punsch mit Vodka	0,25 l	75,-
Apfelpunsch mit Fernet und Zimmt	0,25 l	75,-

T E R A S S A

CAFE - BAR - RESTAURANT

COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	99,-
Black Kiss (Bacardi, Monin Coco, Schokoladensirup, Ananassaft, Sahne)	99,-
Bongo (Vodka, Blue Curacao, Monin Orgeat, Zitronensaft, Orangensaft)	99,-
Caipirinha (Cachaca, Limette, brauner Zucker)	85,-
Campari Orange	85,-
Cuba Libre (Bacardi, Cola, Limette)	75,-
Gin Tonic	80,-
Grapino (Fernet, Vinea, Soda)	75,-
Long Island Iced Tea (Bacardi, Vodka, Gin, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Cola)	145,-
Lynchburg Lemonade (Whisky, Southern Comfort, Zitronensaft, Sprite)	89,-
Manhattan (Whisky, Martini Rosso, Angostura)	85,-
Mojito (Bacardi, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda)	99,-
Mojito Razz (Bacardi Razz, Limette, brauner Zucker, Himbeeren, Soda)	99,-
Paloma (Tequila, Bitter Lemon, Grenadine)	85,-
Pina Colada (Bacardi, Monin Coco, Ananassaft)	99,-
Swimming Pool (Vodka, Blue Curacao, Monin Coco, Ananassaft, Sahne)	99,-

NON-ALCOHOLIC

Fruit Punch (Orangensaft, Ananassaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Grenadine)	69,-
Greeny (Monin Orgeat, Blue Curacao, Orangensaft, Zitronensaft)	69,-
Virgin Colada (Monin Coco, Ananassaft, Sahne)	69,-
Lemon Squash (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale)	69,-
Virgin Mojito (Limette, brauner Zucker, Minze, Soda)	69,-

CRAZY SHOOTERS

B52 (Kahlúa, Baileys, Stroh „80“)	69,-
Chupito (Bacardi, Limejuice, Cocktailkirsche)	69,-

DAVID

RESTAURACE



Harrachov 188

+420 777 279 681 | info@restauracedavid.cz | www.restauracedavid.cz

TERASSA

CAFE - BAR - RESTAURANT

GEÖFFNET
täglich 11 - 23 Uhr

Wi-Fi Kennwort: restaurace378

Tel. +420 777 279 681

terassaharrachov.cz
facebook.com/terassaharrachov
google.com/+terassaharrachov