



SCHLOSSHOTEL BARTA
SANATORIUM



MENU





Marienbader Spieß, garniert

GETRÄNKEKARTE

Aperitivs: 4cl

503	Cinzano bianco	28,-
503	Cinzano rosso	28,-
503	Cinzano bitter	28,-
500	Martini Dry	28,-
502	Campari	48,-

Bitter: 4cl

701	Fernet Stock	48,-
707	Jägermeister	48,-
724	Ramazotti	48,-

Weissweine

557	Müller Thurgau	fl.	150,-
550	Rulandské	fl.	150,-
551	Rýnský Ryzlink	fl.	150,-
549	Chardonnay	fl.	320,-
552	Müller Thurgau - suché/trocken	2dcl	30,-
552	Hodonínské slunce-sladké/süss	2dcl	30,-
556	Weinschorle	2dcl	23,-

Rotweine

561	Vavřinecké	fl.	150,-
561	Frankovka	fl.	150,-
548	Cabernet / Sauvignon	fl.	180,-
575	Portugal modrý / Blau	fl.	150,-
562	Vavřinecké	2 dcl	30,-
563	Frankovka	2 dcl	30,-



Hühnerbrust mit Ananas und Mandeln, garniert

Schaumweine

580	Bohemia sekt, Demi sec	0,75 l	199,-
580	Bohemia sekt, Brut	0,75 l	199,-
583	Bohemia sekt, Rosé	0,75 l	199,-
581	Bohemia sekt, Picollo	0,40 l	129,-
584	Bohemia sekt, Picollino	0,20 l	79,-

Bier *Helles und dunkles Lagerbier vom Fass*

	Budweiser <i>Budvar</i>	0,3 l	0,5 l
601	Budweiser - Budvar 12° <i>hell</i>	24,-	40,-
621	Budweiser - Budvar 12° <i>dunkel</i>	24,-	40,-
605	Weissbier <i>hell/dunkel</i>		45,-
616	Alkoholfrei		40,-
667	Radler		44,-

Alkoholfreie Getränke

	Coca-Cola		
640	Coca - Cola	1 fl.	25,-
641	Tonic Water	1 fl.	25,-
642	Fanta	1 fl.	25,-
643	Sprite	1 fl.	25,-
658	Spezi	50 cl	46,-
50	Juice Orange	30 cl	25,-
650	Juice Apfel	30 cl	25,-
664	Apfelschorle	50 cl	46,-
907	Mineralwasser	1 fl.	25,-
900	Evian Mineralwasser	1 fl.	33,-
655	Mattoni Mineralwasser	1 fl. 0,7 l	53,-
666	Tomatensaft	1 fl.	30,-

WHISKIES: 4cl

704	Ballantine's - Scotch	48,-
704	Johnnie Walker's Red Label - Scotch	48,-
712	Johnnie Walker's Black Label 12 years old	88,-
712	Chivas Regal Blended Scotch 12 years old	88,-
733	Tullamore Dew - Irisch	88,-
712	Glenfiddich Pure Single malt	88,-
704	Jim Beam - Bourbon	48,-
712	Jack Daniel's Black Label - Tennessee	88,-



Hühnemischung mit Gemüse, garniert

Gin: 4cl

706 Beefeater Gin 48,-

Wodka: 4cl

700 Vodka of Finland 48,-

521 Koskenkorva Peach Vodka 48,-

Rum: 4cl

711 Bacardi Rum 48,-

Tequilla: 4cl

506 Olmeca 88,-

Cognacs / Brandy: 4cl

705 Cognac original 48,-

714 Metaxa ***** 88,-

714 Courvoisier VS 88,-

729 Remy Martin VSOP 124,-

740 Martell VSOP 124,-

Spirituosen: 4cl

708 Slivovice 48,-

537 Třešňovice-Bohemian Kirsch Wasser 48,-

715 Williams Birne 88,-

717 Calvados 88,-

Liqueurs: 4cl

702 Becherovka 48,-

524 Becherovka KV - 15 / Bitter 48,-

559 Becherovka KV - 14 / ohne Zucker 48,-

703 Bols 48,-

536 Kmínka - Bohemian Kümmel 48,-

509 Amaretto 48,-

512 Bailey's 48,-



Schweinsmedaillons mit Spargel, garniert

Long Drinks

528	Campari Orange	34 cl	73,-
529	Gin and Tonic	34 cl	73,-
530	Bacardi Cola	34 cl	73,-

Warme Getränke

801	Espresso, Milch	25,-
800	Machiatto	30,-
802	Wiener Kaffee	30,-
815	Cappuccino	30,-
807	Irish Kaffee	73,-
811	Heisse Schokollade	30,-
814	Portion Kaffee	50,-
804	Tee mit Zitrone	25,-
	<i>Black, Hagebutten, Pfefferminz</i>	
	<i>Kamillen, Früchten, Earl Grey</i>	
803	Grog aus Rum	34,-
813	Glühwein	35,-



Beefsteak AMERICAN, Schinken, Eier, Oliven, garniert

SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN

100 g	Obstsalat mit Hühnerfleisch	37,-
50 g	Lachsroulade mit Spargel	69,-
50 g	Krabben Coctail	89,-

SUPPEN NACH TAGESANGEBOT

WARME VORSPEISEN

100 g	Hühnerragout, Toast	59,-
50 g	Toast Melba	42,-
	Spargel mit Käse überbacken	59,-

FISCH

300 g	Forelle vom Rost, Kräuterbutter, Zitrone	129,-
300 g	Forelle blau, Zitrone	129,-
300 g	Forelle auf Kümmel, Zitrone	129,-

GEFLÜGEL

250 g	Hühnerbrust CORDON BLEU Zitrone, Tatarensauce	109,-
150 g	Hühnerschnitzel auf Curry mit grünen Pfeffer,	99,-
250 g	Hühnermischung mit Gemüse	109,-
150 g	Hühnerbrust mit Ananas und Mandeln	99,-
150 g	Hühnerschnitzel paniert	99,-
150 g	Gefüllte Hänchen Röllchen	109,-

Die Beilage zum Hauptgericht muß man extra bestellen



Pikante Fleischmischung mit Käse überbacken, garniert

SPEZIALITÄTEN

250 g	Beefsteak „AMERICAN“, Schinken, Eier, Oliven	229,-
200 g	Schweinesteak mit Rockfoure sauce	149,-
400 g	FONDUE CHINOISE für zwei Personen, 3 Fleischsorten, Sauce, Toasts, Gemüse	330,-
400 g	MIX GRILL PLATTE für zwei Personen, verschiedene Beilage, Salat, pikante Kartoffel mit Krabben Maionaise	350,-
200 g	Filet Mignon	209,-

PFANNENGERICHTE

200 g	Beefsteak nach Försterart	209,-
250 g	Pfeffersteak	229,-
200 g	Lendenschnitten „PROVENCALE“	199,-
200 g	Lendenschnitten „MARSCHALL“	179,-
150 g	Rostbraten vom Rost , Kräuterbutter	109,-
150 g	Rostbraten in Champignons	109,-
150 g	Rostbraten nach Mailander Art, pikanter Tomaten Sauce (Schinken, Oliven)	129,-
150 g	Marienbader Spieß	129,-
150 g	Schweinsmedaillons mit Spargel	109,-
150 g	Henkers Streich (Zwei Fleischsorten)	109,-
150 g	Pikante Fleischmischung mit Käse überbacken	109,-
150 g	Schweineschnitzel paniert	99,-
150 g	Käse mit Schinken paniert	79,-
150 g	Schweineschnitzel natur mit Zwiebel	99,-

TEIGWAREN

Teigwaren mit Schinken, Erbsen, Rahmsauce	69,-
Ravioli mit Schinken, Erbsen, Käse, Rahmsauce	99,-

FLEISCHLOSE GERICHTE

Omelette mit Champignons, Gurke	69,-
Bauernomelette - Bauernfrühstück	69,-
Gekochtes gemischtes pikantes Gemüse mit Salzkartoffeln	69,-
Vegetarische Spiess, Kartoffeln	69,-

Die Beilage zum Hauptgericht muß man extra bestellen



Filet Mignon, garniert

KALTE GERICHTE

Kalte Platte	85,-
Kalte Platte für zwei Personen	165,-
Käse Platte	95,-
Käse Variation für 2 Personen	179,-

SAUCEN

Teufelsauce	12,-
Knoblauchsauce	12,-
Tatarensauce	12,-
Currysauce	12,-

BEILAGEN

Pommes frites	25,-
Kroketten	30,-
Kartoffelschnitze american Style	30,-
Dampfkartoffeln	15,-
Kartoffeln mit Butter	20,-
Bratkartoffeln	20,-
Butterreis	10,-
Schinkenreis	20,-
Curry Reis	15,-
Gekochtes gemischtes Gemüse	30,-
Rösti	30,-

Die Beilage zum Hauptgericht muß man extra bestellen



Lendenschnitten Provencale, garniert

DIE SALATE UND SALATTELLER NACH IHRER WAHL

Paprikasalat	45,-
Tomatensalat mit Zwiebel	45,-
Krautsalat, mit Karotte	30,-
Selleriesalat	25,-
Gemischter Salat	45,-
Bulgarischer Salat („SCHOP - SALAT“)	45,-

Gemischter Salatteller mit Weichkäse Hermelin 89,-
paniert, Tatarensauce

Salatteller mit Hühnerfleisch 99,-
Eier, Junge Maiskolben, und pikanter Sauce

Gemischter Salatteller mit Thunfisch 99,-
Junge Maiskolben, Champignons, Sauce

Gemischter Salatteller mit Meeresfrüchte 109,-
mit pikanter Sauce

SÜBSPEISEN

Waldpalatschinken mit frische Obst, Eis, Schokolade und Schlagsahne	59,-
Apfelstrudel	20,-
Sachertorte mit Schlagsahne	20,-
Hausgemachter Kuchen/Tagesangebot	30,-

EISBECHER

KIWI - Drei Sorten Eis, Schokolade, Obst, Schlagsahne	59,-
PFIRSICH - Drei Sorten Eis, Pfirsich, Schlagsahne, Schokolade	59,-
EISBECHER mit gemischtem Obst, und Kirschlikör	59,-
ERDBEER frische Erdbeeren, mit Eis, Schokolade, und Schlagsahne	59,-

★ ★ ★

Schloshotel Barta Sanatorium

Klimentov 132, Velká Hleďsebe
CZ 353 01 Mariánské Lázně / Marienbad
Czech Republic / Europe
Tel: 00420 - 354 623 373, 354 606 138
Fax: 00420 - 354 606 137
www.schloshotel.cz
barta@schloshotel.cz