



Bukovanský mlýn

Herzlich willkommen in Bukovaner Mühle!

Meinen Sie, dass es bei uns aussieht, wie in einer Mühle vor hundert Jahren? Also falls es Ihnen bei uns gefällt, setzen Sie sich auf Stühle, riechen Sie an Blumen in Fenstern und lassen Sie sich von der Behaglichkeit und Ruhe der alten Zeiten entführen.

Dieses Gebäude, Müllerhaus, ist eine Gaststätte, in der Sie nicht nur alte regionale Spezialitäten probieren können, sondern auch Speisen aus anderen Gebieten unserer Heimat oder aus fremden Ländern. Vor dem Essen können Sie ein Stamplerl Slivowitz oder Aprikosenschnaps austrinken, damit es Ihnen besser schmeckt. Falls Sie Wein bevorzugen, gibt es hier gleich unten einen Weinkeller mit Weingeschäft Rotunda, wo Sie unter den besten mährischen Weinen auswählen können. Wenn Ihre Kinder Sie zu viel stören würden, könnten sie sich auf dem Spielplatz draußen Winter dem Haus austoben, wo man auch im Sommer in unserem Garten sitzen kann. Nach diesem allem wollen Sie sich vielleicht ein bisschen erholen. Deswegen sind im Hotel Zwei- bis Dreibettzimmer mit Dusche, Fernsehen und Internetanschluss. Diese Zimmer sind direkt im Müllerhaus unterm Dach, oder auch in schönen Mährisch-slowakischen Landhäusern, für die, die Ruhe brauchen oder im Gegensatz laut schnarchen. In der Windmühle können Sie sehen, wie man hier vor mehr als hundert Jahre lebte. Hier finden auch verschiedene Ausstellungen statt. Ganz vom oben kann man die Schönheit unserer Gegend besichtigen.

Im Kaminraum, unten in der Mühle, können Sie eine kleine Fete mit Freunden oder Geschäftspartnern veranstalten. Wir bereiten für Sie solche Feiern vor, dass Sie nicht nur vom Essen und Trinken, sondern auch vom Lachen den Bauch halten werden. Und alle, die an solchen Feiern teilnehmen wollen, sollen Webseite www.bukovansky-mlyn.cz folgen, wo man alles findet.

Also alles dies, und noch etwas dazu, zeigt die Bukovaner Mühle als einen Platz, wo Sie sich immer zu Hause fühlen werden, und wohin Sie auch vielleicht gerne zurückkommen werden.

Leckerbissen nach Müllerart

Kleiner Imbiss

- | | |
|--|--------|
| 1. 100 g Brot mit Schmalz und Grieben | 25 CZK |
| 2. 150 g Hausgemachte Presswurst mit Zwiebel, Essig, Brot | 40 CZK |
| 3. 100 g Grieben mit Zwiebel, Brot | 39 CZK |
| 4. 100g Hausgemachtes Selchfleisch, Senf, Meerrettich, Brot | 60 CZK |
| 6. 120 g Hausgemachte Bratwurst, Senf, Meerrettich, Brot (10g á 4 CZK) | 56 CZK |
| 7. 100 g Entenleber mit Zwiebel, Brot | 51 CZK |
| 8. 200 g Bohnenbrei „Šumajstr“ mit Graupen und Grieben, gerösteter Zwiebel und Gurke | 35 CZK |
| 9. 200 g Kohlpuffer mit gebratenem Schweinebauch | 35 CZK |

Zum Wein oder einfach nur so

- | | |
|---|--------|
| 10. 250 g Hausteller | 71 CZK |
| Schinken, Selchfleisch, Käse, Eier, Butter, Gemüse, Brot | |
| 11. 350 g Bauerbrettchen | 88 CZK |
| Presswurst, Selchfleisch, Speck, Bratwurst, Gurke, eingelegte Schalotte, Gemüse, Brot | |
| 12. 300 g Käsebrettchen | 89 CZK |
| Edamer, geräucherter Käse, Salzkäse, Käse Niva, Weintrauben, eingemachte Birne, Brot | |

Suppe ist Grund

50. 3 dcl Hühnerbrühe mit Teigwaren und Fleisch 30 CZK
51. 3 dcl Knoblauchsuppe mit Selchfleisch, Käse und geröstetem Brot 30 CZK
Weitere Suppe nach Tages Angebot

Gerichte nach Müllerart

72. 150 g Rindergulasch mit Zwiebel , Speck- und Kartoffelknödel 97 CZK
73. 150 g Lenden Spieß , Bratkartoffeln 205 CZK
76. 200 g Lendenbraten gegrillt nach unserem Koch
(Mais auf Speck, Krautbutter, Kartoffel, Gemüse) 246 CZK
74. 1500 g Gegrilltes Eisbein und alles, was dazu gehört - für 1 bis 2 Personen (100 g á 20 CZK) 264 CZK
75. 700 g Gebratene Schweinerippen in Knoblauch, mit Zwiebel, Senf, Gurke, Sauerkraut
Krautpuffer und Brot 194 CZK
79. 300 g Gegrilltes Schweinskotelett im Kraut mit Mais auf Speck, Krautpuffer 139 CZK
78. 150 g Schweinslende im Speck gefüllt mit Bratwurst, dazu „betrunzene Pflaumen“
und Bratkartoffeln 156 CZK
80. 200 g Sack des Müllers (Schweinekamm gefüllt mit Bratwurst, Speck und Sauerkraut) 138 CZK
88. 200 g „Bukovany cefruik“ mit Brot (Dreifleischgemisch mit Rauchfleisch und Speck, Gurke,
, Paprika, Meerrettich) 99 CZK
85. 200 g Spieß aus Lammfleisch mit Bratwurst und Schweinebauch gebratene mit Käse
, Krautpuffern 149 CZK
86. 200 g Lammfleischragout auf Wein mit Pilze, Bratkartoffeln 169 CZK
70. 1/4 St Bratente, gedünstetes Kraut, Speck- und Kartoffelknödeln mit Zwiebel bestreut 150 CZK
71. 300 g Entenbrust mit Knoblauch und Ingwer bespickt mit Stauchkartoffeln und Mais 219 CZK
97. 200 g Gebratene Entenleber nach mährisch-slowakischer Art, belegt mit gedünsteten Paprikas,
mit Kraut, Brot 104 CZK
177. 150g Fladen aus Kartoffelteig mit Enteleber und Sauerkraut bespickt 118 CZK
89. 150 g Hühnerbrust mit Speck überbacken mit Selchkäse vom Kräuterweib, Röstkartoffeln 126 CZK
90. 200 g Hünerfleisch mit Spargel und Käsesoße, Bratkartoffeln 134 CZK
91. 150 g Hühnerfleisch auf Hönig gebraten, Bratkartoffeln 132 CZK

92.	150 g	Pikante Mischung aus Hühnerfleisch, Entenleber, Peperoni und Gemüse	107 CZK
82.	150 g	Mährisches Selchfleisch mit Zwetschkensoss und Hefeknödel	106 CZK
84.	400 g	Kartoffelknödel gefüllt mit Selchfleisch, Dinstkraut geziert mit geröstetem Zwiebel	123 CZK
96.	200 g	„Tasche der Müllerin“ (Kartoffelpuffer, Sauerkraut, Bratwurst)	104 CZK
98.	300 g	Gebratene Schweinekamm mit Krautrollchen und Schweinebauch	87 CZK
83.	200 g	Speckkartoffeln mit Spinatblättern und Selchfleisch	144 CZK
93.	200 g	Gebratene Forelle mit Kräuterbutter und geschmälzte Kartoffeln (10g á 5 CZK)	130 CZK
95.	200 g	Filet aus Welsfleisch auf Bier gekocht, Brühkartoffeln (10g á 5 CZK)	141 CZK
94.	200 g	Gebratene Forelle in Speck mit Knoblauch, Quetschkartoffeln (10g á 5 CZK)	138 CZK

Süßspeisen

100.	4 St	Pflaumenknödeln mit Mohn	63 CZK
101.	250 g	Obstaschen aus Kartoffelteig mit Kartoffelrollchen bestreut mit Mohn	68 CZK
102.	200 g	Pfannkuchen mit Erdbeeren und Schlagsahne	55 CZK
103.	200 g	Omelette mit Pflaumensauce	52 CZK

Leckerbissen für Kinder

104.	100 g	Schweinsfilet mit Pflaumensauce und Kartoffelrollchen	69 CZK
105.	100 g	Hühnersteak mit Kartoffeln	65 CZK
106.	200 g	Risotto mit Hühnerfleisch und Gemüse	60 CZK
107.	100 g	Obstaschen aus Kartoffelteig mit Kartoffelrollchen mit Mohn	54 CZK
108.	100 g	Nudeln mit Mohn	40 CZK

Vom Gemüsegarten der Müllerin

200.	300 g	Salat aus frischem Gemüse mit Kräuterdressing und Huhnfleischkroketten	66 CZK
201.	150 g	Salat aus frischem Gemüse mit Salzkäse	39 CZK
202.	150 g	Tomatensalat	25 CZK
203.	150 g	Gurkensalat mit saurerer Sahne	25 CZK
204.	150g	Gemischer Salat aus frisch Gemüse	15 CZK

Beilagen

200 g Bratkartoffeln	28 CZK
200 g Kartoffeln mit Butter geschmalzt	27 CZK
200 g Quetschkartoffeln	27 CZK
200 g Gebratener Kartoffelpuffer	25 CZK
200 g Kartoffelknödeln	20 CZK
200 g Speckknödeln	30 CZK
200 g Semmelknödeln	20 CZK
150 g Krautpuffer	20 CZK

Nachtische

230. 1 St Fladen aus Kartoffelteig mit Pflaumenmuss und Mohn	25 CZK
231. 4 St Pfannkuchen mit Powidel und saure Sahne	25 CZK
232. 150 g Hausgemachter Apfelstrudel mit Rosinen, Schlagsahne und Karamell	30 CZK

Haben Sie oder Ihre Kinder Appetit auf etwas Anderes? Zögern Sie nicht es unserem Personal zu sagen. Wir versuchen, Ihren Wünschen entgegen zu kommen.

Für Halbportionen wird 75% des ursprünglichen Preises berechnet.

Vertragspreise sind einschließlich 20% MWSt. angegeben.

Wein, Schaumwein

Breites Angebot an Weinen aus unserem Weinkeller finden in der Weinkarte.

Getränke

0,25 l Bonaqua - natürliches Quellenwasser	19 CZK
0,20 l Cappy - Obstsäfte und Nektare	25 CZK
0,20 l Nestea Zitrone	25 CZK
0,25 l Tonic Kinley	25 CZK
0,33 l Coca cola	29 CZK
0,33 l Coca cola light	29 CZK
0,33 l Fanta Orange	30 CZK
0,33 l Sprite	30 CZK

0,5 l Pilsner Urquell - helles Lagerbier	33 CZK
0,3 l Pilsner Urquell - helles Lagerbier	20 CZK
0,5 l Gambrinus - helles Ausschankbier	25 CZK
0,3 l Gambrinus - helles Ausschankbier	15 CZK
0,5 l Radegast Birell - alkoholfreies Flaschenbier	25 CZK
0,5 l Radegast Birell - alkoholfreies Fassbier	27 CZK
0,3 l Radegast Birell - alkoholfreies Fassbier	17 CZK

Aperitif

0,1 l Cinzano bianco	35 CZK
0,1 l Cinzano rosso	35 CZK
0,1 l Martini extra dry	40 CZK

Nach Delikatessen

0,05 l Slíwowitz, Aprikosenschnaps	35 CZK
0,05 l Honigwein	25 CZK
0,05 l Fernet	35 CZK
0,05 l Fernet citrus (mit Grapefruitsgeschmack)	35 CZK
0,05 l Becher-Likör	35 CZK
0,05 l Wacholderbranntwein	35 CZK
0,05 l Jägermeister	50 CZK
0,05 l Kirschwasser	25 CZK
0,05 l Božkov tuzemský (inländischer Rum)	25 CZK
0,05 l Eierlikör	25 CZK
0,05 l Baileys	55 CZK
0,05 l Finlandia	35 CZK
0,05 l Berentzen	30 CZK
0,05 l Beefeater	45 CZK
0,05 l Olmeca Blanco	65 CZK
0,05 l Olmeca Gold	70 CZK
0,05 l Jack Daniels	60 CZK
0,05 l Jim Beam	50 CZK
0,05 l Jameson	55 CZK
0,05 l Jameson 12 Jahre	95 CZK
0,05 l Tullamore 12 Jahre	95 CZK
0,05 l Metaxa *****	55 CZK
0,05 l Hennessy V.S.	80 CZK
0,05 l Hennessy Fine de Cognac	99 CZK

Zum Kuchen und zum Aufwärmung

Tee - nach dem Angebot	25 CZK
Türkischer Kaffee 7g	25 CZK
Wiener Kaffee (Mélange)	40 CZK

Algerischer Kaffee	65 CZK
Esspresso mit Milch	35 CZK
Cappuccino	45 CZK
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	45 CZK
Grog	32 CZK
0,05 l Tee nach Chřiby-Art (Kräutertee mit Likör)	40 CZK
0,20 l Glühwein	45 CZK
0,05 l Müllers Tropfen (Kirschwasser, Rum, Gewürze)	50 CZK
0,10 l Grossmütterlich warm Getränk mit Frucht	32 CZK

Vertragspreise sind einschließlich 20% MWST. angegeben.

*Hotel Bukovaner Mühle****

Müllerhaus mit der Gaststätte, Weinkeller und Garten sind von Montag bis Donnerstag von 11:00 bis 22:00 geöffnet, freitags und samstags von 11:00 bis 24:00 und sonntags von 11:00 bis 22:00. Es ist möglich, die Mühle durchzugehen, schöne Sachen zu sehen und sich auch vom oben umzublicken, und dies jeden Tag bis zur Dunkelheit. Unterkunft kann man zu beliebiger Zeit, auch nachts. Reservieren können Sie hier einen Tisch, Besichtigung für Gruppe oder ein Zimmer per Telefon oder E-Mail: info@bukovansky-mlyn.cz oder im Internet www.bukovansky-mlyn.cz.

Was alles bei uns möglich ist

Besichtigung der Mühle mit regelmäßigen Ausstellungen - auch mit Ausblick bis zum Österreich.

Hochzeit mit Festessen, Hochzeitsnacht oder Trauung in der Mühle.

Feiern mit/ohne Musik.

Firmenschulungen oder Erholung mit wunderbarer Vergnügung. Das Programm bereiten wir nach Maß vor. Regelmäßiges interessantes Programm von Tanzabenden, Folkloreveranstaltungen und gastronomischen Aktionen. Alles finden Sie in www.bukovansky-mlyn.cz.