

# *Fidelni listek*



**Motocest Bonaparte**



---

## Kalte Vorspeisen

---

0208 50 g **Mozzarella mit Cherry-Tomaten und Basilie** / 1A, 7 / 69,-

---

## Suppen

---

0425 0,3 l **Rindsuppe mit Leberklößen und hausgemachten Nudeln** / 1A, 3, 6, 7 / 40,-

0405 0,3 l **Kuttelsuppe** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 13 / 45,-

0426 0,3 l **Knoblauchsuppe Kapral mit Ei und Schinken** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10 / 40,-

0428 0,3 l **Kürrassiers Krautsuppe** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 12 / 45,-

---

## Warme Vorspeisen

---

0504 80 g **Gegrillte Mozzarella in Parmaschinken mit Rucola und Gran Moravia Käse** / 1A, 7 / 94,-

0512 100 g **Bruschettamit Cherry-Tomaten und Basilie** / 1A / 60,-

---

## Fisch

---

0700 270 g **Forelle auf Mandeln** / 1A, 3, 4, 6, 7, 9 / 183,-

0708 200 g **Lachs mit Kräuterdressing** / 1A, 4, 7 / 255,-

0722 200 g **Zander vom Grill** / 4 / 265,-

---

## Geflügel

---

0818 100 g **Schnitzel von der Insel Elba** / 1A, 3, 7 / 125,-  
/ Hühnerfleisch im Teig, Würstchen, Käse, Spiegelei/

0833 150 g **Hähnchenfrikadelle im pikanten Teig mit Porree** / 1A, 3, 7, 9, 13 / 125,-

0804 150 g **Paniertes Hühnerschnitzel** / 1A, 3, 7 / 97,-

0823 200 g **Konfitierte Entenbrüste mit Preiselbeerenglasur** / 12 / 164,-

0808 **Entenbraten  $\frac{1}{4}$  mit Knochen –Weiskraut, Semmelknödel und Kartoffelknödel** / 1A, 3, 6, 7, 9, 10 / 188,-

---

## Schweinefleisch

---

2002 150 g **Paniertes Schnitzel des Marschalls Lannes mit Knoblauch bestrichen** / 1A, 3, 7 / 105,-

2016	150 g	<b>Pikante Schweinebratenstücke mit Gemüse und Champignons</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 13 /	169,-
1803	200 g	<b>Marinierter Schweinekamm mit Bohnenschoten und Speck</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 13 /	166,-

## Rinderfleisch

2503	150 g	<b>Pikante Lendenbratenmedaillons mit Kräuterbutter</b> / 1A, 3, 7, 9 /	258,-
2514	200 g	<b>Rumpsteak mit brauner Grundsauce (Demi-glace)</b> / 1A, 3, 7, 9 /	239,-
3009	150 g	<b>Tatarbeefsteak mit geröstetem Brot und Gewürz</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 13 / / Nicht wärmebehandelter Lendenbraten, serviert auf Wunsch des Kunden /	258,-

## Regionale Spezialitäten

1500	100 g	<b>Lendenbraten auf Rahm mit Preiselbeeren, Semmelknödel</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13 /	138,-
1509	150 g	<b>Bonaparte-Gulasch, Semmelknödel</b> / 1A, 3, 7, 9, 10 /	143,-
1837	150 g	<b>Hirschfleisch in Hagebuttesoße, Karlsbaderknödel</b> / 1A, 3, 7, 8, 9, 10, 12, 13 /	181,-
1641	150 g	<b>Gebratenes Schweinefleisch „Schweinespatz“, gedünstetes Kraut, Semmelknödel</b> / 1A, 3, 6, 7, 9 /	133,-

## Spezialitäten und Fleischgerichte auf Brett serviert

3012	200 g	<b>Brennender Dolch des Kaisers Napoleon mit Mandelsoße</b> / 1A, 3, 6, 7, 8, 9, 10 // Hühnerbrüste gefüllt mit Schinken und Käse Hermelin mit scharfer Paprika, das ganze flambiert mit Wodka /	193,-
3043	200 g	<b>Kürassiersteak</b> / Hühnersteak in scharfer Marinade mit Parmaschinken und Oliven /	149,-
3044	200 g	<b>Lavalette-Steak</b> / 1A, 3, 7, 9 / / Hühnersteak mit gegrillten Paprikas und Käsesoße /	159,-
3034	200 g	<b>Schweinebraten des Generals Duroc</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 / / Schweinebraten mit Eierschwammsoße /	189,-
3020	200 g	<b>Austerlitzspieß</b> / 5, 8, 11 / / Bratenrollengefüllt mit Pflaumen und Speck /	179,-
3006	150 g	<b>Korsikanische Nadel</b> / 1A, 3, 7, 13 / / Bratenspieß mit Speck, Zwiebel und teuflischer Soße /	265,-
3000	600 g	<b>Pressburgrippen</b> / 1C, 10 / / Schweinerippe gebraten in Marinade aus Honig und Bier /	235,-
3325	200 g	<b>Steak Bastille</b> / 1A, 7, 10 / / Rinderbraten mit Pfeffersoße /	330,-

3307	200 g	<b>Schweinebraten nach Madam Josefine</b> / 7 / / Schweinebraten mit gegrillter Ananas /	197,-
------	-------	---	-------

## Fleischlose Gerichte

3622	100 g	<b>Olmützer Quargel im Kartoffelpuffer</b> / 1A, 3, 7 /	121,-
3601	100 g	<b>Panierter Käse Eidam</b> / 1A, 3, 7 /	89,-
3600	100 g	<b>Panierter Käse Hermelin</b> / 1A, 3, 7 /	89,-
3621	300 g	<b>Gegrilltes Gemüse mit Tofu, Kräuterbaguette</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	99,-
3623	250 g	<b>Tagliatelle mit Käse Gran Moravia und Eierschwammsoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	128,-

## Soßen

3700	50 g	<b>Tatarensoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 13 /	18,-
3712	50 g	<b>Preiselbeerensoße</b> / warm /	20,-
3702	50 g	<b>Teufelsoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3713	50 g	<b>Eierschwammsoße</b> / warm // 1A, 3, 7, 9, 13 /	30,-
3714	50 g	<b>Käsesoße</b> / warm // 1A, 3, 7, 9 /	20,-
3703	50 g	<b>Knoblauchsoße</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3706	50 g	<b>Ketchup</b>	18,-
3708		<b>Couvert</b> / 6 /	15,-

## Beilagen

3800	250 g	<b>Salzkartoffeln</b> / 7 /	33,-
3801	250 g	<b>Kaiserliche Kartoffeln</b> / 1A, 3, 7, 9 / / Stauchkartoffeln mit Speck /	38,-
3847	150 g	<b>Kartoffelcroquetten</b> / 1A, 3, 7, 12 /	40,-
3802	200 g	<b>Bratkartoffeln mit Knoblauch</b> / 1A /	38,-
3804	150 g	<b>Kartoffelchips</b>	38,-
3807	250 g	<b>Kartoffelbrei</b> / 7 /	38,-
3806	150 g	<b>Kartoffelpuffer</b> / 1A, 3, 7, 10 /	40,-
3812	200 g	<b>Semmelknödel</b> / 1A, 3, 7 /	20,-
3844	200 g	<b>Karlsbaderknödel</b> / 1A, 3, 7 /	26,-
3810	200 g	<b>Gedünsteter Reis</b>	28,-

3813	<b>200 g</b>	<b>Kartoffelknödel</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 11 /	<b>20,-</b>
3827	<b>1 stck.</b>	<b>Semmel</b> / 1A /	<b>5,-</b>
3620	<b>200 g</b>	<b>Gemüse geröstet auf Butter</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 11 / / Tiefgekühlte Mischung /	<b>36,-</b>
3828	<b>1 stck.</b>	<b>Brot</b> / 1A, 3 /	<b>5,-</b>
3839	<b>1 stck.</b>	<b>Baguette mit Kräuterbutter</b> / 1A, 3, 6, 7, 8, 9, 11 /	<b>33,-</b>
3825	<b>200 g</b>	<b>Zugemüse</b>	<b>25,-</b>
3820	<b>100 g</b>	<b>Sterilisierte Gurke</b> / 10 /	<b>10,-</b>

## Nachtische und Eisbecher

4131	<b>80 g</b>	<b>Süße Verführung</b> / 3, 7, 8C, 12 / / Vanilleeis mit Pistazien und heißer Schokolade /	<b>65,-</b>
4144	<b>1 stck.</b>	<b>Hefekloß mit Obst, Quark</b> / 1A, 3, 7, 8, 11 /	<b>109,-</b>
4100	<b>120 g</b>	<b>Eisbecher</b> / 1A, 6, 7, 12 /	<b>58,-</b>
4135	<b>180 g</b>	<b>Palatschinke mit Quark</b> / 1A, 3, 7, 8, 11 /	<b>55,-</b>
4102	<b>80 g</b>	<b>Heiße Himbeeren mit Eis</b> / 1A, 3, 6, 7, 12 /	<b>76,-</b>
4136	<b>150 g</b>	<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln und Preiselbeeren</b> / 1A, 3, 7, 8, 11 /	<b>49,-</b>
4137	<b>100 g</b>	<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln, Preiselbeeren, Eis und Schlagsahne</b> / 1A, 3, 7, 8, 11 /	<b>69,-</b>

## Salaten und Salatessen

3900	<b>220 g</b>	<b>Gurkensalat</b>	<b>33,-</b>
3901	<b>220 g</b>	<b>Tomatensalat</b>	<b>33,-</b>
3903	<b>250 g</b>	<b>Tomatensalat</b> / 7 /	<b>69,-</b>
3941	<b>150 g</b>	<b>Hühnernudeln auf gemischtem Salat mit Baguette</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 12 /	<b>149,-</b>

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,- CZ hinzugerechnet.

Gültigkeit ab 1. 5. 2018

Für die Richtigkeit der Preise verantwortet: Betriebsabteilung

Betreiber: Rouslemot s.r.o.

