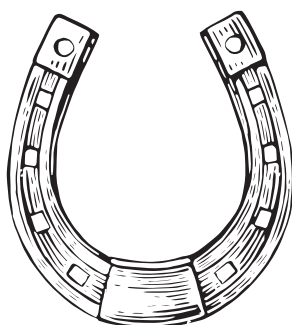


# *Fidelní lístek*



**Motorest Podkova**



---

## Antipasti freddi

---

0230	80 g	<b>Tartare di controfiletto di manzo con pane fritto</b> / 1A, 3, 6, 10, 12 / / Piatto e' servito crudo /	135,-
0225	50 g	<b>Mozzarella con pomodorini, pesto e toast</b> / 1A, 3, 7, 12 /	95,-

---

## Zuppe

---

0466	0,3l	<b>Brodo di manzo con tagliolini e canederli di fegato</b> / 1A, 3, 7, 9 /	44,-
0404	0,3l	<b>Zuppa di gulash</b> / 1A, 9, 13 /	49,-
0480	0,3l	<b>Kyselica morava</b> / 1A, 7, 9 / / Zuppa tipica morava /	49,-

---

## Antipasti caldi

---

0514	50 g	<b>Formaggio di capra Rondin tostato con mirtilli rossi, noci e con baguette alle erbe</b> / 1A, 3, 7, 8C /	89,-
------	------	---	------

---

## Pesce

---

0706	200 g	<b>Filetto di lucciopeca alla griglia</b> / 4 /	265,-
0719	120 g	<b>Filetto piccolo di trota sul letto dell'insalata</b> / 1A, 4, 8, 12 /	166,-
1511	150 g	<b>Filetto di merluzzo fritto</b> / 1A, 3, 7, 12 /	139,-

---

## Pollame

---

0980	200 g	<b>Involtino di pollo ripieno di formaggio, chips di pancetta</b> / 1A, 7, 9 /	165,-
3406	150 g	<b>Tagliatelle con carne di pollo e spinaci</b> / 1A, 3, 7 /	159,-
0808	1/4	<b>Il confit d'anatra al rosmarino, cavolo cappuccio bianco stufato, gnocchi di patate e di pane</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10 /	198,-
0856	150 g	<b>Carne di pollo piccante con la verdura nella fritatta</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 13 /	165,-

---

## Piatti a base di carne di maiale

---

2050	250 g	<b>Bistecca di coppa marinata su fagiolini verdi</b> / 9 /	178,-
2125	200 g	<b>Tranci di filetto di maiale con salsa di funghi</b> / 1A, 7, 9 /	189,-
2098	150 g	<b>Cotolettine di maiale</b> / 1A, 3, 7, 12 /	145,-

---

## Piatti a base di carne di manzo

---

2505	150 g	<b>Paglia del diavolo</b> / 9 / / Straccetti di controfiletto con verdura piccante e salsa di pomodoro /	255,-
2503	150 g	<b>Medaglioni di controfiletto con burro alle spezie</b> / 7, 9 /	258,-

---

## Specialità della cucina morava

---

1500	100 g	<b>Controfiletto di manzo con la salsa di panna con mirtilli rossi e gli gnocchi di pane</b> / 1A, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13 /	138,-
0966	150 g	<b>Anatra arrosto, crauti, canederli di pane e patate</b> / 1A, 3, 7, 12 /	169,-
1794	200 g	<b>Medaglioni di filetto di maiale con spinaci e canederli di patate</b> / 1A, 3, 7, 9 /	178,-
1986	150 g	<b>Gulash di cinghiale, canederli di marzapane</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 12 /	188,-

---

## Specialità

---

0982	200 g	<b>Petto di pollo con verdura saltata in padella al burro</b> / 7 /	181,-
0944	150 g	<b>Petto di tacchino Sous – Vide con salsa di prezzemolo</b> / 1A, 3, 7 /	175,-
9256	200 g	<b>Ferro di cavallo in fuoco - flambé alla vodka</b> / 1A, 7 / / Petti di pollo ripieni del prosciutto di Parma e del formaggio affumicato con salsa al basilico /	206,-
2549	180 g	<b>Lingua di manzo affumicata frita</b> / 1A, 3, 7 /	169,-
3050	200 g	<b>Bistecca di Hefaist di controfiletto di manzo</b>	345,-
9266	200 g	<b>Spiedino di filetto di maiale con prugna</b> / 12 / / Flambeau con grappa di prugne /	225,-
3000	600 g	<b>Costine di maiale marinate al forno</b> / 1A, 10 / / Rafano rusticano, senape, cetriolo, pane /	249,-
0981	200 g	<b>Petti di pollo nello yogurt, chutney di frutta</b> / 7 /	169,-

---

## Piatti senza carne

---

3614	100 g	<b>Formaggi maturi di Olomouc nella frittata di patate</b> / 1A, 3, 7 /	131,-
3601	100 g	<b>Formaggio Eidam alla milanese</b> / 1A, 3, 7 /	95,-
3411	350 g	<b>Tagliatelle con salsa ai funghi</b> / 1A, 3, 7, 9 /	145,-
3623	350 g	<b>Tagliatelle con pomodori secchi, olive, aglio e formaggio Gran Moravia</b> / 1A, 3, 7, 9 /	139,-
1856	1 pz.	<b>Canederli lievitati con frutta e ricotta</b> / 1A, 3, 7 /	109,-

---

## Contorni

---

3800	250 g	<b>Patate lesse</b> / 7 /	33,-
3802	200 g	<b>Patate arrosto con aglio</b> / 1A /	38,-
3807	250 g	<b>Purè di patate</b> / 7 /	38,-
3803	150 g	<b>Patine fritte</b>	38,-
3858	150 g	<b>Crocchette di patate</b>	40,-
3806	150 g	<b>Frittelle di patate</b> / 1A, 3 /	40,-
3810	200 g	<b>Riso stufato</b>	28,-
3812	200 g	<b>Gnocco ceco di pane</b> / 1A, 3, 7 /	24,-
3813	200 g	<b>Canederli di patate</b> / 1A, 3, 7 /	24,-
3877	200 g	<b>Canederli di marzapane</b> / 1A, 3, 7 /	30,-
3875	200 g	<b>Contorno di verdura saltata in padella al burro</b> / 7, 9 /	45,-
3839	120 g	<b>Baguette con burro alle erbe</b> / 1A, 3, 7 /	33,-
3829	200 g	<b>Crauti</b> / 1A, 12 /	30,-
3830	200 g	<b>Spinaci lessi</b> / 1A, 3, 7, 9 /	30,-
3827	1 pz.	<b>Panino</b> / 1A, 3, 7 /	5,-
3828	50 g	<b>Pane</b> / 1A, 3, 7 /	5,-

---

## Salse

---

3700	50 g	<b>Salsa tartara</b> / 1A, 3, 7, 9, 10, 13 /	18,-
3702	50 g	<b>Salsa alla diavola</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-
3703	50 g	<b>Salsa all'aglio</b> / 1A, 3, 7, 9, 13 /	18,-

3724	50 g	<b>Salsa al tartufo</b> / 3, 7, 9, 12, 13 /	45,-
3704	50 g	<b>Salsa col pepe e panna / calda</b> / 7 /	30,-
3727	50 g	<b>Salsa ai funghi</b> / 1A, 7, 9 /	39,-
3706	50 g	<b>Ketchup</b>	18,-
3708		<b>Couvert</b> / 6 /	10,-

## Insalate

3979	250 g	<b>Insalata di cetrioli con panna acida</b> / 7, 12 /	45,-
3900	220 g	<b>Insalata di cetrioli</b> / 12 /	33,-
3901	220 g	<b>Insalata di pomodori e cipolla rossa</b> / 12 /	33,-
3903	250 g	<b>Insalata Šopský</b> / 7 /	69,-
1862	420 gp	<b>Insalata mista con carne di pollo</b> / 1A, 3, 7 /	149,-

## Dessert e coppe di gelato

4016	420 gp	<b>„Il Kaiserschmarren“ – una fritata dolce tipica della tradizione Altoatesina con mele e sciroppo d’acero</b> / 1A, 3, 6, 7, 11, 13 /	86,-
4103	100 g	<b>Strudel di mele con gelato e panna</b> / 1A, 3, 6, 7, 10, 12 /	55,-
4132	80 g	<b>Dolce tentazione – gelato alla vaniglia con pistacchi, ricoperto di cioccolata calda</b> / 7, 8 /	79,-
4110	40 g	<b>Gelato – una copetta</b> / 3, 7, 8G, 12 /	12,-

I numeri dopo alla pietanza indicano gli allergeni che il cibo/bevanda/contiene. L'indice degli allergeni è a disposizione nel menù.

Il tempo di preparazione di tutti i piatti è di 30 – 40 minuti.

Il peso della carne è indicato allo stato crudo prima della cottura.

Nel nostro motor rest, i prodotti consumati non devono essere scritti a mano sul conto. In tal caso, il conto non sarà valido ed il cliente non sarà obbligato a pagarlo.

Preghiamo i genitori di prestare attenzione ai propri rampolli nel caso questi si trovassero nelle vicinanze del forno, per evitare delle possibili ustioni causate dal contatto con le parti roventi del forno! I genitori sono responsabili dei propri figli!

Tutti i cibi si possono portar via in un speciale box termico munito di attestato di igiene. Il costo del box termico è di 7 CZK.

In vigore dal: 1. 1. 2018

Dell'esattezza dei prezzi risponde la sezione operativa  
Esercente: Kelerest s.r.o.



