

M E N Ü

VORSPEISEN

WILDSCHWEIN-
PASTETEEINGELEGTES GEMÜSESALSA,
BUCHWEIZENFLADENBROT.ALLERGENY: 2,9
190 g 46,00

WODKA DWÓR SIERAKÓW ŚLIWA Z TARNINĄ 4 CL (40%) – 17,00

SALAT MIT GEBACKENEN
TOPINAMBURMARINIERTEM KÜRBIS, BIRNE,
WALNUSS, HONIG-SENF-DRESSING.ALLERGENY: 7,9
280 g 39,00

HONIGWEIN PIWOWAR 10 CL (13%) – 16,00

GÄNSE-
TARTARKGRÜNE TOMATENMARMELADE MIT VANILLE,
MEHLPFANNKUCHEN MIT BACKPULVE.ALLERGENY: 1,2,6
210 g 44,00

WODKA DWÓR SIERAKÓW CZARNY BEZ 4 CL (40%) – 17,00



SUPPEN

ROTKOHLCREME

GRÜNKOHLCHIPS,
KICHERERBSEN
IN CURRY MIT INGWER.ALLERGENY: -
250 ml 26,00KÄSESUPPE
MIT KURKUMA

WALDPILZEN.

ALLERGENY: 6,8
250 ml 26,00SCHLOSS
SAUERTEIGSUPPEMIT STEINPILZEN
UND EI.ALLERGENY: 1,2,5,6,8
250 ml 26,00CREME AUS GEBACKENEN
KARTOFFELNGERÄUCHERTER
SPECK.ALLERGENY: -
250 ml 26,00

HAUPTGERICHTE

PERLHÜHNERFILET

PASTINAKENPÜREE, GERÖSTETE KASTANIEN,
GEBACKENE KAROTTE, ROTWEINSAUCE
MIT LAVENDEL.ALLERGENY: 6
420 g 68,00

JADWIGA CABERNET CORTIS 15 CL (12%) – 29,00



GEBRATENER MEERBRACHFISCH

SCHWARZE LINSEN
MIT STEINPILZEN,
SCHWARZE KNOBLAUCH-AGLIOLIO-SAUCE.ALLERGENY: 1,6
360 g 66,00

JADWIGA JOHANNITER 15 CL (13%) – 29,00



RINDERBACKEN

KÜRBISKNÖDEL, ROSENKOHL,
DEMI-GLACE-SAUCE
MIT APFELBEERE.ALLERGENY: 1,2,9
370 g 61,00

V2 PRIMITIVO 15 CL (12,5%) – 24,00



SCHWEINEFILET

KNÖDEL MIT ASCHE,
ROTES SAUERKRAUT MIT CHILI,
DEMI-GLACE-SAUCE.ALLERGENY: 1,2
380 g 52,00

VENTISQUERO CLASSICO SYRAH 15 CL (13%) – 18,00

PIROGGEN
MIT GEBRATENEN KÜRBIS
GERÄUCHERTEM HÜTTENKÄSE, KÄSESAUCE.ALLERGENY: 1,6
330 g 39,00

PINOT GRIGIO ROCCA VENTOSA 15 CL (12%) – 19,00

PIROGGEN MIT WILD
UND
SPECKGRIEBENALLERGENY: 1,6
330 g 42,00

SANTA CAROLINA PREMIO RED 15 CL (13,5%) – 14,00

PAPPARDELLE
PASTAGEBACKENE KÜRBISSEUCE MIT CHILI,
ZIEGENKÄSE, GERÖSTETE KÜRBISKERNE.ALLERGENY: 1,2,6
360 g 48,00

SANTA CAROLINA PREMIO WHITE 15 CL (13,5%) – 14,00

GEBACKEN
ROTKOHLROULADENGERSTENGRÜTZE, GETROCKNETE STEINPILZE,
STEINPILZSOÛSE.ALLERGENY: 1,6
280 g 43,00

VENTISQUERO CLASSICO SAUVIGNON BLANC 15 CL (12%) – 18,00



*Prozentsatz der Alkoholkonzentration



* Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass wir ab 10 Personen 10% Servicegebühr vom Endbetrag berechnen.

* Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Brot und Butter, die Laktose und Gluten enthalten. Allergeneersatz ist auf Wunsch erhältlich.

* Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

ALLERGENE

1 - WEIZENMEHL	5 - SOJA	9 - SENF	12 - LUPINE
2 - EIER	6 - MILCH	10 - SESAM	13 - VORHÄUTERE
3 - FISCH	7 - WALNÜSSE	11 -	14 - SCHALENTIERE
4 - ERDNÜSSE	8 - SELBIE	SCHWAFELDIOXID	

Ich empfehle Ihnen dringend, meine
originelle Dessertkarte im Boletus
Restaurant zu probieren!

Anette Rajchel

SCANNEN SIE DEN CODE
UND ÜBERPRÜFEN SIE
DAS DESSERT-MENÜODER FRAGEN SIE DAS
PERSONAL NACH DER KARTKÜCHENCHEF
Sylvia Rajchel

GETRÄNKE UND ALKOHOLE

HEISSE GETRÄNKE PLN

AMERICANO/ESPRESSO	16,00
DOUBLE ESPRESSO	20,00
CAFFE LATTE	18,00
CAPPUCCINO	16,00
CAPPUCCINO GRANDE	18,00
IRISCHER KAFFEE	25,00
RICHMONT-TEE	15,00

*PFLANZENMILCH - 4,00

GETRÄNKE

0,25 l	13,00
--------	-------

Orangensaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft 0,25 l	13,00
-----------------------------------------------	-------

©2019 The Coca-Cola Company. Wszystkie prawa zastrzeżone: COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONTUROWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company. ©2019 OP Beverages. PŁZE TEAJEJ są zastrzeżonymi znakami towarowymi OP Beverages.

TOMATENSAFT 0,25 l	13,00
--------------------	-------

SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT 0,25 l	13,00
-----------------------------------	-------

FRISCH GEPRESSTER SAFT 0,20 l	20,00
-------------------------------	-------

0,33 l	9,00
0,75 l	15,00

FRUCHTSAFT ORANGE ODER APFEL 1,00 l	25,00
-------------------------------------	-------

LIMONADE 0,25 l	16,00
1,00 l	40,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

GREEN FROG Orangensaft, blauer Curaçao-Sirup	19,00
ICED-APPLE Apfelsaft, zerstoßenes Eis	19,00
RED ORANGE Orangensaft, Grenadine	19,00

BIER

FASSBIER		
KSIAŻĘCE: Lager (5%)	0,33l	14,00
KSIAŻĘCE: Lager (5%)	0,5l	16,00
RADLER: Bier + Sprite	0,5l	19,00

FLASCHENBIER		
CORONA (4,5%)	0,33 l	16,00
PILSNER URQUELL (4,4%)	0,5l	19,00
KSIAŻĘCE: Ipa (5,4%), Porter (8%), Weizen (4,9%), Rotes Lager (4,9%), Dunkel mild (4,1%)	0,5l	17,00

KOZEL: Dunkel (3,8%), Licht (4,6%)	0,5l	16,00
LWÓWEK: Jankes (4,2%), Himbeere (4%), Wrocławski (4,2%), Ratuszowy (6,2%), Książęce (5,5%)	0,5l	19,00

ALKOHOLFREIE BIERE

KSIAŻĘCE: Ipa, Weizen	0,5l	17,00
LECH FREE: Lager, Limette mit Minze, Active	0,5l	16,00
KOZEL 0	0,5l	16,00
CORONA 0	0,33 l	16,00
CIDER LUBELSKI (4,5%)	0,4l	16,00

HONIGWEIN

Trójniak Piwowar (13%)	10 cl	16,00
------------------------	-------	-------

WODKA

Śliwowica Passover (70%)	4 cl	19,00
Baczewski (40%)	4 cl	16,00
Wyborowa (40%)	4 cl	14,00

DWÓR SIERAKÓW
POLSKA WÓDKA RZEMIEŚNICZA

*Superior, Pieprzowa, Ziemiak kosher,
Czarny bez, Śliwa z tarniną*

4 cl 17,00 (40%*)

VERKOSTUNGSBRETT - 8 cl 34,00 (40%*)

KLASZTORNA
POLISH CRAFT SPIRITS

Pigwa (30%), Książęcówka (40%), 4 cl 15,00

*Deserowa (30%), Wiśniówka (40%),
Porterówka (30%), Rzemieśnicza (40%),
Czysta (40%), Bimber (40%), Cytrynówka (30%)*

Absynt (70%) 4 cl 16,00

Śliwowica (69%) 4 cl 19,00

WHISKY

Laphroaig 10YO (40%)	4 cl	34,00
Glenfiddich 12YO (40%)	4 cl	29,00
Raasay While We Wait Single Malt (46%)	4 cl	29,00
Talisker Single Malt Scotch Whisky 10YO (45,8%)	4 cl	25,00
Cardhu Gold Reserve (40%)	4 cl	24,00
Smokey Joe Blended Malt (46%)	4 cl	24,00
Dwór Sieraków Prestige Whisky (40%)	4 cl	18,00
J.A. Baczewski Whisky (43%)	4 cl	16,00
Highland Queen Blended Whisky Sherry Cask (40%)	4 cl	15,00

TEQUILLA

Gold (38%)	4 cl	17,00
Silver (38%)	4 cl	16,00

RUM

Bacardi White/Dark (37,5%)	4 cl	16,00
----------------------------	------	-------

GIN

Gordon's (37,5%)	4 cl	15,00
Seagram's (37,5%)	4 cl	15,00

COGNAC & BRANDY

Remy Martin VSOP (40%)	4 cl	42,00
Martel VSOP (40%)	4 cl	40,00
Hennesy Fine (40%)	4 cl	35,00
Metaxa ***** (40%)	4 cl	22,00
Metaxa ***** (38%)	4 cl	16,00

LIKÖRE

Cointreau (40%)	4 cl	18,00
Baileys Irish Cream (17%)	4 cl	16,00
Blue Curacao (23%)	4 cl	16,00
Bols Peach (17%)	4 cl	16,00
Kahlua (20%)	4 cl	16,00
Jaegermeister (35%)	4 cl	16,00
Malibu (18%)	4 cl	16,00

APERITIF & WERMUT

Campari (25%)	4 cl	16,00
Aperol (11%)	4 cl	16,00
Martini Extra Dry (18%), Bianco (14,4%)	10 cl	16,00

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA Wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola	35,00
MOJITO Rum, Limette, Mineralwasser, Zuckersirup, frische Minze	30,00
SEX ON THE BEACH Wodka, Archers Peach, Malibu, Grenadine, Orangensaft	30,00
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Wasser	30,00
SPRITZ (auch als alkoholfreie Version erhältlich) Optionen: Schwarzer Holunder und Veilchen	30,00
GIN-TONIC Gin, Tonic, Zitrone	25,00
CAMPARI ORANGE Campari, Orangensaft, Grenadine	25,00
CUBA LIBRE Rum, Coca-Cola, Limette	25,00
MARTINI LEMON Martini bianco, Sprite	25,00
TEQUILA SUNRISE Tequila Gold, Orangensaft, Grenadine	25,00
TAKE ME Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	25,00
APPLE PIE Gin, Honig, Zitrone, Monin-Apfelkuchen	20,00

Herbstgetränke

HERBSTSTEE INDOOR	20,00
HERBST LATTE Optionen: Kürbis, Pistazie, Ahorn	20,00
HEISSE SCHOKOLADE Optionen: Klassisch, Orange mit Zimt, Walnuss, Weiß mit Kirschen	20,00
WÄRMENDER MEAD	20,00
GEMAHLENER APFELWEIN	19,00
GEMAHLENER WEIN	20,00



Die in den Rezepten verwendeten Honige stammen aus der Schloss Bienenhaus.

