

# Karczma Lwowska

## Restauracja

### *Sylwester 2023 - 24*

*Wir freuen uns, Ihnen speziell zum 29-jährigen Jubiläum unserer ununterbrochenen Tätigkeit ein Angebot zu unterbreiten, den Silvesterabend in unserem Restaurant zu verbringen.*

*Liebe Gäste akzeptieren wir nur nach vorheriger Reservierung.*

*Zufällige Personen "von außen" werden nicht eingelassen.*

*Wir veranstalten keinen Ball - wir laden zum Galadinner ein  
im traditionellen altpolnischen Klima.*

*Auf den Tischen warten auf alle ehrenwerten Gäste verschiedene kalte Häppchen, jeder findet etwas für sich, serviert auf Platten.*

*Danach servieren wir für alle eine warme Vorspeise. Dann hat unser renommierter Küchenchef speziell für diesen Abend vier verschiedene Sets zur Auswahl zusammengestellt.*

***Der Preis für das Abendessen hängt vom gewählten Set ab.***

*Um eine Reservierung vorzunehmen, geben Sie bitte die Anzahl der Personen, die Ankunftszeit und eine bestimmte Menüoption für jeden Teilnehmer an und Zahlung des Wertes per Banküberweisung oder vor Ort im Restaurant nach vorheriger Bestätigung der Sitzplatzverfügbarkeit.*

*Wie immer steht Ihnen unser breites Angebot an Weinen, Bieren, Getränken und Starkgetränken aus aller Welt zur Verfügung.  
(zusätzlich zahlbar gemäß den Preisen der Speisekarte)*

*Gleichzeitig weisen wir darauf hin, dass wir keine Möglichkeit vorsehen, andere als die in unseren Räumlichkeiten gekauften Getränke auszugeben.*

*Herzliche Einladung vom Küchenchef  
Aleksander Rybiński*

# Karczma Lwowska

## ← Restauracja →

*Traditionelle polnische Küche und altpolnische Rezepte.*

*29 Jahre auf dem Markt*

## *Silvester 2023-24*

*Das Menü des altpolnischen Silvesterfestes für verehrte Gäste des Restaurants "Karczma Lwowska"*

**Kalte Vorspeisen auf Platten werden allen Gästen direkt an die Tische serviert**

*Marinierte Champignons als Appetitanreger*

*Klassisches Tatar vom frischen Rinderlende, handgehackt, mit Ei, Gurke, frische Paprika,*

*Pfeffer, Zwiebel und Champignons,*

*gewürzte Schweinelende mit Aprikose gefüllt in zartem Gelee*

*dazu Meerrettich mit Sahne und Heidelbeeren. Ein echter Landschinken (aus unserer Räucherei) mit roter Bete gewürzt mit Meerrettich. Bei uns gebackene Pastete aus allen*

*möglichen Fleischsorten, mit Johannisbeersauce. Ostsee-marinierter Lachs (Gravlax) mit*

*Senfsauce serviert. Gemüsesalat, nach Oma Weise zubereitet.*

*Birnen in Essig*

*ingelegte Gurken im Fass*

*Hausgemachtes Schmalz, reich gewürzt mit echter Butter*

*Altpolnisches Sauerteigbrot, Weißbrot*

**Eine heiße Vorspeise für jeden Nachtschwärmer**

*Hausgemachte Piroggen aus der Pfanne speziell für Silvester, handgemacht*

*(Russischer Klassiker, Mit allen Fleischsorten, Kohl und Steinpilzen)*

*(3 Stück)*

***- alles inklusive im Preis jeder Version des Menüs -***

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • [www.lwowska.com.pl](http://www.lwowska.com.pl) • [karczma@lwowska.com.pl](mailto:karczma@lwowska.com.pl)

# Karczma Lwowska

## ← Restauracja →

### Version I.

*Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...*

*Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)*

*Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)*

*- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -*

### *Suppe*

*Lauchcreme geweißt mit Sahne mit gerösteten Kürbiskernen, schwarzem Sesam und Kräutercrotons direkt aus der Pfanne*

### *Hauptgericht*

*Gebratener Lachs auf Holzkohlegrill (vorher von den Knochen gelöst), mit würzigem Zucchini-Peperoncino und frischen Kräutern serviert*

*Kartoffeln im Mantel auf Kohle, ohne Fett, gebacken (serviert mit Joghurt-Dill-Sauce)*

*Grüner Salat mit frischem Gemüse, Zitrone und Olivenöl, gewürzt*

### *Süßigkeiten zum Dessert*

*Wiener Käsekuchen, fluffig und zart, wie er mit heißer hausgemachter Himbeersauce serviert werden soll,  
(begleitet von Obst und Schlagsahne)*

*Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person*

*(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)*

**65 Euro**

# Karczma Lwowska

## ← Restauracja →

### Version II.

*Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...*

*Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)*

*Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)*

*- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -*

### *Suppe*

*Hausgemachte Hühnerbrühe mit Liebstöckel auf einem  
Gemüsebouquet  
mit handgemachten "Kofduny" aus allen Arten von Fleisch*

### *Hauptgericht*

*Barbarie-Ente (zwei Keulen) nach altpolnischer Art in Äpfeln mit  
Zitrone, Honig, frischem Majoran, serviert mit Preiselbeeren  
Hausgemachte handgemachte Knödel (Kopytka) in der Pfanne  
gebräunt*

*Rotkohl nach Lemberg-Art, gewürzt mit Apfelsaft*

*Süßigkeiten zum Nachtisch*

*Eine flammende Tasse Erdbeer-Kirsch-Eis  
und Beeren, mit Obst, Toppings und Schlagsahne serviert*

*Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person*

*(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)*

*70 Euro*

# Karczma Lwowska

← Restauracja →

Version III.

*Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...*

*Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)*

*Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)*

*- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -*

## *Suppe*

*Traditioneller roter Borschtsch mit Fleischklößchen (handgemacht) mit Kalbfleisch,  
Knoblauch und Majoran*

## *Hauptgericht*

*Rindersteak aus köstlichem Rinderfilet (traditioneller Holzkohlegrill), mit grob  
gemahlenem Pfeffer auf Lemberger Pflaumen-Meerrettich-Sauce serviert.*

*In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Speck und Jagd Gewürze, Pfifferlinge  
(Pilze) in Sahne gedünstet mit Zwiebeln und Dill*

## *Süßes zum Nachtisch*

*Hausgemachter Apfelkuchen mit Streuseln und Zimt*

*begleitet von Trockenfrüchten, einer Kugel Eis und Vanillesauce*

*Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person*

*(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)*

*75 Euro*

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • [www.lwowska.com.pl](http://www.lwowska.com.pl) • [karczma@lwowska.com.pl](mailto:karczma@lwowska.com.pl)

# Karczma Lwowska

— Restauracja —

## Version IV. Altpolnisches Fest - für mindestens 4 Personen

*Für einen guten Start, damit der Tisch nicht leer ist ...*

*Kalte Vorspeisen auf Platten (für jeden Tisch)*

*Heiße Vorspeise einzeln serviert (für alle)*

*- laut Angebot für alle Ehrengäste zu Beginn der Präsentation -*

### **Suppe**

*Klassische Sauerroggensuspe mit Räucher- und Sauerteig, mit geriebenem Meerrettich angespitzt, mit Ei und Weißwurst im Hohlbrod serviert*

**Hauptgericht - gegrilltes Fleisch auf brennenden Platten serviert**

**satt zu essen, wie es einmal gewesen ist**

*(mind. für 4 Personen)*

*Schweinefilet mit Pilzen umwickelt*

*Hühnerrouladen mit Schafskäse und geräuchertem Fleisch*

*Schaschlik vom Rinderfilet mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini*

*Geräucherte Rippchen, gegrillt mit Gewürzen*

*Jägers gegrillter Schweinenacken mit Pflaumen und Rosmarin*

*Lendensteak mit einer Scheibe Speck*

*Knödel in einer Pfanne gebräunt,*

*Schlesische Klößchen (mit Loch) mit Semmelbrösel*

*In einer Pfanne gebratene Kartoffeln mit Gewürzen*

*Gegrillte Pellkartoffeln mit Knoblauchsauce*

*Buttermilch (Pilze) in Sahne geschmort mit Zwiebeln und frischer Petersilie*

*Grüne Bohnen mit Butter, Semmelbrösel, Peperoncino und Knoblauch*

*Vier Salate (Platte mit frischem Grün: Rucola, Feldsalat, Eisbergsalat, Salatraspel mit grüner Gurke, Cherrytomaten und Zwiebeln*

*Platte mit verschiedenen hausgemachten Kuchen und Süßigkeiten (Mix)*

*(Brotapfel, Eiskugeln, Apfelkuchen, Käsekuchen, Mohnkuchen, Nougat ...) serviert mit Obst, Saucen, Schlagsahne, Nüssen und Trockenfrüchten ...)*

**Der Preis des gesamten Menüs für 1 Person**

**(Mix an kalten Vorspeisen, warme Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht, Dessert)**

**79 Euro**

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • [www.lwowska.com.pl](http://www.lwowska.com.pl) • [karczma@lwowska.com.pl](mailto:karczma@lwowska.com.pl)