

Karczma Lwowska

— Restauracja —

Sylwester 2024-25

Wir freuen uns, Ihnen speziell zum 30-jährigen Jubiläum unserer ununterbrochenen Tätigkeit ein Angebot zu unterbreiten, den Silvesterabend in unserem Restaurant zu verbringen.

Das Silvesterabendessen auf dem pulsierenden Altstadtplatz bietet Ihnen nicht nur die Gelegenheit, die Spezialitäten unserer traditionellen polnischen Küche zu genießen, sondern auch, an der festlichen Neujahrsfeier im Kreis der fröhlichen Menge und der farbenfrohen Stände eines der größten Weihnachtsmärkte Europas teilzunehmen.

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.

Das Restaurant ist von 19.00-2.00 Uhr geöffnet.

Herzliche Einladung vom Küchenchef

Aleksander Rybiński

Karczma Lwowska

← Restauracja →

Traditionelle polnische Küche und altpolnische Rezepte.

30 Jahre auf dem Markt

Silvester 2024-25

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 Wald Pilze als Appetitanreger

Klassisches Tatar vom frischen Rinderlende, handgehackt, mit Ei, Gurke, frische Paprika, Pfeffer, Zwiebel und Champignons,

Polnischer Landschinken (aus unserer Räucherei) mit Roter Bete mit Meerrettichgeschmack, Bei uns gebackene Pastete aus allen möglichen Fleischsorten, mit Johannisbeersauce.

Ostsee-marinierter Lachs (Gravlax) mit Senfsauce serviert.

Traditioneller Gemüsesalat, zubereitet nach Großmutter's Art

Birnen in einer würzigen Marinade

Eingelegte 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 verschiedener Typen)

- alles inklusive im Preis jeder Version des Menüs -

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • 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*

Gegrillte Pellkartoffeln mit Knoblauchsauce

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)

325 zł / 75 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 "Kołduny"
(polnische Teigtaschen mit Fleischfüllung)
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)

365 zł / 85 Euro

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • karczma@lwowska.com.pl

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

*Beefsteak aus ausgewähltem Rinderfilet (vom traditionellen Holzkohlegrill),
serviert mit grob gemahlenem Pfeffer*

auf Lemberger Pflaume und Meerrettichsauce.

*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)

390 zł / 90Euro

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 "Żurek" 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

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)

(Bratapfel, 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)

390 zł / 90 Euro

Wrocław, Rynek 4

REZERWACJE: +48 / 71 34 39 887 • www.lwowska.com.pl • karczma@lwowska.com.pl