

od 1999

# GAZDOWO KUŹNIA

## MENU



Kuznia hasło: 182017201



Die durchschnittliche Wartezeit für Gerichte beträgt ca. 20 Minuten. In Ausnahmefällen kann es länger dauern.

Es besteht die Möglichkeit, die Rechnung nur in 2 Teile zu teilen.

Die Menükarte mit Allergenlisten und Gewichtsangaben ist an der Kellnerstation erhältlich.

Das Restaurant lädt täglich ein bis zum letzten Kunden. Am Abend spielen Musiker in der Tradition der Bergbewohner live.

### Vorgerichte | Na pocontek

**Zwiebelbrotscheibe mit Schmalz,** 15 zł  
Gurke und Sauerkraut | Chleb ze smalcem

**Croutons mit regionalem Käse** 14 zł  
und aromatisiertem Olivenöl (3 Stück) | Pikantne grzanki

**Holländischer Matjeshering** 21 zł  
serviert auf einer Sauce aus marinierten Roten Rüben  
und Sahne (Butter und Gebäck) | Śledź Matjas

**Regionaler Kartoffelpuffer Moskol** 15 zł  
und regionalem Schafskäse Bryndza  
| Moskol z metkiem ziołowym

**Regionaler Kartoffelpuffer Moskol** 20 zł  
mit Pilzsauce (Pilzsorte je nach Verfügbarkeit und Saison)  
| Moskol w sosie śmietanowym

**Rindertatar mit Beilagen,** 32 zł  
serviert mit Croutons (Rindfleisch, Zwiebel, eingelegte  
Gurke, Ei, marinierter Steinpilz, Croutons 2 Stück)  
| Tatar

**Gegrillter geräucherter Schafskäse,** 18 zł  
serviert mit Schinkenspeck oder Preiselbeerkonfitüre  
| Oscypek grillowany

**Platte mit Goralen-Vorspeisen** 30 zł  
(Kartoffelpuffer, gegrillter geräucherter Schafskäse,  
Bundz-Käse mit Tomaten, Vinaigrette, Croûtons  
– für 2 Personen) | Półmisek zakąsek

### Frühstück... | Śniadania

wird bis 13:00 Uhr serviert

**„Räubersandwich“ mit Schinkenspeck,** 17 zł  
Spiegelei, Salat und Saucen | Sandwich

**Gegrillte Wurst mit Zwiebel und Gebäck** 19 zł  
| Grillowana kiełbasa

**Spiegeleier auf Schinkenspeck** 16 zł  
(Butter + Gebäck) | Jajka sadzone

**Rührei gebraten auf Butter oder Speck** 16 zł  
(Butter + Gebäck) | Jajecznica

### Salate... | Sałatki

**Alle Salate servieren wir mit Croûtons.**

**Salat mit paniertem Ziegenkäse** 31 zł  
mit Birne, Radieschen, Preiselbeeren  
und Zitronenvinaigrette | Sałatka z kozim serem

**Salat mit regionalem Käse** 28 zł  
(gemischter Salat, regionaler Schafskäse Bryndza,  
Kürbiskerne, Zitronenvinaigrette, gebackene Tomaten,  
Basilikumpesto) | Sałatka z serem regionalnymi

**Salat mit gegrilltem Hühnchenfilet** 29 zł  
mit Chips aus geräuchertem Schafskäse, Cocktail-  
Tomaten, Gurken und Olivenöl | Sałatka z kurczakiem

**Salat mit geräuchertem Rindfleisch** 32 zł  
(Pastrami) (gemischter Salat, Pastrami,  
Cherrytomaten, grüne Gurke, Sonnenblumenkerne,

### Suppen | Zupy



**Fleischbrühe mit Teigtaschen,** 18 zł  
gefüllt mit Lammfleisch und grüner Zwiebel  
| Bulion z pierożkami

**Suppe auf regionalem Käse,** 15 zł  
mit Eintropfnudeln und Schinkenspeck  
| Bryndzowa

**Goralen-Borschtsch auf Räucherfleisch** 15 zł  
mit Buttersalat und Kartoffeln | Sałaciorka

**Steinpilzsuppe mit Nudelflecken** 16 zł  
| Borowikowa

**Sauerkrautsuppe auf Hammelfleisch** 16 zł  
mit Trockenpilzen + Gebäck | Kwaśnica

**Rinderkutteln mit Liebstöckel + Gebäck** 17 zł  
| Flaczki

**Fleischbrühe mit Nudeln** | Rosół 12 zł

\*We serve oscypek and bundz from May till November, throughout the remaining period we serve the Gazda cheese

## Hauptgerichte | Dania główne

### ...Vom Schwein | Ze świni

**In Schmalz gebratenes Schweinekotelett** 39 zł  
mit Salzkartoffeln, gebratenem Kohl oder warmer Rote Bete | Kotlet schabowy

**Schweinekamm im eigenen Saft** 38 zł  
mit Zwiebeln, Kartoffelklößen, kalten Rüben | Karczek

**Schweinebacken** 37 zł  
mit Kartoffelpuffer und Gurke | Policzki wieprzowe

**Schweinshaxe in Dunkelbier gebraten,** 47 zł  
Ofenkartoffel mit Butter, gebratener Kohl | Golonka

**Schweinerippchen aus dem Ofen** 44 zł  
mit Honigglasur, Kartoffel im Ganzen gebacken mit Käse, Grillgemüse | Żeberka z pieca

**Schweinefilet vom Grill mit Steinpilzsauce,** 40 zł  
Salzkartoffeln, Salat, Joghurtdressing | Polędwiczki z grilla

### ...Vom Ochsen | Z wołu

**Rinderfilet mit Rotwein-Senfesaat-Sauce,** 63 zł  
serviert auf Kartoffelpuffern und Grillgemüse | Polędwica wołowa

**Gereiftes Rib-Eye-Steak,** 51 zł  
Pommes frites, gegrillter Mais, Barbecue-Sauce (Entrecote, durchwachsenes Fleisch) | Stek Rib-Eye

**Rindfleischburger** 38 zł  
(hausgemachtes Brötchen, Rindfleisch, mariniertes regionaler Schafskäse Bundz, gemischter Salat, Tomate, eingelegte Gurke, Bärlauchmayonnaise, Pommes) | Burger

**Kalbsschnitzel mit Spiegelei,** 45 zł  
Salat und Joghurtdressing | Sznyceł cielęcy

### ... Vom Vogel | Z ptoka

**Hähnchenfilet überbacken** 36 zł  
mit mariniertem regionalen Schafskäse Bundz, Kartoffel gebacken mit Butter und Salat | z bundzem

**Hähnchenfilet Suprême** 37 zł  
mit Knochen in Pilzsauce, Sahne-Zitronen-Reis, gedämpftes Gemüse (Pilzsorte je nach Verfügbarkeit und Saison) | Filet supreme

**Geflügelroulade - paniertes Hähnchenfilet** 36 zł  
gerollt mit Butter, Knoblauch und geriebenem traditionellen Schafskäse Oscypek, Pommes, Salat | Drobiowy zawijaniec

**Gänsekeule in Kohl gedämpft,** 44 zł  
Salzkartoffeln | Udo z gęsi

**Gebratene Ente serviert mit angebratenen** 45 zł  
Kartoffelklößen und roten Rüben (eine Entenhälfte) | Kaczka pieczona

### ... Vom Lamm | Z jagnięciny

**Lammfleisch in der Pfanne gebraten** 49 zł  
mit Endivie, Hirsegrütze | Jagnięcina smażona

**Lammhaxe in Jus, Kartoffelpuffer moskol** 57 zł  
| Gicz jagnięca

**Teigtaschen, gefüllt mit Lammfleisch,** 32 zł  
Steinpilzcreme | Pierogi z jagnięciną

**Lammgulasch mit Gemüse,** 35 zł  
Buchweizengrütze und Fassgurke | Gulasz jagnięcy

### ... Vom Fisch | Z ryby

**Gegrillte Bergforelle, Pommes und Salat** 42 zł  
| Pstrąg grillowany

**Forellenfilet mit Mandelflocken paniert,** 41 zł  
in Butter gebraten, Hirsegrütze, Salat | w panierce

**Gedämpftes Kabeljaufilet serviert** 44 zł  
mit Tomaten-Pfeffer-Sauce, Zitronenreis und Salat | Polędwica z dorsza

### ... Andere | Inkse

**Bigos mit Brot** | Bigos 18 zł

**Pfannkuchen mit Käse und Schlagsahne** 20 zł  
| Naleśniki z serem

**Apfelpuffer, Waldbeerkonfitüre** 26 zł  
| Racuchy z jabłkami

**Hausgemachte Piroggen** | Pierogi – wyrób własny

• **"Pierogi Ruskie"** - teigtaschen (mit Topfenkäse -Kartoffel-Füllung) | ruskie 24 zł

• **mit Käse und Schlagsahne** | z serem 25 zł

• **mit Spinat und Brimsen** - Butter, getrocknete Tomaten | ze szpinakiem i bryndzą 25 zł

• **mit Fleisch** – bestreut mit Grieben | z mięsem 26 zł

• **mit Brimsen** - Butter, geräucherter Schafskäse | z bryndzą 25 zł

**Vegetarischer Burger** 33 zł  
(hausgemachte Brötchen, Ziegenkäse, Spinat, Rote Bete, gemischter, Salat Bärlauchmayonnaise, Pommes) | Wege burger

**Hałuski** [Kartoffelknödel] mit Kohl und Speck] 17 zł  
| Hałuski

### Zutaten | Dodatki

**Salzkartoffeln** | Ziemniaki gotowane 7 zł

**Gebackene Kartoffel mit knoblauchkäse** | z serem 10 zł

**Gebackene Kartoffel mit butter** | z masłem 9 zł

**Kartoffelklöße** | Kopytka 7 zł

**Pommes Frite** | Frytki 7 zł

**Grillgemüse** | Warzywa grillowane 10 zł

**Buchweizen- oder Hirsegrütze** | Kasza 7 zł

**Reis** | Ryż 7 zł

**Kraut nach Bergbauer-Art.** | Kapusta zasmażana 7 zł

**Salz-Dill-Gurken vom Fass** | Ogórki kiszzone 7 zł

**Rohkostsalat** | Surówki 8 zł


**Gekochtes Gemüse** | Jarzyny gotowane 7 zł

**Brot** | Pieczywo 2 zł

## Nachspeisen Süßigkeiten Hausgemachtes Gebäck auf natürlichen Zutaten

<b>Bratapfel mit Heidelbeeren</b>   Jabłko pieczone	<b>15 zł</b>	<b>Brownie mit Fruchtsorbet</b>   Brownie	<b>18 zł</b>
<b>Apfelkuchen</b>   Jabłecznik mit Vanillesauce und Puderzucker	<b>14 zł</b>	<b>Warme Himbeertarte</b>   Tarta malinowa	<b>17 zł</b>
<b>Hausgemachter Käsekuchen</b>   Sernik mit Erdbeersauce und frischem Obst	<b>15 zł</b>	<b>Warmer Apfelkuchen serviert mit Eis</b>   ciepły	<b>18 zł</b>
		<b>Eisdessert mit frischem Obst</b> und Schlagsahne   Deser lodowy	<b>18 zł</b>

## Bier | Piwa

<b>Grimbergen Blonde</b> Klassische Rezeptur, goldene Farbe, intensiver Geschmack. Empfohlen zu Rindfleisch, Fisch und Speisen mit sauren Beilagen.	 0,33l	<b>15 zł</b>
<b>Grimbergen Double</b> Dunkle Mahagonifarbe, doppelte Gärung und mild-süßer Geschmack. Unterstreicht den Geschmack von Lammfleisch, Schweinefleisch, Gerichten mit süßen Saucen.	0,33l	<b>15 zł</b>
<b>Grimbergen Blanche</b> Weizenbier, natürlich trüb, zartbitter. Empfohlen für Geflügelgerichte, Salate, Nudel- und Würzgerichte.	0,33l	<b>15 zł</b>
<b>Grimbergen Tacka Trialowa</b> Die oben erwähnten drei Biersorten werden auf einer eleganten Häppchenplatte serviert.	3 x 0,15l	<b>18 zł</b>

<b>Okocim Bier</b>   Jasne Okocimskie z beczki	 0,3l	<b>9 zł</b>	0,5l <b>11 zł</b>
<b>Ein kleines Okocim-Bier</b>   Maluńskie Okocim			1l <b>19 zł</b>
<b>Ein Krug Okocim-Bier</b>   Dzban Piwa Okocim			1,5l <b>26 zł</b>
<b>Guinness</b>	0,3l	<b>13 zł</b>	0,5l <b>19 zł</b>
<b>Okocim Ciemny Lager</b>	0,3 l	<b>10 zł</b>	0,5l <b>12 zł</b> 1l <b>21 zł</b>
<b>Regionales Saisonbier</b>	0,3 l	<b>10 zł</b>	0,5l <b>12 zł</b> 1l <b>21 zł</b>
<b>Okocim OK</b>			0,5l <b>12 zł</b>
<b>Carlsberg</b>			0,5l <b>12 zł</b>
<b>Okocim 0%</b> Alkoholfreies Bier			0,5l <b>12 zł</b>
<b>Radler Okocim 0%</b> Alkoholfreies Bier			0,5l <b>12 zł</b>
<b>Garage Kamikadze</b>			0,4l <b>12 zł</b>
<b>Somersby</b>			0,4l <b>11 zł</b>
<b>Cydr</b>			0,5l <b>11 zł</b>



## Zum Aufwärmen | Na rozgrzewkę

<b>Glühbier mit Gewürzen</b>   z korzeniami	<b>12 zł</b>
<b>Glühbier mit Himbeersaft</b>   z sokiem malinowym	<b>13 zł</b>
<b>Glühbier mit Honig</b>   z miodem	<b>13 zł</b>

<b>Bier mit „Bombe“</b> (0,5 l Bier + Wodka oder Kirschliqur)	<b>17 zł</b>
<b>Glühwein</b>   Wino grzane	<b>14 zł</b>
<b>Trinkhonig mit Gewürzen</b>   Miód	<b>14 zł</b>
<b>Bergbauer-Tee</b>   Góralaska	<b>16 zł</b>
<b>Tee mit Kirschliqur</b>   z wiśniówką	<b>14 zł</b>
<b>Tea or coffee with rum</b>   z rumem	<b>14 zł</b>


## Getränke | Napitki dla wysusonyk

<b>Tee</b>   herbata	<b>7 zł</b>
<b>Americano Kaffee</b>	<b>8 zł</b>
<b>Kaffee mit Milch</b>   Kawa z mlekiem	<b>10 zł</b>
<b>Capuccino</b>	<b>11 zł</b>
<b>Espresso-Kaffee</b>	<b>8 zł</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>11 zł</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>9 zł</b>
<b>Coffee latte</b>	<b>11 zł</b>
<b>Chocolate</b>   Czekolada	<b>11 zł</b>

<b>Saft:</b>   Sok	0,3l	<b>7 zł</b>
(Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Grapefruit)		
<b>Mineralwasser</b>	0,3l	<b>5 zł</b>
mit oder ohne Kohlensäure   Woda mineralna	0,7l	<b>9 zł</b>
<b>Ostromecko Mineralwasser</b> (mit oder ohne Kohlensäure)	0,3l	<b>6 zł</b>
<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	 0,3l	<b>7 zł</b>
<b>7Up, Mirinda, Tonik Schweppes</b>	 0,3l	<b>7 zł</b>
<b>Lipton Ice Tea</b>	0,3l	<b>7 zł</b>
<b>Kompott</b>   Kompot	0,3l	<b>7 zł</b>
<b>Black Energy Drink</b>		<b>10 zł</b>
<b>Limonade</b>	0,5l	<b>13 zł</b>
<b>Säfte aus frischen Früchten gepresst</b> (Geschmacksrichtungen je nach Verfügbarkeit und Saison)	0,5l	<b>15 zł</b>

## Cocktails | Drinki

<b>„Czerwony szlak“</b>	<b>20 zł</b>
Soplica Truskawkowa, Gin, Zitronensaft, Lipton Ice Tea, Minze	
<b>Zdrowa Baba</b>	<b>18 zł</b>
Rum, Soplica Mirabelkowa, 7 Up, Zitronensaft	
<b>Sponiwyirany Ceper</b>	<b>26 zł</b>
Jack Daniel's Apple, Jack Daniel's Honey, Sprudel, Limette, Minze	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>18 zł</b>
Aperol, Gancia Prosecco, Mineralwasser	

<b>Biało Owca</b>	<b>19 zł</b>
Soplica Orzech Laskowy, Milch, Kakao	
<b>Śumny Wiater</b>	<b>18 zł</b>
Soplica Czarna Porzeczka, Tonic, Limette	
<b>Lynchburg Lemonade</b>	<b>24 zł</b>
Jack Daniel's, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup, Limonade	
<b>Copa Finlandia Blackcurrant</b>	<b>16 zł</b>
Finlandia Blackcurrant, Orangensaft	

## GORZOLKI I INKSE WODY OGNISTE

<b>Soplica Szlachetna</b> - czysta	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Soplica smakowa</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Żurawinowa, Mirabelkowa,		
<b>Deska degustacyjna SOPLICA</b>	4x20 ml	<b>15 zł</b>
Żurawinowa, Truskawkowa, Morelowa Cytryna z miodem, Mirabelka		
<b>Soplica Staropolska</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Oryginalna		
<b>Żubrówka Czarna</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Żubrówka Bison Grass</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia czysta</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Finlandia smakowa</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
Blackcurrant, Cucumber & Mint, Cranberry, Lime, Mango, Redberry, Wildberry & Rose		



<b>Finsbury Gin</b>	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Sierra Tequila</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Rum Rebellion</b>	40 ml	<b>9 zł</b>
<b>Jagermeister</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Grant's whisky</b>	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Glenfiddich 12YO</b> whisky	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Tullamore Dew</b> whiskey	40 ml	<b>13 zł</b>
<b>Jack Daniels</b> whiskey	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniels Honey</b> whiskey	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniels Fire</b> whiskey	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniels Rye</b> whiskey	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>Jack Daniels Apple</b> whiskey	40 ml	<b>18 zł</b>
<b>BenRiach HoS</b> whiskey	40 ml	<b>19 zł</b>
<b>GlenDronach</b> whiskey	40 ml	<b>22 zł</b>
<b>Glenglassaugh Revival</b>	40 ml	<b>24 zł</b>
<b>Remy Martin VSOP</b> cognac	40 ml	<b>19 zł</b>

Przy zakupie całej butelki cena -10%

## REGIONALE ALKOHOLE

<b>Miodula Prezydencka</b> 40%	40 ml	<b>17 zł</b>
<b>Litwórowka Zbójcka</b> 38%	40 ml	<b>12 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójcka</b> 55%	40 ml	<b>14 zł</b>
<b>Śliwowica Zbójcka</b> 75%	40 ml	<b>17 zł</b>



<b>Górska Przepalanka</b> 40%	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Pierońsko Bimber</b> 45%	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Pierońsko Śliwkowa</b> 50%	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Bimber</b>		
<b>Podhalańska Poziomka</b> 38%	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Nalewka Cytryna z Miodem</b> 35%	40 ml	<b>10 zł</b>
<b>Regionalne Nalewki</b>	40 ml	<b>10 zł</b>

## WEIN

**Wein des Wirtshauses**  
(ausgewählte Weiß- und Rotweine  
- wechselndes Angebot)

### Rotwein

<b>Pinotage,</b> MAN Family Wines, Coastal Region, RPA, trockenener	200 ml <b>12 zł</b>	500 ml <b>28 zł</b>
<b>Lunatico Negroamaro,</b> Vigneti del Salento, Puglia, Włochy, trockener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Regent,</b> Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska, trockenener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Primasole Primitivo Puglia IGT,</b> Cielo e Terra, Puglia, Włochy, halb Trocken	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Dornfelder/Merlot ST Cuvee # 66,</b> Steffen, Mosel, Niemcy, trockenener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Coste a Preola Nero d'Avola</b> <b>DOC Organic,</b> Gorghi Tondi, Sicilia, Włochy, trockenener		<b>80 zł</b>



### Weißwein

<b>Torrontes Altas Cumbres,</b> Bodega Lagarde, Mendoza, Argentinia, trockener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Trebbiano IGT Terre di Chieti</b> Idi di Marzo, Abruzzo, Włochy, trockenener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Sauvignon Blanc,</b> Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, trockenener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Hibernal,</b> Winnica Spotkaniówka Podkarpacie, Polska, trockenener	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>75 zł</b>
<b>Riesling Feinherb ST Cuvee # 10</b> Weinhaus Steffen, Mosel, Niemcy, halb Trocken	125 ml <b>13 zł</b>	750 ml <b>70 zł</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOC</b> Zenato, Veneto, Włochy, trockenener		<b>80 zł</b>
<b>DESERTWEIN</b>		
<b>Moscato</b> (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA	200 ml <b>11 zł</b>	750 ml <b>60 zł</b>
<b>SCHAUMWEIN</b>		
<b>Prosecco Treviso DOC Extra Dry,</b> Azienda Follador, Veneto, Włochy	200 ml <b>80 zł</b>	750 ml <b>80 zł</b>
<b>Prosecco Gancia, DOC,</b> Veneto, Włochy		<b>28 zł</b>