



## SUPPE & VORSPEISEN

<b>RINDERBRÜHE</b>   0,33l   mit hausgemachten Leberknödeln	74
<b>TOAST BENEDICT MIT ERBSEN-GUACAMOLE</b>   2 Stk.   Getoastetes Brot   Poached Eggs 2 Stk.   Tomate   Avocado   Erbsen   Hollandaise-Sauce   Speckstreusel	159
<b>GEGRILLTE HÄHNCHENFLÜGEL</b>   300 g   in würziger Marinade   unsere Blauschimmelkäsesauce   Kürbissalat   Ingwer-Gurken (Zubereitungszeit: 20 Minuten)	169
Gegrillte <b>MOZZARELLA</b> im Speck   100 g   Pesto aus getrockneten Tomaten   Baguette	156
<b>CARPACCIO BEEF</b>   80 g   aus reifem Rindfleisch   Olivenöl   Rucola   Oliven   Zitrone   Italienische Käsemischung	237
<b>GÄNSEPASTETE</b>   120 g   Apfelchutney   geröteten Brot	114
<b>RINDER TARTAR</b> 100 g 227 Toast auf Schmalz / trocken 250 g 467 500 g 834	
<b>BELGISCHE POMMES</b>   300 g   hausgemachte Remoulade	122
<b>CHICKEN SCHNITZEL STRIPS</b>   300 g   leicht pikante Marinade   Ingwer-Gurken   Coleslaw   hausgemachte Remoulade	277
<b>JALAPEÑOS CHEESE</b>   120 g   Cheddar-Käse Nuggets mit Jalapeños   hausgemachte Remoulade	173
Eingelegter <b>CAMEMBERT</b>   100 g   Olivenöl   Pesto aus getrockneten Tomaten und Kräutern   Baguette	151
<b>KARTOFFELCHIPS</b>   200 g   pikantes Tomatendip	122

## SALATE

<b>SALAT mit gebratenem Ziegenkäse</b>   400 g   gebratene Tomaten   Blattsalat   marinierte Rote Beete   Walnüsse   Honigdressing	254
<b>CAESAR SALAT</b>   300 g   knackiger Salat   Dressing   Bacon   Croutons	188
Mögliche Beilagen zum Salat:	
+ Hähnchen steak   100 g	+68
+ pochiertes Ei   1 Stck	+20
+ Ziegenkäse   70 g	+104
+ Schweinefilet Medalilons   100 g	+89
+ Garnelen   100 g	+114

## LEICHTE KUCHE

<b>TORTILLA mit Hähnchen</b>   450 g   Salat   Kräuter-dip	288
<b>QUESADILLA BEEF</b>   ball tip 100 g   Bohnen   Mais   Kräutersalat   Kirschtomaten   Mischkäse   Pommes frites   Cheddar-Dip	294
<b>Unsere Parmesan-Gnocchi</b>   400 g   Schweinefilet   Chorizo   Paprika   Weißwein   geriebener Mozzarella	294
<b>LINGUINE</b>   250 g   getrocknete Tomaten   Knoblauch   Rucola   Parmesan	199
Gnocchi und Pasta Beilagen:	
+ Hähnchen   100 g	+68
+ Schweinefilet   100 g	+89
+ Ziegenkäse   70 g	+104
+ Garnelen   100 g	+114

## DESSERTS

Schokoladen <b>FONDANT</b>   1Stck   Früchtesoße   Eis (Vorbereitungszeit 15 min.)	125
Zitronen-Minz <b>CRÈME BRÛLÉE</b>   1Stck   Karamellkruste	104

## HUSA 24

<b>CLUB SANDWICH</b>   150 g   pulled Entenfleisch   Apfelchutney   Mayonnaise   konfitierte cherry Tomaten   Pommes Frites	303
Rinder <b>BACONBURGER</b>   150 g   Rindfleisch   Speckmarmelade   Tomaten   Gurke   Salat   Cheddar   Pommesfrites   Mayonnaise	349
<b>HÜHNERBRUST mit Haut</b>   250 g   überbackene Kartoffeln mit Speck und Cheddar   geräucherte Mayonnaise	288
<b>Gegrillte SCHWEINEFILET</b>   200 g   Sahne-Champignons   Kartoffelpüree	282
<b>Steak aus SCHWEINENACKEN</b>   200 g   gebratene Kartoffeln   Jack Daniels BBQ Soße   geröstete Zwiebel   Butter Mais	267

## HUSA ORIGINAL

<b>SCHWEINSHAXE</b>   800 g   Bier Soße   Sauerkrautsalat   Ingwer-Gurken   geröstetes Brot	369
Geräucherte <b>RIPPCHEN</b> mit Honigzwiebeln   500 g   frisch geriebener Meerrettich Und geröstetes Kräuterbrot   Křimice-Salat   gemischter Senf	377
Rinder <b>GULASCH</b> Staropramen   200 g   Meerrettich   Zwiebeln   Wiener Knödel	314
<b>ENTENKEULE</b>   350 g   Rotkraut   geröstete Kartoffelknödel	356
<b>SCHNITZEL</b>   200 g   Hühnchen   hausgemachter Kartoffelsalat	259
<b>SCHNITZEL</b>   200 g   Schwein   Knoblauchmarinade hausgemachter Kartoffelsalat	259
<b>FRITIERTER Käse</b>   150 g   Petersilienkartoffeln   unsere Remoulade	209

## STEAKS

<b>Reifes Rindfleisch RUMP STEAK</b>   200 g   Argentinien	299
<b>Rindfleisch FLANK STEAK</b>   200 g   Irischer Rinderbauch	270

## BEILAGEN

In Kräuteröl gebratene Kartoffeln   200 g	52
Pommes   160 g	52
Gegrilltes Gemüse   rote Zwiebel   Paprika   Zucchini   Tomate   350 g	89
Bohnen im Speckmantel   150 g	68
Kräuter- / KnoblauchBaguette   2 Stck	48
Geröstetes Brot	48
Korb mit frischem Gebäck	48
Krautsalat   100 g	38

## SOßEN | 60 G

<b>Warm:</b> Pfeffer, Pilz, Sahne, Demi Glace	53
<b>Kalt:</b> Remoulade   Tomate   Joghurdip   Mayo	42

## SAISONAL MENU

Liebe Gäste,  
Wir bereiten für sie jeden Abend (ausser nderen Dauerhaften „à la carte“) eine moderne  
Saisonkarte zu. Bei der Zubereitung unseren Speisen verwenden wir stets frische Zutaten von  
regionalen Bauern und Lieferanten. Das saisonale Menü können Sie täglich direkt nach dem  
Mittagsmenü ab 15:00 Uhr genießen.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Für das Team von POTREFENÁ HUSA in Pilsen,

Manager: Miroslav Lev  
Chef: Jan Herout

Alle Preise sind in CZK. Allergene sind auf Anfrage beim Personal erhältlich. Gewichte sind im Rohzustand  
aufgeführt. Halbe Portionen werden mit 70 % des Originalpreises berechnet.

Manager: Miroslav Lev  
Chef: Jan Herout

Vorbestellung: 777 760 146  
Facebook: @potrefenahusaplzen  
Instagram: @husaplzen  
Web: www.husaplzen.cz  
Anschrift: Kopeckého sady | Martinská 1, Plzeň



WEISSWEIN	0,15L	0,75L
Riesling   Obelisk   Kabinett   halbsüss	73	365
Pinot gris   Obelisk   PS   halbtrocken	79	395
Pinot Blanc   Obelisk   PS   trocken	83	415
Rivaner   Obelisk   VZH   trocken	----	510
Chardonnay   Obelisk   PS   trocken	----	510
Pálava   Obelisk   VZH   trocken	115	575
Riesling   Deutschland   Dr. Loosen   Mosel   trocken	104	520
Riesling   Deutschland   Wein-Sektgut   Bamberger   trocken	----	520

ROSA WEIN	0,15L	0,75L
Cuvée rosé   Obelisk   halbtrocken	94	470

ROTWEIN	0,15L	0,75L
Cuvée red   Obelisk   MZV   trocken	94	470
Primitivo   Italien   Cantine de Falco   Puglia	104	520
Spadafora Nerello IGP   Italien   Kalabrien	----	525
Odoardi Terra Damia   Italien   Kalabrien	----	679
Odoardi GB IGT   Italien   Kalabrien	----	889
Rioja Gran Reserva   Spanien   Leza García	----	999
Glasswein nach dem Angebot		

CHAMPAGNE		
Jean Guérinot   Blanc de Blancs	—	1395

PROSECCO & CAVA	0,15L	0,75L
Prosecco Frizzante Villa Cornaro DOC	94	470
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	120	599
Cava Selecció Brut	99	495

ZUM WEIN	
Erdnüsse	58
Mandeln	78
Oliven	68

KAFFEE & TEE	
Espresso Reserva   Ristretto   Lungo	57
Espresso Macchiato	66
Espresso Doppio	77
Americano	59
Flat White	73
Cappuccino	73
Caffè Latte	73
Türkisch Kaffee	54
Wiener Kaffee (espresso   Sahne)	83
Espresso Tonic (espresso   Fever tree tonic   Eis)	94
Eiskaffee   Eis	94
<i>Wir bieten Kaffee auch in einer koffeinfreien Version an.</i>	
Tee aus frischer Minze / Ingwer	73
Dilmah: schwarz   frucht   grün	62

BIER		
Guinness	0,4l	103
Stella Artois	0,28l 0,48l	54 77
Rotierende Special nach dem Angebot		
Staropramen nichtpasteurisiert Lager	0,28l 0,48l 0,96l	49 61 119

Hoegaarden White	0,24l 0,48l 2,96l	49 91 521
Granát halbdunkel	0,38l	59
Stella Artois alkoholfrei (Flasche)	0,33l	64

BIER SPEZIALL		
Hogaarden Beer Universal (Hoegaarden   Preiselbeeren Saft   Eis)	0,22l	78
Hoegaarden Beer Special (Hoegaarden   Limetten   Rohrzucker   Minze   Eis)	0,22l	78

HAUSGEMACHTE GETRANKE		
Wasser (sprudel   still)	0,5l 1,0l	43 75
Hausgemachte Limonade   Eis	0,35l	67
Hausgemachte Eistee   Eis	0,35	67
Ingwer Limonade   Eis	0,35l	67
Ibischus Limonade   Eis	0,35l	67
Zitron Limonade   Eis	0,35l	67

RAUCH SAFTE		
Orange   Apfel   Erdbeere   Multivitamin	0,2l	62

ALKOHOLFREIE GETRANKE		
Royal Crown Cola   Slim	0,25l	62
Kofola Original	0,25l	57
Targa Florio	0,25l	59
Fever tree tonic   Mediterranean / Ginger beer	0,2l	76
Rajec	0,33l 0,75l	46 82
Red Bull Original	0,25l	83

APERITIFS		
Royal Porto Ruby		83
Becherovka		73
Fernet Stock   Citrus		73
Jägermeister		83
Campari Bitter		83
Baileys		83
Sambuca		83
Kahlúa		83
Cointreau		93

ŠPORK	4CL
Medová hruška (Honig-Birne) 35%	83
Hruškovice (Birne) 50%	83
Hruškovice (Birne) Barrique 43%	129
Slivovice (Pflaume) 50%	83
Meruňkovice (Aprikose) 50%	83
Peppermint Premium	73
Griotka Premium	73
Vodka Premium	83

GIN & DRINKS		
Gin Gordon's & Fever tree tonic   Eis		135
Pink Gin Gordon's & Fever tree tonic   Eis		135
Gin Tanqueray & Fever tree tonic   Eis		135
Špork Craft Gin (CZE) & Fever tree tonic   Eis		135
Ceder's Gin (alkoholfrei) & Fever tree tonic   Eis		156
Malfy Gin Grapefruit & Fever tree tonic   Eis		177
Roku Gin & Fever tree tonic   Eis		177

Aperol Spritz (Aperol   Perlsecco   soda   Orange   Eis)		132
Mojito / Mojito XXL (Weissrum   Minze   Rohrzucker   Limetten   soda   Eis)		142 1185
Tequila Sunrise (Tequila Olmeca   Saft: Ananas, Preiselbeeren, Orange   Grenadine   Eis)		168
B52 (Kahlúa   Baileys   Absinth   Feuer!)		115
Chupito (Weissrum   lime sirup   Kirsche)		77
Cosmopolitan (Absolut citron   Cointreau   Preiselbeerensaft   Eis)		157
Piña Colada (rum   coco sirup   Ananassaft   Sahne)		167
Long Island Iced Tea (vodka   gin   rum   tequila   lime sirup   cola   Eis)		209

Virgin Colada (Coco sirup   Ananassaft   Sahne   Eis)		121
Virgin Mojito (soda   Minze   Rohrzucker   Limetten   lime sirup   Eis)		111
Virgin Aperol Spritz (Fever tree tonic   Bitter   Orange   Eis)		99

SHOTS	4CL
Vodka: Smirnoff Red	83
Vodka: Absolut / Citron	79
Vodka: Grey Goose	163
Rum: Havana Añejo 3 y.o.	79
Rum: Captain Morgan Spiced	83
Rum: Legendario	115
Rum: Don Papa	157
Rum: Zacapa Centenario 23y	167
Rum: Božkov Republica Exclusive	83
Tequila: Olmeca 100% Silver   Gold	93
Whiskey (Irland): Tullamore Dew	93
Whiskey (Irland): Jameson	93
Whisky (Schottland): Johnnie Walker Red Label	93
Whiskey: Jack Daniel's Honey	104
MAT 42 – Landcraft (Tschechien)	135
Cognac: Courvoisier VSOP	177
Cognac: Martell VS.	157
Metaxa *****	99
Metaxa *****	163

Alle Preise sind in CZK. Allergene sind auf Anfrage beim Personal erhältlich. Gewichte sind im Rohzustand aufgeführt. Halbe Portionen werden mit 70 % des Originalpreises berechnet.

Manager: Miroslav Lev  
Chef: Jan Herout

Vorbestellung: 777 760 146  
Facebook: @potrefenahusaplzen  
Instagram: @husaplzen  
Web: www.husaplzen.cz  
Anschriř: Kopeckého sady | Martinská 1, Plzeň