



DWOREK HOLNY

RESTAURANT

MENÜ

Arbeitsstunden *:

10.00 - 19.00 Uhr (Frühling)
10.00 - 21.00 Uhr (Sommer)
10.00 - 19.00 Uhr (Herbst)
10.00 - 18.00 Uhr (Winter)

* Bitte überprüfen Sie Ihre genauen Arbeitszeiten unter +48 666 555 113

www.dworek-holny.pl



Herzlich willkommen im Restaurant „Dworek Holny“. Am Anfang möchten wir Ihnen zwei Nachrichten übermitteln. Eine schlechte und eine gute. Die schlechte Nachricht ist, dass eine Zubereitung der Speisen von 15 bis 60 Minuten (kann sich im Sommerzeit verlängern) beträgt. Die gute Nachricht ist die Tatsache, dass ihre Speise außergewöhnlich schmackhaft und von bester Qualität ist.

In unserer Küche benutzen wir keine fertigen gefrosteten Gerichte oder andere unnötige Zutaten, die das Kochen erleichtern und beschleunigen können. Täglich backen wir eigenhändig Brot und Kuchen, wir räuchern Fische und machen Butter. Kochen ist unsere Leidenschaft - nicht nur unser Geschäft.

Wir ermuntern Sie zum Spaziergang an den See Holny und zur Benutzung der anderen Attraktionen: ein wunderschöner sandiger Strand, Liegestühle, ein Spielplatz für Kinder und Sportplätze.



Sie können auch in einer türkischen und einer trockenen Sauna mit Ausblick auf den Park und Teich entspannen.*

In unseren Luxussuites können sich 12- 16 Personen erholen.



* Miete eine Sauna (300 PLN/2 Stunden/ max 6 pers.), bitte melden Sie sich eine Stunde im Voraus

* Wohnungen werden über www.dworek-holny.pl vermietet



VORSPEISEN

PRYZYSTAWKI

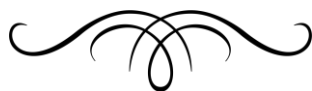
Arancini 220 g geröstete risottobällchen, pancos und waldpilzsoße Arancini - opiekane kulki z risotto, pancos, sos z grzybów leśnych	39 PLN
Straußentatar 150 g marinierte pfifferlinge, kapern, brot* und kräuterbutter Tatar ze strusia, marynowana kurka, kapary chlebek*, masełko ziołowe**	49 PLN
Pikante Tatar aus Hering 200 g mariniert in limonensaft mit zwiebel und chili, serviert mit hausgemachtem brot* und kräuterbutter** Tatar ze śledzia na ostro - marynowany w soku z limonki z cebulką i papryczką chili, chleb*, masło ziołowe**	39 PLN
Mürbeteigkuchen mit pilzen, gebackene tomaten, camembertkäse 220 g warm serviert mit steinpilzsauce Tarta z grzybami, serem camembert, pieczonymi pomidorami, podawana na ciepło z sosem borowikowym	43 PLN
Marinierte Forelle 220 g mit essig und serviert mit unserem eigenen brot* und kräuterbutter** Pstrąg w zalewie octowej, wypiekany na miejscu chlebek*, masło ziołowe**	38 PLN
Marinierte Vendace vom lake Wigry 220 g mit essig und serviert mit unserem eigenen brot* und kräuterbutter** Sielawa w zalewie octowej, chlebkiem* oraz masełkiem ziołowym**	38 PLN

* Brot backen wir selbst in unserem restaurant
** Butter machen wir selbst in unserem restaurant

SALATE

SAŁATKI

Salate mit geräucherter forelle 250 g und frischem spinat, rucola, orange, gebratenen kurbisskernen und vinaigrette soße Sałatka z wędzonym pstrągiem z młodym szpinakiem, rukolą, pomarańczą, prażonymi pestkami dyni, sosem winegret	39 PLN
Salate mit frischem spinat und geräucherter entenbrust 250 g mit rucola, getrockneten tomaten, röstzwiebeln, jalapeno-paprika, aiolisoße Sałatka ze świeżym szpinakiem i wędzoną pierśią kaczki, rukolą, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, papryczką jalapeno, sosem aioli	39 PLN



REGIONALE GERICHTE

DANIA REGIONALNE

Kartoffel-Zucchini-Kuchen 300 g mit geräuchertem speck, gedünsteten zwiebel, saurer sahn und pilzsoße Babka ziemniaczano-cukiniowa, wędzony boczek, duszona cebulka, łożka śmietany, sos grzybowy	36 PLN
Kartacze (cepeliny) 2 Stück* teig aus frischen und gekochten kartoffeln mit einer füllung aus hackfleisch, serviert mit sauerkraut und speckgrieben mit zwiebel Kartacze (cepeliny) 2 szt., kiszona kapusta, skwareczki z cebulką	35 PLN
Gefüllter kohl aus drei arten von grütze - 2 stück pilzsauce, kartoffeln aus wasser Gołąbki z 3 rodzajów kasz 2 szt., sos grzybowy, ziemniaki z wody	45 PLN
Knusprige kartoffelpuffer 7 stück serviert mit saurer sahn und schnittlauch Chrupiące placki ziemniaczane 7 szt., gęsta śmietana, szczypiorek	36 PLN
Zucchini-pfannkuchen 7 stück su grybų padažu arba su grietine Placki z cukinii 7 szt., sos z grzybów leśnych	39 PLN

*nach der sommersaison ist das gericht an wochenenden in begrenzten mengen erhältlich


* poza sezonem letnim danie dostępne jest w weekendy w ograniczonej ilości

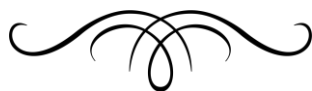
SUPPEN

ZUPY

Cremesuppe aus zander und karpfen 200 ml Krem z sandacza i karpia	21 PLN
Cremesuppe aus gebratenem tomaten 200 ml Krem z pieczonych pomidorów	19 PLN
Fleischbrühe aus ente mit hausgemachten nudeln 200 ml Rosół z kaczki z domowym makaronem	19 PLN
Polnische flecksuppe aus rinderflecken mit hausgemachtem brot * 200 ml Flaki wołowe podawane z wypiekany na miejscu pieczywem	25 PLN
Litauischer borschtsch 200 ml ** Chłodnik litewski	26 PLN

* brot backen wir selbst in unserem restaurant / chlebek wypiekany na miejscu

** in der sommersaison erhältlich / dostępny w sezonie letnim 



REGIONALE FISCHERIE

RYBY Z OKOLICZNYCH JEZIOR

Gebratenes filet aus zander 300 g mit zucchini-puffer Sandacz na plackach z cukinii	67 PLN
Gebratenes filet aus schleie in sahn-zwiebel-soße 300 g mit gebackenen kartoffeln und gurke Lin w sosie śmietanowo-cebulowym, filetowany i smażony, opiekane ziemniaczki, ogórek	64 PLN
Gebackene forelle mit porree-sahne-soße 350 g mit kartoffelpüree und gegrilltem gemüse Pstrąg (filet) pieczony z sosem porowo - śmietanowym, puree ziemniaczane, grillowane warzywa	61 PLN
Quappe, tagliatelle mit zucchini 350 g mit gebackenen kartoffeln Miętus, tagliatelle z cukinii, opiekane ziemniaczki	64 PLN
Knuspriger stint vom see Wigry 280 g** mit pommes frites oder hausgemachtem brot*, mango soße, saurer oder leicht gesalzener gurke Chrupiąca stynka z jez. Wigry z frytkami lub swojskim chlebem*, sos z mango i papryczki jalapeno, ogórek	51 PLN
Kleine maräne vom see Wigry 280 g** Sielawa, wypiekany na miejscu chlebek, ogórek małosolny	50 PLN

* brot backen wir selbst in unserem restaurant / chleb wypiekany jest na miejscu

** je nach fang verfügbar / dostępny w zależności od połowu

KÖSTLICHE HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

PYSZNE PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

Polonische teigtaschen mit einer füllung aus karpfen und barsch 10 stück mit gedünsteten zwiebeln und rübensoße Pierogi starego rybaka nadziewane farszem z karpia i okonia z duszoną cebulką i sosem buraczkowym 10 szt.	39 PLN
Polnische teigtaschen 8 stück mit einer füllung aus hackfleisch, serviert mit zwiebel in butter gebraten Pierogi z mięsem z podsmażaną na maśle cebulką 8 szt.	38 PLN
Polnische teigtaschen mit einer füllung aus spinat und ziegenkäse 10 stück mit gebratenen zwiebel Pierogi ze świeżym szpinakiem, kozim serem i podsmażaną na maśle cebulką 10 szt.	39 PLN
Polnische teigtaschen mit frucht 10 stück mit obst der saison (z. b. apfel, heidelbeeren, erdbeeren) Pierogi z owocami 10 szt. (np. jabłkami, jagodami, truskawkami)	38 PLN
Polnische teigtaschen mit pfifferlingen 10 stück *** mascarpone, röstzwiebel Pierogi z kurkami 10 szt., mascarpone, podsmażana cebulka	41 PLN

*** gericht je nach saison erhältlich / danie dostępne w zależności od pory roku





FLEISCHGERICHTE

DANIA MIESNE

Gebackene Rippchen mit Apfelmus 350 g mit barbecue sauce, kartoffelpüree Pieczone żeberka po Sejneńsku z barbecue, musem jabłkowym, puree ziemniaczanym	49 PLN
Straußenfilet 450 g sv* püree mit grünen erbsen, pfifferlingssauce Polędwiczka ze strusia, puree z zielonym groszkiem, sos kurkowy	89 PLN
Kalbefleisch confit 400 g sv* mit glasierte möhre, kartoffelpüree und porto soße Cielęcina confit sv*, puree ziemniaczane, glazurowana marchewka i sos porto	64 PLN
Gebackene wildschweinrippen** 450 g sv* gebacken in wacholdersoße, apfelpüree, karamellisierten rote beete, kartoffelpüree Żeberka z dzika sv*, pieczone w sosie jałowcowym, mus z szarej renety, karmelizowane buraczki, puree ziemniaczane	86 PLN
Hähnchenschnitzel in cornflakes 350 g mit pommes frites und gurkensalat Filet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych z frytkami i mizerią	39 PLN
Entenbrust 400 g sv* dazu polnische kartoffelklößchen in butter gebraten, mit frischer petersilie, Knoblauch und apfel in kirschen-soße Pierś z kaczki sv*, kopytka podsmażane na maśle, jabłka w sosie wiśniowym	69 PLN
Gebackenes eisbein in honig-bier-soße 400 g mit gebackenen kartoffeln und kohl in butter gedämpft Pieczona golonka w sosie miodowo - piwnym, opiekane ziemniaki, kapusta duszona na maśle	65 PLN
Rindswangen 450 g sv* gedünstet in rotwein, serviert mit kartoffelpüree und marinierte zwiebel Policzki wołowe sv* duszone w czerwonym winie, puree ziemniaczane, piklowana cebulka	69 PLN
Die hälfte der confierten ente 500 g sv* schlesische knödel, geröstete butter und rote beete Pół kaczki confit, kluski śląskie, palone masło, buraczki	79 PLN

*sv (sous-vide) - vakuumgaren, die geschmack und qualität des gerichtes hervorheben

**wildschweinfleisch wird je nach verfügbarkeit serviert

FRÜHSTÜCK

ŚNIADANIE

Pfannkuchen mit quark (2 Stück) dazu schokoladen-soße oder kirschen - soße Naleśniki z serem 2 szt. polane sosem czekoladowym lub wiśniowym	34 PLN
Rührei mit schnittlauch aus 4 eiern 250 g gebratener speck, gurke, hausgemachtes brot, butter Jajecznica ze szczypiorkiem z 4 swojskich jaj, chrupiący bekon, ogórek, swojskie pieczywo, masełko	39 PLN
Omelett aus 3 eiern 250 g salzige (paprika, zwiebel, gebratener, speck) Omlet z 3 jaj na słono (papryka, cebula, bekon)	37 PLN
Wurstchen mit spiegelei (2 Stück) hausgemachtes brot, kräuterbutter und gurke Kiełbaski, jajka sadzone (2 szt.), swojski chlebek, masełko ziołowe, ogórek	39 PLN



BEILAGEN

DODATKI

Hausgemachtes brot 100 g *	6 PLN
Swojski chlebek na zakwasie 100 g *	
Pommes Frites 120 g	15 PLN
Frytki	
Salat zur auswahl (gurkensalat, karotte, rüben) 180 g	14 PLN
Surówka do wyboru (mizeria, marchewka, buraczki)	
Salat (3 arten) 3 x 60 g	14 PLN
Zestaw surówek (3 rodzaje)	
* Brot backen wir selbst in unserem Restaurant	

KUCHEN UND DESSERTS

CIASTA I DESERY

Baiser 150 g	28 PLN
serviert mit saurer sahn, mascarpone und fruchten	
Beza z mascarpone, śmietaną i owocami	
Crème Brûlée 70 g	20 PLN
frisches obst, minze	
Krem brulee, świeże owoce, mięta	
Käsekuchen 150 g	19 PLN
mit kirschen-soße	
Sernik szefa kuchni, rozpuływający się w ustach podawany z sosem wiśniowym	
Eis mit halva vor ort gemacht 70 g	19 PLN
Lody chałwowe wyrabiane na miejscu	
Schokoladenkuchen 150 g	19 PLN
mit kirschen und mousse aus bitterer schokolade	
Wytrawne ciasto czekoladowe z dodatkiem wiśni otoczonych musem z gorzkiej czekolady	
Semifreddo auf kirschen-soße 70 g	19 PLN
hausgemachtes eisdessert	
Semifreddo na musie wiśniowym (wyrabiany na miejscu deser lodowy)	
Eisdesserts 150 g	20 PLN
serviert in kokosschale oder orangeschale, nach angebot des kellners	
Desery lodowe w oryginalnym wydaniu (w łupinach kokosu, skórce pomarańczy, wg propozycji kelnera)	

SÄFTE

SOKI WYCISKANE Z OWOCÓW

Eco-saft kaltgepresst (mix apfel, rüben, birne, andere) 200 ml	15 PLN
Sok ekologiczny tłoczony na zimno (mix jabłko, burak, gruszka i inne) 200 ml	
Apfel - möhren - saft 200 ml	16 PLN
gepresst aus frischem obst und gemüse	
Sok z jabłek i marchewki wyciskany ze świeżych owoców i warzyw 200ml	
Saft aus orangen und grapefruit 200ml	17 PLN
gepresst aus frischem obst	
Sok z pomarańczy i grejpfruta wyciskany ze świeżych owoców 200ml	



HEISSE GETRÄNKE

NAPOJE GORĄCE

Schwarzer, Früchte, Grüner Tee (Sir William's) 200 ml*	12 PLN
Herbata czarna, owocowa lub zielona*	
Richtiger tee aus eigenhändig gesammeltem pfefferminz und linde 200 ml	14 PLN
Prawdziwa herbata (napar) z własnoręcznie zbieranej mięty i lipy	
Wintertee mit Nelke, Orange, Ingwer und Sanddorn 200 ml ***	18 PLN
Herbata zimowa z goździkiem, pomarańczą, imbirem i rokitnikiem	
Espresso Kaffe 70 ml *	12 PLN
Kawa espresso	
Schwarze Kaffee 200 ml *	14 PLN
Kawa klasyczna czarna	
Cappuccino 200 ml*	16 PLN
Kawa cappuccino	
Latte 220 ml *	19 PLN
Kawa latte	
Eis Kaffee 220 ml**	19 PLN
Kawa mrożona	

* frisch gerösteter arabica-kaffee (80%) speziell für Dworek HoŃny komponiert mit einer beimischung von robusta (20%)

**kaffee in der sommersaison erhältlich

***wintertee in der wintersaison erhältlich

KALTE GETRÄNKE

NAPOJE ZIMNE

Fruchtsäfte Toma 200 ml	10 PLN
Soki owocowe Toma 200 ml	
Lipton tea zitrone/pfirsich 200 ml	10 PLN
Lipton tea cytrynowa/brzoskwiniowa 200 ml	
Energiegetränk 250 ml	14 PLN
Napój energetyczny 250 ml	
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 250 ml	10 PLN
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 250 ml	
Mineralwasser "Krystaliczne Źródło" 300 ml	10 PLN
Woda mineralna niegazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	
Kohlensäurehaltiges mineralwasser "Krystaliczne Źródło" 300 ml	10 PLN
Woda mineralna gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	
Kanne mineralwasser mit orange und zitrone 1 l	20 PLN
Dzbanek wody mineralnej z pomarańczą i cytryną 1 l	
Richtiges litauisches kwas/brottrunk 0,5 l *	16 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 0,5 l	
Richtiges litauisches kwas/brottrunk 1 l *	29 PLN
Prawdziwy litewski kwas chlebowy 1 l	

* Kwas ist ein traditionelles osteuropäisches alkoholfreies fermentiertes Getränk



ALKOHOL

NAPOJE ALKOHOLOWE

Regionales, dunkles oder leichtes unpasteurisiertes bier 0,5 l Regionalne ciemne lub jasne niepasteryzowane piwo z Browaru Północnego Suwałki 0,5l	17 PLN
Bier Żywiec (vom Fass) 330 ml Piwo Żywiec (z beczki) 330 ml	13 PLN
Bier Żywiec (vom Fass) 0,5l Piwo Żywiec (z beczki) 0,5l	15 PLN
Alkoholfreies bier Żywiec 330 ml Piwo Żywiec bezalkoholowe 330 ml	14 PLN
Litauisches Bier 0,5l (Vilniaus, Svyturys nach angebot des kellers) Piwo Litewskie 0,5l (Vilniaus, Svyturys wg propozycji kelnera)	16 PLN
"Glühwein" mit Honig, Nelken, Orange, Zimt 160 ml „Grzaniec” z miodem, goździkami, pomarańczą i cynamonem 160 ml	20 PLN
Rotwein und weißwein vom fass 100ml Ein trockener spanischer wein aus aromatischen frischen fruchten. Wino czerwone i białe z beczki 100ml	13 PLN
Rotwein und weißwein aus der weinkarte 100ml Wino czerwone i białe z karty win (wg propozycji kelnera)	16 PLN
Wodka (pvz. Finlandia, Żubrówka, Strumbas) 50ml Wódka	10 PLN
Whiskey (z.b. Jura, Grands, andere wie vom keller vorgeschlagen) Whisky według propozycji kelnera	25-32 PLN
Aperol Spritz	26 PLN
Aperol alkoholfrei Aperol bezalkoholowy	24 PLN
Prosecco 750 ml	79 PLN

Andere alkohole laut weinkarte und vorschlag des kellers 🤪

Pozostałe alkohole według karty win oraz propozycji kelnera