Appetizers

Goose pâté with almonds and cranberries, toasted baguette	150 CZK
Savory mushroom puff pastry strudel (mushrooms, spinach, cheese, cream)	150 CZK
Pulled goose meat on toasted baguette, fermented vegetables	200 CZK

Wine pairing

Müller Thurgau 2026, winery Sedlák, Region Morava	**15 cl**	**95 CZK**
Zweigeltrebe Rosé 2026, winery Sedlák, Region Morava	**15 cl**	**95 CZK**

Soup

Traditional Czech goose giblet soup (Kaldoun)	80 CZK

Wine pairing

Müller Thurgau 2026, winery Sedlák, Region Morava	**15 cl**	**95 CZK**

Main courses

Confit goose leg, red and white cabbage, potato lokše (potato flatbreads)	650 CZK
Beef cheeks braised in St. Martin's wine, spaetzle	450 CZK

Wine pairing

Blauer Portugieser 2026, winery Sedlák, Region Morava	**15 cl**	**105 CZK**

Sliced goose breast, beetroot purée, sage sauce, sweet potato croquette	550 CZK

Wine pairing

Zweigeltrebe Rosé 2026, winery Sedlák, Region Morava	**15 cl**	**95 CZK**

Dessert

Apple strudel with whiskey-flavoured custard sauce	100 CZK

Wine pairing

Zweigeltrebe Rosé 2026, winery Sedlák, Region Morava	**15 cl**	**95 CZK**

Our wine pairing is a sommelier recommendation designed to enhance the flavors of the menu. However, guests may choose any wine from our wine list.

The menu is available from November 11th until sold out, from 12:00 PM to 10:00 PM.

William's

SVATOMARTINSKÉ MENU
MARTINIMENÜ
ST. MARTIN'S MENU

Ceny jsou uvedeny v Korunách českých (Kč).
Informace o druhu a množství alergenů obsažených v nabízených pokrmech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Die Preise sind in Tschechischen Kronen (CZK) angegeben.
Informationen über die Art und Menge der in den angebotenen Gerichten enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.

Prices are listed in Czech koruna (CZK).
Information on the type and quantity of allergens contained in the dishes on offer is available on request from the staff.

Předkrmy

Husí paštika s mandlemi a brusinkami, rozpečená bageta 150 CZK

Houbový závin z listového těsta (houby, špenát, sýr, smetana) 150 CZK

Trhané husí maso na rozpečené bagetě,
fermentovaná zelenina 200 CZK

Vinné párování
Müller Thurgau 2026, vinařství Sedlák, Morava 15 cl 95 CZK
Zweigeltrebe Rosé 2026, vinařství Sedlák, Morava 15 cl 95 CZK

Polévka

Husí kaldoun 80 CZK

Vinné párování
Müller Thurgau 2026, vinařství Sedlák, Morava 15 cl 95 CZK

Hlavní chody

Konfitované husí stehno, červené a bílé zelí, bramborové lokše 650 CZK

Hovězí líčka na svatomartinském víně, špecle 450 CZK

Vinné párování
Modrý Portugal 2026, vinařství Sedlák, Morava 15 cl 105 CZK

Filírované husí prso,
řepové pyré, šalvějová omáčka, batátová kroketa 550 CZK

Vinné párování
Zweigeltrebe Rosé 2026, vinařství Sedlák, Morava 15 cl 95 CZK

Dezert

Jablečný závin s whiskey šodó 100 CZK

Vinné párování
Zweigeltrebe Rosé 2026, vinařství Sedlák, Morava 15 cl 95 CZK

Párování vín je naše doporučení sommeliera, které má zvýraznit chutě menu.
Hosté si však mohou zvolit jakékoli víno dle vlastního výběru z našeho vinného lístku.

Menu je k dispozici od 11. 11. do vyprodání zásob, v čase 12:00 – 22:00 hod.

Vorspeisen

Gänseleberpastete mit Mandeln und Preiselbeeren,
ofenfrisches Baguette 150 CZK

Herzhafter Pilzstrudel aus Blätterteig (Pilze, Spinat, Käse, Sahne) 150 CZK

Gezupftes Gänsefleisch auf geröstetem Baguette,
fermentiertes Gemüse 200 CZK

Weinbegleitung
Müller Thurgau 2026, Weingut Sedlák, Region Mähren 15 cl 95 CZK
Zweigeltrebe Rosé 2026, Weingut Sedlák, Region Mähren 15 cl 95 CZK

Suppe

Traditionelle böhmische Gänsekleinsuppe (Kaldoun) 80 CZK

Weinbegleitung
Müller Thurgau 2026, Weingut Sedlák, Region Mähren 15 cl 95 CZK

Hauptgerichte

Gänsekeule, schonend im eigenen Fett confiert,
Rot- und Weißkraut, Kartoffel-Lokše (Kartoffelfladen) 650 CZK

Geschmorte Rinderbäckchen in St.-Martins-Wein, Spätzle 450 CZK

Weinbegleitung
Blauer Portugieser 2026, Weingut Sedlák, Region Mähren 15 cl 105 CZK

Tranchierte Gänsebrust,
Rote-Bete-Püree, Salbeisauce, Süßkartoffelkrokette 550 CZK

Weinbegleitung
Zweigeltrebe Rosé 2026, Weingut Sedlák, Region Mähren 15 cl 95 CZK

Dessert

Apfelstrudel mit Whiskey-Schaumsauce 100 CZK

Weinbegleitung
Zweigeltrebe Rosé 2026, Weingut Sedlák, Region Mähren 15 cl 95 CZK

Die Weinbegleitung ist die Empfehlung unseres Sommeliers, um die Aromen des Menüs hervorzuheben. Sie können jedoch auch jeden Wein aus unserer Weinkarte wählen.

Das Menü ist ab 11. November solange der Vorrat reicht, 12:00–22:00 Uhr erhältlich.