SPARK HOTEL WELLNESS

MENU

SPEISE UND GETRÄNKEKARTE

Vorspeisen

GEGRILLTER HALLOUMI-KÄSE 10,50€
100g Gegrillter Halloumi-Käse im Prosciutto Crudo-Mantel, gebackene Baby-Birne, Rucola, Balsamico-Reduktion, Kräuterbaguette /1,3,7/
Extra:
1 Stück gluten- und laktosefreies Brot /6/, 2€



HAUSGEMACHTE KNUSPRIGE TASCHE 7,70€
100g Frittierte Tasche in Cornflakes-Panade gefüllt mit Prosecco-Schinken und Gouda-Käse, Portobello-Champignon auf Blattsalat mit Sauce Hollandaise und Toast /1,3,7/
Extra:
1 Stück gluten- und laktosefreies Brot /6/, 2€



Suppen

KRÄFTIGE HÜHNERBRÜHE 4,80€
0,30l Hühnerbrühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln /1,3,9/
Extra:
40g glutenfreie Nudeln /6,13/, 0,80€



PILZSUPPE 4,60€
0,30l Pilzsuppe aus den Záhorie-Wäldern mit Kartoffeln, Majoran und saurer Sahne /7,9/

Tagesmenü
MONTAG - FREITAG
11:00-14:00
nach Angebot
auch für die Lieferung

Hauptgerichte

1. WIENER KALBSSCHNITZEL 18,60€
200g Wiener Kalbsschnitzel mit Záhorác-Kartoffelsalat, garniert mit roten Zwiebeln und Zitrone
/1,3,7,10,12/

2. SCHWEINEFILET 16,50€
180g Schweinefilet in einer Kruste aus zerkleinerten getrockneten Steinpilzen, Thymian und Petersilie, Wacholder-Waldheidelbeer-Sauce, geschwenkte Kartoffeln mit Röstzwiebeln /9/

3. HÄHNCHENBRUST 13,90€
200g Hähnchenbrust serviert mit Maispüree, gebackenen Baby-Karotten und Schalotten, Jus mit Zitronenthymian /7,9/

4. FOREST BURGER 14,90€
300g Rinderburger im butterigen Brioche-Brötchen, hausgemachte geräucherte Knoblauch-Mayonnaise, geschwenkte Waldpilze auf Kräuterbutter, Cheddar, knuspriger Speck, Rucola /1,3,7/
Beilage nach Wahl:
200g Süßkartoffel-Pommes /-/, 5,50€
200g Belgische Pommes frites /-/, 4,50€

5. HÄHNCHEN-WRAP 12,80€
300g Wrap mit knusprigen Hähnchenstrips in Cornflakes-Panade, Cheddar-Sauce, Tomate, Eissalat und karamellisierter roter Zwiebel, serviert mit Steak-Pommes und Knoblauch-Aioli /1,3,7,12/

6. GEGRILLTES ZANDERFILET 16,80€
180g Gegrilltes Zanderfilet mit gedünsteten bunten Karotten auf Kräuterbutter, Kartoffel-Kürbis-Püree und Beurre-Blanc-Sauce /4,7,12/



7. RINDERFILET-STEAK 27,60€
200g Rinderfilet-Steak
Beilagen zur Auswahl:
200g Bratkartoffeln /9/, 3,20€
200g Belgische Pommes /-/, 4,50€
200g Kartoffelrösti /1,3,7/, 5,50€
Saucen zur Auswahl:
50ml Grüner Pfeffersauce /7,9,12/, 4,50€
50ml Steinpilzsauce /7,9,12/, 4,50€
50ml Blauschimmelkäsesauce /7,9/, 4,50€



8. HIRSCHFLEISCH IN CREMIGER GEMÜSESAUCE NEW 19,60€
180g Hirschschnitzel (aus der Keule) in cremiger Gemüsesauce, Bauernknödel gefüllt mit Selchfleisch, Preiselbeergelee /1,3,7,9,12/

9. GEBRATENE BAYERISCHE STELZE 24,50€
750g Schweinshaxe, Bier-Demi-Glace, Chutney aus gebackenen Äpfeln und Meerrettich, Pfefferoni (Milde Schafshörner), pikante Apfelpaprika, Senf und Kürbisbrot /1,6,7,9,10,12/

10. HAUSGEMACHTE LIPTAUER PIROGGEN 10,90€
300g Unsere hausgemachten Piroggen gefüllt mit Schafskäse (Bryndza), mit ausgelassenem Bauernspeck, Zwiebeln, saurer Sahne und Schnittlauch /1,3,7/

11. CREMIGES RISOTTO VG 11,20€
350g Cremiges Risotto aus gebackenem Kürbis und braunen Champignons, mit Salbei und Parmesan /7,12/

12. PAPPARDELLE MIT RINDERFILET 18,50€
320g Pappardelle in Rahmsauce mit Rinderfiletstücken, Gorgonzola, Babyspinat und Granatapfel /1,3,7,9/

Beilagensalate

100g Gemischter Gemüsesalat 4,50€
100g Gegrilltes Gemüse /9/ 4,80€
100g Krautsalat mit Karotten in süß-saurer Marinade /-/ 3,80€

Snacks

100g geröstete Mandeln, mit Meersalz bestreut /8/ 6,20€

Desserts

DESSERT GEMÄSS TAGESKARTE 5,50€
/Allergene werden vom Personal bereitgestellt/

PFANNKUCHEN MIT NUTELLA ODER MARMELADE 5,50€
2Stück Pfannkuchen mit Nutella oder Marmelade mit Schlagsahne und Schokolade/1,3,7/

APFELSTRUDEL 4,80€
100g Apfelstrudel mit Vanillesauce und gerösteten Mandelblättchen /1,3,7/

ALLERGENE
1. GLUTENHALTIGES GETREIDE, 2. KREBSTIERE UND DEREN ERZEUGNISSE, 3. EIER UND DEREN ERZEUGNISSE, 4. FISCH UND DEREN ERZEUGNISSE, 5. ERDNÜSSE UND DEREN ERZEUGNISSE, 6. SOJABOHNEN UND DEREN ERZEUGNISSE, 7. MILCH UND DEREN ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE), 8. SCHALENFRÜCHTE UND DEREN ERZEUGNISSE, 9. SELLERIE UND DEREN ERZEUGNISSE, 10. SENF UND DEREN ERZEUGNISSE, 11. SESAMSAMEN UND DEREN ERZEUGNISSE, 12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN KONZENTRATIONEN ÜBER 10 MG/KG BZW. 10 MG/L, 13. LUPINEN UND DEREN ERZEUGNISSE, 14. WEICHTIERE UND DEREN ERZEUGNISSE.

SOLLTEN SIE UNTER EINER LEBENSMITTELALLERGIE LEIDEN UND FRAGEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL.

GETRÄNKEKARTE

Erfrischungsgetränke

0,30l Kofola Original - vom Fass	2,00€
0,50l Kofola Original - vom Fass	3,20€
0,33l Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	3,30€
0,25l Kinley Tonic (Ginger, Original, Bitter-Rose)	3,00€
0,25l Cappy (Apfel, Orange, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere, Multivitamin)	3,00€
0,25l Vinea - weiß, Vinea - rot	3,00€
0,25l Red Bull	4,50€
0,30l Natura (Sprudelwasser, Leicht Sprudelwasser, Stilles Wasser)	2,80€
0,33l Romerquelle (Sprudelwasser, Stilles Wasser, Lemon Grass)	3,30€

Weine im Glas

0,10l Weißwein (nach Angebot)	2,80€
0,10l Rotwein (nach Angebot)	2,80€
0,10l Roséwein (nach Angebot)	2,80€

Aperitif

0,08l Cinzano Bianco	3,80€
0,08l Martini Bianco, Extra Dry	3,80€

Liköre & Bitters

0,04l Jägermeister	4,20€
0,04l Becherovka	3,50€
0,04l Demänovka	3,20€
0,04l Jelšovský Ingwerlikör NEW	5,40€

Alkoholische Mixgetränke

0,30L GIN TONIC 6,90€
Gin, Tonic, Zitrone, Eis

0,30L ROSEMARY GIN 6,90€
Pink Gin, Rose Tonic, Zitrone, Rosmarin, Eis

0,30L APEROL SPRITZ 6,50€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis

0,30L HUGO SPRITZ 5,90€
Prosecco, Holundersirup, Soda, Orange, Eis

0,30L GINGER PINE TWIST - *OUR SIGNATURE DRINK* 7,90€
Jelšovský-Ingwerlikör, hausgemachter Kiefernsprossensirup, Zitronensaft, Soda, Eis

0,30L CUBA LIBRE 6,90€
Bacardi White, Limette, Coca-Cola, Eis

Alkoholfreie Mixgetränke

1,00L HAUSGEMACHTE LIMONADE 7,50€
nach Angebot

0,50L HAUSGEMACHTE LIMONADE 5,90€
nach Angebot

0,20L ESPRESSO TONIC 5,20€
Espresso, Tonic Water, Limette, Eis



Cognac & Brandy

0,04l Henessy V.S.	5,90€
0,04l Karpatské Brandy Špeciál	5,80€

Gin

0,04l Gin Beefeater	3,50€
0,04l Pink Beefeater	3,90€

Destillates

0,04l Elent Slivovica	3,90€
0,04l Elent Hruškovica	3,90€
0,04l Elent Marhuľovica	3,90€
0,04l Koniferum Borovička	3,20€
0,04l Jelšovská Maribela	4,20€
0,04l Jelšovská Cigánska Čerešňa NEW	4,20€

Bourbon & Tennessee



0,04l Jack Daniel´s	4,70€
0,04l Jack Daniel´s Honey	4,70€

Scotch & Irish Whisky

0,04l Chivas Regal 12 y.o.	5,50€
0,04l Tullamore Dew	3,90€
0,04l Jameson	3,90€

Tequila

0,04l Olmeca Silver	3,90€

Vodka

0,04l Absolut	3,50€
0,04l Finlandia	3,90€

Rum

0,04l A.H. Riise Non Plus Ultra *Black Edition* NEW	12,70€
0,04l Diplomatico Reserva	6,90€
0,04l Bumbu *The Original* ♥	6,90€
0,04l Božkov Republica Exclusive	3,80€
0,04l Bacardi White	3,50€

Heiße Getränke

0,007kg Espresso, Ristretto, Lungo	2,80€
0,014kg Double Espresso	4,50€
0,007kg Espresso Macchiato	2,90€
0,007kg Cappuccino	3,50€
0,007kg Cappuccino laktosefrei	3,80€
0,007kg Cappuccino entkoffeiniert	3,80€
0,007kg Caffé Latté Macchiato	4,20€
0,007kg Caffé Latté Macchiato laktosefrei	4,50€
0,007kg Caffé Latté Macchiato entkoffeiniert	4,50€
0,007kg Wiener Kaffee (Schlagsahne)	3,50€
0,007kg Entkoffeinierter Kaffee	3,50€
0,02l Milch	0,80€
0,02l Laktosefreie Milch	1,00€
15g Honig	0,50€
0,15l J. Meinl Heiße Schokolade Klassiker	3,50€
min. 2,5g BIO Tee J. Meinl (nach Angebot)	3,30€

Snacks



100G GERÖSTETE MANDELN 6,20€
Bestreut mit Meersalz /8/

200G KÄSEPLATTE 7,60€
/1,3,7/

200G WURST- UND KÄSEPLATTE 8,40€
/1,3,7/

Fassbier



0,50L PILSNER URQUELL 3,50€
12°, groß

0,30L PILSNER URQUELL 2,40€
12°, klein

Flaschenbier

0,50L ZLATÝ BAŽANT 10° 2,40€

0,50L ZLATÝ BAŽANT 12° 2,60€

0,33L BIRELL NEALKO 2,40€
alkoholfreies Bier

0,33L BIRELL NEALKO RADLER 2,40€
alkoholfreies Bier

Folgen Sie uns!
VERANSTALTUNGEN/
HOCHZEITEN/FEIERN::
OFFICE@HOTELSPARK.SK
@wellnesshotelspark

+421 34 774 62 03 / HOTELSPARK.SK
recepcia@hotelspark.sk

*Die verwendeten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung



·AUTUMN FEAST·

Duck

APPETIZER

100g Bruschetta 8,90€
with cream cheese, arugula, smoked duck breast, and fresh figs /1,3,7/

SOUP

0,33l Roasted Hokkaido pumpkin cream soup 4,80€
with pumpkin seed oil and toasted pumpkin seeds /7/

MAIN COURSE

300g Confit duck leg 19,50€
red cabbage slow-cooked in red wine with apples, potato loksha (pancakes), Carlsbad dumpling, and marjoram jus /1,3,7,9,12/

200g Sous-vide duck breast 19,90€
with grilled tender vegetables, sweet potato and potato purée, and chestnut sauce /7,9/

320g Mixed leaf salad with roasted pumpkin 12,90€
with pear, grilled goat cheese, and caramelized walnuts /7,8/

DESSERT

90g Chestnut mousse 5,50€
with pears and chocolate /7/

FOR 4 PEOPLE*

2600g Roasted duck 75€
red cabbage slow-cooked in red wine with apples, loksha (potato pancakes), dumplings, 200g duck liver, 0,75l red currant wine: Vinkova Čierna perla, sweet, from Small Carpathian wine region, Pezinok /1,3,7,9,12/

*order min. 24 hours in advance

- We wish you a delicious feast! -

www.hotelspark.sk



·SOMELIER·

recommends these local wines

TO ACCOMPANY THE APPETIZER

0,1l Frizzante 2,80€
Zápražný Pesecká Leánka, white, dry, Small Carpathian wine region, Vinosady

0,1l Frankovaka modrá 2,60€
Winterberg, red, dry, Small Carpathian wine region, Skalica

TO ACCOMPANY THE MAIN COURSE

0,1l Veltlínske zelené 2,60€
Repa Winery, white, dry, Small Carpathian wine region, Šenkvice

0,1l Frizzante 2,80€
Zápražný Pesecká Leánka, biele, suché, Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Vinosady

TO ACCOMPANY THE DESSERT

0,05l Pálava bobuľový výber (berry harvest wine selection) 1,90€
Chowaniec & Krajčírovič, sweet, Small Carpathian wine region, Svätý Jur

... because a duck loves to swim ...