



WROCŁAWSKA
RESTAURACJA

Menu

MIT HERZ AUF DEM TELLER



Empfehlung:



MICHELIN
2025

Der Guide Michelin hat unsere Liebe zum Detail,
die Frische der Zutaten und unser kulinarisches Können gewürdigt –
diese Empfehlung ist für uns eine große Ehre und zugleich eine Inspiration,
noch schönere kulinarische Erlebnisse zu schaffen.



WROCLAWSKA

RESTAURACJA

Unsere Küche ist eine Hommage an die Aromen Niederschlesiens – einfach, aber voller Charakter.

Auf der Speisekarte finden Sie Gerichte, die vom kulinarischen Erbe Breslaus inspiriert sind, aus lokalen Zutaten zubereitet und **mit Herz serviert werden**.

Denn bei uns kommt nicht nur Essen auf den Teller.
Es kommt auch Geschichte, heimelige Wärme,
Gastfreundschaft und **Herz**.





* Wenn Sie eine Rechnung benötigen, teilen Sie uns dies bitte vor Ausstellung der Quittung mit. Für Beträge bis zu 450 PLN brutto stellen wir eine vereinfachte Rechnung (d. h. eine Quittung mit Umsatzsteuer-Identifikationsnummer) aus.

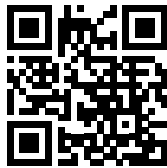
Für Beträge über diesem Schwellenwert stellen wir eine vollständige Rechnung auf der Grundlage der Quittung aus.



* Alle Preise sind in PLN angegeben.

Dieses Menü ist kein kommerzielles Angebot im Sinne der zivilrechtlichen Bestimmungen. Es dient lediglich zu Informationszwecken.

* Eine Liste der Allergene ist bei unserem Personal erhältlich.

Für Gruppen von 9 oder mehr Gästen wird eine Servicegebühr von 10 % auf die Rechnung aufgeschlagen.



 /wroclawska.wroclaw
 /restauracja.wroclawska



FÜR EINEN GUTEN START!

Unsere Liköre – mit Herz und aus Wrocław

Im Restaurant Wrocławska stellen wir unsere Liköre selbst her,
nach bewährten historischen Rezepten
und mit saisonalen Zutaten von lokalen Lieferanten.
Es ist mehr als nur ein Getränk – es ist der Geschmack
von Tradition und Geschichte, eingefangen in einem Glas,
das mit der Zeit reift, genau wie gute Erinnerungen.
Probieren Sie sie – jede davon wird mit Herz, Geduld
und Leidenschaft für regionale Aromen hergestellt.

**Psst...! Unsere Liköre sind auch zum Mitnehmen erhältlich –
nehmen Sie den Geschmack von Wrocław mit nach Hause.**

WROCLAWSKA-LIKÖRE

WROCLAWSKA-KISTE

Liköre: Zitrone, Kornelkirsche, Apfelkuchen, Überraschung

(4 x 40 ml)
52,-

KISTE FÜR DIE MUTIGEN

Liköre: Meerrettich, Zwiebel, Rote Beete, Überraschung

(4 x 40 ml)
52,-

KISTE AUF POLNISCH

Liköre: Sanddorn, Himbeere, Kirsche, Überraschung

(4 x 40 ml)
52,-



WROCLAWSKA
RESTAURACJA



BIERE

BROWAR STU MOSTÓW – HUNDERT-BRÜCKEN-BRAUEREI – eine Breslauer Handwerksbrauerei, die als Hommage an die reiche, über 800 Jahre alte Tradition des Bierbrauens in Niederschlesien gegründet wurde. Die Biere von WRCLW werden in der Brauerei Stu Mostów von Breslauer Brauern nach Breslauer Rezepten gebraut.

FASSBIERE

PILS

Ein klassisches Pils in moderner Interpretation. Die deutsche Version des Pils-Stils, heller und etwas trockener als das tschechische Pilsner. Für sein einzigartiges Aroma sind deutsche Hopfensorten verantwortlich, darunter der bittere Taurus, der ihm eine kräftige und reine Bitterkeit verleiht, sowie die aromatischen Hopfen Hersbrucker und Tettnanger. Ihnen verdankt das WRCLW Pils sein erfrischendes Profil und sein intensives Kräuter- und Blumenaroma.

*0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
Alkoholgehalt 5,0% vol.*

LAGER

Wyjątkowe piwo, które doskonałe odzwierciedla ducha Wrocławia, z którego pochodzi. To jasny, orzeźwiający lager o delikatnej goryczce, stworzony z myślą o tych, którzy cenią sobie czysty, klasyczny smak. Dzięki odpowiedniemu procesowi warzenia, piwo posiada subtelny, ale pełny profil smakowy, w którym wyczuwalne są nuty chmielu i słodu, a także delikatna, czysta baza, która sprawia, że jest wyjątkowo łatwe do picia.

*0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
Alkoholgehalt 4,1% vol.*

WEIZENBIER

Hefeweizen, traditioneller bayerischer Stil, helles Weizenbier aus obergäriger Hefe. Dank speziell ausgewählter Hefestämme voller Aromen, die an reife Bananen und Nelken erinnern. Dank seiner leichten Säure ist es außergewöhnlich leicht und erfrischend. Am besten schmeckt es frisch.

*0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
Alkoholgehalt 5,0% vol.*



KRAFTBIER-PLATTE

Vier Biere, eine Platte – entdecken Sie Breslau in seiner hopfenreichen Version.
Ein Verkostungsset aus der Stu-Mostów- Brauerei, ideal für alle,
die gerne verschiedene Geschmacksrichtungen probieren:

(4 × 0,2l) – 31,-

WRCLW PILS

Alkoholgehalt 5,0% vol.

LAGER

Alkoholgehalt 4,1% vol.

WRCLW HEFEWEIZEN

Alkoholgehalt 5,0% vol.

GASTBIER

Fragen Sie das Personal nach der heutigen Auswahl

BIERTURM 3L

Wählen Sie ein beliebiges Bier vom Fass und genießen Sie es mit Ihren Freunden!
Im Set günstiger!

Bestellen Sie einen Bier-Turm mit hausgemachtem Schmalz für 119,-

(Bierturm außerhalb des Sets – 99,-)

FLASCHENBIERE

Unser Angebot an alkoholischen und alkoholfreien
Flaschenbieren ändert sich ständig.
Fragen Sie das Personal nach den derzeit verfügbaren Bieren!





HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO – 9,-

ESPRESSO DOPPIO – 11,-

AMERICANO / Schwarzer Kaffee / – 12,-

AMERICANO MIT MILCH – 12,-

CAPPUCCINO – 14,-

LATTE – 15,-

TONIC ESPRESSO – 15,-

TEE (fragen Sie das Personal nach den Geschmacksrichtungen) – 16,-

KALTE GETRÄNKE

WASSER (mit / ohne Kohlensäure) 0,5l – 11,- / 1l – 16,-

KARAFFE SAFT (Orange / Apfel) 1l – 25,-

ON LEMON (Cola / Orange / Birne / Apfel / fragen Sie nach anderen Geschmacksrichtungen) 0,33l – 14,-

TO NIC KLASSISCH (fragen Sie nach anderen Geschmacksrichtungen) 0,33l – 14,-

HAUSGEMACHTE LIMONADE

(fragen Sie das Personal nach den heute verfügbaren Geschmacksrichtungen) 0,25l – 21,- / 1l – 48,-



VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER SCHMALZ

(150 g / 100 g / 150 g / 30 g) – 34,-

Traditioneller, aromatischer Schmalz, nach hausgemachtem Rezept zubereitet.

Wir servieren ihn mit knusprigem Brot, eingelegten Gurken und roten Zwiebelscheiben – wie in alten Zeiten, einfach und mit Charakter.



HAUSGEMACHTER SCHMALZ + 3 LITER BIER NACH WAHL

119,-

Ideal zum Teilen am Tisch:

Schmalz mit Beilagen
und drei Liter kaltes Bier –
ein klassischer Breslauer Gruß



TATAR AUS RINDERFILET

(100 g / 50 g) – 58,-

Tatar aus Rinderfilet, serviert mit Eigelb, marinierten Pilzen, grünem Pfeffer, Zwiebeln, saurer Gurke, Senf, Kapern und aromatisiertem Olivenöl. Mit frischem Brot und Butter.

GEGRILLTER RÄUCHERKÄSE AUF CROUTONS

(90 g / 100 g) – 32,-

Drei knusprige Kräuter-Knoblauch-Toasts mit zart gegrilltem, geräuchertem Käse, serviert mit Apfel und Preiselbeerkonfitüre.



WROCLAWSKA
RESTAURACJA

Serce na talerzu

GEGRILLTES GEMÜSE MIT ZIEGENKÄSE

(150 g / 40 g) – 31,-

Ziegenkäse, gegrilltes Gemüse der Saison, aromatisiertes Olivenöl.



WROCLAWSKA
RESTAURACJA

Serce na talerzu

GEBACKENE KARTOFFEL MIT POLNISCHEM KRÄUTERQUARK „GZIK“

(250 g / 150 g) - 29,-

Cremiger Quark mit saurer Sahne, Radieschen und Schnittlauch, serviert auf einer heißen, gebackenen Kartoffel.





Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Varianten:

- Speckchips (250 g / 150 g / 30 g) – 34,-
- oder mit Hering (250 g / 150 g / 60 g) – 34,-



SALATE

MIT TRUTHAHN UND GEMÜSE

(150 g / 100 g) – 43,-

Gegrillte Putenbrust,
gemischter Salat,
aromatisiertes Olivenöl,
Tomaten, Paprika,
Gurke, Gewürze.



Serce na talerzu

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

MIT ÜBERBACKENEM CAMEMBERT

(150 g / 100 g) – 43,-

Camembert, gemischter
Salat, aromatisiertes Olivenöl,
Tomaten, Paprika, Gurke,
Gewürze.

ZWIEBELSUPPE MIT CROUTONS

(300 ml / 120 g) – 34,-

Langsam gekochte Suppe aus karamellisierten Zwiebeln, gekocht auf Gemüsebrühe, mit Kräutern und Weißwein. Serviert mit knusprigen Käse-Croutons.

Ein Klassiker direkt aus Frankreich in einer fleischlosen Version – aromatisch, süß-herb und wärmend.



SUPPEN

WROCLAWSKI-ŻUREK SUPPE IM BROT

(300 ml / 220 g) – 37,-

Traditionelle Żurek-Suppe auf natürlicher Roggensauerteigbasis, gekocht mit geräuchertem Speck, weißer Wurst, getrockneten Waldpilzen und Knoblauch. Mit Meerrettich gewürzt und mit einem hartgekochten Ei in einem knusprigen Brotlaib serviert. Reichhaltig im Geschmack, verführerisch im Aroma und tief in der Tradition der Hausmannskost verwurzelt.

SUPPE DES TAGES

(300 ml) – 29,-

Immer frisch und aus saisonalen Zutaten zubereitet. Fragen Sie das Personal, was wir heute kochen – es könnte Sie überraschen!



Serce na talerzu

HANDGEMACHTE „PIROGGEN“ – TEIGTASCHEN

RUSSISCHE PIEROGI

(350 g / 6 Stück) – 46,-

Traditionelle Pierogi mit Sudetenquark, Kartoffeln und Zwiebeln, serviert mit Liebstöckel-Sahne, aromatisiertem Olivenöl und Bratenfett. Ein Klassiker, der wie bei Oma schmeckt.



WROCLAWSKA
RESTAURACJA

Serce na talerzu

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

**PIROGGEN MIT FETA
UND SPINAT**

(350 g / 6 Stück) – 46,-

Zarter Teig gefüllt mit Spinat, Feta, Knoblauch und Zwiebeln, serviert mit Liebstöckel-Sahne, aromatisiertem Olivenöl und einer Sauce aus Butter und Zwiebeln. Ein vegetarisches Gericht mit Charakter und einer cremigen Note.

GESCHMÄCKE VON Breslau

BRESLAUER HERINGS-TATAR „HEKELE“

(70 g / 80 g) – 38,-

Eine kreative Variante der Spezialität aus Niederschlesien – in Zitrusfrüchten mariniertes Hering, serviert mit saurer Gurke, zwei Zwiebelsorten, Senf, Ei und saurem Rotkohl. Abgerundet wird das Ganze durch Petersilie, Speckchips, aromatisiertes Olivenöl und frisches Brot. Ausgeprägt, feinsäuerlich, cremig – so schmeckt Breslau.



KREBSSUPPE

(300 ml / 120 g) – 42,-

Inspiziert von der historischen Küche Niederschlesiens, ist dies eine Hommage an die Aromen der Oder. Gekocht auf einem Sud aus Suppengemüse, Stangensellerie und Tomaten, verfeinert mit Knoblauchbutter und Eigelb für einen intensiven Geschmack. Wir servieren diese Suppe mit ganzen Flusskrebssen, Flusskrebshälsen, aromatisiertem Olivenöl und knusprigen Croutons. Tradition von der Oder in einer einzigartigen Breslauer Interpretation.

BRESLAUER BIGOS

(300 g) – 41,-

Ein neues Gesicht der Breslauer kulinarischen Tradition – Bigos aus frischem Rotkohl, mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck, gewürzt mit Majoran, Nelken und Zimt. Angereichert mit Honig, Rosinen, Äpfeln und Rotwein erhält es ein tiefes, leicht süßliches Aroma. Serviert auf gerösteten Brotscheiben. Breslau auf dem Teller – aromatisch, reichhaltig und charakterstark.

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

SCHLESISCHES HIMMELREICH

(160 g / 220 g) – 61,-

Das Aushängeschild der niederschlesischen Küche – zarter Schweinebauch und Speck, geschmort in einer aromatischen Sauce aus getrockneten Pflaumen, Aprikosen und Äpfeln, gewürzt mit Nelken und Zimt. Serviert mit Breslauer Klößen, die den ganzen Geschmack der Fruchtsauce aufnehmen. Eine süß-herzhafte Tradition, die auf der Zunge zergeht.

HAUPTGERICHTE

alle Gerichte werden frisch zubereitet,
die Wartezeit beträgt ca. 30 Minuten



GEGRILLTES RINDERFILETSTEAK

(200 g / 250 g) – 137,-

Zartes Rinderfilet vom Grill, serviert mit Bratkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Knoblauchbutter, die den Geschmack des Fleisches sanft unterstreicht. Das Steak wird nach Ihren Wünschen zubereitet.

Dazu empfehlen wir:

- Salatmischung mit aromatisiertem Olivenöl (150g) – 14,-

SCHWEINERIPPCHEN IN HAUSGEMACHTER GLASUR

(350 g / 220 g) – 61,-

Köstliche Schweinerippchen, lange in unserer hausgemachten Glasur mariniert, zart gebraten und mit Bratkartoffeln serviert. Dazu gibt es BBQ-Sauce und eine Kräutermischung, die den intensiven Fleischgeschmack unterstreicht. Sättigend, aromatisch – ideal für hungrige Gäste.



Dazu empfehlen wir:

- Salatmischung mit aromatisiertem Olivenöl (150g) – 14,-

ALTPOLNISCHER BIGOS

(320 g / 220 g) – 44,-

Altpolnischer Bigos auf Sauerkraut, mit Schweinefleisch, Rindfleisch und geräuchertem Speck, lange geschmort mit getrockneten Pflaumen, Honig, Waldpilzen und Majoran.

Serviert in einem knusprigen Brotlaib – sättigend, aromatisch und voller Geschmack. Wie früher – reichhaltig und mit Seele.



RINDERGULASCH MIT KARTOFFELPUFFER

(250 g / 200 g / 30 g) – 57,-

Drei knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit aromatischem Rindfleischartopf, geschmort mit Paprika, Suppengemüse und Knoblauch, gewürzt mit Majoran und serviert mit Schnittlauch- oder Liebstöckel-Sahne. Kraftvoll und intensiv im Geschmack – Tradition vom Feinsten.



WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

TRADITIONELLES SCHWEINEKOTELETT

(300 g / 200 g) – 49,-

Klassischer Schweinekotelett mit knuspriger, goldbrauner Panade, in Schmalz gebraten, serviert mit Kartoffeln. Einfacher, hausgemachter Geschmack, der immer ins Schwarze trifft.

Dazu empfehlen wir:

- Mizeria (Gurken-Joghurt-Salat) – 14,-

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

SCHWEINEKOTELETT MIT CHAMPIGNONS

(300 g / 100 g / 200 g) – 58,-

Zarter und aromatischer Schweinekotelett mit gebratenen Champignons und etwas frischem Estragon. Dazu Kartoffeln – ein klassisches Gericht mit aromatischem Pilzgeschmack.

SCHWEINEKOTELETT NACH BRESLAUER ART

(300 g / 200 g / 200 g) – 63,-

Goldbraunes Schweinekotelett, serviert mit Breslauer Bigos – leicht süßlich, mit Pflaumen, Äpfeln und Gewürzen. Dazu Breslauer Klöße mit Schnittlauch-Liebstöckel-Öl. Eine regionale Variation des Klassikers – reichhaltig, ausdrucksstark und voller Geschmack.



Serce na talerzu

SCHWEINEKOTELETT MIT ALTPOLNISCHEM BIGOS

(300 g / 200 g / 200 g) – 61,-

Knuspriger Schweinekotelett, serviert mit einer Portion altpolnischem Bigos auf Sauerkraut mit Fleisch, getrockneten Pflaumen und Pilzen.

Dazu Kartoffeln – ein Klassiker in seiner vollmundigen, reichhaltigen Form. Herzhaft, traditionell und polnisch.



Serce na talerzu

SCHLESISCHE ROULADE

(180 g / 220 g) 68,-

Klassische Rinderroulade, gefüllt mit eingelegten Gurken, Speck, Zwiebeln und Senf, in aromatischer Brühe weich geschmort. Serviert mit Breslauer Klößen, die den Geschmack der Soße perfekt aufnehmen. Ein traditioneller Sonntag auf dem Teller – voller Geschmack und Erinnerungen.

Dazu empfehlen wir:

- Rotkohl – 14,-



ZANDER AUF POLNISCHE ART

(140 g / 220 g) 64,-

Zartes Zanderfilet, in Weißwein mit Butter, Knoblauch und Zwiebeln geschmort, mit Stangensellerie, Karotten und Petersilie. Serviert mit Kartoffeln und Ei nach klassischer polnischer Rezeptur. Leicht, aromatisch und im traditionellen Stil.

WROCLAWSKA-PLATTE

(750 g / 750 g) – 162,-

Ideal für 2–3 Personen

Ein Festmahl, inspiriert von der traditionellen Küche.

Eine Fülle von Aromen auf einem Teller – ideal zum Teilen am Tisch.

Auf der Platte finden Sie:

- Schweinerippchen
- Schweinekotelett
- gegrillte Putenbrust
- Breslauer Bigos
- Kartoffeln nach altpolnischer Art
- Rote Beete
- Rotkohl



GROSSE SCHWEINSHAXE AUS BRESLAU

(ca. 800-900 g / 250 g) – 79,-

Zarte, lang gebratene Schweinshaxe, mariniert in Bier, Honig, Gemüse und frischen Kräutern.

Serviert mit Kartoffeln nach altpolnischer Art, Meerrettich und Bier-Senf. Tradition in ihrer ganzen Pracht – sättigend, aromatisch und mit Charakter.



BRESLAUER-KNÖDEL MIT PILZSAUCE

(300 g) – 45,-

Weiche, hausgemachte Breslauer Klöße, serviert mit einer Sauce aus Waldpilzen (Steinpilzen, Maronenröhrlinge), Zwiebeln und frischen Kräutern auf Sahnebasis. Leicht mit Thymian, Knoblauch und Petersilie gewürzt. Ein vegetarisches Festmahl – cremig, duftend nach Wald und Niederschlesien.

SALATE

MIZERIA GURKENSALAT (150 g) – 14,-

MIX SALAT mit aromatisiertem Olivenöl (150 g) – 14,-

ROTE BEETE (200 g) – 14,-

ROTKRAUT (200 g) – 14,-

BEILAGEN

KOCHKARTOFFELN (250 g) – 18,-

KARTOFFELN NACH ALTER POLNISCHER ART (250 g) – 18,-

BRESLAUER KLÖSSCHEN (150 g) – 18,-

BROT (120 g) – 8,-

DESSERTS

SCHOKOLADENKNÖDEL

(150 g / 5 Stück) – 32,-

Handgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus belgischer Milkschokolade, serviert mit saurer Sahne und Früchten der Saison.

Eine süß-saure Kombination, die den Gaumen verwöhnt.

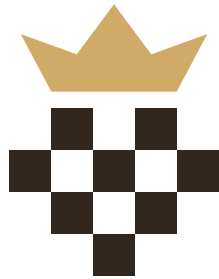




LIEGNITZER BOMBE

(110 g) - 32,-

Die Entstehung der berühmten Lebkuchen aus Liegnitz geht auf den Besuch von Kaiser Wilhelm I. in der Ritterakademie im Jahr 1875 zurück. Diese würzigen Backwaren gingen als erste Lebkuchen mit Schokoladenüberzug in die Geschichte der europäischen Konditoreikunst ein.



wroclawska.com.pl