



WROCŁAWSKA
RESTAURACJA

Menu

MIT HERZ SERVIERT



Empfehlung:



MICHELIN
2025

Michelin hat unsere Liebe zum Detail,
die Frische der Zutaten und unser kulinarisches
Handwerk gewürdigt. – Diese Anerkennung
ist für uns eine große Ehre und zugleich eine Inspiration,
immer wieder besondere kulinarische Erlebnisse zu schaffen.



WROCLAWSKA

RESTAURACJA

Unsere Küche ist eine Hommage an die Aromen Niederschlesiens –
schlicht, authentisch und voller Charakter.

Auf unserer Speisekarte finden Sie Gerichte,
die vom kulinarischen Erbe Breslaus inspiriert sind.

Darüber hinaus werden sie mit regionalen Zutaten
zubereitet und **mit Herz** serviert.

Denn bei uns auf dem Teller liegt weit mehr als nur Essen.

Hier treffen Geschichte, Wohnzimmer-Atmosphäre,
Gastfreundschaft und **ganz viel Herz** aufeinander.





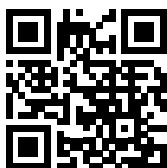
* Falls Sie eine Rechnung benötigen,
teilen Sie uns dies bitte vor Ausstellung des Kassenbons.

* Alle Preise verstehen sich in PLN.
Das vorliegende Angebot dient ausschließlich zu Informationszwecken
und stellt kein verbindliches Angebot im Sinne des geltenden Zivilrechts dar.

* Eine Übersicht der enthaltenen Allergene
enthalten Sie bei unserem Servicepersonal.

* Pro Tisch wird ein gemeinsamer, nicht teilbarer Rechnungsbetrag ausgestellt.

Bei Gruppen ab 9 Personen berechnen
wir einen Servicezuschlag von 10 % auf die Gesamtrechnung.



/wroclawska.wroclaw

/restauracja.wroclawska



ZUM GUTEN START!

Unsere Liköre – mit Herz gemacht und aus Breslau

In Wrocławska Restauracja stellen wir unsere Liköre selbst her,
nach bewährten historischen Rezepturen
und mit saisonalen Zutaten von regionalen Lieferanten.
Mehr als nur ein Getränk – ein Geschmack von Tradition
und Geschichte, eingefangen in einem Glas,
der sich mit der Zeit entfaltet, wie schöne Erinnerungen.
Wir laden Sie herzlich ein, unsere Liköre zu probieren –
jeder von ihnen entsteht mit Herz, Geduld
und Leidenschaft für die Aromen unserer Region.

**Pssst...! Unsere Liköre gibt es auch zum Mitnehmen –
nehmen Sie ein Stück Breslau nach Hause mit.**

LIKÖRE VON WROCŁAWSKA

BRESLAUER KISTE

Liköre: Sanddorn, Hartriegel, Zimt, Überraschung

(4 x 40 ml)
52,-

KISTE FÜR MUTIGE

Liköre: Meerrettich, Zwiebel, Rote Bete, Überraschung

(4 x 40 ml)
52,-

POLNISCHE KISTE

Liköre: Quitte, Himbeere, Kirsche, Überraschung

(4 x 40 ml)
52,-



WROCŁAWSKA

RESTAURACJA



BIERE



BROWAR STU MOSTÓW – eine Breslauer Bierbrauerei, gegründet als Hommage an die reiche, über 800-jährige Brautradition Niederschlesiens. Die WRCLW-Biere werden bei Browar Stu Mostów gebraut, von Breslauer Braumeistern nach Rezepturen aus Breslau.

FASSBIERE

PILS

Pils in einer modernen Interpretation.
Die hellere und etwas herbere Variante des klassischen tschechischen Pilsners.
Für sein außergewöhnliches Aroma sorgen deutsche Hopfensorten, der Bitterhopfen Taurus – der für kräftige und klare Bittere sorgt – sowie die Aromahopfen: Hersbrucker oraz Tettnanger.
Diesen Hopfensorten verdankt der WRCLW Pils seinen erfrischenden Charakter und sein intensives, kräftig-blumiges Aroma.

0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
Alk. 5,0% Vol.

LAGER

Ein außergewöhnliches Bier, das den Charakter Breslaus, seiner Heimat, auf besondere Weise widerspiegelt. Ein helles, erfrischendes Bier mit feiner Bittere, auf alle zugeschnitten, die einen klaren, klassischen Geschmack bevorzugen.
Dank des sorgfältig abgestimmten Brauprozesses überzeugt dieses Bier mit einem feinen und zugleich vollmundigen Geschmacksprofil, in dem feine Hopfen- und Malznoten zu erkennen sind. Die klare und ausgewogene Basis macht es besonders leicht und angenehm trinkbar.

0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
Alk. 4,1% Vol.

WEIZENBIERE

Hefeweizen, ein Weißbier mit obergäriger Hefe und ausgeprägtem Charakter.
Dank speziell ausgewählter Hefestämme entfaltet es intensive Aromen von reifen Bananen und feinen Gewürznelkennoten. Seine leichte Säure verleiht ihm einen besonders leichten und erfrischenden Charakter.

0,3l – 12,- / 0,5l – 18,-
Alk. 5,0% Vol.





BIERBRETT MIT CRAFT-BIEREN

Vier Biere, ein Brett – entdecken Sie Breslau von seiner hopfigen Seite.
Ein Tasting-Set von Browar Stu Mostów, ideal für alle,
die gerne verschiedene Geschmacksrichtungen entdecken:

(4 × 0,2l) – 31,-

WRCLW PILS

Alk. 5,0% Vol.

LAGER

Alk. 4,1% Vol.

WRCLW HEFEWEIZEN

Alk. 5,0% Vol.

GASTBIER

Fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Auswahl.

BIERTURM 3L

Wählen Sie ein beliebiges Fassbier und genießen Sie es gemeinsam
mit Ihren Freunden! Im Set günstiger!

Bestellen Sie einen Bierturm mit hausgemachtem Schmalz für 119,-

(Bierturm einzeln erhältlich – 99,-)

FLASCHENBIERE

Unser Angebot an alkoholischen und alkoholfreien Flaschenbieren wechselt regelmäßig,
fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuellen verfügbaren Bieren!

CIDRE AUS KROŚNICE 0,5L

Ein natürlicher, handwerklich hergestellter Cidre mit erfrischendem Geschmack und feiner,
fruchtiger Säure, hergestellt aus ausgewählten polnischen Äpfeln. Trocken im Geschmack.

18,-

Alk. 6,5% Vol.



WARME GETRÄNKE

ESPRESSO – 9,-

ESPRESSO DOPPIO – 11,-

AMERICANO / Kaffee schwarz / – 12,-

AMERICANO MIT MILCH – 12,-

CAPPUCCINO – 14,-

LATTE – 15,-

TONIC ESPRESSO – 15,-

TEE (Sorten bitte beim Service erfragen) – 16,-

KALTE GETRÄNKE

KARAFFE WASSER mit Zitrone und Minze Wasser (sprudelnd / still) 0,5l – 11,- / 1l – 16,-

KARAFFE SAFT (Orangensaft / Apfelsaft / Schwarze Johannisbeere) 1l – 25,-

ON LEMON – leicht sprudelnde Limonaden (Orange / Birne / Apfel / Cola / Cola Zero /
Fragen Sie unser Servicepersonal nach weiteren verfügbaren Sorten) 0,33l – 15,-

ON LY – Säfte aus eigener Pressung (Apfel / Limette mit Traube) 0,2l – 15,-

TO NIC – natürliche, sprudelnde Tonics (klassisch / Ginger Beer / Grapefruit) 0,33l – 15,-

HAUSGEMACHTE LIMONADE – (Fragen Sie unser Servicepersonal nach
den heute verfügbaren Sorten) 0,25l – 21,- / 1l – 48,-



AROMEN BRESLAUS

BRESLAUER HERINGSTATAR „HEKELE“

(70g / 80g) – 41,-

Eine niederschlesische Spezialität in moderner Interpretation – in Zitrusfrüchten marinierter Hering, serviert mit Gewürzgurke, zwei Sorten Zwiebeln, Senf, Ei und fermentiertem Rotkohl. Abgerundet mit Petersilie, knusprigem Speckchi, aromatisiertem Öl und frischem Brot. Kräftig, säuerlich, cremig, – so schmeckt Breslau.



FLUSSKREBSSUPPE

(300ml / 120 g) – 42,-

Eine Hommage an die Aromen der Oderregion, inspiriert von historischen Rezepten der traditionellen niederschlesischen Küche. Für Tiefe und Intensität sorgt ein Fond aus Tomaten, Suppengemüse und Staudensellerie, verfeinert mit Knoblauchbutter und Eigelb. Serviert wird das Gericht mit einem ganzen Flusskrebs, saftigen Flusskrebsschwänzen, knusprigen Croûtons und aromatisiertem Öl. Eine außergewöhnliche Breslauer Interpretation der kulinarischen Traditionen der Oderregion.

BRESLAUER BIGOS

(300g) – 41,-

Eine neue Interpretation der Breslauer Küchentradition – Krauteintopf „Bigos“ aus frischem Rotkohl, mit Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck, verfeinert mit Majoran, Gewürznelken und Zimt. Verfeinert mit Honig, Rosinen, Äpfeln und Rotwein, erhält der Bigos ein tiefes, leicht süßliches Aroma. Serviert mit knusprigen Broteisbeiben. Breslau auf dem Teller – aromatisch, reichhaltig und voller Charakter.



SCHLESISCHER HIMMEL

(160g / 100g / 220g) – 65,-

Eine traditionelle Delikatesse aus Niederschlesien – zartes Schweinefilet und Speck, langsam geschmort mit getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Äpfeln, verfeinert mit Zimt und Gewürznelken. Serviert mit Breslauer Klößen, die den fruchtigen, intensiven Jus wunderbar aufnehmen. Ein außergewöhnliches süß-herzhaftes Gericht mit tiefem Geschmack, das förmlich auf der Zunge zergeht

VORSPEISEN

LACHSTATAR

(100g / 50g) – 55,-

Fein gehackter, frischer Lachs, dezent gewürzt und mit ausgewählten Zutaten serviert, die seine natürliche Frische und seinen edlen Geschmack harmonisch unterstreichen. Dazu frisch gebackenes Brot und cremige Butter.



RINDERTATAR AUS RINDERFILET

(100g / 50g) – 62,-

Fein gehacktes Tatar vom zarten Rinderfilet, klassisch serviert mit Eigelb, marinierten Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurke und Kapern. Grüner Pfeffer, Senf und aromatisiertes Olivenöl verleihen dem Tatar seinen charaktervollen Geschmack. Dazu frisch gebackenes Brot und cremige Butter.



GEGRILLTES GEMÜSE MIT ZIEGENKÄSE

(150g / 40g) – 35,-

Zarter Ziegenkäse in Begleitung
von sorgfältig gegrilltem
Saisongemüse, verfeinert
mit aromatischem, mit Kräutern
infundiertem Olivenöl,
eine harmonische Komposition
ausgewogener Aromen.



GEGRILLTER RÄUCHERKÄSE AUF GERÖSTETEM BROT

(90g / 100g) – 32,-

Drei knusprige, mit Kräutern und Knoblauch verfeinerte Toasts mit zart gegrilltem Räucherkäse, serviert mit saftigem Apfel und samtigem Cranberrykompott – eine harmonische Verbindung von feiner Süße und intensivem Aroma.



WROCLAWSKA
RESTAURACJA



HAUSGEMACHTES SCHMALZ

(150g / 100g / 150g / 30g) – 34,-

Aromatisches Schmalz nach traditioneller Hausrezeptur. Serviert mit knusprigem Brot, Gewürzgurken und feinen Scheiben roter Zwiebeln – wie zu alten Zeiten: schlicht, authentisch und voller Charakter.

OFENKARTOFFEL MIT GZIK

Cremiger Quark mit Sauerrahm, Radieschen und Schnittlauch, serviert auf einer heißen Ofenkartoffel – wahlweise mit knusprigem Speck oder zartem Matjeshering.

- Chips aus Speck (250g / 150g / 30g) – 34,-
- mit Matjeshering (250g / 150g / 60g) – 34,-
- vegetarische Variante – nur mit Quark (250g / 150g) – 31,-



SALATE

MIT PUTE UND GEMÜSE

(150g / 100g) – 43,-

Saftige, gegrillte Putenbrust, serviert auf einer Komposition aus frischen Blattsalaten mit reifen Tomaten, knackiger Gurke und süßer Paprika.

Abgerundet wird das Ganze durch aromatisiertes Olivenöl und sorgfältig ausgewählte Gewürze, die den natürlichen Geschmack der Zutaten harmonisch unterstreichen.



MIT GEBACKENEM CAMEMBERT

(150g / 100g) – 43,-

Zart gebackener Camembert mit cremig-zartem Inneren, serviert auf einer Komposition aus frischen Blattsalaten mit reifen Tomaten, knackiger Gurke und süßer Paprika, dazu knusprige Toasts. Das Ganze wird mit aromatisiertem Olivenöl verfeinert und durch ein klassisches Vinaigrette-Dressing abgerundet, das den cremigen Charakter des Käses sowie die Frische des Gemüses dezent unterstreicht.

BRESLAUER ŽUREK IM BROTLAIB

(300ml / 220g) – 39,-

Traditionelle Sauermehlsuppe „Žurek“ aus natürlichem Roggensauerteig, gekocht mit geräuchertem Speck, Weißwurst, getrockneten Waldpilzen und Knoblauch. Mit Meerrettich verfeinert und mit einem hart gekochten Ei in einem knusprigen Brotlaib serviert. Geschmackvoll, aromatisch und tief in der Tradition der heimischen Küche verwurzelt.



SUPPEN

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



ROTE-BETE-CREMESUPPE MIT ZIEGENKÄSE UND ORANGE

(300ml / 20g) – 34,-

Cremesuppe aus gebackener Roter Bete, serviert mit zartem Ziegenkäse. Eine ausgewogene Orangenote verleiht der Komposition besondere Frische und verbindet feine Süße mit einer dezenten Säure.

SUPPE DES TAGES

(300ml) – 31,-

Immer frisch und aus saisonalen Zutaten zubereitet. Was gibt es heute? Lassen Sie sich von unserer täglichen Empfehlung überraschen.

HAUSGEMACHTE PIEROGI



PIEROGI MIT ENTE

(350g / 6 Stück) – 51,-

Handgemachte Teigtaschen, gefüllt mit saftigem Entenfleisch, langsam gegart, um ihr volles Aroma zu entfalten, serviert auf einer samtigen Emulsion aus gebackener Roter Bete – eine raffinierte Komposition harmonisch abgestimmter Aromen.



PIEROGI RUSKIE

(350g / 6 Stück) – 47,-

Traditionelle, handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Sudeten-Quark, Kartoffeln und Zwiebeln, leicht angebraten und mit einer feinen Liebstöckel-Sauerrahmsauce serviert. Ein hausgemachter Klassiker, der wie bei Großmuttern schmeckt.

PIEROGI MIT REGIONALKÄSE UND SPINAT

(350g / 6 Stück) – 48,-

Zarter Teig, gefüllt mit Spinat, regionalem Käse, Knoblauch und Zwiebeln, serviert mit Liebstöckel-Sauerrahm und aromatisiertem Olivenöl. Eine vegetarische Kreation mit Charakter und einer feinen, cremigen Note.



GEMISCHTE PIEROGI

(370g / 6 Stück) – 52,-

Eine geschmackvolle Degustationskomposition aus drei Sorten handgemachter Teigtaschen: mit langsam gegarter Ente, goldbraun angebratenen Teigtaschen mit Kartoffeln und Quark sowie Pierogi mit regionalem Käse und Spinat. Eine harmonische Zusammenstellung für alle Gäste, die die Vielfalt und den vollen Geschmack unserer Küche entdecken möchten.



HAUPTGERICHTE

Alle Gerichte werden frisch und auf Bestellung zubereitet.
Die Wartezeit auf die Hauptgerichte beträgt ca. 30 Minuten.

GEGRILLTES RINDERFILETSTEAK

(200g / 250g) – 145,-

Zartes Rinderfilet vom Grill, serviert mit gebratenen Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Knoblauchbutter, die den feinen Geschmack des Fleisches harmonisch unterstreicht. Das Steak wird nach dem gewünschten Gargrad zubereitet.

Dazu empfehlen wir:

- gemischter Salat mit aromatisiertem Olivenöl (150g) – 14,-



SCHLESISCHE RINDERROULADE

(160g / 220g / 100g) – 72,-

Klassische Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Gewürzgurke, Senf und Zwiebeln, langsam in einer aromatischen, kräftigen Brühe geschmort, bis sie zart und saftig ist. Abgerundet wird die Komposition durch Breslauer Klöße, die hervorragend mit der kräftigen Sauce harmonieren. Ein echtes Sonntagsessen – voller traditioneller Aromen und kulinarischer Erinnerungen.

Zu diesem Gericht empfehlen wir:

- schlesischer Rotkohl (150g) – 14,-



TRADITIONELLER POLNISCHER BIGOS MIT WILDFLEISCH

(320g / 220g) – 47,-

Traditioneller, langsam geschmorter altpolnischer Krauteintopf auf Basis von Sauerkraut, mit reichlich Rind- und Schweinefleisch, geräuchertem Speck sowie zartem Rehfleisch. Sein tiefes Aromenspiel verdankt der Krauteintopf Waldpilzen, getrockneten Pflaumen, einem Hauch Honig und Majoran. Serviert in einem knusprigen Brotlaib – besonders sättigend, herzhaft und voller intensiver Aromen. Ein Geschmack wie aus vergangenen Zeiten – herzhaft, authentisch und mit viel Liebe zur Tradition.



RINDERGULASCH MIT KARTOFFELPUFFERN

(320g / 200g / 30g) – 67,-

Drei knusprige Kartoffelpuffer, serviert mit einem aromatischen Rindergulasch, langsam mit Paprika, Suppengemüse und Knoblauch geschmort, mit Majoran verfeinert und dazu ein cremiger Schnittlauch-Liebstöckel-Sauerrahm.



WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

POLNISCHES SCHWEINESCHNITZEL VON WROCŁAWSKA

(300g / 200g) – 53,-

Traditionelles Schweineschnitzel in einer goldbraunen, besonders knusprigen Panade, in Schmalz gebraten und mit Kartoffeln serviert. Hausgemachter Geschmack, der einfach immer überzeugt.

Dazu empfehlen wir:

- Mizeria (150g) – 14,-
Frische Gurken in Sauerrahm mit Dill – eine traditionelle Begleitung zu diesem Klassiker.

WROCŁAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

KÖNIGLICHES SCHWEINESCHNITZEL

(350g / 200g) – 73,-

Zartes Schweineschnitzel mit einer reichhaltigen Füllung aus aromatischen Champignons, edlem Käse und fein geräuchertem Schinken. In einer knusprigen Panade goldbraun gebraten und mit Kartoffeln serviert. Eine wahrhaft königliche, sättigende Komposition mit charaktervollem Geschmack, geschaffen für alle, die die Klassiker der polnischen Küche in besonders großzügiger Form schätzen.

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



SCHWEINESCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS

(300g / 100g / 200g) – 58,-

Zartes Schweineschnitzel, serviert mit gebratenen Champignons und einem Hauch frischem Estragon. Dazu Kartoffeln – eine klassische Kombination, verfeinert mit dem aromatischen Geschmack gebratener Champignons.

Serce na talerzu

BRESLAUER SCHWEINESCHNITZEL

(300g / 200g / 200g) – 68,-

Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel, serviert mit Breslauer Krauteintopf – leicht süßlich, verfeinert mit Pflaumen, Äpfeln und aromatischen Gewürzen. Dazu Breslauer Klöße, verfeinert mit Schnittlauch-Liebstöckel-Öl. Eine regionale Interpretation des Klassikers – herzhaft, charaktervoll und voller Geschmack.

WROCLAWSKA
RESTAURACJA



Serce na talerzu

GÄNSEKEULEN MIT SPINAT-KARTOFFELKLÖßEN „KOPYTKA“

(200g / 180g / 60g) – 76,-

Langsam im Ofen gebratene Entenkeule mit knuspriger Haut, serviert mit fluffigen Spinat-Kartoffelklößen und einer intensiven Demi-Glace.

Dazu empfehlen wir:

- Rote Bete (150g) – 14,-



POLNISCHER ZANDER

(140g / 220g) – 67,-

Zartes Zanderfilet, in Weißwein mit Butter, Knoblauch und Zwiebeln geschmort, verfeinert mit Staudensellerie, Karotten und frischer Petersilie. Serviert mit Kartoffeln und Ei nach klassischer polnischer Rezeptur. Leicht, aromatisch und ganz im Zeichen der traditionellen Küche.





LACHS MIT HAUSGEMACHTER PASTA

(120g / 80g / 150g) – 67,-

Hausgemachte Eierpasta mit zartem, leicht überbackenem Lachs in einer samtigen Butter-Sahne-Sauce. Eine klassische Komposition mit besonders cremigem Geschmack.

DEFTIGE SCHWEINSHAXE VON WROCLAWSKA

(ca. 1000g / 250g) – 84,-

Zartes, langsam im Ofen gegartes Schweinshaxenfleisch, mariniert in Bier, Honig, Gemüse und frischen Kräutern. Serviert mit Kartoffeln nach altpolnischer Art, Meerrettich und Biersenf.



SPINAT- KARTOFFELKLÖßE MIT PILZSAUCE „KOPYTKA”

(180g / 120g) – 45,-
(VEGETARISCH)

Spinat-Kartoffelklöße, serviert mit einer cremigen Sauce aus heimischen Waldpilzen wie Steinpilzen und Maronenröhrlingen, verfeinert mit Zwiebeln und frischen Kräutern auf Sauerrahmbasis. Fein abgeschmeckt mit Thymian, Knoblauch und frischer Petersilie. Ein vegetarischer Genuss – cremig, aromatisch und duftend nach Wald und Niederschlesien.

SALATE

GURKENSALAT MIT SAUERRAHM UND DILL „MIZERIA“ (150g) – 14,-

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

BROTE BETE (150g) – 14,-

ROTKOHL (150g) – 14,-

BEILAGEN

SALZKARTOFFELN (250g) – 18,-

KARTOFFELN NACH ALTPOLNISCHER ART (250g) – 18,-

SPINAT-KARTOFFELKLÖSSE (180g) – 18,-

BRESLAUER KLÖSSE (150g) – 18,-

BROT (200g) – 8,-

DESSERTS

SCHOKOLADEN-TEIGTASCHEN

(150g / 5 Stück) – 34,-

Handgemachte Teigtaschen
mit einer Füllung aus **belgischer
Vollmilchschokolade**,
serviert mit **Sauerrahm**
und **saisonalen Früchten**.

Eine verführerische Kombination
aus süßen und fein säuerlichen
Aromen, die den Gaumen verwöhnt.



ALT-POLNISCHER APFELKUCHEN

(220g) – 32,-

Eine raffinierte Interpretation eines altpolnischen Klassikers – zarter, buttriger Teig, gefüllt mit karamellisierten Äpfeln und einer feinen Note von Zimt und aromatischen Gewürzen.

Ein edles, hausgemachtes Gebäck, das seit Generationen als Symbol polnischer Backkunst gilt.

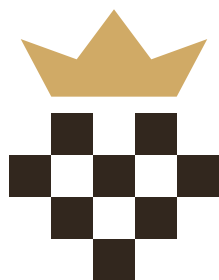


KÖNIGIN-LUISE-TÖRTCHEN

(200g) – 32,-

Ein historisches Dessert aus dem Breslau des 19. Jahrhunderts, inspiriert von der höfischen Tradition. Zarter Mandelbiskuit, gefüllt mit einer exquisiten Creme aus ausgehöltem Biskuit, aromatischem Rum und luftig geschlagener Sahne. Eine zeitlose Rezeptur, die seit Generationen mit ihrer feinen Eleganz und außergewöhnlichen Harmonie der Aromen begeistert.





wroclawska.com.pl