VÍTEJTE V RESTAURACI HOTELU ŠUMAVA,

historicky nejstarším gastronomickém podniku města Vyšší Brod.

WILLKOMMEN IM RESTAURANT DES HOTELS „ŠUMAVA“,

historisch ältesten gastronomischen Betrieb der Stadt Vyšší Brod/Hohenfurth.

I N F O

Seznam alergenů obsažených v jídlech naleznete na posledních stránkách jídelního lístku.
Die Liste der in Speisen enthaltenen Allergene ist auf den letzten Seiten der Speisekarte vorhanden.

POLOVIČNÍ PORCE VÁM RÁDI PŘIPRAVÍME ZA 70% Z UVEDENÝCH CEN.
Bei ausgewählten Speisen bereiten wir für Sie gerne Halbportionen zu 70% des normalen Preises zu.

BEZPLATNÁ PARKOVACÍ MÍSTA
pro hosty hotelu a restaurace Šumava se nacházejí v hotelové zahradě.
Prosíme, vezměte na vědomí: za veřejné parkoviště před budovou vybírá poplatek automat (denně od 09:00 do 17:00 hod.)

KOSTENLOSE PARKPLÄTZE
für Gäste des Hotels und des Restaurants „Šumava“ befinden sich im Hotelgarten.
Bitte beachten Sie: Der öffentliche Parkplatz vor dem Hotelgebäude ist gebührenpflichtig (Parkautomat täglich ab 09:00 bis 17:00 Uhr).

CENY JSOU VČETNĚ DPH
Preise inkl. MwSt.

FREE WIFI INTERNET
LOGIN: Sumava-net
PASSWORD: sumava47

POLÉVKY / SUPPEN

11 **HOVĚZÍ VÝVAR S FRITÁTOVÝMI NUDLEMI** 58,-

RINDERBRÜHE MIT FRITTATEN

12 **ŠUMAVSKÁ KULAJDA S VEJCEM** 65,-

RAHMSUPPE „KULAJDA“
mit Dill und Ei nach traditioneller Böhmerwald-Art

PŘEDKRMY / *VORSPEISEN / KLEINE SPEISEN - JAUSEN*

13 100g **HOUBOVÝ GULÁŠ S TYMIÁNEM** 134,-
2 ks chleba

PILZGULASCH mit Thymian
Brot

14 90g **GRILOVANÝ HERMELÍN** podávaný s brusinkami a proužkem z bylinkové bagety 110,-

EDELSCHIMMELKÄSE CAMEMBER
gegrillt mit verschiedenen Pfeffersorten, Preiselbeeren, Baguette mit Kräuterbutter

15 2ks **TOUSTY SE ŠUNKOU A SÝREM** 105,-

SANDWICH-TOAST MIT SCHINKEN UND KÄSE

16 100g **DOMÁCÍ UTOPENEC** 68,-

„ERTRUNKENER“ Sauer eingelegte Knacker mit Zwiebel

ČESKÁ KUCHYNĚ / BÖHMISCHE KÜCHE

21 200g **PEČENÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA** 186,-
zdobená osmaženou cibulkou, domácí žemlový a houskový kynutý knedlík, bílé zelí

SCHWEINEKAMM gebraten
und mit gerösteter Zwiebel verziert,
Hausgemachte Semmelknödel und böhmische Germknödel geschnitten, Weißkraut

22 200g **ŠUMAVSKÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK** 208,-
selský bramborový salát

BÖHMERWALDSCHNITZEL
(Schweineschitzel paniert), Kartoffelsalat nach Bauernart

23 900g **PEČENÁ KACHNA** (jihočeský chov) 35 min. 285,-
(½), domácí žemlový a houskový kynutý knedlík, červené zelí

BRATENTE (südböhmische Entenzucht)
(½), Hausgemachte Semmelknödel und böhmische Germknödel geschnitten, Blaukraut

24 150g **GULÁŠ Z HOVĚZÍCH LÍČEK** 165,-
zdobený křenem a kozím rohem, domácí houskové kynuté knedlíky

GULASCH VOM RINDSBACKERL
garniert mit Kren und Peperoni, hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten

25 150g **„JIHOČESKÉ RARÁŠKY“** 185,-
(kousky kuřecího masa naložené v pivním těstíčku), vařené brambory, hořčicový dip

„SÜDBÖHMISCHE TEUFELCHEN“
(Hühnerbruststücke im Bierteig), Kochkartoffeln, Senf - Dip

MINUTKOVÁ JÍDLA / FRISCHES AUS DER PFANNE

31 250g **HOVĚZÍ FLANK STEAK** 378,-
podávaný s bylinkovým máslem, grilovanou zeleninou a variací dipů

FLANKSTEAK VOM RIND
serviert mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Dip-Variationen

32 150g **KOUSKY Z HOVĚZÍHO FLANK STEAKU V LIŠKOVÉ OMÁČCE** 298,-

FLANKSTEAK VOM RIND GESCHNETZELT MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE

33 180g **ŠUMAVSKÝ ŠPÍZ** (vepřové maso) s konfitovanou slaninou, servírovaný na grilované zelenině**,** česnekový dip 215,-

BÖHMERWALDSPIEß mit confitiertem Speck, serviert mit Grillgemüße, Knoblauch-Dip-Sauce (Schweinefleisch)

34 150g **MEDAILONKY SERVÍROVANÉ NA HOUBOVÉM RAGÚ** 204,-
(maso z vepřové panenky a kuřecího prsa)

MEDAILLONS SERVIERT AUF PILZRAGOUT
(Schweine- und Hühnerfleisch)

☺ PRO NAŠE MALÉ HOSTY / *FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE*

35 70g **KUŘECÍ ŘÍZEK, smažení smajlíci, kečup** 135,-
HÜHNERBRUST PANIERT, frittierte Smilies, Ketschup

MINUTKOVÁ JÍDLA / FRISCHES AUS DER PFANNE

36 200g **ČERSTVÝ PSTRUH NA KMÍNĚ** s vůní petrželky 175,-
(cena za nadváhu: CZK 5,- za 10g)

FRISCHE FORELLE mit Kümmel und Petersilienduft
(bei Mehrgewicht: CZK 5,- pro 10g)

37 150g **BYLINKOVÁ KUŘECÍ PRSA S CHŘESTEM** a sýrovou omáčkou 188,-

HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERN, Spargel und Käsesauce

38 150g **SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK** 170,-

HÜHNERBRUST PANIERT

39 200g **GRILOVANÁ ZELENINA** s pečenými brambory a jihočeskou Nivou 145,-

GRILLGEMÜSE mit Bratkartoffeln und südböhmischen Edelschimmelkäse „Niva“

40 150g **SMAŽENÝ SÝR** 135,-
tatarská omáčka

PANIERTER KÄSE
Sauce Tartare

SALÁTY / SALATE

41 **MÍCHANÝ SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY** 78,-

GEMISCHER SALAT aus frischem Gemüse

42 **ZELENINOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM PRSEM,** bylinková bageta 158,-

GEMÜSESALAT MIT GEGRILLTEM HÜHNERFLEISCH, Kräuterbaguette

43 **SMĚS LISTOVÝCH SALÁTŮ S MEDOVÝM PŘELIVEM A KLEMENTINKOU** 79,-

GEMISCHTER BLATTSALAT mit Honigdip und Klementine

44 **RAJČATOVÝ SALÁT s cibulí** 55,-

TOMATENSALAT mit Zwiebel

45 **OKURKOVÝ SALÁT** 55,-

GURKENSALAT

MOUČNÍKY / MEHLSPEISEN

51 **LÍVANCE s brusinkami, vanilkovým krémem a šlehačkou** 98,-

LIWANZEN mit Preiselbeeren, Vanillesauce und Schlagobers

52 **DOMÁCÍ JABLEČNÝ ZÁVIN** 80,-

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

53 **PALAČINKA se zmrzlinou** 85,-

PALATSCHINKE mit Eis

61 **Míchaná zmrzlina**
Gemischtes Eis
3 porce zmrzliny se šlehačkou
3 Eisportionen mit Schlagsahne
75,-

62 **Magnifica**

3 porce zmrzliny, vlašský ořech a čokoláda, šlehačka
Walnuss – und Schokoladeeis mit Schlagsahne
78,-

63 **Horká láska**
Heiße Liebe
Vanilková zmrzlina zalitá horkými malinami, šlehačka
Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Schlagsahne
79,-

64 **Ledová káva**
Eiskaffee
Káva s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou
Kaffe mit Vanilleeis und Schlagsahne
75,-

PŘÍLOHY / BEILAGEN

71	160g **Domácí houskové kynuté knedlíky** *Hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten*	35,-
72	200g **Domácí žemlové knedlíky** *Hausgemachte Semmelknödel*	35,-
73	200g **Rýže** Reis	35,-
74	200g **Vařené brambory** Kochkartoffeln	30,-
75	200g **Bramborové krokety** Kartoffelkroketten	38,-
76	150g **Hranolky** Pommes frites	40,-
77	200g **Americké brambory** Junge Bratkartoffeln	42,-
78	200g **Rozmarýnové brambory** Rosmarinkartoffeln	45,-
79	50g **Bylinková bageta** Baguette mit Kräuterbutter	35,-
80	150g **Selský bramborový salát** Kartoffelsalat	35,-
81	150g **Grilovaná zelenina** Geröstetes Gemüse	58,-
82	30g **Kečup porcovaný** Ketschup	15,-
83	50g **Tatarská omáčka** Sauce Tartare	17,-
84	50g **Česnekový dip** Knoblauch-Dip-Sauce	30,-
85	1ks **Pečivo** Gebäck	5,-
86	50g **Brusinky** Preiselbeeren	28,-

Julius Meinl

HOTEL ŠUMAVA ★★★ 1530 VYŠŠÍ BROD

KÁVA / KAFFEE

CAFFÉ RISTRETTO 45,-
Espresso připravené s menším množstvím vody o obsahu 20 ml
Ristretto ist ein stark gepresster Espresso, der mit weniger Wasser (20 ml) gebrüht wird.

ESPRESSO
Klasické espresso je připravené do menšího šálku s obsahem 40 ml. 45,-
Der klassische Espresso von 40 ml wird in einer kleineren Tasse serviert.

CAFFÉ LUNGO 45,-
Káva s dodatkem „lungo“ je espresso, které je připraveno s větším množstvím vody do šálku s obsahem 100 ml.
(Verlängerter) Der Kaffee mit dem Beinamen „lungo“ ist ein Espresso, der mit einer größeren Wassermenge von 100 ml gebrüht wird.

CAPPUCCINO 50,-
Pravé cappuccino se skládá z espressa, horkého mléka a mléčné pěny. Podává se ve větším šálku kónického tvaru v množství 150 - 200 ml.
Ein echter Cappuccino besteht aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum und wird in einer größeren Tasse konischer Form serviert. Die Menge bei einem Cappuccino beträgt 150 bis 200 ml.

LATTE MACCHIATO 55,-
Espresso s větším množstvím ohřátého a našlehaného mléka, které se plní do skleněného poháru o obsahu 250 – 300 ml.
Ein Espresso wird mit einer größeren Menge von warmer, aufgeschäumter Milch in einem Glas serviert. Die Menge des beliebten Getränks beträgt 250 bis 300 ml.

Na přání mohou být všechny nápoje připraveny také z kávy bez kofeinu.
Alle Kaffees können auf Wunsch auch koffeinfrei zubereitet werden.

TEPLÉ NÁPOJE/ HEISSGETRÄNKE

Horká ČOKOLÁDA 55,-
Heiße SCHOKOLADE
Horká ZÁZVOROVKA 65,-
INGWERLIMONADE Heiß
GROG 40,-
SVAŘENÉ VÍNO 0,2 l 45,-
GLÜHWEIN

Prémiové čaje Julius Meinl

V této prémiové řadě jsou používány čaje z nejvěhlasnějších čajových zahrad jako Idalgashinna, Happy Valley a Jamguri.Všechny použité ingredience pocházejí z certifikovaných organických/bio zdrojů.

Assam Thyme (černý čaj) 55,-
organický Assam černý čaj z druhé sklizně, jemně míchaný s delikátním tymiánem. Sladká chuť tymiánu zvyšuje a příjemně doplňuje sladovou chuť Assamu do plného a vyváženého těla.

China Green Pure Chun Mee 55,-
jedinečný organický zelený čaj sklízený v čínské provincii Jiangxi. Čaj zaujme svojí jemnou, svěží chutí a světle žlutou barvou v šálku.

White Tea Fujian Peach 55,-
delikátní organický bílý čaj z oblasti Fujian v Číně. Pro tento čaj se používají pouze pupeny a první mladé čajové lístky, které jsou jemně aromatizované mirabelkou.

Fruit Symphony 55,-
pečlivě vybraná směs organického ovoce zaručuje svěží a vyváženou chuť díky jablku, jahodě, malině, borůvkám, černému bezu, ibišku a pomeranči.

Camomile 55,-
pro tuto bylinnou směs se vybírají pouze ty nejlepší květy organického heřmánku pravého. Vyniká jemně aromatickou chutí a svými blahodárnými účinky.

Marrakech Mint 55,-
marocká máta, známá také jako Nana, je národním nápojem v Maroku.v Evropě je známá jako povzbuzující bylina vysoce ceněná pro svou osvěžující chuť a obsažené přírodní esenciální oleje.

Mountain Herbs 55,-
jen ty nejlepší organické alpské bylinky jsou vybrány pro tuto směs. Základ tvoří meduňka, citrónová verbena, sladký fenykl, máta peprná a anýz – dohromady tvoří jedinečný osvěžující chuťový zážitek.

Asian Spirit Ingwer Ginger - Lemongrass 55,-
exotická směs z certifikovaného organického pěstování v sobě spojuje svěžest citrónové trávy, meduňky a zázvoru s kořeněnými tóny lékořice, kardamonu a černého pepře.

Rooibos Vanilla Cederberg 55,-
organicky pěstovaný Rooibos čaj sklízený na úpatí hory Cederberg v jižní Africe. Lehce ořechová a sladká chuť rooibosu je dokonale sladěna s vůní vanilky. Výrazná hnědá barva v šálku se podobá africké savaně.

Julius Meinl Tee

Hochwertigste Tees aus den besten Teegärten der Welt, wo alle Zutaten ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.

Assam Thyme (Schwarztee) 55,-
Dieser kräftige Schwarztee Second Flush aus kontrolliert biologischem Anbau wird im Jamguri Teegarten in der Assam Hochebene Nordindiens gepflückt. Er schmeckt angenehm malzig und hat eine kastanienrote Tassenfarbe.

China Green Pure 55,-
Die Provinz Jiangxi in China bringt einen besonderen Sencha hervor. Dieser Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau hebt sich durch sein besonders fruchtiges und exotisches Aroma ab. In der Tasse besticht dieser Tee durch ein leuchtend sattes Gelb.

Weißer Tee Pfirsich 55,-
Für diese Spezialität werden nur die Blattknospe und das erste junge Blatt der Teepflanze verwendet.Veredelt mit Weißem Pfirsich schmeckt dieser leichte Tee lieblich-süß und besitzt eine hellgelbe Tassenfarbe.

Früchtereigen 55,-
Die Fruchtmischung aus Äpfeln, Hibiskus und Holunder, abgerundet mit Orange und Beeren ist der perfekte Durstlöscher und zeichnet sich durch die besonders rote Tassenfarbe aus.

Klostergarten Kamille 55,-
Für diesen Kräutertee werden nur ausgesuchte Blütenköpfe der Kamille aus biologischem Anbau verarbeitet. In der Klostermedizin wird der Kamille eine sehr positive Wirkung auf das Wohlbefinden nachgesagt. Ihr Geschmack ist frisch, mild-aromatisch und weich.

Marrokkanische Minze 55,-
Die echte marokkanische Minze, auch Nana-Minze genannt, ist in Marokko ein Nationalgetränk. Im arabischen Raum wird sie stark gesüßt getrunken. Hierzulande schätzt man sie pur für ihren erfrischend milden Geschmack und ihre ätherischen Öle.

Bergkräuter 55,-
Für diesen Kräutertee werden beste Bio Bergkräuter ausgewählt. Melisse, süßer Fenchel und Anis bilden die harmonische Basis, Minze verleiht der Mischung einen frischen Geschmack.

Asian Spirit Ingwer Zitrone 55,-
Dieser feurig-exotische Tee kombiniert frisches Zitronengras, Melisse und Ingwer, mit würzigem Süßholzwurzel, Kardamon und schwarzem Pfeffer aus kontrolliert biologischem Anbau. Er besticht durch seinen facettenreichen und frischen Geschmack.

Rooibos Vanille Cederberg 55,-
Rooibostee ist tief verwurzelt in der afrikanischen Kultur und wird am Fuße der Cederberg Mountains kontrolliert biologisch angebaut. Die leicht nussige, süße Note Grundnote des Rooibos wird mit dem milden Geschmack der Bourbon Vanille abgerundet. Die warme, braune Tassenfarbe erinnert dabei an die afrikanische Sawanne.

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

DOMÁCÍ LIMONÁDY 0,3l

Malinovka *Himbeersoda*	65,-
Bezinka *Hollerbluten - Limonade*	65,-
Zázvorovka *Ingwerlimonade*	65,-
Sodová voda 0,1l *Sodawasser*	8,-
Kohoutková voda 0,1l *Leitungswasser*	8,-
Coca-cola 0,2l lahvová	40,-
Fanta 0,3l pmx	40,-
Tonic 0,2l	40,-
Džusy 0,3l *FRUCHTSÄFTE* Pomerančový - *Orangensaft* Jablečný - *Apfelsaft*	40,-
Bravo Rauch 0,2l dle nabídky/*nach aktuellem Angebot*	40,-
Minerální voda 0,3l *Mineralwasser*	35,-
Red Bull	60,-
Budvar Free 0,3l	35,-
Ice Tea 0,33l	39,-

HOTEL ŠUMAVA ★★★ 1530 VYŠŠÍ BROD

RAUCH seit 1919

JAHODA
STRAWBERRY
0,2 L

MERUŇKA
APRICOT
0,2 L

MULTIVITAMÍN
MULTIVITAMIN
0,2 L

MANGO
MANGO
0,2 L

MALINA-BROSKEV
RASPBERRY-PEACH
0,2 L

ČERNÝ RYBÍZ
BLACK CURRANT
0,2 L

HRUŠKA
PEAR
0,2 L

BROSKEV
PEACH
0,2 L

BORŮVKA
BLUEBERRY
0,2 L

LEDOVÝ ČAJ
CITRON / BROSKEV
ICE TEA LEMON / PEACH
0,33 L

40,-
STEJNÁ CENA VŠECH PŘÍCHUTÍ OVOCNÝCH ŠŤÁV

KOKOS-ANANAS
COCO + PINEAPPLE
0,2 L

GRAPEFRUIT
GRAPEFRUIT
0,2 L

ANANAS
PINEAPPLE
0,2 L

40,-
STEJNÁ CENA VŠECH PŘÍCHUTÍ LEDOVÝCH ČAJŮ

P I V O / B I E R

BUDVAR 12° 0,5l točené světlé *helles vom Fass*	40,-
BUDVAR 12° 0,3l točené světlé *helles vom Fass*	25,-
PILSNER URQUELL 12° 0,5l lahvové světlé *helles Flaschenbier*	42,-
BUDVAR 12% (černé) 0,5l lahvové tmavé *dunkles Flaschenbier*	40,-

V Í N A rozlévaná (dle aktuální nabídky) / W E I N offen (nach aktuellem Angebot)

BÍLÉ VÍNO *WEISSWEIN*	**0,2l**	40,-
ČERVENÉ VÍNO *ROTWEIN*	**0,2l**	40,-

Lahvová vína dle vinného lístku
Flaschenweine laut Weinkarte

DESTILÁTY / BRÄNDE
4 cl

Jack Daniels	85,-
Jack Daniels Honey	85,-
Jameson	70,-
Vodka	50,-
Valašská slivovica	50,-
Sliwowitz	
Zwetschkenschnaps aus der Mahrischen Wallachei	
Rum tuzemský	38,-
Fernet stock	40,-
Fernet stock citrus	40,-
Capitan Morgan	60,-

LIKÉRY / LIKÖRE
4 cl

Becherovka	50,-
Jägermeister	50,-
Griotka	38,-
Peprmint likér	38,-

MÍCHANÉ NÁPOJE (alkoholické) / GEMISCHTE GETRÄNKE (alkoholische)

Aperol spritz 70,-
(Aperol, Prosecco, Soda)

Hugo 70,-
(Prosecco, soda, domácí bezinkový sirup)
(Prosecco, Soda, hausgemachter Hollersirup)

Seznam potravinových alergenů,
které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

1) Obiloviny obsahující lepek – nejedná se o celiakii, výrobky z nich.
2) Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život.
3) Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život.
4) Ryby a výrobky z nich.
5) Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život.
6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich.
7) Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život.
8) Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů.
9) Celer a výrobky z něj.
10) Hořčice a výrobky z ní.
11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich.
12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg, ml/l, vyjádřeno SO2.
13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj.
14) Měkkýši a výrobky z nich.

Liste der Lebensmittelallergene
gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011

1) Glutenhaltiges Getreide – es handelt sich nicht um Zöliakie, daraus gewonnene Erzeugnisse.
2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse – ggf. lebensbedrohliche allergische Reaktionen.
3) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse – ggf. lebensbedrohliche allergische Reaktionen.
4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse – ggf. lebensbedrohliche allergische Reaktionen.
6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse – ggf. lebensbedrohliche allergische Reaktionen.
8) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse – alle Nussarten.
9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, ml/l als insgesamt vorhandenes SO2.
13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny
dle níže uvedeného seznamu
Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß
der nachfolgenden Aufstellung.

11 HOVĚZÍ VÝVAR S FRITÁTOVÝMI NUDLEMI (1, 3, 9)
RINDERBRÜHE MIT FRITTATEN

12 ŠUMAVSKÁ KULAJDA S VEJCEM (1, 3, 7, 9)
RAHMSUPPE „KULAJDA“ mit Dill und Ei nach traditioneller Böhmerwald-Art

13 HOUBOVÝ GULÁŠ S TYMIÁNEM, chléb (1, 7)
PILZGULASCH mit Thymian Brot

14 GRILOVANÝ HERMELÍN (7)
podávaný s brusinkami a proužkem z bylinkové bagety
EDELSCHIMMELKÄSE CAMEMBER
gegrillt mit verschiedenen Pfeffersorten, Preiselbeeren, Baguette mit Kräuterbutter

15 TOUSTY SE ŠUNKOU A SÝREM (7)
SANDWICH-TOAST MIT SCHINKEN UND KÄSE

16 DOMÁCÍ UTOPENEC
***„ERTRUNKENER“* Sauer eingelegte Knacker mit Zwiebel**

21 PEČENÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA (1, 3, 7)
zdobená osmaženou cibulkou, domácí žemlový a houskový kynutý knedlík, bílé zelí
SCHWEINEKAMM gebraten und mit gerösteter Zwiebel verziert,
Hausgemachte Semmelknödel und böhmische Germknödel geschnitten, Weißkraut

22 ŠUMAVSKÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK (1, 3)
selský bramborový salát
BÖHMERWALDSCHNITZEL
(Schweineschitzel paniert), Kartoffelsalat nach Bauernart

23 PEČENÁ KACHNA (1, 3, 7)
domácí žemlový a houskový kynutý knedlík, červené zelí
BRATENTE
(Hälfte der Ente), Hausgemachte Semmelknödel und böhmische Germknödel geschnitten, Blaukraut

24 GULÁŠ Z HOVĚZÍCH LÍČEK (1)
zdobený křenem a kozím rohem, domácí houskové kynuté knedlíky
GULASCH VOM RINDSBACKERL
garniert mit Kren und Peperoni, Hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten

25 „JIHOČESKÉ RARÁŠKY“ (1, 3, 6, 10)
(kousky kuřecího masa naložené v pivním těstíčku), vařené brambory, hořčicový dip
„SÜDBÖHMISCHE TEUFELCHEN“
(Hühnerbruststücke im Bierteig), Kochkartoffeln, Senf – Dip

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny dle níže uvedeného seznamu
Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der nachfolgenden Aufstellung.

31 KOUSKY Z HOVĚZÍHO FLANK STEAKU V LIŠKOVÉ OMÁČCE (1, 7)
FLANKSTEAK VOM RIND GESCHNETZELT MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE

32 HOVĚZÍ FLANK STEAK (7)
podávaný s bylinkovým máslem, grilovanou zeleninou a variací dipů
FLANKSTEAK VOM RIND
serviert mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Dip-Variationen

33 ŠUMAVSKÝ ŠPÍZ (vepřové maso) (7)
s konfitovanou slaninou, servírovaný na grilované zelenině
BÖHMERWALDSPIEß (Schweinefleisch) mit confitiertem Speck, serviert mit Grillgemüßse

34 MEDAILONKY SERVÍROVANÉ NA HOUBOVÉM RAGÚ (1, 7)
MEDAILLONS SERVIERT AUF PILZRAGOUT
(Schweine und Hühnerfleisch)

35 ČERSTVÝ PSTRUH NA KMÍNĚ (7, 4)
FRISCHE FORELLE mit Kümmel und Petersilienduft

36 BYLINKOVÁ KUŘECÍ PRSA S CHŘESTEM a sýrovou omáčkou (7)
HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERN, Spargel und Käsesauce

37 SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK (1, 3, 7)
HÜHNERBRUST PANIERT

38 GRILOVANÁ ZELENINA s pečenými brambory a jihočeskou Nivou (3, 7)
GRILLGEMÜSE mit Bratkartoffeln und südböhmischen Edelschimmelkäse „Niva“

39 SMAŽENÝ SÝR (1, 3, 7)
tatarská omáčka
PANIERTER KÄSE
Sauce Tartare

40 KUŘECÍ ŘÍZEK, smažení smajlíci, kečup (1, 3, 7)
HÜHNERBRUST PANIERT, frittierte Smilies, Ketschup

41 MÍCHANÝ SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY
GEMISCHER SALAT aus frischem Gemüse

42 ZELENINOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM PRSEM, bylinková bageta (1, 7)
GEMÜSESALAT MIT GEGRILLTEM HÜHNERFLEISCH, Kräuterbaguette

43 SMĚS LISTOVÝCH SALÁTŮ S MEDOVÝM PŘELIVEM A KLEMENTINKOU
GEMISCHTER BLATTSALAT mit Honigdip und Klementine

44 RAJČATOVÝ SALÁT s cibulí
TOMATENSALAT mit Zwiebel

45 OKURKOVÝ SALÁT
GURKENSALAT

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny dle níže uvedeného seznamu
Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der nachfolgenden Aufstellung.

51 LÍVANCE s brusinkami, vanilkovým krémem a šlehačkou (1, 3, 7)
LIWANZEN mit Preiselbeeren, Vanillesauce und Schlagobers

52 PALAČINKA se zmrzlinou (1, 3, 7)
PALATSCHINKE mit Eis

53 DOMÁCÍ JABLEČNÝ ZÁVIN (1, 3, 7)
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

61 Míchaná zmrzlina (7)
Gemischtes Eis

62 Magnifica (7, 8)

63 Horká láska (7)
Heiße Liebe

64 Ledová káva (7)
Eiskaffee

71 Domácí houskové kynuté knedlíky (1, 3, 7)
Hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten

72 Domácí žemlové knedlíky (1, 3, 7)
Hausgemachte Semmelknödel

73 Rýže (1)
Reis

74 Vařené brambory
Kochkartoffeln

75 Bramborové krokety (1)
Kartoffelkroketten

76 Hranolky
Pommes frites

77 Americké brambory (1)
Junge Bratkartoffeln

78 Rozmarýnové brambory (7)
Rosmarinkartoffeln

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny dle níže uvedeného seznamu
Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der nachfolgenden Aufstellung.

79	Bylinková bageta (1) Baguette mit Kräuterbutter
80	Selský bramborový salát (9, 10) Kartoffelsalat
81	Grilovaná zelenina (9) Geröstetes Gemüse
82	Kečup porcovaný Ketschup
83	Tatarská omáčka (3,7) Sauce Tartare
84	Česnekový dip (10) Knoblauch-Dip-Sauce
85	Pečivo (1) Gebäck
86	Brusinky Preiselbeeren