



• MENU •

RESTAURACE

— VLAŠSKÝ DVŮR —

DOPORUČUJEME WE RECOMMEND / UNSERE EMPFEHLUNG

Jihočeská bašta pro dvě osoby (2 ks kachní stehna, 2 x 100 g vepřový bůček, 2 x 100 g hovězí žebra, variace knedlíků, bramborové šišky, zeli)
South Bohemian special for two people (2 duck legs, 2 x 100 g pork belly, 2 x 100 g beef ribs, variety of dumplings, potato dumplings, sauerkraut)
Südböhmische Spezialität für zwei Personen (2 St. Entenkeule, 2 x 100 g Schwein-Bauchfleisch, 2 x 100 g Rinderrippen, Variation von Knödeln, Schupfnudeln, Kraut)

Jihočeská bašta pro čtyři osoby (4 ks kachní stehna, 4 x 100 g vepřový bůček, 4 x 100 g hovězí žebra, variace knedlíků, bramborové šišky, zeli)
South Bohemian special for four people (4 duck legs, 4 x 100 g pork belly, 4 x 100 g beef ribs, variety of dumplings, potato dumplings, sauerkraut)
Südböhmische Spezialität für vier Personen (4 St. Entenkeule, 4 x 100 g Schwein-Bauchfleisch, 4 x 100 g Rinderrippen, Variation von Knödeln, Schupfnudeln, Kraut)

PŘEDKRMY, POŠMAKY STARTERS, SNACKS / VORSPEISEN, LECKERES

150 g Pomazánka Šmítec (niva, máslo, paprika), chléb Pecivál
150 g Šmítec spread (blue cheese, butter, paprika), Pecivál bread
150 g Aufstrich „Šmítec“ (Schimmelkäse Niva, Butter, Paprika), Brot Pecivál

150 g Paštika z kachních jater s tymiánem, cibulová marmeláda, chléb Pecivál
150 g Duck liver pâté with thyme, onion marmalade, Pecivál bread
150 g Aufstrich aus Entenleber mit Thymian, Zwiebelmarmelade, Brot Pecivál

200 g Gothaj s cibulí a octem, chléb Pecivál
200 g “Gothaj” sausage with onion and vinegar, Pecivál bread
200 g Salam „Gothaj“ mit Zwiebel und Essig, Brot Pecivál

POLÉVKY SOUPS / SUPPEN

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou
Rich beef broth with liver dumplings and vegetables
Kräftiger Rinderbrühe mit Leberknödeln und Gemüse

Kulajda s houbami a vejcem (podávané v rendlíku)
South Bohemian soup “Kulajda” with mushrooms and egg (served in a pot)
Südböhmische Suppe „Kulajda“ mit Pilzen und Ei (serviert im Topf)

HLAVNÍ CHODY MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

200 g Svičková na smetaně, hovězí pečeně, brusinky, houskový knedlík
Sirloin in cream sauce, roast beef, cranberries, bread dumplings
200 g Rinderbraten in Rahmsauce, Lendenbraten, Preiselbeeren, Semmelknödel

200 g Pečené králíčí stehno na tymiánu, lokše, zeli
200 g Roasted rabbit leg with thyme, potato pancakes, sauerkraut
200 g Gebratene Kaninchen-Keule auf Thymian, Kartoffelpuffer, Kraut

200 g Pečený vepřový bůček, bramborové knedlíky, zeli
200 g Roasted pork belly, potato dumplings, sauerkraut
200 g Gebratenes Schwein-Bauchfleisch, Kartoffelknödel, Kraut

400 g Pečené kachní stehno (podávané v pekáči), variace knedlíků, zeli
400 g Roasted duck leg (served in a roasting pan), variety of dumplings, sauerkraut
400 g Gebratene Enten-Keule (serviert in der Bratpfanne), Variation von Knödeln, Kraut

200 g Smažený sýr (gouda), petrželkové brambory, domácí tatarka
200 g Fried cheese (Gouda), parsley potatoes, homemade tartar sauce
200 g Panierter Käse (Gouda), Petersilienkartoffeln, hausgemachte Sauce Tartar

200 g Smažený telecí řízek na přepuštěném másle, vídeňský bramborový salát
200 g Fried veal schnitzel in clarified butter, Viennese potato salad
200 g Panierter Kalbschnitzel auf Butter, Wiener Kartoffelsalat

Z GRILU FROM THE GRILL / GRILLGERICHTE

300 g Grilovaná hovězí žebra s bbq omáčkou, zelný salát s křenem, chléb Pecivál
300 g Grilled beef ribs with BBQ sauce, coleslaw with horseradish, Pecivál bread
300 g Gegrillte Schweinerippen mit bbq-Sauce, Krautsalat mit Meerrettich, Brot Pecivál

800 g Grilované vepřové koleno, zelný salát s křenem, chléb Pecivál
800 g Grilled pork knuckle, coleslaw with horseradish, Pecivál bread
800 g Gegrillte Schweinehaxe, Krautsalat mit Meerrettich, Brot Pecivál

200 g Grilovaný kuřecí steak, švestkové chutney, steakové hranolky
200 g Grilled chicken steak, plum chutney, steak fries
200 g Gegrillter Hühnersteak, Zwetschen-Chutney, Steak-Pommes

RESTAURACE

— VLAŠSKÝ DVŮR —

200 g Hovězí steak z pravé hovězí svíčkové, demi glace, steakové hranolky

200 g Beef steak from real beef tenderloin,
demi-glace with, steak fries
200 g Rindersteak aus echter Rinder-Lende,
Demi Glace, Steak-Pommes

RYBY A ZVĚŘINA

FISH AND GAME DISHES /
FISCHE UND WILDGERICHTE

300 g Pečený pstruh plněný slaninou a cibulí, máslové brambory

300 g Baked trout stuffed with bacon and onion,
buttered potatoes
300 g Gebratene Forelle gefüllt mit Speck
und Zwiebel, Butterkartoffeln

200 g Filet z kapra s křenovým máslem, petrželkové brambory

200 g Carp fillet with horseradish butter, parsley
potatoes
200 g Karpfen-Filet mit Meerrettichbutter,
Petersilienkartoffeln

200 g Jelení kýta se šípkovou omáčkou, bramborové šišky

200 g Venison leg with rosehip sauce, potato
dumplings
200 g Hirsch-Keule mit Hagebutte-Sauce,
Schupfnudeln

200 g Kančí guláš na černém pivu a jalovci, chlupaté knedlíky

200 g Wild boar goulash with dark beer and juniper,
hairy dumplings
200 g Wildschwein-Gulasch auf Schwarzbier
und Wacholder, Thüringer Klösse

TĚSTOVINY

PASTA / TEIGWAREN

300 g Fleky s hříbkovou omáčkou a šafránem

300 g Pasta with mushroom sauce and saffron
300 g Teigware mit Pilzsauce und Safran

SALÁTY

SALADS / SALATE

Míchaný zeleninový salát se zálivkou

Mixed vegetable salad with dressing
Gemischter Gemüsesalat mit Dressing

Zelný salát s nivou a vlašskými ořechy

Kraut salad with blue cheese and walnuts
Krautsalat mit Schimmelkäse „Niva“ und Wallnüssen

DEZERTY

DESSERTS

Domácí jablečný štrúdl

Homemade apple strudel
Hausgemachter Apfelstrudel

Bramborové šišky s mákem

Potato dumplings with poppy seeds
Schupfnudeln mit Mohn

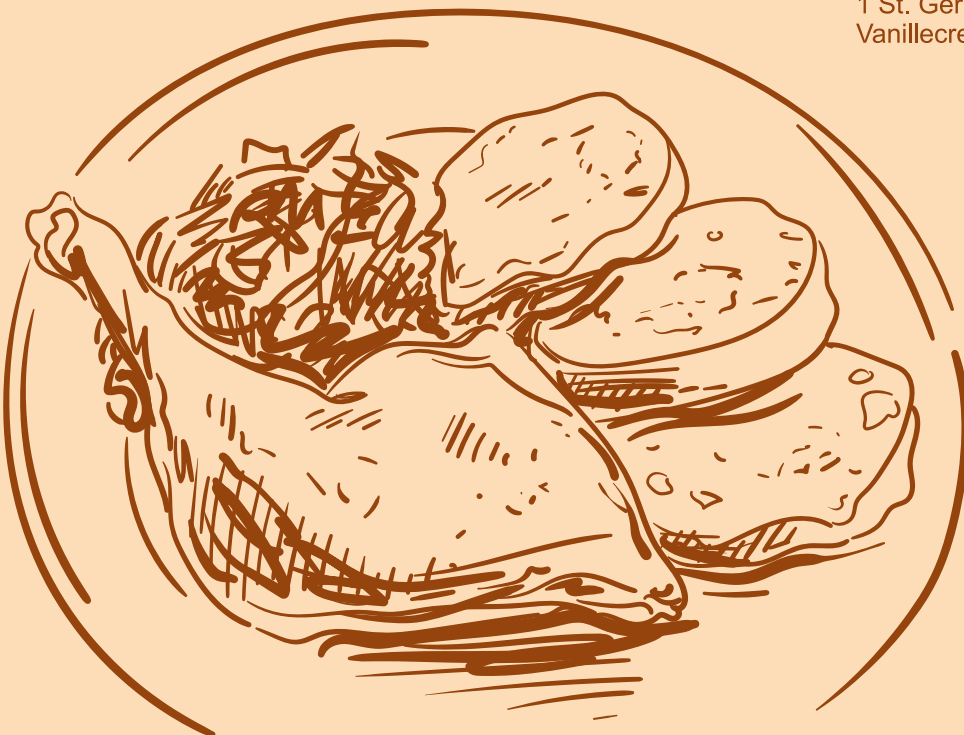
Trhanec s rozinkami a švestkovou omáčkou

Pancakes with raisins and plum sauce
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschensauce

1 ks Kynutý knedlík plněný povidly, mákem a vanilkovým krémem

1 Yeast dumpling filled with plum jam, poppy seeds,
and vanilla cream

1 St. Germknödel gefüllt mit Powideln, Mohn
Vanillecreme



Podrobný seznam alergenů
na vyžádání
u obsluhy restaurace.

A detailed list of allergens
is available upon request
from restaurant staff.

Eine detaillierte Liste von
Allergenen bekommen Sie
auf Verlangen von unserem
Personal.