



SEZONNÍ SPECIALITA

SAISONSPEZIALITÄTEN

LIŠKOVÉ KNEDLÍKY

domácí žemlové knedlíky zamíchané s čerstvými liškami,
podávané ve smetanové omáčce s vůní koriandru

EIERSCHWAMMERLKNÖDEL

Hausgemachte Semmelknödel mit Eierschwammerln,
serviert mit Rahmsauce duftend
nach Koriander

209,-

Alergeny (1, 3, 7)



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!

INFO

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 confitertem Speck, serviert mit Grillgemüßse, 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,- |
| | <i>GEMISCHER SALAT</i> aus frischem Gemüse | |
| 42 | ZELENINOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM PRSEM, bylinková bageta | 158,- |
| | <i>GEMÜSESALAT MIT GEGRILLTEM HÜHNERFLEISCH,</i> Kräuterbaguette | |
| 43 | SMĚS LISTOVÝCH SALÁTŮ S MEDOVÝM PŘELIVEM A KLEMENTINKOU | 79,- |
| | <i>GEMISCHTER BLATTSALAT</i> mit Honigdip und Klementine | |
| 44 | RAJČATOVÝ SALÁT s cibulí | 55,- |
| | <i>TOMATENSALAT</i> mit Zwiebel | |
| 45 | OKURKOVÝ SALÁT | 55,- |
| | <i>GURKENSALAT</i> | |



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 <i>Hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten</i>	35,-
72	200g Domácí žemlové knedlíky <i>Hausgemachte Semmelknödel</i>	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,-



KÁVA / KAFFEE



CAFFÉ RISTRETTO

Espresso připravené s menším množstvím vody o obsahu 20 ml

Ristretto ist ein stark gepresster Espresso, der mit weniger Wasser (20 ml) gebrüht wird.

45,-



ESPRESSO

Klasické espresso je připravené do menšího šálku s obsahem 40 ml.

Der klassische Espresso von 40 ml wird in einer kleineren Tasse serviert.

45,-



CAFFÉ LUNGO

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.

45,-



CAPPUCCINO

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.

50,-



LATTE MACCHIATO

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.

55,-

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

Heiße SCHOKOLADE

55,-

Horká ZÁZVOROVKA

INGWERLIMONADE Heiß

65,-

GROG

SVAŘENÉ VÍNO 0,2 l

40,-

GLÜHWEIN

45,-



Prémiové čaje Julius Meinl

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

Assam Thyme (černý čaj) 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.	55,-
China Green Pure Chun Mee jedinečný organický zelený čaj sklizený v čínské provincii Jiangxi. Čaj zaujme svojí jemnou, svěží chutí a světle žlutou barvou v šálku.	55,-
White Tea Fujian Peach 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.	55,-
Fruit Symphony pečlivě vybraná směs organického ovoce zaručuje svěží a vyváženou chuť díky jablku, jahodě, malině, borůvkám, černému bezu, ibišku a pomeranči.	55,-
Camomile pro tuto bylinnou směs se vybírají pouze ty nejlepší květy organického heřmánku pravého. Vyniká jemně aromatickou chutí a svými blahodárnými účinky.	55,-
Marrakech Mint 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.	55,-
Mountain Herbs 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.	55,-
Asian Spirit Ingwer Ginger - Lemongrass exotická směs z certifikovaného organického pěstování v sobě spojuje svěžest citrónové trávy, meduňky a zázvoru s kořeněnými tóny lékořice, kardamonu a černého pepře.	55,-
Rooibos Vanilla Cederberg organicky pěstovaný Rooibos čaj sklizený 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.	55,-



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 marrokkanische 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 0,3 l

Malinovka 65,-
Himbeersoda

Bezinka 65,-
Hollerbluten - Limonade

Zázvorovka 65,-
Ingwerlimonade

Sodová voda 0,1 l 8,-
Sodawasser

Kohoutková voda 0,1 l 8,-
Leitungswasser

Coca-cola 0,2 l 40,-
lahvová

Fanta 0,3 l 40,-
pmx

Tonic 0,2 l 40,-

Džusy 0,3 l 40,-
FRUCHTSÄFTE
Pomerančový - *Orangensaft*
Jablečný - *Apfelsaft*

Bravo Rauch 0,2 l 40,-
dle nabídky / *nach aktuellem Angebot*

Minerální voda 0,3 l 35,-
Mineralwasser

Red Bull 60,-

Budvar Free 0,3 l 35,-

Ice Tea 0,33 l 39,-



PIVO / BIER

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

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

BÍLÉ VÍNO <i>WEISSWEIN</i>	0,2l	40,-
ČERVENÉ VÍNO <i>ROTWEIN</i>	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,-
<i>Sliwowitz</i>	
<i>Zwetschkenschnaps aus der Mährischen Wallachei</i>	
Rum tuzemský	38,-
Fernet stock	40,-
Fernet stock citrus	40,-
Capitan Morgan	60,-

LIKÉRY/LIKÖRE

4 cl

Becherovka	50,-
Jägermeister	50,-
Griotka	38,-
Pepermint 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 (arašídý) 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 alergy
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)
PILZGULASCH mit Thymian Brot
- 14 GRILOVANÝ HERMELÍN (7)
podávaný s brusinkami a proužkem z bylinkové bagety
EDELSCHIMMELKÄSE CAMEMBER
gegrillt mit verschiedenen Pfefferarten, 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 RINDBACKERL
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
- 90 PEČENÁ HUSA (1, 3, 7)
(¹/₄), domácí žemlový a houskový kynutý knedlík, červené zelí
GÄNSEBRATEN
(¹/₄), Hausgemachte Semmelknödel und böhmische Germknödel geschnitten, Blaukraut



**Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergený
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
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)
s konfitovanou slaninou, servírovaný na grilované zelenině
BÖHMERWALDSPIEß mit confitertem Speck, serviert mit Grillgemüßse
(Schweinefleisch)
- 34 MEDAILONKY SERVÍROVANÉ NA HOUBOVÉM RAGÚ (1)
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)
HÜHNERBRUST PANIERT
- 38 GRILOVANÁ ZELENINA s pečenými brambory a jihočeskou Nivou (7)
GRILLGEMÜSE mit Bratkartoffeln und südböhmischen Edelschimmelkäse „Niva“
- 39 SMAŽENÝ SÝR (7)
tatarská omáčka
PANIERTER KÄSE
Sauce Tartare
- 40 KUŘECÍ ŘÍZEK, smažení smajlíci, kečup
HÜHNERBRUST PANIERT, frittierte Smilies, Ketschup



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

- 41 MÍCHANÝ SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY
GEMISCHER SALAT aus frischem Gemüse
- 42 ZELENINOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM PRSEM, bylinková bageta (1)
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
- 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
- 54 SVATOBERNARDSKÝ MEDOVÝ PERNÍK domácí výroby,
nadívaný švestkami, podávaný s vanilkovou zmrzlinou
ST.-BERNARDINISCHER HONIGLEBKUCHEN hausgemacht
mit Zwetschken gefüllt, serviert mit Vanilleeis
- 61 Míchaná zmrzlina (7)
Gemischtes Eis
- 62 Magnifica (7, 8)
- 63 Horká láska (7)
Heiße Liebe
- 64 Ledová káva (7)
Eiskaffee



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

- 71 Domáci houskové kynuté knedlíky (1, 3, 7)
Hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten
- 72 Domáci 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
- 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

