HOTEL
ŠUMAVA
★★★
1530
VYŠŠÍ BROD

Tradiční gastronomie
v moderním stylu

menu

Tradiční gastronomie

v moderním stylu

Traditionelle Gastronomie

mit modernen Standards

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).

Prosíme Vás, abyste nám platbu kartou oznámili předem!
Wir bitten Sie, uns im Voraus zu informieren, dass Sie mit Ihrer Kreditkarte bezahlen möchten!

CENY JSOU VČETNĚ DPH
Preise inkl. MwSt.

FREE WIFI INTERNET
LOGIN: Sumava-net
PASSWORD: sumava47

Gratis

POLÉVKY / SUPPEN

11 **HOVĚZÍ VÝVAR S FRITÁTOVÝMI NUDLEMI** **62,-**
RINDERBRÜHE MIT FRITTATEN

12 **ŠUMAVSKÁ KULAJDA S VEJCEM** **74,-**
RAHMSUPPE „KULAJDA“
mit Dill und Ei nach traditioneller Böhmerwald-Art

PŘEDKRMY / VORSPEISEN / KLEINE SPEISEN - JAUSEN

13 100g **HOUBOVÝ GULÁŠ S TYMIÁNEM** **142,-**
2 ks chleba

PILZGULASCH mit Thymian
Brot

14 90g **GRILOVANÝ HERMELÍN**
podávaný s brusinkami a proužkem z bylinkové bagety **115,-**

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

15 2ks **TOUSTY SE ŠUNKOU A SÝREM** **110,-**
SANDWICH-TOAST MIT SCHINKEN UND KÄSE

ŠUMAVSKÁ ŘÍZKOVNA

22 (200g)	**ŠUMAVSKÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK** selský bramborový salát	**215,-**
90 (150g)	**CORDON BLEU z kuřecího masa** 35 min. brambory s petrželkou, citron a brusinky	**252,-**
91 (150g)	**SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK** Bramborové krokety, tatarská omáčka	**225,-**
92 (150g)	**SMAŽENÝ SÝR (eidam)** hranolky, tatarská omáčka	**175,-**
94 (400g)	**ŘÍZKOVÝ TALÍŘ pro 2 osoby** šumavský vepřový řízek, kuřecí řízek obalený v cornflakes, kuřecí Cordon bleu, brambory s petrželkou, hranolky, brusinky, tatarská omáčka, kečup	**478,-**
96 (400g)	**VARIACE SMAŽENÝCH SÝRŮ pro 2 osoby** eidam, hermelín, mozzarella v cornflakes, brambory s petrželkou, hranolky, krokety, brusinky, tatarská omáčka, kečup	**428,-**

PRO NAŠE MALÉ HOSTY

35 (70g)	**KUŘECÍ ŘÍZEK** smažení smajlíci, kečup	**144,-**

BÖHMERWALD-SCHNITZELEI

22 (200g)	**BÖHMERWALDSCHNITZEL** (Schweineschitzel paniert), Kartoffelsalat nach Bauernart	**215,-**
90 (150g)	**CORDON BLEU vom Huhn** 35 min. Petersillkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren	**252,-**
91 (150g)	**HÜHNERBRUST PANIERT** Kartoffelkroketten, Sauce Tartare	**225,-**
92 (150g)	**PANIERTER KÄSE** Pommes frites, Preiselbeeren, Sauce Tartare	**175,-**
94 (400g)	**SCHNITZELTELLER für 2 Personen** Böhmerwaldschnitzel vom Schwein, Hühnerschnitzel in Cornflakes-Panier, Cordon bleu vom Huhn, Petersillkartoffeln, Pommes frites, Preiselbeeren, Tatarensauce, Ketschup	**478,-**
96 (400g)	**BACKKÄSE VARIATIONEN für 2 Personen** Edamer, Camembert, Mozzarella in Cornflakes-Panier, Petersillkartoffeln, Pommes frites, Kartoffel-Kroketten, Preiselbeeren, Tatarensauce, Ketschup	**428,-**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

35 (70g)	**HÜHNERBRUST PANIERT,** frittierte Smilies, Ketschup	**144,-**

ČESKÁ KUCHYNĚ / BÖHMISCHE KÜCHE

21 200g **PEČENÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA** **199,-**
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

23 900g **PEČENÁ KACHNA (jihočeský chov)** 35min **299,-**
(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** **169,-**
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“** **192,-**
(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** **389,-**
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 (1, 7)** **298,-**
FLANKSTEAK VOM RIND GESCHNETZELT MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE

33 180g **ŠUMAVSKÝ ŠPÍZ** **215,-**
(vepřové maso) s konfitovanou slaninou,
servírovaný na grilované zelenině, česnekový dip
BÖHMERWALDSPIEß
mit confitiertem Speck, serviert mit Grillgemüse, Knoblauch-Dip-Sauce (Schweinefleisch)

34 150g **MEDAILONKY SERVÍROVANÉ NA HOUBOVÉM RAGÚ** **215,-**
(maso z vepřové panenky a kuřecího prsa)
MEDAILLONS SERVIERT AUF PILZRAGOUT
(Schweine- und Hühnerfleisch)

MINUTKOVÁ JÍDLA / FRISCHES AUS DER PFANNE

36 200g **ČERSTVÝ PSTRUH NA KMÍNĚ s vůní petrželky** **185,-**
(cena za nadváhu: CZK 5,- za 10g)
FRISCHE FORELLE
mit Kümmel und Petersilienduft (bei Mehrgewicht: CZK 5,- pro 10g)

37 150g **BYLINKOVÁ KUŘECÍ PRSA** **188,-**
S CHŘESTEM a sýrovou omáčkou
HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERN, Spargel und Käsesauce

39 200g **GRILOVANÁ ZELENINA** **145,-**
s pečenými brambory a jihočeskou Nivou
GRILLGEMÜSE mit Bratkartoffeln
und südböhmischen Edelschimmelkäse „Niva“

SALÁTY / SALATE

41 **MÍCHANÝ SALÁT Z ČERSTVÉ ZELENINY** **78,-**
GEMISCHER SALAT aus frischem Gemüse

42 **ZELENINOVÝ SALÁT S GRILOVANÝM KUŘECÍM PRSEM,** **168,-**
bylinková bageta
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

50 **DOMÁCÍ VAFLE** *Nové* **134,-**
pyré z lesního ovoce, šlehačka a javorový sirup

HAUSGEMACHTE WAFFELN *Neu*
Waldbeerenpüree, Schlagobers und Ahornsirup

51 **LÍVANCE s brusinkami, vanilkovým krémem a šlehačkou** **129,-**
LIWANZEN mit Preiselbeeren, Vanillesauce und Schlagobers

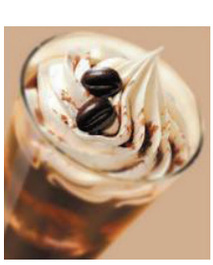
52 **DOMÁCÍ JABLEČNÝ ZÁVIN** **80,-**
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

53 **PALAČINKA se zmrzlinou** **85,-**
PALATSCHINKE mit Eis

61 **MÍCHANÁ ZMRZLINA 95,-**
3 porce zmrzliny se šlehačkou
GEMISCHTES EIS
3 Eisportionen mit Schlagsahne

62 **MAGNIFICA 95,-**
3 porce zmrzliny,
vlašský ořech a čokoláda,
šlehačka
3 Eisportionen
Wallnuss - und
Schokoladeneis
mit Schlagsahne

63 **HORKÁ LÁSKA 105,-**
Vanilková zmrzlina zalitá
horkými malinami, šlehačka
HEISSE LIEBE
Vanilleeis mit heissen
Himbeeren und Schlagsahne



64 **LEDOVÁ KÁVA 105,-**
Káva s vanilkovou
zmrzlinou a šlehačkou
EISKAFFEE
Kaffe mit Vanilleeis
und Schlagsahne

PŘÍLOHY / BEILAGEN

71	160g	**Domácí houskové kynuté knedlíky** *Hausgemachte böhmische Germknödel geschnitten*	**35,-**
72	200g	**Domácí žemlové knedlíky** *Hausgemachte Semmelknödel*	**38,-**
73	200g	**Rýže** *Reis*	**37,-**
74	200g	**Vařené brambory** *Kochkartoffeln*	**32,-**
75	200g	**Bramborové krokety** *Kartoffelkroketten*	**40,-**
76	150g	**Hranolky** *Pommes frites*	**40,-**
77	200g	**Americké brambory** *Junge Bratkartoffeln*	**45,-**
78	200g	**Rozmarýnové brambory** *Rosmarinkartoffeln*	**45,-**
79	50g	**Bylinková bageta** *Baguette mit Kräuterbutter*	**35,-**
80	150g	**Selský bramborový salát** *Kartoffelsalat*	**38,-**
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*	**6,-**
86	50g	**Brusinky** *Preiselbeeren*	**28,-**

KÁVA / KAFFEE

CAFFÉ RISTRETTO **50,-**
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 **50,-**
Klasické espresso je připravené do menšího šálku s obsahem 40 ml.
Der klassische Espresso von 40 ml wird in einer kleineren Tasse serviert.

CAFFÉ LUNGO **50,-**
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 **58,-**
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 **68,-**
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 Julius Meinl — **69,-**
Heiße SCHOKOLADE

Horká ZÁZVOROVKA — **79,-**
INGWERLIMONADE Heiß

GROG — **43,-**

SVAŘENÉ VÍNO 0,2 l — **47,-**
GLÜHWEIN

ORIGINAL RECEPTURA
Libuše Francové

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) **57,-**
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 (zelený čaj) **57,-**
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 (bílý čaj) **57,-**
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 (ovocný čaj) **57,-**
pečlivě vybraná směs organického ovoce zaručuje svěží a vyváženou chuť díky jablku, jahodě, maline, borůvkám, černému bezu, ibišku a pomeranči.

Camomile (heřmánkový čaj) **57,-**
pro tuto bylinnou směs se vybírají pouze ty nejlepší květy organického heřmánku pravého. Vyniká jemně aromatickou chutí a svými blahodárnými účinky.

Marrakech Mint (čaj z marocké máty) **57,-**
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 (čaj z horských bylin) **57,-**
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 (čaj z voňatky citronové) **57,-**
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 **57,-**
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) 57,-

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 57,-

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 57,-

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 57,-

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 57,-

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 57,-

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 57,-

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 57,-

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 57,-

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 *0,4 l*

Malinovka 79,-
Himbeersoda

Bezinka 79,-
Hollerbluten - Limonade

Zázvorovka 79,-
Ingwerlimonade

ORIGINAL RECEPTURA Libuše Francové

SODOVÁ VODA *0,1 l* 8,-
Sodawasser

KOHOUTKOVÁ VODA *0,1 l* 8,-
Leitungswasser

COCA-COLA *0,2 l* 45,-
Láhev / Flasche 0,2 l

COCA-COLA LIGHT *0,3 l* 48,-
Láhev / Flasche 0,3 l

FANTA *0,3 l* 40,-
pmx

TONIC *0,2 l* 42,-

DŽUSY *0,3 l* 42,-
FRUCHTSÄFTE
Pomerančový - Orangensaft
Jablečný - Apfelsaft

MINERÁLNÍ VODA *0,3 l* 38,-
Mineralwasser

RED BULL 65,-

BUDVAR FREE *0,3 l* 39,-

ICE TEA *0,33 l* 45,-

JAHODA
STRAWBERRY
0,2 L

MERUŇKA
APRICOT
0,2 L

HRUŠKA
PEAR
0,2 L

MULTIVITAMÍN
MULTIVITAMIN
0,2 L

ČERNÝ RYBÍZ
BLACK CURRANT
0,2 L

jednotná
cena
45,-

MANGO
MANGO
0,2 L

KOKOS - ANANAS
COCO + PINEAPPLE
0,2 L

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

P I V O / B I E R

BUDVAR 12° *0,5 l* **40,-**
točené světlé
helles vom Fass

BUDVAR 12° *0,3 l* **25,-**
točené světlé
helles vom Fass

PILSNER URQUELL 12° *0,5 l* **42,-**
lahvové světlé
helles Flaschenbier

BUDVAR 12% (černé) *0,5l* **40,-**
lahvové tmavé
dunkles Flaschenbier

BUDVAR FREE *0,3l* **40,-**
lahvové světlé
helles Flaschenbier

V Í N A ROZLÉVANÁ (DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY)
W E I N OFFEN (NACH AKTUELLEM ANGEBOT)

BÍLÉ VÍNO *0,2l* **45,-**
WEISSWEIN

ČERVENÉ VÍNO *0,2l* **45,-**
ROTWEIN

PROSSECO *0,2l* **45,-**

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,-**
DIPLOMÁTICO	**120,-**
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 **110,-**
(Aperol, Prosecco, Soda)

HUGO **110,-**
(Prosecco, soda, domací bezinkový sirup)
(Prosecco, Soda, hausgemachter Hollersirup)

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny dle uvedeného seznamu

Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der 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 (1, 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 (1, 7)
SANDWICH-TOAST MIT SCHINKEN UND KÄSE

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

99 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 alergeny dle uvedeného seznamu

Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der Aufstellung

22 ŠUMAVSKÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK (1, 3)
selský bramborový salát (9)

BÖHMERWALDSCHNITZEL
(Schweineschitzel paniert), Kartoffelsalat nach Bauernart

90 CORDON BLEU z kuřecího masa (1, 3)
brambory s petrželkou, citron a brusinky

CORDON BLEU vom Huhn
Petersillkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren

91 SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK (1, 3)
Bramborové krokety, tatarská omáčka (3, 7)

HÜHNERBRUST PANIERT
Kartoffelkroketten, Sauce Tartare

92 SMAŽENÝ SÝR (1, 3, 7)
hranolky, brusinky, tatarská omáčka (3, 7)

PANIERTER KÄSE
Pommes frites, Preiselbeeren, Sauce Tartare

94 ŘÍZKOVÝ TALÍŘ PRO 2 OSOBY (1, 3)
šumavský vepřový řízek, kuřecí řízek obalený v cornflakes, kuřecí Cordon bleu,
brambory s petrželkou, hranolky, brusinky, tatarská omáčka (3, 7), kečup

SCHNITZELTELLER für 2 Personen
Böhmerwaldschnitzel vom Schwein, Hühnerschnitzel in Cornflakes-Panier, Cordon bleu vom Huhn,
Petersillkartoffeln, Pommes frites, Preiselbeeren, Tatarensauce, Ketschup

96 VARIACE SMAŽENÝCH SÝRŮ pro 2 osoby (1, 3, 7)
eidam, hermelín, mozzarella v cornflakes, brambory s petrželkou, hranolky, krokety, brusinky, tatarská omáčka, kečup

BACKKÄSE VARIATIONEN für 2 Personen
Edamer, Camembert, Mozzarella in Cornflakes-Panier, Petersillkartoffeln, Pommes frites,
Kartoffel-Kroketten, Preiselbeeren, Tatarensauce, Ketschup

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

31 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 confitiertem Speck, serviert mit Grillgemüße (Schweinefleisch)

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny dle uvedeného seznamu

Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der Aufstellung

34 MEDAILONKY SERVÍROVANÉ NA HOUBOVÉM RAGÚ (1)

MEDAILLONS SERVIERT AUF PILZRAGOUT
(Schweine- und Hühnerfleisch)

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

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

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

35 KUŘECÍ ŘÍZEK (1,3)
smažení smajlíci, kečup

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)
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

50 DOMÁCÍ VAFLE (1, 3, 7)
HAUSGEMACHTE WAFFELN

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

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

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

Čísla uvedená v závorkách uvádějí potravinové alergeny dle uvedeného seznamu

Die erwähnten Zahlen entsprechen den Lebensmittelallergenen gemäß der Aufstellung

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

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

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

Náměstí 47
382 73 Vyšší Brod

+420 725 812 821

www.hotel-sumava.cz

/sumavahotel /hotelsumava