

Jídelní a nápojový lístek
Speisekarte und Getränkekarte

★★★★HOTEL®
happy star

Vážení hosté,

vzhledem k tomu, že náš hotel leží uprostřed vinařské oblasti, je víno samozřejmou součástí náležitosti k jídlům. Věříme, že vás vína, která doporučujeme k jednotlivým pokrmům, budou inspirovat k plnohodnotnému chuťovému prožitku během příjemného a poklidného posezení u oběda či večeře v hotelové restauraci.

Naši předkové ctili zásadu přiměřeného času pro vychutnání připravených pokrmů a obyvatelé jižních států dokonce tvrdí, že čas strávený u jídla a vína se do věku člověka nezapočítává. Pozdrzte tedy u našich jídel alespoň na chvíli ten nemilosrdný čas.

Liebe Gäste,

im Angesicht dessen, dass unser Hotel inmitten einer Weinregion liegt, bieten wir Wein selbstverständlich auch als einen unentbehrlichen Essensbegleiter an. Wir sind fest davon überzeugt, dass die von uns empfohlenen Weine sie inspirieren werden, während des Essens ein wertvolles und vollkommenes Geschmackserlebnis zu haben.

Unsere Vorfahren respektierten beim Kosten ihrer Speisen das Prinzip der angemessenen Zeit. Eine Weisheit aus südlichen Ländern behauptet, dass die beim Essen und Trinken verbrachte Zeit im menschlichen Alter nicht einberechnet wird. Halten sie den unerbittlichen Lauf der Zeit bei unseren Gerichten mindestens für eine Weile auf.

Dobrou chuť Vám přeje / Guten Appetit wünscht

Martin Herzig
ředitel hotelu / Hoteldirektor

Vysvětlivky / Erklärungen:

♥ - pokrm zařazen do romantického menu v rámci Speciálního balíčku /
dieses Gericht gehört zum romantischen Menü im Rahmen eines speziellen Paketes

🍷 - doporučené víno k pokrmu (pouze po lahvi) / *zum Gericht empfohlener Wein (nur die Flasche)*

gramáže masa jsou uvedeny v syrovém stavu / *die Grammangaben sind als Grammangaben des Fleisches im rohen Zustand zu verstehen*

dětská porce za 70% ceny / *Kinderportion kostet 70 % des normalen Preises*

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka. / *Unsere Bedienung informiert Sie über enthaltenen Allergene bei Nachfrage.*

Připravujeme Vám vždy čerstvá jídla bez chemických dochucovadel. / *Alle Gerichte werden immer frisch und ohne Geschmacksverstärker zubereitet.*

ceny platné od / Preise gültig ab: 23.9.2017

Předkrmy *Vorspeisen*

Dorůžova pečené vepřové karé s medovo-hořčičným přelivem <i>Rosa gebratenes Schweinekotelett mit Honig-Senf-Kruste</i> 🍷 Veltlínské zelené / <i>Grüner Veltliner</i>	90 Kč ♡
Domácí paštika z kuřecích jater na celerovo-jablečném salátu s vlašskými ořechy a brusinkami <i>Hähnchenleberpastete an Sellerie-Apfel-Salat mit Walnüssen und Preiselbeeren</i> 🍷 Ryzlink vlašský / <i>Welschriesling</i>	85 Kč ♡
Gratinovaný kozí sýr na carpacciu z červené řepy s dýňovým olejem <i>Gratinierter Ziegenkäse auf Carpaccio von roter Bete mit Kürbiskernöl</i> 🍷 Cabernet Sauvignon rosé / <i>Cabernet Sauvignon Rosé</i>	75 Kč ♡

Polévky *Suppen*

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi <i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Wurzelgemüse und hausgemachten Nudeln</i>	48 Kč ♡
Česneková polévka s bramborami, zeleninou, restovanou anglickou slaninou a chlebovými krutony <i>Knoblauchsuppe mit Kartoffeln, Gemüse, geröstetem englischen Speck und Brotcroutons</i>	45 Kč ♡
Valašská kyselica s houbami, sušenou švestkou a tyčinkou z listového těsta <i>Walachische Krautsuppe mit Pilzen, getrockneter Pflaume und Blätterteig-Gebäck</i>	60 Kč ♡

Hlavní jídla *Hauptgerichte*

200 g Kuřecí prsíčka Supreme na krémovém rizotu se sušenými rajčaty a rozmarýnovým sósem <i>Hähnchenbrust Supreme auf Sahnerisotto mit getrockneten Tomaten an Rosmarinsoße</i> 🍷 Rulandské šedé / <i>Grauer Burgunder</i>	185 Kč ♡
--	-------------

🍷 doporučené víno / *empfohlener Wein*
♡ romantické menu / *romantisches Menü*

200 g	Kuřecí řízek s citronem a salátovou mašličkou <i>Hähnchenschnitzel mit Zitrone und Salatschleifchen</i> ☞ Müller Thurgau / Müller Thurgau	130 Kč ♡
1 ks 1 St.	Kachní stehno na červeném zelí s domácími restovanými bramborovými nočky <i>Entenkeule auf Rotkraut mit hausgemachten gerösteten Kartoffelgnocchi</i> ☞ Svatovavřínecké / St. Laurent	205 Kč ♡
200 g	Selské ragú z vepřové panenky a kuřecích prsíček s domácími bramboráčky <i>Bauernragout vom Schweinefilet und Hähnchenbrust mit hausgemachten Kartoffelpuffer</i> ☞ Modrý Portugal / Blauer Portugieser	175 Kč ♡
200 g	Panenka pečená na grilu na provensálské zelenině podávaná s portsko-švestkovou omáčkou <i>Gerilltes Schweinefilet an Gemüse alla Provence mit Portwein-Pflaumen-Soße</i> ☞ Zweigeltrebe / Zweigeltrebe	185 Kč ♡
250 g	Steak z vepřové krkovic s grilovanou anglickou slaninou, pečenou cibulí, sázeným vejcem a salátovou oblohou <i>Steak vom Schweinehals mit gegrilltem englischen Speck, gebackenen Zwiebeln, Ei und Salatgarnitur</i> ☞ Svatovavřínecké / St. Laurent	185 Kč ♡
300 g	Smažený vepřový řízek „Double“ s bramborovým salátem bez majonézy <i>Schweineschnitzel „Double“ mit Kartoffelsalat ohne Mayonnaise</i> ☞ Muškát moravský / Mährischer Muskateller	185 Kč ♡
200 g	Rumpsteak na restovaných zelených fazolkách s pepřovým demiglace <i>Rumpsteak an gerösteten grünen Bohnen mit Pfeffer demiglance</i> ☞ Cabernet Sauvignon / Cabernet Sauvignon	285 Kč

☞ doporučené víno / empfohlener Wein
♡ romantické menu / romantisches Menü

200 g	Steak z hovězí svíčkové na houbovém ragú <i>Steak vom Rinderfilet am Pilzragout</i> 🍷 Frankovka / <i>Blaufränkisch</i>	380 Kč
100 g	Míchaný tatarský biftek s topinkami a česnekem <i>Rindertartar auf geröstetem Brot mit Knoblauch</i> 🍷 Rulandské modré / <i>Blauer Burgunder</i>	210 Kč ♡
200 g	Svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, citronem a brusinkami <i>Typisch tschechischer Rinderbraten mit Sahnesoße, Karlsbader Knödel, Zitrone und Preiselbeeren</i> 🍷 André / <i>André</i>	185 Kč ♡
	Smetanové rizoto s lesními houbami, grilovanými cherry rajčátky a hoblinami parmezánu <i>Sahnerisotto mit Waldpilzen dazu gegrillte Cherrytomaten und Parmesanstifte</i> 🍷 Ryzlink vlašský / <i>Welschriesling</i>	125 Kč ♡
	Domácí bramborové nočky se slaninou, pórkem a horským sýrem* <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Speck, Lauch und Bergkäse</i> 🍷 Veltlínské zelené / <i>Grüner Veltliner</i>	125 Kč ♡
	*nočky Vám rádi připravíme i ve vegetariánské podobě / <i>Gnocchi bereiten wir Ihnen gerne auch vegetarisch zu</i>	
	Linguiny se sušenými rajčaty, piniovými oříšky, česnekem, rucolou a parmezánem* <i>Linguini mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Rucola und Parmesan</i> 🍷 Rulandské šedé / <i>Grauer Burgunder</i>	150 Kč ♡
	*k těstovinám si můžete doobjednat: 50 g grilovaná kuřecí prsa / <i>zu den Teigwaren können Sie bestellen: 50 g gegrillte Hahnchenbrust</i>	40 Kč
	Smažený sýr se salátovou mašličkou a tatarskou omáčkou <i>Panierter Käse mit Salatschleifchen und Tatarsoße</i>	110 Kč ♡

🍷 doporučené víno / *empfohlener Wein*
♡ romantické menu / *romantisches Menü*

Ryby *Fische*

- | | | |
|-------|---|-------------|
| 180 g | Lososový steak v dijonsko-medové marinádě s koprem na restované zelenině a bramborách
<i>Lachssteak in Dijon-Honig-Dill-Soße an geröstetem Gemüse und Kartoffeln</i>
☞ Rulandské bílé / <i>Weißer Burgunder</i> | 280 Kč |
| 180 g | Steak z lososa na bylinkovém másle s marinovanou rucolou
<i>Lachssteak an Kräuterbutter mit mariniertem Rucola</i>
☞ rosé / <i>Rosé</i> | 230 Kč
♡ |
| 150 g | Candát v bramborové krustě s česnekovým dipem a salátovou mašličkou
<i>Zander im Kartoffelmantel mit Knoblauchdip und Salatschleifchen</i>
☞ Sauvignon / <i>Sauvignon</i> | 220 Kč
♡ |
| 180 g | Filety z candáta na bramborovém pyré s řapíkatým celerem ovoněný bazalkovým pestem
<i>Zanderfilet auf Kartoffelpüree mit Staudensellerie und Basilikumpesto</i>
☞ Veltlínské zelené / <i>Grüner Veltliner</i> | 245 Kč |

Salátové mísy *Salatschüssel*

- | | | |
|--|---|-------------|
| | Variace listových salátů s rajčaty, olivami, červenou cibulí a mozzarellou marinovanou bazalkovým pestem
<i>Variation von Blattsalaten mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln und Mozzarella mit Basilikumpesto mariniert</i>
☞ rosé / <i>Rosé</i> | 130 Kč
♡ |
| | Míchaný salát z čerstvé zeleniny s grilovanými kuřecími nugetami a jogurtovým dresingem*
<i>Gemischter Salat von frischem Gemüse mit gegrillter Hähnchenbrust und Joghurtdressing</i>
☞ Veltlínské zelené / <i>Grüner Veltliner</i> | 145 Kč
♡ |

*rádi Vám připravíme tuto mísu i ve vegetariánské podobě / *gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegetarisch zu*

☞ doporučené víno / *empfohlener Wein*

♡ romantické menu / *romantisches Menü*

Přílohové saláty *Salate*

Zelný salát s křenem <i>Krautsalat mit Kren</i>	45 Kč
Bramborový salát bez majonézy <i>Kartoffelsalat ohne Mayonnaise</i>	45 Kč
Celerovo-jablečný salát <i>Sellerie-Äpfel-Salat</i>	45 Kč
Variace listových salátů <i>Variation von Blattsalaten</i>	45 Kč
Míchaný salát z čerstvé zeleniny <i>Gemischter Salat von frischem Gemüse</i>	55 Kč

Přílohy *Beilagen*

Vařené brambory / Americké brambory / Bramborové hranolky / Bramborové pyré <i>Gekochte Kartoffeln / Amerikanische Kartoffeln / Pommes Frites / Kartoffelpüree</i>	40 Kč
Domácí bramborové nočky / Karlovarský knedlík <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi / Karlsbadknödel</i>	45 Kč
Linguiny s olivovým olejem a bylinkami / Bylinková rýže / Bylinková bagetka <i>Linguini in Olivenöl und Kräutern / Kräuterreis / Kräuterbaguette</i>	40 Kč
Grilovaná zelenina <i>Gegrilltes Gemüse</i>	65 Kč

Dezerty *Desserts*

Creme brulle na ananasovém carpacciu s mátovým pestem <i>Creme brulle an Ananas-Carpaccio mit Pfefferminz-Pesto</i>	89 Kč ♡
„Happy Star“ tiramisu s lesním ovocem <i>„Happy Star“ Tiramisu mit Waldbeeren</i>	89 Kč ♡
Palačinky s meruňkovou marmeládou, šlehačkou a čokoládovou omáčkou <i>Palatschinken mit Marillenmarmelade, Schlagsahne und Schokoladensoße</i>	75 Kč ♡
Sacher z naší cukrárny zdobený šlehačkou <i>Sachertorte aus eigener Herstellung mit Schlagsahne</i>	45 Kč ♡

☞ k dezertům nabízíme vína s přírodním zbytkovým cukrem, s výběrem vám rádi poradíme /
zu Desserts empfehlen wir Weine mit Restzucker, wir beraten sie gerne

Zmrzlinové poháry *Eisbecher*

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou <i>Warme Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	75 Kč
Variace vanilkové, jahodové a čokoládové zmrzliny s čokoládovou omáčkou a šlehačkou <i>Variation von Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schokoladensoße und Schlagsahne</i>	72 Kč
Dětský pohár – vanilková a jahodová zmrzlina s lentilkami <i>Kinder Eisbecher – Vanille- und Erdbeereis mit bunten Schokolinsen</i>	65 Kč

☞ doporučené víno / *empfohlener Wein*

♡ romantické menu / *romantisches Menü*

Aperitivy *Aperitive*

0,04 l	Campari / <i>Campari</i>	45 Kč
0,1 l	Cinzano Bianco nebo Dry / <i>Cinzano Bianco oder Dry</i>	45 Kč
0,1 l	Martini Bianco nebo Dry / <i>Martini Bianco oder Dry</i>	45 Kč

Šatovský výběr bílý *Weißweine*

0,1 l	Veltlínské zelené / <i>Grüner Veltliner</i>	22 Kč
0,1 l	Sauvignon / <i>Sauvignon</i>	25 Kč
0,1 l	Tramín červený / <i>Traminer</i>	25 Kč

Šatovský výběr červený *Rotweine*

0,1 l	Svatovavřínecké / <i>Sankt Laurent</i>	22 Kč
-------	--	-------

Ročníková, přívlastková vína a sekty naleznete v naší vinné kartě. / *Jahrgangs-, Prädikatsweine und Sekte finden sie in unserer Weinkarte.*

Lihoviny *Spirituosen*

0,04 l	Fernet Stock nebo Citrus / <i>Fernet Stock oder Citrus</i>	40 Kč
0,04 l	Slivovice, Hruškovice nebo Meruňka / <i>Slivowitz, Birnbrandtwein oder Marillebrandtwein</i>	45 Kč
0,04 l	Becherovka / <i>Becher (Kräuterbitter-Schnaps)</i>	45 Kč

0,04 l	Finlandia vodka / <i>Wodka Finlandia</i>	50 Kč
0,04 l	Captain Morgan Spiced / <i>Captain Morgan Spiced</i>	45 Kč
0,04 l	Ron Zacapa 23 Años / <i>Ron Zacapa 23 Años</i>	120 Kč
0,04 l	Diplomatico / <i>Diplomatico</i>	120 Kč
0,04 l	Legendario / <i>Legendario</i>	90 Kč
0,04 l	Bacardi / <i>Bacardi</i>	55 Kč
0,04 l	Beefeater Gin / <i>Beefeater Gin</i>	55 Kč
0,04 l	Jägermeister / <i>Jägermeister</i>	60 Kč
0,04 l	Baileys / <i>Baileys</i>	50 Kč
0,04 l	Magister Dark / <i>Magister Dark</i>	40 Kč
0,04 l	Jelzin / <i>Jelzin</i>	45 Kč

Whisky a Koňaky dle nabídky / *Whisky a Cognac laut Angebot*

Piva Biere

0,5 l	Plzeň 12° světlé sudové / <i>Pilsner Urquell 12° helles Fassbier</i>	43 Kč
0,3 l	Plzeň 12° světlé sudové / <i>Pilsner Urquell 12° helles Fassbier</i>	27 Kč
0,5 l	Gambrinus 10° světlé sudové / <i>Gambrinus 10° helles Fassbier</i>	31 Kč
0,3 l	Gambrinus 10° světlé sudové / <i>Gambrinus 10° helles Fassbier</i>	19 Kč
0,5 l	Kozel 10° tmavé lahvové / <i>Kozel 10° dunkles Flaschenbier</i>	29 Kč
0,33 l	Radegast Birell nealko pivo lahvové / <i>Radegast Birell alkoholfreies Flaschenbier</i>	29 Kč

Nealkoholické nápoje *Alkoholfreie Getränke*

0,33 l	Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite	37 Kč
0,25 l	Kinley Tonic (water, ginger) / <i>Kinley Tonic (Water, Ginger)</i>	35 Kč
0,25 l	Cappy (pomeranč, jablko, hruška, jahoda, černý rybíz, multivitamin) / <i>Cappy (Orange, Apfel, Birne, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Multivitamin)</i>	35 Kč
0,20 l	Nestea broskev / <i>Ice Pfirsich</i>	33 Kč
0,25 l	Minerální voda Bonaqua / <i>Mineralwasser Bonaqua</i>	27 Kč
0,75 l	Minerální voda Römerquelle / <i>Mineralwasser Römerquelle</i>	58 Kč
0,25 l	Red Bull / <i>Red Bull</i>	60 Kč

Teplé nápoje *Warme Getränke*

	Káva Espresso s mlékem / <i>Kaffee Espresso mit Milch</i>	40 Kč
	Káva Melange / <i>Kaffee Melange</i>	45 Kč
	Káva Vídeňská / <i>Wiener Kaffee</i>	45 Kč
	Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	45 Kč
	Latte Macchiato / <i>Latte Macchiato</i>	50 Kč
	Bezkofeinová káva / <i>Koffeinfreier Kaffee</i>	37 Kč
	Horká čokoláda / <i>Heiß Schokolade</i>	55 Kč
	Ledová káva / <i>Eis Kaffee</i>	60 Kč
	Čaj (dle výběru) / <i>Tee (laut Angebot)</i>	35 Kč
	Svařené víno (bílé / červené) / <i>Glühwein (weiß / rot)</i>	50 Kč
	Další teplé nápoje dle nabídky. / <i>Weitere warme Getränke laut Angebot.</i>	