



Restaurace
Restaurant
Restaurant



JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ
LÍSTEK

STUDENÉ PŘEDKRMY
KALTE VORSPEISEN
COLD HORS D'OEUVRE

30g	Šunkový závitok s ananasem	45,-
	Schinkenrolle mit Ananas <i>Ham roll with pineapple</i>	
100g	Šunka s máslem a okurkou	86,-
	Schinken mit Butter und Essiggurke <i>Ham with butter and pickled gherkin</i>	
25g	Vejece s lososem	45,-
	Ei mit Lachs <i>Egg with salmon</i>	
50g	Lososový kornout s kaviárem	70,-
	Lachsröllchen mit Kaviar <i>Salmon roll with caviar</i>	
50g	Kaviár s máslem a toasty	110,-
	Kaviar mit Butter und Toast <i>Caviar with butter and toast</i>	
50g	Kuřecí koktejl	45,-
	Hühnercocktail <i>Chicken cocktail</i>	
50g	Humrový koktejl	55,-
	Hummercocktail <i>Lobster cocktail</i>	
50g	Uherský salám s máslem a okurkou	90,-
	Ungarische Salami mit Butter und Essiggurke <i>Hungarian salami with butter and pickled gherkin</i>	
50g	Tresčí játra obložená	45,-
	Belegte Dorschleber <i>Cold liver garnished</i>	



POLÉVKY
SUPPEN
SOUPS

Hovězí s masem a nudlemi	20,-
Rinderbrühe mit Fleisch und Nudeln <i>Bouillon with meat and noodles</i>	
Česneková s osmaženým chlebem	20,-
Knoblauchsuppe mit geröstetem Brot <i>Garlic soup with toast</i>	
Česká cibulačka	30,-
Tschechische Zwiebelsuppe <i>Czech onion soup</i>	
Ďábelská polévka	20,-
Teufelssuppe <i>Devil soup</i>	
Chřestová polévka	20,-
Spargelsuppe <i>Asparagus soup</i>	
Hráškový krém se šunkou	20,-
Erbsencremesuppe mit Schinken <i>Pea crème with ham</i>	
Tomatová polévka se šlehačkou	20,-
Tomatensuppe mit Sahne <i>Tomato soup with cream</i>	





TEPLÉ PŘEDKRMY
WARME VORSPEISEN
WARM HORS D'OEUVRE

60g	Omeleta s kuřecím masem	72,-
	Omelett mit Hühnerfleisch <i>Chicken omelette</i>	
50g	Zapečená šunka s chřestem	78,-
	Überbackener Schinken mit Spargel <i>Baked ham with asparagus</i>	
50g	Topinka se šunkou	48,-
	Toast mit Schinken <i>Toast with ham</i>	
50g	Topinka s masovou směsí	55,-
	Toast mit Fleischpotpourri <i>Toast with meat medley</i>	
50g	Toast Bohemia	50,-
	Toast „Bohemia“ <i>Toast „Bohemia“</i> (šunka, žampiony, kapie, uzený sýr, olivy)	
80g	Párková směs	50,-
	Würstcheneintopf <i>Sausage medley</i> (párek, drůbeží játra, žampiony, kečup)	

RYBY
FISCHE
FISH

200g	Pstruh na roštu s bylinkovým máslem (váha nad 200g, každých 10g – 5 Kč).....	110,-
	Forelle vom Rost mit Kräuterbutter (Gewicht über 200g, je 10g – 5 Kč)	
	<i>Grilled trout with herb butter</i>	
150g	Kapr zapečený se sýrem	95,-
	Karpfen mit Käse überbacken	
	<i>Carp baked in with cheese</i>	
150g	Losos pikantní	140,-
	Lachs pikant	
	<i>Piquant salmon</i>	
	(vlašské ořechy, smetana, citron, kari)	
150g	Smažené rybí filé	89,-
	Gebackenes Fischfilet	
	<i>Fried fish fillet</i>	



DRŮBEŽÍ MASO GEFLÜGELFLEISCH POULTRY

- 150g **Kuřecí maso na pomerančích** 110,-
 Hühnerfleisch auf Orangen
Chicken with oranges
 (slunečnicový olej, bílý jogurt, hořčice)



- 150g **Kuřecí prsíčka s broskví a hermelínem** 130,-
 Hühnerbrust mit Pfirsich und Camembert
Chicken breasts with peach and camembert
- 150g **Kuřecí steak s broskvovým karamellem** 130,-
 Hühnersteak mit Pfirsichkaramel
Chicken steak with peach caramel
 (bílé víno, mandle, kompot. broskve)
- 150g **Kuřecí prsíčka na bazalce** 110,-
 Hühnerbrust auf Basilikum
Chicken breast fillet on basil
- 100g **Pikantní kuřecí směs** 90,-
 Pikante Hühnerfleischmischung
Spicy chicken mix
 (šunka, papriky, kečup)
- 150g **Zámecké kuřecí medailonky** 120,-
 Hühnermedaillons nach Art des Schlossherrn
Castle chicken medallions
 (šunka, sýr, žampiony)

150g	Chlumecké kuřecí nudličky s nivou a jablky130,- Hühnerfleischstreifen mit Schimmelkäse und Äpfeln aus Chlumeck <i>Chicken pieces „Chlumeck” with blue cheese and apples</i> (šunka, pórek, niva, pražené mandle, mléko Tatra, jablka)
150g	Kuřecí pentličky v těstíčku Corn flakes125,- Hühnerfleischbänder im Teig Corn flakes <i>Chicken ribbons in batter corn flakes</i> (tatarská omáčka, bílý jogurt, sýr Niva, chilli koření)
150g	Zubrnický plněný řízek115,- Gefüllter „Zubrnický“-Schnitzel <i>Stuffed „Zubrnický“-Schnitzel</i> (šunka, uzený sýr, kapie, bílé víno)
150g	Kuře Kung Pao110,- Huhn Kung Pao <i>Chicken Kung Pao</i> (sójová omáčka, arašidy, Vermut)
100g	Sřekovská jehla120,- Spieß Schreckenstein <i>Skewer, Sřekov style</i> (sýr, papriky)
60g	Provensálská omeleta s drůbežím masem85,- Omelett nach Provencal Art mit Geflügelfleisch <i>Egg omelette with chicken meat á la Provencal</i> (rajčata, česnek)
150g	Kuřecí chilli110,- Hühnerchilli <i>Chicken chilli</i> (česnek, chilli, rajčata, červené fazole)
150g	Chabařovické kuře s paprikami130,- Huhn mit Paprika aus Chabařovice <i>Chicken „Chabařovice” with peppers</i> (barevné papriky, červená cibule, rajčata, česnek, bílé víno)
150g	Burgundské kuře110,- Burgunder Huhn <i>Chicken á la Burgund</i> (cibule, česnek, slanina, burgundské červené víno)
150g	Kuře s medovo – pomerančovou polevou120,- Huhn mit Honig-Orangen-Guss <i>Chicken with honey-orange sauce</i>
150g	Kuře se šunkou a parmezánem130,- Huhn mit Schinken und Parmesan <i>Chicken with ham and Parmesan cheese</i>





HOVĚZÍ MASO RINDFLEISCH BEEF

150g	Anglický biftek190,- Englisches Beefsteak <i>Beef steak</i>
150g	Biftek s bylinkovým máslem190,- Beefsteak mit Kräuterbutter <i>Beef steak with herb butter</i>
150g	Krušnohorský biftek190,- Beefsteak aus dem Erzgebirge <i>Beef steak from the Ore Mountains</i> (žampiony, šunka, šlehačka, bílé víno)
150g	Svičkové řezy „Opera“190,- Filetsteak Schnitten „Opera“ <i>Sirloin fillets „Opera“</i> (slanina, drůbeží játra, rajčatový protlak, červené víno)
150g	Svičková Stroganov190,- Filetsteak „Stroganoff“ <i>Sirloin „Stroganoff“</i> (smetana, citron, rajský protlak)
150g	Hovězí steak dle hradního pána190,- Rindersteak des Burgherrn <i>Beef steak á la Castle master</i> (fazolové lusky, chřest, pórek, papriky, rajčata)
150g	Hovězí steak na barevném pepři s broskví190,- Rindersteak auf buntem Pfeffer mit Pfirsich <i>Beef steak with coloured pepper with peach</i> (kompot broskve, kečup, worcester, červené víno)
150g	Vídeňská roštěná120,- Wiener Rumpsteak <i>Viennese beef steak</i>
150g	Lesnická roštěná130,- Waldmeister Rumpsteak <i>Forester style rump steak</i> (opečený brambor, žampiony, hrášek)
150g	Mariánská plněná roštěná135,- Gefüllter Marienrumpsteak <i>Stuffed Marian rump steak</i> (šunka, hrášek, vejce, strouhaný sýr)

- 150g **Roštěná s brokolicí a plisňovým sýrem**135,-
 Rumpsteak mit Brokkoli und Schimmelkäse
Rump steak with broccoli and blue cheese
- 150g **Bašta Rumcajs**120,-
 Näscheri „Rumcajs“
Feast „Rumcajs“
 (cibule, paprika, kečup, worcester)
- 130g **Pekingské maso**180,-
 Beijing Fleisch
Beijing meat
 (glutasol, Metropol, kapie, pórek, sójová omáčka)



TELECÍ MASO KALBFLEISCH VEAL

- 150g **Telecí řízek zapečený se šunkou**130,-
 Kalbsteak mit Schinken überbacken
Veal steak baked with ham
- 150g **Vídeňský telecí řízek**130,-
 Wiener Kalbschnitzel
Veal steak fried, Vienna style
 (smažený s citronem)

VEPŘOVÉ MASO SCHWEINEFLEISCH

150g	Zbojnický steak se zeleninou130,- Räubersteak mit Gemüse <i>Bandit steak with vegetables</i> (hermelín, slanina, žampiony, kukuřice, hrášek, karotka, česnek)
150g	Vepřový steak zapečený s chřestem120,- Schweinesteak überbacken mit Spargel <i>Pork steak baked with asparagus</i>
150g	Vepřový steak Větruše130,- Schweinefleisch „Větruše“ <i>Pork steak „Větruše“</i> (šunka, česnek, pórek, vejce)
150g	Vepřové medailonky s ovocem115,- Schweinemedallions mit Obst <i>Pork medallions with fruit</i> (kompot ananas, broskev, mandarinka, karamelový top, lískové ořechy)
150g	Čertovské medailonky s pivem115,- Teufelsmedallions mit Bier <i>Devilish pork medallions with beer</i> (hořčice kremžská, plnotučná, kečup, česnek, pivo, křen)
150g	Vepřové medailonky na žampionech115,- Schweinemedallions auf Champignons <i>Pork medallions with mushrooms</i>
150g	Vepřové plátky v mandlovo - rozinkovém těstíčku120,- Schweineschnitte im Mandel-Rosinen-Teig <i>Pork filets in almond-raisin batter</i>
120g	Plumlovský řízek120,- Schnitzel „Plumlovský“ <i>Schnitzel „Plumlovský“</i> (smažený s vejcem na tvrdo, párkem a strouhaným sýrem, kečup)
150g	Ústecký plněný řízek125,- Aussiger gefüllter Schnitzel <i>Ústí stuffed Schnitzel</i> (žampiony, kapie, tatarská omáčka, sýr)
150g	Přírodní vepřové žebírko „Zahrada Čech“115,- Natur Schweinekotelett „Tschechischer Garten“ <i>Pork chop „Garden Bohemia“</i> (jablka, křen, smetana, rajčata)
150g	Vepřové po Sečuánsku130,- Schweinefleisch nach Setschuan-Art <i>Pork Sezuan</i> (česnek, kapie, bílé zelí, černé houby, žampiony, pórek, Metropol)



SPECIALITY
SPEZIALITÄTEN DES HAUSES
HOUSE SPECIALITIES

- 150g **Svíčková na smetaně, citron s brusinkami, houskový knedlík**110,-
 Lendenbraten, Preiselbeeren und Zitrone, Knödel
Fillet of beef with cream sauce, dumplings
- 150g **Radniční guláš, 1/2 houskový knedlík, 1/2 bramborový knedlík**100,-
 Rathaus-Gulasch, 1/2 Semmelknödel, 1/2 Kartoffelknödel
Goulash town hall style, two styles of dumplings, 1/2 dumplings, 1/2 potato dumplings
- 150g **Selská vepřová kýta, chlupatý knedlík, sterilované zelí**110,-
 Schweinskeule nach Bauernart, grüne Klöße, Sauerkraut
Roast leg of pork, Bohemian potato dumplings, and steved sauerkraut



SPECIALITA ŠÉFA KUCHYNĚ
SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS
CHEF'S SPEZIALITY

- 150g **Bítek Krakonoš s bramboráčky**210,-
 Beefsteak Rübezahl mit Kartoffelpuffern
Beef steak „Krakonoš“ with small potato pancakes
 (slanina, jalovec, kečup, červené víno)

BEZMASÁ JÍDLA
VEGETARISCHE SPEISEN
MEATLESS DISHES

100g	Rizoto Bombaj	79,-
	Risotto „Bombay“ <i>Risotto „Bombay“</i> (karotka, brokolice, žampiony, chřest, pórek, kapie, hrášek, mandarinky)	
100g	Makedonská mísa	79,-
	Makedonische Schüssel <i>Macedonian bowl</i> (mrkev, hrášek, kukuřice, chřest, vejce, brambory, rýže)	
100g	Smažený Hermelín s brusinkami	70,-
	Camembert gebacken mit Preiselbeeren <i>Fried camembert</i>	
100g	Smažený sýr	60,-
	Überbackener Käse <i>Fried cheese</i>	
130g	Zeleninové řízečky	50,-
	Gemüseschnitzel <i>Vegetable slices</i>	
150g	Těstoviny se sýrem a kečupem	55,-
	Pasta mit Käse und Ketchup <i>Pasta with cheese and ketchup</i>	





PŘÍLOHY
BEILAGEN
SIDE DISHES

200g	Vařené brambory	22,-
	Salzkartoffeln	
	<i>Boiled potatoes</i>	
210g	Brambory maštěné máslem	22,-
	Butterkartoffeln	
	<i>Potatoes with butter</i>	
200g	Opékané brambory	22,-
	Bratkartoffeln	
	<i>Roast potatoes</i>	
150g	Americké brambory	25,-
	Amerikanische Kartoffeln	
	<i>American style potatoes</i>	
150g	Smažené bramborové hranolky	22,-
	Pommes frites	
	<i>French fries</i>	
150g	Smažené bramborové krokety	22,-
	Gebackene Kartoffelkroketten	
	<i>Fried potato croquettes</i>	
150g	Bramboráčky	25,-
	Kartoffelpuffer	
	<i>Potato pancakes</i>	
160g	Houskové knedlíky	22,-
	Semmelknödel	
	<i>Dumplings</i>	
200g	Bramborové knedlíky	22,-
	Kartoffelknödel	
	<i>Potato dumplings</i>	
150g	Dušená rýže	22,-
	Reis	
	<i>Stewed rice</i>	
160g	Kari rýže	22,-
	Curryreis	
	<i>Curry rice</i>	

170g	Šunková rýže	22,-
	Schinkenreis <i>Rice with ham</i>	
200g	Špagety	22,-
	Spaghetti <i>Spaghetti</i>	
150g	Míchaná zelenina	30,-
	Gemischtes Gemüse <i>Mixed vegetables</i>	
100g	Chřest s máslem	42,-
	Spargel mit Butter <i>Asparagus with butter</i>	
200g	Karotka s máslem	30,-
	Karotten mit Butter <i>Carrots with butter</i>	
50g	Tatarská omáčka	12,-
	Sauce Tatare <i>Tatar sauce</i>	



SALÁTY
SALATA
SALADS

120g	Okurkový25,- Gurkensalat <i>Cucumber salad</i>	
120g	Tomatový25,- Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	
200g	Bílý zelný salát s kukuřicí30,- Weiskohl Salat mit Mais <i>White cabbage salad with corn</i>	
250g	Míchaný salát40,- Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
200g	Šopský45,- Salat nach „Šop“ Art <i>Salad „Sopsky“</i>	
250g	Zeleninový salát se šunkou, sýrem a vařeným vejcem79,- Gemüsesalat mit Schinken, Käse und gekochtem Ei <i>Vegetable salad with ham, cheese and boiled egg</i>	
300g	Salát „Bohemia“110,- Salat „Bohemia“ <i>Salad „Bohemia“</i> (čínské zelí, pečené kuřecí maso, opečená houska, zelenina, tzatziki)	
250g	Salát „Waldorf“89,- Salat „Waldorf“ <i>Salad „Waldorf“</i> (jablka, celer, ananas, vlašské ořechy, majonéza, kysaná smetana)	
220g	Salát z tuňáka a čerstvé zeleniny89,- Thunfischsalat mit frischem Gemüse <i>Tuna salad with fresh vegetable</i>	
300g	Salát „Diplomat“98,- Salat „Diplomat“ <i>Salad „Diplomat“</i> (pečené kuřecí maso, žampiony, červené fazole, zelenina)	
180g	Ovocný salát „Banana - Pick“70,- Obstsalat „Banana – Pick“ <i>Fruit salad „Banana – Pick“</i>	

STUDENÉ POKRMY
KALTE SPEISEN
COLD DISHES

200g	Sýrová mísa	110,-
	Käseplatte <i>Cheese plate</i>	
100g	Eidam s máslem	40,-
	Eidam mit Butter <i>Eidam with butter</i>	
100g	Niva třená s máslem	55,-
	Niva mit Butter <i>Niva with butter</i>	



POHÁRY
EISBECHER
COCKTAILS IN A CUP

dle reklamy na stolech
 siehe Angebot auf den Tischen
see the daily offer on the tables

MOUČNÍKY
DESSERTS
WARM DESSERTS

Palačinky s jahodami a šlehačkou	43,-
Pfannkuchen mit Erdbeeren und Schlagsahne <i>Pancakes with strawberries and whipped cream</i>	
Palačinky s mandarinkami a šlehačkou	43,-
Pfannkuchen mit Mandarinen und Schlagsahne <i>Pancakes with tangerines and whipped cream</i>	
Smažený ananas v těstíčku	43,-
Ananasscheiben in Schlafrock <i>Pineapple fritters „Targets“</i>	

Zákusky dle denní nabídky
 Desserts nach Tagesangebot
Cakes in the day offer

KOMPOTY
KOMPOTTE
FRUIT SALADS

150g	Ananasový (včetně nálevu)	25,-
	Ananas (inkl. Saft) <i>Pineapples (juice included)</i>	
150g	Broskvový (včetně nálevu)	25,-
	Pfirsich (inkl. Saft) <i>Peaches (juice included)</i>	
150g	Mandarinkový (včetně nálevu).....	25,-
	Mandarine (inkl. Saft) <i>Tangerines (juice included)</i>	
150g	Fruit cocktail (včetně nálevu)	30,-
	Fruchtcocktail (inkl. Saft) <i>Fruit Cocktail (juice included)</i>	
150g	Jahody (včetně nálevu)	25,-
	Erdbeeren (inkl. Saft) <i>Strawberries (juice included)</i>	



Ceny jídel a nápojů dohodou.

K jídlům připočítáváme couvert v hodnotě 10,- Kč.

Ředitel hotelu: Ing. Jan Postránský Ústí nad Labem dne 1.1.2009

Die Preise der Speisen und Getränke sind abgesprochen.

Zu den Speisen berechnen wir das Kuvert im Wert von CZK 10,-.

Hoteldirektor: Ing. Jan Postránský Ústí nad Labem GVBB, am 1.1.2009

Prices of dished and drinks are contractual.

We add cover charge at the amount of CZK 10, - to the dishes.

Hotel director: Ing. Jan Postránský Ústí nad Labem on 1.1.2009

APERITIVY
APERITIFS
APERITIVES

1dcl	Cinzano bianco s citrónem	65,-
	Cinzano bianco mit Zitrone <i>Cinzano bianco with lemon</i>	
1dcl	Cinzano bitter s citrónem	65,-
	Cinzano bitter mit Zitrone <i>Cinzano bitter with lemon</i>	
1dcl	Cinzano rosso s olivou	65,-
	Cinzano rosso mit Olive <i>Cinzano rosso with olive</i>	
1dcl	Martini dry s olivou	65,-
	Martini dry mit Olive <i>Martini dry with olive</i>	
1dcl	Campari s citrónem	120,-
	Campari mit Zitrone <i>Campari with lemon</i>	

ŠUMIVÁ VÍNA
SCHAUMWEIN
SPARKLING WINE

0,375 l	Sekt Bohemia.....	170,-
0,75 l	Sekt Bohemia.....	320,-



PIVO
BIER
BEER

0,50	1	Pilsner Urquell - točené	38,-
0,30	1	Pilsner Urquell - točené	28,-
0,50	1	Pilsner Urquell - lahвовé	45,-
0,30	1	Pilsner Urquell - lahвовé	35,-
0,50	1	Budvar - lahвовé	45,-
0,50	1	Velkopopovický kozel černý - lahвовé	45,-
0,33	1	Stella Artois nealko - lahвовé	30,-

NEALKO
ALKOHOLFREI
ALCOHOLFREE

0,33	1	Mattoni	25,-
0,25	1	Pepsi	33,-
0,25	1	Mirinda	33,-
0,25	1	7up	33,-
0,25	1	Tonic	33,-
0,25	1	Schwepps lemon, citrus mix	33,-
0,25	1	Juice - 8 druhů	33,-
0,25	1	Canada dry	33,-
0,33	1	Ice tea – citron, broskev a zelený	33,-

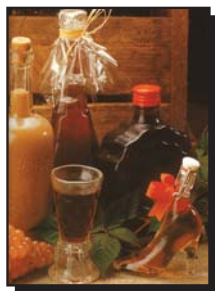
TEPLÉ NÁPOJE
WARME GETRÄNKE
HOT DRINKS

7 gr	Káva presso, 2 cukry, mlíčko	35,-
7 gr	Káva turecká, 2 cukry	28,-
7 gr	Káva vídeňská	35,-
7 gr	Capuccino, 2 cukry	40,-
7 gr	Latte, 2 cukry	50,-
7 gr	Ledová káva (Ice Coffee), 2 cukry	55,-
	Horká čokoláda, 2 cukry	50,-
	Čaj, 2 cukry, citron	28,-
	Svažené víno	60,-
	Grog - 5cl rum, 2 cukry, citron	30,-
	Horká griotka - 5cl griotka, 2 cukry, citron	30,-



LIHOVINY

4 cl	Griotka	30,-
4 cl	Rum	30,-
4 cl	Myslivec	40,-
4 cl	Becherovka	50,-
4 cl	Slivovice	55,-
4 cl	Finská vodka	50,-
4 cl	Fernet stock, Fernet stock citrus	50,-
4 cl	Jägermeister	55,-
4 cl	Dynybyl gin	50,-
4 cl	Brentzen	50,-
4 cl	Beefeater gin	70,-
4 cl	Bacardi rum	60,-
4 cl	Baileys	60,-
4 cl	Tequila	60,-
4 cl	Metaxa*****	60,-
4 cl	Grants.....	85,-
4 cl	Four Roses	85,-
4 cl	Jameson	85,-
4 cl	Tullamore Dew	85,-
4 cl	Martel VS.....	90,-
4 cl	Black + White	90,-
4 cl	Jim Beam	90,-
4 cl	Jack Daniels	100,-
4 cl	Ballantines	90,-
4 cl	Hennessy VS	90,-
4 cl	Hennessy VSOP.....	150,-
4 cl	Johnie Walker	90,-
4 cl	Johnie Walker Black label.....	150,-



Ceny jídel a nápojů dohodou.

K jídlům připočítáváme couvert v hodnotě 10,-Kč.

Ředitel hotelu: Ing. Jan Postránský Ústí nad Labem dne 1.1.2009

Die Preise der Speisen und Getränke sind abgesprochen.

Zu den Speisen berechnen wir das Kuvert im Wert von CZK 10,-.

Hoteldirektor: Ing. Jan Postránský Ústí nad Labem GVBB, am 1.1.2009

Prices of dished and drinks are contractual.

We add cover charge at the amount of CZK 10, - to the dishes.

Hotel director: Ing. Jan Postránský Ústí nad Labem on 1.1.2009