

# Květáková a lišková sezóna v „Hostinci u Velryby“



- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 99 | Čerstvý květák s<br>holandskou omáčkou a brambory   | 8,30 €  |
| 90 | Čerstvý květák obalovaný a smažený,<br>k tomu holandská omáčka a brambory   | 9,20 €  |
| 91 | Čerstvý květák se šunkou a zapečený se sýrem,<br>k tomu holandská omáčka a brambory                               | 11,10 € |
| 93 | Hovězí jazyk s rozpuštěným máslem, k tomu čerstvý květák<br>s holandskou omáčkou a brambory                       | 11,70 € |
| 97 | Toast liška<br>(2 plátky toastu s lososovou šunkou a liškami, zapečené se sýrem)                                  | 7,90 €  |
| 98 | Široké nudle s čerstvými liškami<br>v šunkovo-smetanové omáčce  | 9,90 €  |
| 92 | Vepřový řízek, k tomu čerstvé lišky v šunkovo-smetanové omáčce,<br>čerstvý květák s Holandskou omáčkou a brambory | 13,90 € |
| 96 | Pečený filet z platýze na širokých nudlích s čerstvými liškami<br>v šunkovo-smetanové omáčce                      | 14,50 € |
| 89 | Porce čerstvých lišek v šunkovo-smetanové omáčce  | 4,20 €  |



*Výchova je vše. Broskev bývala kdysi hořkou mandlí, a květák není nic jiného, než hlávká zelí s akademickým vzděláním.*

Mark Twain (Americký spisovatel 30.11.1835 - 21.04.1910)

## Polévky a předkrmy

112	Chlebová polévka s česnekem a pepřem <sup>A)C)G)D)</sup>	3,40 €
109	Pórek sýr polévka (veg.) <sup>A)C)G)D)</sup>	3,60 €
213	Vogtlandská houbovka	3,70 €
105	Pečený Camembert s brusinkami, k tomu toast <sup>15)</sup>	5,50 €
100	Jemné kořeněné vepřové maso <sup>1)</sup> zapečené se sýrem <sup>1)</sup> citron a toast <sup>15)</sup>	5,50 €

## Saláty

300	Malý míchaný salátový talíř	4,80 €
364	Šopský salát (kostičky rajčat, kostičky okurek, sýr Feta) <sup>G)</sup>	5,80 €
363	Salátový talíř "Šumění moře" (Míchaný salát, tuňák, vejce, cibule a Syltský dressing)	6,90 €
368	Salátový talíř „Velryba“ (velký salátový talíř s bramborovými kapsičkami <sup>17)</sup> a mozzarellovými tyčinkami <sup>16), 20)</sup> , obalované žampionové hlavičky)	8,40 €

k tomu nabízíme následující dresingy:

- jogurtový dresing <sup>16)17)</sup> -Balsamico dresing <sup>1)15)</sup> -francouzský d.
- ocet /olej



**K** přípravě dobrého salátu je potřeba čtyř charakterů: **hýřuce** pro olej, **lakomce** pro ocet, **moudrého** pro sůl, **blázna** pro pepř.

**François Coppée**, francouzský básník

# Vogtlandská kuchyně

213	<i>Talíř houbovky</i> (Vogtlandská houbová polévka)	3,70 €
251	<i>Pečené knedle<sup>1)2)3)</sup> a brusinky</i> (Bramboráčky s brusinkami)	5,60 €
250	<i>Chlupaté knedlíky<sup>1)2)3)</sup> a houbovka</i> (Knedlíky s vogtlandskou houbovou polévkou)	5,80 €
252	<i>Koule s houbovkou</i> (Knedlíkové těsto s cibulkou a uzeným špekem <sup>2)3)9)</sup> dozlatova upečené, k tomu houbová polévka)	7,40 €
369	<i>Sulc s pečenými bramborami, k tomu ocet/olej nebo remuláda<sup>2)</sup></i> (Vepřový sulc s pečenými bramborami)	8,70 €
258	<i>Svíčková pečínka s červeným zelím s jablky a chlupaté knedlíky<sup>1)2)3)</sup></i> (Vogtlandská pečínka s červeným zelím s jablky a knedlíkem)	11,90 €
261	<i>Hovězí závitky s červeným zelím s jablky a pečené knedle<sup>2)3)</sup></i> (Hovězí roláda s červeným zelím s jablky a bramboráčky)	13,10 €

*Ti, jež maso nejvíc haní, vždy největší kusy volí.*

*Německé přísloví*

## a jako dezert:

319	<i>Brusinkový kompot se šlehačkou</i>	3,20 €
-----	---------------------------------------	--------

### Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny: Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky po 1,50 €, a pro nudle Pesto 3,40 €

## Steakový a řízkový lístek

158 Pečínka se zapékanými brambory <sup>16)J)</sup> 10,90 €  
(Vepřový stejk s hořčicí a smaženou cibulí, k tomu zapékané brambory)

165 Vepřový řízek „na Vídeňský způsob“,  
k tomu zeleninka na másle a brambory 11,20 €  
(obalovaný vepřový řízek)

Není nutno ležet na pánvičce,  
aby se mohlo psát o řízku.

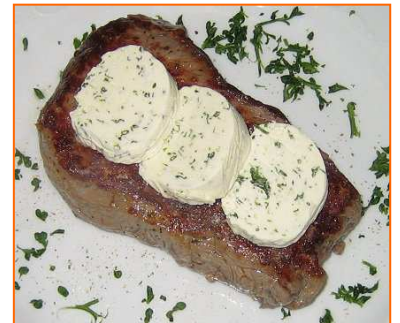
Maxim Gorki

159 Vepřový biftek s paprikovým salámem, Jalapeños a  
čili sýrem <sup>1)</sup>, zapečené, k tomu bramborové špalíčky <sup>1)19)</sup> (ostrý) 12,30 €

178 Vepřová panenka s kořeněným masem <sup>1)</sup>  
zapečené se sýrem <sup>1)17)</sup> k tomu hranolky <sup>4</sup> 13,30 €

174 Biftek s bylinkovým máslem  
a krokety <sup>21)</sup> 16,50 €

161 Hovězí biftek s čerstvým česnekem,  
(česnek „Barettas Sunshine“ od Detlefa Kittelmannna, Zwota),  
k tomu hranolky Steakhaus <sup>2)16)17)21)A)C)G)J)</sup> 16,70 €



173 Rumpsteak na ochucených nudlích  
s parmezánem 16,90 €

*Plné břicho snadno diskutuje o půstu.*

*Hieronimus*

### Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny: Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky po 1,50 €, a pro nudle Pesto 3,40 €

## Rybí speciality

- 103 *Matjesové filety „po selsku“, >>2 Matjesové filety s remuládou a pečenými bramborami <<* 9,30 €  
(Matjesy jsou obzvlášť jemní slanečci, kteří zrálí pomocí enzymů v solném nálevu. Původní výrobní proces byl vyvinut již ve středověku v Holandsku. Používání jsou sledi, kteří jsou loveni od konce května do začátku června v Severním moři v Dánsku nebo Norsku, před počátkem doby tření. V tu dobu mají relativně vysoký podíl tuku (více než 15 %) a jikry nebo mlíčí ještě nejsou vyvinuty.)
- 140 *Pstruh „Mlynářka“ s rozpuštěným máslem, k tomu červené zelí s jablky a brambory* 12,60 €  
(Dle způsobu života se dělí pstruzi na tři druhy, stěhovavý pstruh mořský, sladkovodní druhy pstruhů mořských a pstruh potoční. Německý název „Forelle“ je v této formě doložen od šestnáctého století.)
- 141 *Filety štiťníka červeného s jarní zeleninou s vinnou omáčkou a country brambory <sup>A)D)L</sup>* 14,10 €  
(ryba candátového typu)
- 136 *Pečený filet candáta, k tomu ochucené nudle a bylinková holandská omáčka* 15,10 €  
Candát je v němčině zván mnoha jmény - Sander, Schill, Hechtbarsch, Zafinmaul nebo Fogasch, patří do rodiny okounů. Je největším sladkovodním druhem žijícím v Evropě. Žije od povodí Rýna až k Uralu a ve východní Asii v severozápadním Turecku a kolem Kaspického moře. Candáti se vyskytují také v bračtiských vodách podél celého Baltského moře.

*Má-li ti jídlo dobře prospěti, musíš při něm vesel býti.*

*Německé přísloví*

### Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny: Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky po 1,50 €, a pro nudle Pesto 3,40 €

## Dá se to i bez masa

251	Pečené knedle <sup>1)2)3)</sup> a brusinky (Bramboráčky s brusinkami)	5,60 €
122	Country brambory s bylinkovým tvarohem a salátovou přílohou (veg.) <sup>9)</sup>	7,10 €
117	Bramborová pánev se sušenými rajčaty a cibulkou <sup>3)17)</sup>	7,60 €
119	Dušená okurka se širokými nudlemi <sup>20)</sup>	7,70 €
124	středomořská grilovaná zelenina s country bramborami a cibulkou (vegan) <sup>A)J)</sup>	6,90 €
118	Taštičky z pšeničné krupice plněné pórkem, cibulkou a špenátem, k tomu bylinková omáčka <sup>1)2)3)20)A)C)</sup>	9,90 €

## Seniorský talíř

294	Vepřový řízek „po Vídeňsku“, k tomu zeleninku na másle a brambory	9,80 €
231	Svíčková pečeně s červeným zelím s jablky a vogtlandský knedlík <sup>1)2)3)</sup>	9,20 €

*Jez se svým přítelem, ale nedělej s ním obchody.*

*Arménské přísloví*

### Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny: Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky po 1,50 €, a pro nudle Pesto 3,40 €

## Vydatné držet se od 15 hodin

350	Vuřt s chlebem <sup>2)3)4)</sup>	2,10 €
351	1 pár Vídeňských párků s chlebem <sup>2)3)4)</sup>	2,60 €
358	Curry párek s hranolkou <sup>2)3)4)A)C)E)J)K)</sup>	4,60 €
352	Toast „Hawai“ <sup>(1)3)16)17)20)</sup> (2 plátky toastu se šunkou, ananasem zapečené se sýrem)	5,40 €
370	Selská snídaně <sup>2)4)9)</sup>	8,10 €
95	Dřevorubecský talíř s máslem a chlebem <sup>2)4)9)</sup> (vuřt, šunka a plátky sýrový nářez)	8,30 €
388	Tatarák se žloutkem, máslo a chléb	9,10 €

Člověk musí být nejprve hladový,  
pak sáhne po chlebu.

Gustav Theodor Fechner

## Zmrzlinové poháry

- 398 Dětský zmrzlinový pohár „Trpasličí nos“ (vanilková zmrzlina, mandarinky, čokoládová omáčka a šlehačka)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 3,50 €
- 397 Dětský zmrzlinový pohár „Pestrý“ (ovocná zmrzlina, Lentilky, jahodová omáčka a šlehačka)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 3,90 €
- 393 „Trio“ (čokoláda, vanilka, jahoda po 1 kopečku a šlehačka)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 3,60 €
- 395 „Horké a studené“ (vanilková zmrzlina s horkými malinami a šlehačkou)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 5,10 €
- 394 „Mandarinka“ (čokoládová a vanilková zmrzlina, vaječný likér, mandarinky a šlehačka)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 5,20 €
- 390 „Schwarzwaldská třešeň“ (vanilková a čokoládová zmrzlina, desertní třešně, třešňový likér a šlehačka)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 5,50 €
- 396 Třešňový pohár „Amarena“ (vanilková zmrzlina, ořechová zmrzlina, pistáciová zmrzlina, dezertní třeště, Amaretto a šlehačka)<sup>1) 16) 20) 21)</sup> 6,30 €
- 399 „Jogurtovo-malinová královna“ (jogurtová zmrzlina, vanilková zmrzlina, přírodní jogurt, maliny a šlehačka)<sup>1) 16) 17) 21)</sup> 6,50 €



## Krom toho

- 329 Jablkový závin s vanilkovou zmrzlinou a se šlehačkou<sup>1) 16) 17) 21)</sup> 5,40 €
- 339 Ledová káva<sup>1) 14) 20)</sup> 3,50 €
- 234 Ledová čokoláda<sup>1) 10) 16) 21)</sup> 3,50 €

Je potřeba tělu udělat dobře,  
aby duše měla chuť tam bydlet  
Winston Churchill

...a vždy čerstvě upečené domácí zákusky



## Nápoje k dezertu

<i>Šálek kávy</i> <sup>14)</sup>	1,80 €
<i>Konvička kávy</i> <sup>14)</sup>	3,20 €
<i>Šálek kávy bez kofeinu</i>	1,70 €
<i>Konvička kávy bez kofeinu</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i> <sup>1)10)16)19)20)21)</sup>	2,40 €
<i>Espresso</i> <sup>14)</sup>	1,80 €
<i>Bílá káva</i> <sup>14)</sup>	2,10 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>14)</sup>	2,90 €
<i>Sklenka čaje</i> (černý čaj, ovocný čaj, bylinkový čaj, mátový čaj, šípkový čaj heřmánkový čaj nebo zelený čaj)	1,40 €
<i>Svařené víno</i>	2,50 €
<i>Svařené víno s Amarettem</i>	3,50 €
<i>Vaječný punč, punč z pečeného jablka nebo horké meruňky</i>	3,10 €
<i>Grog</i>	3,30 €
<i>Myslivecký čaj(Stroh) s hnědým cukrem</i>	3,50 €
<i>Šálek mléka</i>	1,20 €
<i>Šálek kaka</i> <sup>10)21)16)</sup>	1,40 €
<i>Konvička kaka</i> <sup>10)21)16)</sup>	2,80 €
<i>Ledová káva</i> <sup>14) 1) 20)</sup>	3,50 €
<i>Ledová čokoláda</i> <sup>10)21)16)1)</sup>	3,50 €

Když je ti zima, čaj tě ohřeje.  
Když jsi rozpařen, ochladí tě.  
Když jsi zachmuřen, rozveselí tě.  
Když jsi rozčilen, uklidní tě.

William Ewart Gladstone

# Nealkoholické nápoje

## Ovocné šťávy 100% podíl ovoce

Jablečná, pomerančová, citrusová, multivitaminová  
rajčatová s mořskou solí,

0,2 l 2,00 €

## Ovocné nektary

banánový min. 25% obsaží ovoce, višňový min. 50% obsaží ovoce.  
jahodový<sup>20</sup>min. 30% obsaží ovoce, qualitätschii<sup>3</sup>16)17)20)min. 30% obsaží ovoce.

0,2 l 2,20 €

## Z Bad Brambachových minerálních pramenů

Cola<sup>1</sup>14)16)17)

0,2 l 1,90 €

Cola<sup>1</sup>14)16)17)

0,4 l 3,30 €

Cola<sup>1</sup>14)16)17)

0,5 l 3,90 €

Pomerančová limonáda<sup>1</sup>3)14)16)17)20), citrónová limonáda<sup>1</sup>6)17)

0,2 l 1,90 €

Pomerančová limonáda<sup>1</sup>3)14)16)17)20), citrónová limonáda<sup>1</sup>6)17)

0,4 l 3,30 €

Pomerančová limonáda<sup>1</sup>3)14)16)17)20), citrónová limonáda<sup>1</sup>6)17)

0,5 l 3,90 €

Jablečný střík

0,2 l 1,90 €

Jablečný střík

0,4 l 3,30 €

Jablečný střík

0,5 l 3,90 €

Minerálka Gourmet (perlivá, mírně perlivá, neperlivá)

0,25 láhev 1,90 €

Minerálka Gourmet (perlivá, mírně perlivá, neperlivá)

0,75 láhev 3,50 €

Tonic Gourmet<sup>10</sup>13)16)17)

0,25 láhev 2,20 €

Ginger Ale Gourmet<sup>1</sup>10)16)17)

0,25 láhev 2,20 €

Bitter Lemon Gourmet<sup>3</sup>10)13)16)17)18)

0,25 láhev 2,20 €

# Piva

## Naše sudové:

Wernesgrüner světlý ležák

0,25 l 2,20 €

Wernesgrüner světlý ležák

0,4 l 2,90 €

Radler (Wernesgrüner světlý ležák  
a citrónová limonáda<sup>1</sup>6)17)

0,25 l 2,20 €

Radler (Wernesgrüner světlý ležák  
a citrónová limonáda<sup>1</sup>6)17)

0,4 l 2,90 €

Benediktinské kvasnicové

0,5 l 3,50 €

Benediktinské kvasnicové

0,3 l 2,50 €

## Lahvová piva:

Wernesgrüner (nealko)

0,33 l 2,40 €

Benediktinské kvasnicové nealko

0,5 l 3,30 €

Benediktinské kvasnicové černé

0,5 l 3,30 €

Köstritzer černé pivo

0,5 l 3,10 €

Köstritzer černé pivo

0,33 l 2,40 €

Sternquell světlý ležák

0,5 l 3,10 €

## Lihoviny

	2 cl	4 cl
<i>Wiltliener Goldkrone - brandy</i>	1,40 €	2,20 €
<i>Třešňový likér</i>	1,20 €	2,20 €
<i>Kümmerling 2cl láhev</i>	1,30 €	
<i>Underberg 2cl láhev</i>	1,30 €	
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Ovocná pálenka</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Williams Christ-hruškovice</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Malteser</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Jägermeister</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Fernet Branca</i>	1,60 €	3,00 €
<i>Jack Daniels</i>	1,90 €	3,60 €

## Speciality domu

<i>Hammerburschen bylínný likér</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Borůvkový likér</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Jeřabinové kapky červené</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Jeřabinové kapky bílé</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Original Stöss- světlý hořký</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Grubenfeuer (podává se hořící)</i>	1,70 €	

## *Přidavné látky v jídle a v nápojích*

- 1) *barviva*
- 2) *konzervační látky*
- 3) *antioxidační látky*
- 4) *zesilovač chuti*
- 9) *se sladidlem nebo sladidly*
- 10) *s druhem cukru nebo druhy cukrů*
- 11) *obsahuje aspartam*
- 13) *obsahující chinin*
- 14) *obsahující kofein*
- 15) *regulátor kyseliny Natriumnitrat*
- 16) *aroma*
- 17) *regulátor kyselosti*
- 18) *limonádová základní látka*
- 19) *oddělovací látka*
- 20) *stabilizátor*
- 21) *emulgátor*

- A) *obiloviny obsahující lepek*
- B) *korýši a výrobky z nich*
- C) *vejce a výrobky z nich*
- D) *ryby a výrobky z nich*
- E) *burské ořechy a výrobky z nich*
- F) *sojové boby a výrobky z nich*
- G) *mléko a výrobky z něj*
- H) *ovoce se slupkou a výrobky z něj*
- I) *celer a výrobky z něj*
- J) *hořčice a výrobky z ní*
- K) *sezamové semínko a výrobky z něj*
- L) *oxid siřičitý a siřičitany*
- M) *vlčí bob a produkty z něj*
- N) *měkčíjší a výrobky z nich*

