



Domácí pivovarské speciality k pivu Hausgemachte Spezialitäten zum Bier

- 1 ks **Nakládaný hermelín s česnekem a brusinkami** 89 Kč / 3,5 €
Marinierter Käse mit Knoblauch und Preiselbeeren
- 100 g **Františkův domácí třený pivní sýr s topinkami a česnekem** 99 Kč / 3,9 €
CHEF TIP *Hausgemachter Bierkäse mit Röstbrot*
- 2 ks **Kořeněné matjesy s cibulkou** 69 Kč / 2,8 €
Gewürzter „Matjes“ mit Zwiebel
- 1 ks **Nakládání utopenci s cibulkami** 79 Kč / 3,1 €
Traditionelle Essigwurst mit Zwiebel
- 100 g **Nakládané olomoucké tvarůžky s feferonkami, bílou a červenou cibulkou** 89 Kč / 3,5 €
CHEF TIP *Eingelegter, aromatischer Käse mit Pfefferoni und Zwiebel*
- 2 ks **Pečené buřty v tmavém čertáckém pivu** 99 Kč / 3,9 €
CHEF TIP *Typische Böhmsche Bratwurst in Biersosse*
- 2 ks **Pikantní harrachovské pivovarské klobásky s hořčicí, křenem a feferonkami** 119 Kč / 4,7 €
Würzige harrachovsche Bierwurst mit Senf, Kren und Pfefferoni
- CHEF TIP** **Hovězí tataráček s topinkami 80 g / 150 g** 119 Kč / 189 Kč
Tartarsteak (Rindfleisch roh) 4,8€ / 7,6€ mit geröstetem Brot



Ilustrační foto

Polévky / Suppen

- 0,4l **dle denní nabídky** 49 Kč – 69 Kč
Tagessuppe 2,0 € – 2,7 €
- 0,4l **Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky** 59 Kč / 2,4 €
Starke Rinderbrühe mit Leberknödel
- 0,4l **Staročeská česnečka se sýrem a šunkou** 59 Kč / 2,4 €
CHEF TIP *Altböhmische Knoblauchsuppe*
- 0,4l **Kulajda podávaná v pivovarském chlebu** 79 Kč / 3,10 €
CHEF TIP *Dillsuppe im Brottopf serviert*

Jestliže při placení neobdržíte účet z registrační pokladny nejste povinni konzumaci uhradit. Děkujeme. Falls Sie beim Bezahlen keine offizielle Rechnung aus der Registrierungskasse erhalten, sind Sie nicht verpflichtet, Ihre Konsumation zu begleichen. Danke

Tradiční česká kuchyně Traditionelle Böhmsche Küche

- 120 g **Moravský vrabec s houskovými, bramborovými knedlíky podávaný s červeným zelím** 149 Kč / 5,9 €
Gebratene Schweinefleischstücke mit Rotkraut und Kartoffelknödel
- 120 g **Pivovarský guláš s cibulkou a houskovými knedlíky** 149 Kč / 5,9 €
CHEF TIP *Rindergulasch mit Semmelknödel*
- 120 g **Pečená vepřová plec s bramborovými knedlíky a dušeným zelím** 149 Kč / 5,9 €
Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
- 150 g **Svíčková na smetaně s houskovými knedlíky** 169 Kč / 6,8 €
CHEF TIP *Lendenbraten in Rahmsosse und Semmelknödel*



Ilustrační foto

Ostatní a dětská jídla / Andere-und-Kindergerichte

- 120 g **Smažený sýr s vařenými bramborami, tatarská omáčka** 149 Kč / 5,9 €
Panierter Käse mit Kartoffeln und Tartarsauce
- 100 g **Hovězí maso v rajské omáčce, houskové knedlíky** 129 Kč / 5,2 €
Rindfleisch in Tomatensoße mit Semmelknödel

Saláty / Salate

- 250 g **Míchaný zeleninový salát s červenou řepou a hořčičným dresingem** 89 Kč / 3,5 €
Gemüsesalat mit roten Rüben und Senfsauce

Dezerty / Dessert

- 1 ks **Domácí jablkový závin se šlehačkou** 59 Kč / 2,3 €
Apfelstrudel mit Schlagsahne
- 2 ks **Domácí palačinky s ovocem a šlehačkou** 99 Kč / 4,1 €
CHEF TIP *Pfannkuchen mit Obst und Schlagsahne*



Ilustrační foto

VÍTE, CO U NÁS
PIJETE?
PIVO ROKU
2011 a 2012



WISSEN SIE WAS SIE
BEI UNS TRINKEN?
DAS BIER DES
JAHRES 2011 + 2012

HARRACHOVSKÉ KVASNICOVÉ PIVO

Vaříme pivo podle tradiční receptury z několika druhů sladovnického ječmene a kombinací více druhů chmele. Používáme neupravenou vodu z horského pramene (s více jak stoletou tradicí), která je měkká a kyselá, bez jakýchkoliv příměsí, těžkých kovů a dalších škodlivin. Pivo po uvaření zhruba 7 až 10 dnů kvasí, potom 1 až 3 měsíce zraje v ležáckých tancích a až poté je podáváno ke konzumaci. Pivo obsahuje pouze přírodní látky (pektiny, kvasinky, cukr, soubor vitamínů), což v celkovém spojení působí velmi blahodárně na lidský organismus. Naše pivo je proto mimořádně zdravé, neničíme jeho složky ani filtrace ani pasterizací. Světlý ležák František zvítězil dvakrát za sebou v prestižní soutěži pivo roku (2011 a 2012).

Přejeme Vám dobrou chuť s tradičním pivovarským pozdravem:
DEJ BŮH ŠTĚSTÍ!



GESUNDES HEFEBIER

Wir kochen das Bier nach einer alter Rezeptur u. von mehreren Sorten erlesener Gerste mit der Kombination verschiedener Arten von Hopfen. Wir benutzen reines Quellwasser von einer Bergquelle (mehr als 100 Jahre alt), welche weich, sauer, nicht eisenhaltig ist u. keine weitere Stoffe enthält. Das Bier gärt nach dem Kochen 7-10 Tage, reift dann 1-3 Monate in Kupferkesseln. Erst dann wird das Bier unseren Gästen angeboten. Das Bier enthält: Naturstoffe (Pektin, Gärmittel, Zucker, bestimmte Vitamine), die im Zusammenhang gut auf den menschlichen Organismus wirken. Weil unseres Bier nicht filtrierte u. nicht pasteurisiert ist, ist es für den Organismus außerordentlich gesund. Helles Bier František Gewinner im Wettbewerb 2011 + 2012.

Wir wünschen : Zum Wohl u. wir verabschieden uns mit dem Bierbrauergruß :
GOTT GEBE UNS GLÜCK!

