

Zvěřinové hody

Čtvrtek 26. 2. – neděle 1. 3. 2026

Studený předkrm

Zvěřinová paštika s brusinkovo-cibulovou marmeládou, náš chléb 129,-

Polévky

Zvěřinová gulášovka s masem, bramborem a pravými hříbkami 79,-

Bažantí vývar s knedlíčky z kachních jater, kořenová zelenina a nudle 89,-

Teplý předkrm

Trhané jelení maso v bramborovém knedlíku, povídková omáčka a smažená cibulka 145,-

Hlavní zvěřinové chody

Kančí pečené maso na česneku a bylinkách, červené zelí s rozinkami a skořicí, silný výpek, bramborový knedlík a smažená cibulka 295,-

Kančí kýta se šípkovou omáčkou a kynutý knedlík 295,-

Srncí gulášek s karlovarským knedlíkem a červenou cibulí 295,-

Dančí řízečky z kýty naložené v tymiánu smažené v panko strouhance, bramborový salát s naší majonézou 325,-

Mufloní ragú na červeném víně s kořenovou zeleninou, bylinkami a ostružinami, silná redukováná omáčka a bramborové krokety v sezamové strouhance 325,-

Jelení kýta na smetaně, brusinky, šlehačka a kynutý knedlík 345,-

 **Jelení steak z hřbetu** (sous-vide), smetanová omáčka ze zeleného pepře, naše hranolky, trhaný salátek s ovocnou zálivkou Vinaigrette 485,-



K dobré zvěřině doporučujeme sklenku červeného vína



0,1l **Alibernet 2023** 59,-
Vinařství Zdeněk Fridrich, pozdní sběr, suché, vinař. obec Vracov, trať Vinohrady u Panny Marie, alk. 13,5%

0,1l **Malbec 2022** 79,-
Vinařství Štěpán Maňák, výběr z hroznů, barrique, suché, vinař. obec Hýslý, trať Hýselská hora, alk. 13,5 %

Rádi Vám přineseme celou láhev nebo kompletní vinný lístek.

Ostatní pokrmy

Kuřecí řízek v trojobalu a bramborový salát s naší majonézou 279,-

 Kuřecí řízek „na přírodno“, vařené brambůrky Grenaille a salátek 279,-

Brynzové halušky s opečenou cibulkou (na přání navíc opečená slaninka) 215,- (+30,-)

Dezerty od našich kuchařek

Čokoládová špička s naším vaječným likérem (ve skleničce) 125,-

Smaragdový samet (dort s bílou čokoládou, špenátem a jahodovou náplní) 145,-

Odneste si domů

1 kg Zvěřinové klobásky z naší udírny 345,-

150 g Oplatky lázeňského typu v krabičce Bukovanský mlýn 75,-

Dále doporučujeme **regionální piva Mlynářský ležák a Bukovanský jantar** ve skle (0,75 l), **odrůdová vína** z Bukovanského mlýna a naše **využené, masové a zabíjačkové produkty**.

Pokrm pro Vás připravil kolektiv kuchyně pod vedením šéfkuchaře Zdeňka Duroně. V restauraci se o Vás stará tým servisu pod vedením provozní vedoucí Dagmar Koutné.

Upozorňujeme naše vážené hosty, že během gastronomických akcí není z provozních ani hygienických důvodů možné navštěvovat restauraci se psy.

Informace o obsažených alergenech v jednotlivých pokrmech poskytne servis na požádání.

