

## PŘEDKRMY - STARTERS - VORSPEISEN

**Caprese** - *Mozzarella s rajčaty a čerstvou bazalkou* 130,-

**Caprese** - *Mozzarella with tomatoes and fresh basil*

**Caprese** - *Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum*

**Jihočeské bramborové placky** se škvarky, česnekový dip 130,-

**South Bohemian potato fritters** with cracklings and garlic dip

**Südböhmische Kartoffelpuffer** mit Grammel und Knoblauchdip

**Škvarková pomazánka** s cibulí a opečeným chlebem 130,-

**Crackling spread** with onions and toasted bread

**Grammelaufstrich** mit Zwiebeln und geröstetem Brot

**Smažené cibulové kroužky** s česnekovým dipem 130,-

**Fried onion rings** with garlic dip

**Frittierte Zwiebelringe** mit Knoblauchdip

## POLÉVKY - SOUPS - SUPPEN

**Hovězí vývar** s masem, zeleninou a nudlemi 80,-

**Beef broth** with meat, vegetables and noodles

**Rindssuppe** mit Fleisch, Gemüse und Nudeln

**Denní polévka /Soup of the day/ Tagessuppe 80,-**

## RYBY - FISH - FISCH

**Filet z čerstvého pstruha** na grilu 350,-

*s bylinkovým máslem, brambory s petrželkou*

**Grilled trout fillet** with parsley potatoes, herb butter

**Gegrilltes Forellenfilet** mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter

## ČESKÁ KUCHYNĚ – BOHEMIAN CUISINE - BÖHMISCHE KÜCHE

<b>200g Svičková na smetaně</b> , <i>hovězí pečeně na smetaně, špikovaná slaninou, s houskovými knedlíky, brusinkami a šlehačkou</i> <b>Roasted beef with cream sauce</b> <i>served with dumplings, cranberries and whipped cream</i> <b>Rinderbraten mit Rahmsauce</b> , <i>Semmelknödeln, Preiselbeeren und Schlagobers</i>	<b>320,-</b>
<b>200g Hovězí guláš s houskovými knedlíky a cibulí</b> <b>Beef goulash</b> <i>with dumplings and onions</i> <b>Rindergulasch</b> <i>mit Semmelknödeln und Zwiebeln</i>	<b>320,-</b>
<b>220g Konfitované kachní stehno</b> <i>podávané s červeným zelím a bramborovými šiškami</i> <b>Confit duck leg</b> <i>with red cabbage and potato noodles</i> <b>Entenkeule Confit</b> <i>mit Rotkraut und Schupfnudeln</i>	<b>390,-</b>
<b>750g Grilované vepřové koleno</b> , <i>křen, hořčice, chléb</i> <b>Roasted piglet knuckle</b> <i>with horseradish, mustard and bread</i> <b>Gebratenes Eisbein</b> <i>mit Meerrettich, Senf und Brot</i>	<b>420,-</b>
<b>200g Smažený vepřový nebo kuřecí řízek</b> , <i>vařené brambory</i> <b>Fried pork or chicken schnitzel</b> <i>with boiled potatoes</i> <b>Paniertes Schweine oder Hühnerschnitzel</b> <i>mit Salzkartoffeln</i>	<b>320,-</b>

## ŠÉFKUCHAŘ DOPORUČUJE - CHEF'S SUGGESTIONS – DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

<b>240g Kuřecí prso Supreme Sous-vide</b> <i>s glazovanou karotkou, opékané brambory</i> <b>Chicken breast Supreme Sous-vide</b> <i>with glazed carrots</i> <i>and roast potatoes</i> <b>Hähnchenbrust Supreme Sous-vide</b> <i>mit glasierten Karotten</i> <i>und Bratkartoffeln</i>	<b>350,-</b>
<b>200g Vepřová panenka s pepřovou omáčkou,</b> <i>grilovanou zeleninou a opékanými brambory</i> <b>Fillet of pork with pepper sauce,</b> <i>grilled vegetables</i> <i>and roast potatoes</i> <b>Schweinefilet mit Pfeffersauce,</b> <i>gegrilltem Gemüse</i> <i>und Bratkartoffeln</i>	<b>390,-</b>
<b>150g Hovězí burger Black Angus</b> <i>se smaženými cibulovými kroužky</i> <b>Black Angus beef-burger</b> <i>with fried onion rings</i> <b>Burger vom Black Angus Rind</b> <i>mit frittierten Zwiebelringen</i>	<b>380,-</b>
<b>200g Konfitovaná hovězí plec</b> <i>s omáčkou z černého piva</i> <i>a šťouchanými brambory</i> <b>Confit beef chuck tender</b> <i>in dark beer sauce</i> <i>with mashed potatoes</i> <b>Confitierte Rinderschulter</b> <i>in Schwarzbiersauce</i> <i>mit Stampfkartoffeln</i>	<b>390,-</b>
<b>250g Pfeffer steak z hovězí svíčkové</b> <i>s glazovanou karotkou a opékanými brambory</i> <b>Beef tenderloin steak with pepper sauce,</b> <i>glazed carrots</i> <i>and roast potatoes</i> <b>Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce,</b> <i>glasierten Karotten</i> <i>und Bratkartoffeln</i>	<b>750,-</b>
<b>200g Tatarský biftek z hovězí svíčkové</b> <i>s klasickými přísadami a topinkami</i> <b>Steak tartare</b> <i>with its typical side dishes and toasted bread</i> <b>Beef Tatar</b> <i>mit klassischen Beilagen und geröstetem Brot</i>	<b>590,-</b>

## BEZMASÉ POKRMY - VEGETARIAN DISHES – VEGETARISCHE GERICHTE

<b>100g Grilovaný Camembert</b> <i>s brusinkami, grilovanou zeleninou a bagetou</i>	<b>250,-</b>
<b>Grilled Camembert</b> <i>with cranberries, grilled vegetables and baguette</i>	
<b>Gegrillter Camembert</b> <i>mit Preiselbeeren, gegrilltem Gemüse und Baguette</i>	
<b>Tagliatelle s rajčatovým pestem</b> <i>a čerstvou bazalkou</i>	<b>270,-</b>
<b>Tagliatelle with tomato pesto</b> <i>and fresh basil</i>	
<b>Tagliatelle mit Tomatenpesto</b> <i>und frischem Basilikum</i>	
<b>Kroupové rizoto</b> <i>s houbami a parmazánem</i>	<b>250,-</b>
<b>Barley groats risotto</b> <i>with mushrooms and Parmesan</i>	
<b>Gerstenrisotto</b> <i>mit Pilzen und Parmesan</i>	

## SALÁTY - SALADS - SALATE

<b>Míchaný zeleninový salát</b>	<b>110,-</b>
<b>Mixed salad</b>	
<b>Gemischter Salat</b>	
<b>Caesar salát</b> <i>s kuřecím masem, česnekovými krutony a parmazánem</i>	<b>230,-</b>
<b>Caesar - salad</b> <i>with grilled chicken stripes, garlic croutons and Parmesan</i>	
<b>Caesar - Salat</b> <i>mit gegrillten Hühnerstreifen, Knoblauchcroutons und Parmesan</i>	

## PŘÍLOHY - SIDE DISHES - BEILAGEN

<b>Smažené hranolky</b> - French fries - Pommes frites	<b>100,-</b>
<b>Vařené brambory / Pečené brambory</b>	<b>80,-</b>
<b>Boiled potatoes / Roast potatoes</b>	
<b>Salzkartoffeln / Bratkartoffeln</b>	

## DEZERTY – DESSERTS – NACHSPEISEN

<b>Bramborové šišky s mákem</b> Potato noodles with poppy seed <i>and butter</i> Schupfnudeln mit Mohn <i>und Butter</i>	<b>130,-</b>
<b>Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem</b> Small baked yeast dumplings with vanilla cream Dukatenbuchteln mit Vanillecreme	<b>140,-</b>
<b>Lívance s borůvkovou omáčkou, tvarohem a šlehačkou</b> Special Bohemian pancakes <i>with blueberry sauce,</i> <i>curd cheese cream and whipped cream</i> Liwanzen mit Heidelbeersauce, <i>Topfencreme und Schlagsahne</i>	<b>150,-</b>
<b>Čokoládový fondán s višňovou omáčkou a vanilkovou zmrzlinou</b> Chocolate fondant <i>with sour cherry sauce and vanilla ice cream</i> Schokolade Fondant <i>mit Sauerkirschsauce und Vanilleeis</i> (doba přípravy 20 minut / time of preparation 20 min. / Vorbereitungszeit 20 Min.)	<b>180,-</b>

## ZMRZLINA - ICE CREAM - EIS

<b>Míchaná zmrzlina se šlehačkou – 3 kopečky</b> Ice cream variation with whipped cream – <i>3 scoops</i> Gemischtes Eis mit Schlagsahne - <i>3 Kugeln</i>	<b>110,-</b>
<b>Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou</b> Hot raspberries <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i> Heiße Himbeeren <i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<b>150,-</b>
<b>Ledová káva s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou</b> Ice coffee <i>with vanilla ice cream and whipped cream</i> Eiskaffee <i>mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	<b>130,-</b>

## DOMÁCÍ PIZZA – HOME MADE PIZZA – HAUSGEMACHTE PIZZA

<b>Pizza Margherita</b>	<b>210,-</b>
<i>Sýr, rajčata</i> <i>Cheese, tomatoes</i> <i>Käse, Tomaten</i>	
<b>Pizza Prosciutto</b>	<b>250,-</b>
<i>Sýr, rajčata, šunka</i> <i>Cheese, tomatoes, ham</i> <i>Käse, Tomaten, Schinken</i>	
<b>Pizza Diavola</b>	<b>250,-</b>
<i>Sýr, rajčata, salám, paprika, feferonky</i> <i>Cheese, tomatoes, salami, peppers, chilli peppers</i> <i>Käse, Tomaten, Salami, Paprika, Peperoni</i>	
<b>Pizza Quattro formaggi</b>	<b>280,-</b>
<i>Hermelín, eidam, niva, uzený sýr, rajčata</i> <i>Camembert, Eidam cheese, blue cheese, smoked cheese, tomatoes</i> <i>Camembert, Eidamer, Blauschimmelkäse, Rauchkäse, Tomaten</i>	
<b>Pizza alla Casa –</b>	<b>280,-</b>
<i>Sýr, rajčata, šunka, salám, žampiony, paprika, feferonky</i> <i>Cheese, tomatoes, ham, salami, mushrooms, peppers, chilli peppers</i> <i>Käse, Tomaten, Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Peperoni</i>	
<b>Pizza Bianca</b>	<b>280,-</b>
<i>Sýr, mozzarella, zakysaná smetana, česnek, cibule, slanina</i> <i>Cheese, mozzarella, sour cream, garlic, onion, bacon</i> <i>Käse, Mozzarella, Sauerrahm, Knoblauch, Zwiebel, Speck</i>	

**VŠECHNY UVEDENÉ CENY JSOU V KČ VČETNĚ DPH**  
**ALL RATES ARE IN CZK incl. VAT**  
**ALLE PREISE SIND IN CZK incl. MwSt.**

**Jídelní lístek je platný od 1. 6. 2023**  
**The Menu is valid from 1. 6. 2023**  
**Der Speisekarte ist gültig ab 1. 6. 2023**

**Jídelní lístek se seznamem alergenů na vyžádání u obsluhy.**  
**The menu with list of allergens is available**  
**on request by restaurant staff.**  
**Allergenliste auf Anfrage beim Servicepersonal.**



Provozovatel Restaurace Don Julius:  
Zlatý anděl s.r.o, Náměstí Svornosti 11, 381 01 Český Krumlov  
IČ: 63887363, email: [fbd@hotelzlatyandel.cz](mailto:fbd@hotelzlatyandel.cz)  
[www.hotelzlatyandel.cz](http://www.hotelzlatyandel.cz)





# Nápojový lístek - Drinks menu - Getränkekarte

## Teplé nápoje Hot drinks Heisse Getränke

<b>Espresso</b>	<b>70,-</b>
<b>Espresso Lungo</b>	<b>70,-</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>110,-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>90,-</b>
<b>Caffe latte</b>	<b>90,-</b>
<b>Vídeňská káva</b>	<b>90,-</b>
<i>Viennese coffee with whipped cream Wiener Kaffee mit Schlagsahne</i>	
<b>Alžírská káva</b>	<b>120,-</b>
<i>Algerian coffee with egg nog &amp; whipped cream Algerischer Kaffee mit Eierlikör &amp; Schlagsahne</i>	
<b>Irská káva</b>	<b>120,-</b>
<i>Irish coffee with whiskey &amp; whipped cream Irischer Kaffee mit Whiskey &amp; Schlagsahne</i>	
<b>Horká čokoláda</b>	<b>90,-</b>
<i>Hot chocolate - Heisse Schokolade</i>	
<b>Čaj</b> - Tea - Tee	<b>60,-</b>
<b>Grog</b>	<b>90,-</b>
<b>Svařené víno bílé/červené</b>	<b>100,-</b>
<i>Mulled wine white/red Glühwein weiss/rot</i>	
<b>Punč</b>	<b>110,-</b>
<i>Punch - Punsch</i>	

## Nealkoholické nápoje Non-alcoholic beverages Alkoholfreie Getränke

<b>0,3l Džusy</b> - Juices - Säfte	<b>80,-</b>
<b>(Pomeranč, jablko, multivitamin)</b> <i>(Orange, apple, multi-vitamin) (Orange, Apfel, Multivitamin)</i>	
<b>0,33l Coca Cola/Zero</b>	<b>80,-</b>
<b>0,33l Fanta</b>	<b>80,-</b>
<b>0,33l Sprite</b>	<b>80,-</b>
<b>0,4l Domácí ledový čaj</b>	<b>90,-</b>
<i>home made iced tea, hausgem. Eistee</i>	
<b>0,4l Domácí limonáda</b>	<b>90,-</b>
<i>Home made lemonade, hausgem. Limonade</i>	
<b>0,25l Tonic/Ginger Ale</b>	<b>80,-</b>
<b>0,3l Natura™ voda</b>	<b>60,-</b>
<i>Mineral water - Mineralwasser</i>	
<b>0,75l Mattoni/Aquila</b>	<b>90,-</b>

## Piva točená - Draught beer Fassbier

<b>0,3l Budvar 33 lager</b>	<b>70,-</b>
<b>0,5l Budvar 33 lager</b>	<b>90,-</b>

## Piva lahvová - Bottled beer Flaschenbier

<b>0,5l Budvar tmavý</b>	<b>90,-</b>
<i>Budvar dark - Budvar dunkel</i>	
<b>0,33l Nealkoholické pivo</b>	<b>70,-</b>
<i>Non-alcoholic beer - alkoholfreies Bier</i>	

## Vína – Wines - Weine

**0,2l Bílé/červené** 90,-  
*white/red – weiss/rot*

**0,2l Růžové** 110,-  
*rosé*

**0,2l Vinný střík** 80,-  
*Wine spritz with soda*  
*Wein gespritzt mit Soda*

**Širokou nabídku vín  
najdete v naší vinné  
kartě .**

*Please find a large variety of wines  
on our wine list.*

*Weitere Weine finden Sie  
auf unserer Weinkarte.*

## Aperitivy – Aperitifs – Aperitifs

**0,1l Martini Bianco, Rosso,  
Extra Dry** 80,-

**0,05l Campari** 90,-

**0,05l Porto ruby/white** 90,-

## Likéry – Liqueurs – Liköre

**0,04l Jägermeister** 120,-

**0,04l Fernet Stock/citrus**  
110,-

**0,04l Ramazzotti** 110,-

**0,04l Baileys** 120,-

## Vyrobeno v Čechách Czech schnaps Tschechische Schnäpse

**0,04l Becherovka** 110,-

**0,04l Slivovice** 120,-  
*Slivovitz – Sliwowitz*

**0,04l Meruňkovice** 120,-  
*Apricot – Marille*

**0,04l Hruškovice** 120,-  
*Pear – Birne*

## Destiláty – Spirits – Schnäpse

**0,04l Tuzemák** 80,-

**0,04l Vodka Finlandia** 110,-

**0,04l Beefeater gin** 110,-

**0,04l Grappa Barbero** 110,-

## Whiskey & Bourbon

**0,04l Ballantines** 120,-

**0,04l Jameson** 120,-

**0,04l Jack Daniel's** 120,-

## Cognac & Brandy

**0,04l Metaxa 5\*** 110,-

**0,04l Metaxa 7\*** 120,-

**0,04l Hennessy V.S.** 140,-

**0,04l Martell V.S.O.P.** 180,-