



Welcome to our restaurant - Enjoy your meal!

Sehr geehrte Gäste, herzlich Willkommen in unserem Restaurant
und wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit.



Dish of the Day – Hospudka u Vaclava

Speisekarte – Hospudka u Vaclava

Starters / Vorspeisen

100 gr	Pan-fried chicken pieces, served with iceberg lettuce, cherry tomatoes and a basil dressing	65,-
100 g	Hähnchenstreifen auf Eisbergsalat mit Cherrytomaten und Basilikum Dressing, Toast Allerg. 1,7	65,-

Soups / Suppen

0,33 l	Broth with meat, vegetables and noodles	35,-
0,33 l	Brühe mit Fleisch, Gemüse und Nudeln Allerg. 1,3,9	35,-
0,33 l	Home-made garlic soup with croutons and cheese	35,-
0,33 l	Hausgemachte Knoblauchsuppe mit Croutons und geräuchertem Käse Allerg. 1,3,7,9	35,-
0,33 l	Miller's Broth – thick cabbage soup based on clove-flavoured smoked pork stock, served with sour cream.	35,-
0,33 l	Müllerkohlsuppe von geräucherter Fleischbrühe mit Speck und Sauerrahm Allerg. 1,7	35,-

Chicken / Hähnchenfleisch

150 gr	Pan-fried chicken schnitzel, slice of lemon	95,-
150 g	Gebratenes Hähnchenschnitzel, Zitrone Allerg. 1,3,7	95,-
150 gr	Grilled chicken breast with bacon and camembert gratin	155,-
150 g	Hähnchenbrust mit englischem Speck, gratiniert mit Hermelin Allerg. 7	155,-
120 gr	Chicken fillets in a cheese batter	135,-
120 g	Hähnchenschnitzelchen im Käseteig Allerg. 1,3,7,9	135,-
150 gr	Spicy chicken mix rolled in a potato pancake	165,-
150 g	Pikante Hähnchenfleisch-Mischung im Kartoffelpuffer Allerg. 1,3,7,9	165,-

~ All dishes served with a vegetable garnish ~

~ Zu Gerichten servieren wir Gemüse-Verzierung ~

Pork / Schweinefleisch

150 gr	Fried pork cutlet schnitzel, slice of lemon	95,-
150 g	Gebratenes Schnitzel aus Kotelett, Zitrone	95,-
	Allerg. 1,3,7	
200 gr	Pork cutlet steak, served with a fried egg and ham	145,-
200 g	Steak aus Schweinefleischkotelett mit Spiegelei und Schinken	145,-
	Allerg. 1,3	
200 gr	Pork tournedos with mushroom sauce	180,-
200 g	Medaillons aus Schweinefleischfilet mit Pilzsauce	180,-
	Allerg. 1,3,7,9	
200 g	Marinated pork neck	150,-
200 g	Marinierter Schweinenacken	150,-
	Allerg. 10,12	

~ All dishes served with a vegetable garnish ~
~ Zu Gerichten servieren wir Gemüse-Verzierung ~

Fish / Fische

250 gr	Trout meunière, fried in butter with caraway, slice of lemon	150,-
250 g	In Butter gebackene Forelle Müllerin-Art mit zerkleinertem Kümmel, Zitrone	150,-
	Allerg. 1,4,7	
150 gr	Salmon fillet with herb butter, slice of lemon	185,-
150 g	Lachsfilet mit Kräuterbutter, Zitrone	185,-
	Allerg. 4,7,9,10	

~ All dishes served with a vegetable garnish ~
~ Zu Gerichten servieren wir Gemüse-Verzierung ~

Pasta

400 gr	Tagliatelle with chicken, spinach and cream, sprinkled with parmesan	165,-
400 g	Tagliatelle mit Hähnchenfleisch, Spinat und Rahm, gestreut mit Parmesan Allerg. 1,3,7	165,-
400 gr	Tagliatelle with salmon chunks in a cream sauce with dill, slice of lemon	175,-
400 g	Tagliatelle mit Lachsstücke in Rahmsauce mit Dill, Zitrone Allerg. 1,3,4,7,9	175,-

Main dish salads / Große Salate

300 gr	Vegetable salad with chicken pieces and yoghurt dressing, served with toast	130,-
300 g	Gemüsesalat mit Hähnchenstreifen und Joghurt-Dressing, Toasts Allerg. 1,7,9	130,-
300 gr	Vegetable salad with fried cheese croquettes and yoghurt dressing, served with pieces of toast	140,-
300 g	Gemüsesalat mit gebratenen Käsestücke und Joghurt-Dressing, Toasts Allerg. 1,3,7,9	140,-

Meat-free dishes / Fleischfreie Speisen

100 gr	Fried cheese, vegetable garnish	95,-
100 g	Gebratener Käse, Gemüseverzierung Allerg. 1,3,7	95,-
100 gr	Fried "tvarůžky" (Olomouc cheese, very mature and quite strong) vegetable garnish	120,-
100 g	Gebratene OlmützerQuargeln, Gemüseverzierung Allerg. 1,3,7	120,-
200 gr	Fried cheese mix (brie, blue cheese, edam)	135,-
200 g	Gebratene Käse-Variation (Brie, Niva, Edamer) Allerg. 1,3,7	135,-

Children's dishes / Kinderspeisen

75 gr	Fried cheese, chips, home-made Tartar sauce	85,-
75 g	Gebratene Käse, Pommes Frites, hausgemachte Tatarensoße Allerg. 1,3,7,9,10	85,-
75 gr	Fried chicken or pork schnitzel, boiled potatoes	85,-
75 g	Gebratener Hähnchen- oder Schweinefleischschnitzel, gekochte Kartoffeln Allerg. 1,3,7	85,-
75 gr	Chicken breast baked with ham and cheese, chips	85,-
75 g	Mit Schinken und Käse gebackene Hähnchenbrust, Pommes Frites Allerg. 1,7	85,-

~ Children's dishes cost 70 % of their adult equivalent ~
~ Für Kinderportionen anderer Gerichten berechnen wir 70 % des Preises. ~

Sweet dishes / Süßigkeiten

300 gr	Walnut pasties with crème fraiche and honey	95,-
300 g	Nusstäschchen mit Rahm und Honig	95,-
	Allerg. 1,3,7,8	
2 pieces	Flambéed pancakes with vanilla ice-cream, raspberries, absinthe and whipped cream	80,-
2 St.	Flammende Palatschinken mit Vanilleeis, Himbeeren, Absinth und Schlagsahne	80,-
	Allerg. 1,3,7,8	
	Hot raspberries with vanilla ice-cream, absinthe and whipped cream	85,-
	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Absinth und Schlagsahne	85,-
	Allerg. 1,7,8	
	Mixed ice-cream with fruit and whipped cream	65,-
	Eisvariation mit Obst und Schlagsahne	65,-
	Allerg. 1,7,8	

Food to go with beer / Zum Bier

1000 gr	Plate of small fried schnitzels (chicken or pork), gherkins, bread	444,-
1000 g	Schüssel mit gebratenen Schnitzeln (Hähnchen oder Schweinefleischschnitzel), Gurken, Gebäck Allerg. 1,3,7	444,-
1 piece	Toast with a spicy meat mix and cheese	85,-
1 St.	Geröstete Brotscheibe mit pikanter Fleisch-Mischung und Käse Allerg. 1,7	85,-
1,5 pieces	Pickled sausage with onions, bread, rolls	50,-
1,5 St.	„Ertrunkene“ mit Zwiebel (Bockwürste in Essiglösung), Gebäck Allerg. 9	50,-
1 piece	Pickled camembert, bread, rolls	60,-
1 St.	MarinierterHermelin, Gebäck Allerg. 7,9	60,-



Sauces and dressings / Soßen und Dressings

150 gr	Mushroom cream sauce / Rahmpilzsoße Allerg. 1,7,9	35,-
150 gr	Pepper sauce / Pfeffersoße Allerg. 1,7,9,10	35,-
50 gr	Home-made Tartar sauce / HausgemachteTatarensoße Allerg. 7,9,10	20,-
50 gr	Yoghurt dressings (garlic) / Joghurtdressing (Knoblauch) Allerg. 3,7,9	25,-
50 gr	Ketchup / Ketchup Allerg. 1	15,-

Salads / Salate

150 gr	Cucumber salad / Gurkensalat	40,-
150 gr	Tomato salad / Tomatensalat	40,-
250 gr	Mixed salad with tomatoes, cucumber, pepper and iceberg lettuce	55,-
250 g	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika und Eisbergsalat	55,-
250 gr	Salad with tomatoes, cucumber, pepper, iceberg lettuce and Greek cheese	65,-
250 g	Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika und Eisbergsalat mit Balkankäse Allerg. 7	65,-

Side dishes / Beilagen

250 gr	Boiled potatoes with parsley and butter	30,-
250 g	Gekochte Kartoffeln mit Petersilie und Butter	30,-
	Allerg. 7	
250 gr	Mashed potatoes with onions and bacon	35,-
250 g	Gestampfte Kartoffeln mit Zwiebel und Speck	35,-
200 gr	Chips/French fries / Pommes Frites	30,-
200 gr	Spicy potato wedges from the oven / Amerikanische Kartoffeln	35,-
200 gr	Fried potato ducats / Kartoffeldukaten	35,-
250 gr	Steamed rice / Gedünsteter Reis	25,-
	Allerg. 9	
200 gr	Home-made potato pancakes / Hausgemachte Kartoffelpuffer	30,-
	Allerg. 1,3,7,9	
200 gr	Grilled vegetables: courgettes, baby carrots, peppers, red onions, cherry tomatoes	45,-
200 g	Gegrilltes Gemüse – Zucchini, Baby-Karotten, Paprika, rote Zwiebel, Cherrytomaten	45,-
150 gr	Sautéed green beans with bacon and garlic	40,-
150 g	Auf Speck und Knoblauch gerösteten grüne Bohnen	40,-
150 gr	Fresh vegetable garnish	25,-
150 g	Beilage vom frischen Gemüse	25,-
1 ks	Bread, rolls / Gebäck	5,-
	Allerg. 1	

Possible allergens / Allergene

- 1/ Cereals containing gluten and products thereof
- 2/ Crustaceans and products thereof
- 3/ Eggs and products thereof
- 4/ Fish and products thereof
- 5/ Peanuts and products thereof
- 6/ Soybeans and products thereof
- 7/ Milk and products thereof
- 8/ Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
- 9/ Celery and products thereof
- 10/ Mustard and products thereof
- 11/ Sesame seeds and products thereof
- 12/ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg – dried fruits
- 13/ Lupin and products thereof
- 14/ Molluscs and products thereof

- 1/ Glutenhaltiges Getreide
- 2/ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3/ Eier und Eierzeugnisse
- 4/ Fisch und Fischerzeugnisse
- 5/ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6/ Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- 7/ Milch und Milcherzeugnisse
- 8/ Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazie, Macadamianüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9/ Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10/ Senf und Senferzeugnisse
- 11/ Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 12/ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg - Trockenfrüchte
- 13/ Lupinen sowie Erzeugnisse daraus
- 14/ Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

Václav Kadeřábek
Hospůdka u Václava
Pavla Perky 390
664 71 Veverská Bítýška
Tel.: +420 777 171 304
E-mail: vasek.kaderabek@seznam.cz
www.restauraceuvaclava.cz