



Zimní zámecké menu

Něco malého pro začátek

- 80g Hovězí tataráček s hořčičnou majonézou^{1,3,7} 190,-
100g Zámecká šlehaná paštika s brusinkovým rozvarem^{1,7,8} 160,-

Polévky

- 0,3l Hovězí consommé s játrovými knedlíčky^{1,3,9} 90,-
0,3l Tradiční gulášová polévka v kotlíku¹ 90,-

Speciality

- 200g Tafelspitz Františka Josefa I. (4-chodové menu)^{1,3,7,9} 690,-

Z hradní kuchyně

- 150g Grilovaný tuňák s pečenou sezónní zeleninou a máslovou omáčkou^{1,4,7,9} 390,-
250g Konfitované kachní stehýnko se špekovým knedlíkem a kysaným zelím^{1,2,7} 390,-
170g Vepřová panenka sous-vide s hříbkovou omáčkou, br. kaší a rukolou^{1,7} 390,-
1300g Hradní pečené vepřové koleno s hořčicí, křenem a chlebem^{3,7,9,10} 440,-
200g Vysoká roštěná (Striploin) s bramborovo dýňovým pyrém a pepřovou omáčkou 490,-
150g Pomalu tažený hřbet z divočáka s houbovým krupotem a jalovcovou demi glace^{1,3,7,9} 460,-
150g Domácí plněná sekaná s bramborovou kaší a vídeňskou cibulí^{1,3,7,10} 240,-
200g Trhaný salátek s gorgonzolou, ořechy a konfitovanou hruškou^{1,3,7,8} 210,-
80g Dětský kuřízek s máslovou bramborovou kaší^{1,3,7} 160,-

Sladké mámení panny Kláry

- 1ks Čokoládový dort s višněmi^{1,3,7,8} 140,-
1ks Hruškový koláč s badyánovým sirupem^{1,3,7,8} 140,-
1ks Jablečný závin s ořechy a vanilkovou omáčkou^{1,3,7} 140,-
1ks Craquelin plněný žlutkovým krémem s ořechovou zmrzlinou^{1,3,7} 140,-

K pivu a vínu

- 100g Uzeninové prkénko s kyselými cibulkami 140,-
100g Sýrové prkénko s hroznovým vínem^{7,8} 140,-
2ks Topinka s česnekem 30,-

Zámek Zbiroh
Zbiroh 1, 338 08
info@zbiroh.com
www.zbiroh.com



#chateauzbiroh

Krčma
U Rudolfovy kratochvíle
krcma@zbiroh.com
+420 606 719 629