



U RUDOLFOVY
KRATOCHVÍLE

ZÁMECKÉ MENU

NĚCO MALÉHO PRO ZAČÁTEK

80g	Šlehaná zvěřinová paštika, cibulové chutney ^{1,3,7,8}	160,-
60g	Sušená zámecká pečeně, nakládané cibulky, malinová rukola ^{1,3,7}	190,-

POLÉVKA JE GRUNT

0,3l	Hovězí consommé, játrové knedlíčky, zeleninka julienne ^{1,3,7,9}	95,-
0,3l	Zelná polévka s houbami, domácím uzeným a zakysanou smetanou ^{1,7}	95,-

SPECIALITY

200g	Tafelspitz Františka Josefa I. (4-chodové menu) ^{1,3,7,9}	690,-
180g	Hovězí špalíček z roštěné na houbách, bramborové noky ^{1,7}	310,-

Z HRADNÍ KUCHYNĚ

180g	Rybí filátka (dle denní nabídky) s podzimní zeleninou a pečeným citrónem ^{4,9}	390,-
200g	Konfitované kachní stehno s císařským knedlíkem a kysaným zelím ^{1,3,7}	340,-
160g	Jelení medailonky s jalovcovou demi-glace a tradičním krupotem ^{1,9}	490,-
180g	Vepřová panenka sous-vide s hříbkovou omáčkou a bramborovou kaší s rukolou ^{1,7}	390,-
200g	Pomalu pečený vepřový bok se zelnými haluškami a silným výpekem ^{1,3,7,9}	290,-
1300g	Hradní pečené vepřové koleno s hořčicí, křenem a chlebem ^{1,3,7,9,10}	460,-
200g	Spaghetti s hříbkou na bílém víně, sypané parmazánem ^{1,3,7,12}	260,-
250g	Podzimní salátek s pečenou dýní, gorgonzolou a ořechy ^{7,8,9}	280,-
100g	Kuřecí stripsy s bramborovou kaší a trhaným salátkem ^{1,3,7}	190,-

DEZERTY

1ks	Čokoládový dort s višněmi ^{1,3,7,8}	140,-
1ks	Jablečný závin s ořechy a vanilkovou omáčkou ^{1,3,7,8}	140,-
1ks	Blanširovaná hruška ve víně s oříškovým krémem a karamel ^{1,3,7,8,12}	140,-
1ks	Pistáciový dezert s čokoládou ^{1,3,7,8}	140,-

ZÁVĚR VÁS POHLADÍ

120g	Uzeninové prkénko s kyselými cibulkami ^{1,3,7}	140,-
120g	Sýrové prkénko s hroznovým vínem ^{1,3,7,8}	140,-
	Ošatka pečiva ^{1,3,7}	30,-

Platnost od 6.10.2023

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



#CHATEAUZBIROH