

# Vítáme vás

Welcome

Willkommen

Мы рады приветствовать вас

## Švejk restaurant „Na Zámecké“ v Telči



### Švejk Telč

*Z jídelního lístku si můžete objednat od 10:30 do 21:30 hodin.*

**V případě reklamace se neváhejte obrátit na obsluhu. Pokrm lze reklamovat na počátku konzumace, nikoliv po částečném či úplném zkonsumování.**

**MALÝ SNĚDEK K PIVU  
ZWISCHENMAHLZEIT ZUM BIER - ENTREMETS**

**Utopenec s pálivou papričkou nakládaný v octu s cibulí a kořením, zelný salát**

*Sauer eingelegte Wurst mit Peperoni mit Zwiebeln, Essig in würziger Marinade*

*Pickled sausage with hot pepper, pickled onion, spices and mustard*

*Шникачек (сарделька) в уксусном маринаде с луком, горчицей и хлебом*

**1 ks / 60,-**

**Pečené vepřové (kuřecí) maso ve vlastní šťávě podávané ve skle za studena,  
cibule, pečivo**

*Gebackenes Schweinefleisch mit Zwiebelmarmelade und Gepknußsprigem Gebäck*

*Cold served baked pork with onion marmalade and bread*

*Запеченная свинина, подается холодным с луковым мармеладом и хлеб*

**0,15 kg /85,-**

**cena sklenice 15,- při odnesení s sebou**

**Nakládaný hermelín podávaný s topinkou, nebo pečivem**

*Eingelegter Camembert mit Toast oder Gebäck*

*Pickled Hermelin cheese with fried bread or bread roll*

*Маринованный сыр Гермелин (Камамбер) с жареным хлебом или свежей выпечкой*

**1ks 90,-**

**Čerstvé bramborové chipsy s omáčkou ze zakysané smetany a česneku**

*Kartoffelchips mit Sauerrahmsauce*

*Potato crisps with sour cream dip*

*Свежие картофельные чипсы с соусом из сметаны и чесноком*

**0,15 kg / 90,-**

**Opékaná klobáska vyrobená pouze z masa, s křenem a hořčicí a pečivem**

*Wurst (mit Meerrettich und Senf)*

*Grilled sausage (with horseradish and mustard)*

*Колбаска на гриле с хреном, горчицей и хлебом*

**1 ks 0,15 kg /110,-**

**Tatarský biftek z hovězího masa s křupavými topinkami a česnekem  
(podáváme namíchaný)**

*Roastbeef Tatar aus Rindfleisch mit knusprigen*

*gerösteten Brotscheiben und Knoblauch*

*Steak Tartare made from minced fresh and young beef with crispy toast and garlic cloves on the side gemischt serviert, served already mixed)*

*Татарский бифштекс – сырая молотая говяжья вырезка с сырым яйцом, специями и жареным хлебом*

**0,12 kg / 185,-**

**Smažené cibulové kroužky,**

*Gebratene Zwiebelkringel,*

*Fried onion rings,*

*Жареный лук кружочками*

**0,20 kg / 60,-**

**serve from  
15:00 - 21:30**

## **POLÉVKY – SUPPEN - SOUPS**

**Poctivý vývar s masem, kořenovou zeleninou a vaječnými špeclemi**

*Rinderbrühe mit Fleisch geröstetem Wurzelgemüse und Nudeln*

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

*Бульон с мясом и лапшой*

**0,25 l / 50,-**

**Česnečka dle pantáty z Holic – česneková polévka**

**se sýrem a topinkovými krutony**

*Knoblauchsuppe mit Toast und Käse*

*Garlic soup with fried bread and cheese*

*Чесночный суп с сыром и гренками*

**0,25 l / 50,-**

**Polévka dle denní nabídky**

*Suppe nach Tagesangebot, Soup from our daily offer, Суп дня*

**0,25 l / 50,-**

## **TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ TRADITIONELLE BÖHMISCHE KÜCHE – TRADITIONAL CZECH CUISINE**

**Pomalou pečená kachna, zelí, variace knedlíků**

*Gebraten Ente, Kohl, Knödel*

*Duck baked served with cabbage, dumplings*

*Утиная ножка конфи, капуста, кнедлик*

**¼ 0,50 kg / 225,-**

**½ 1 kg / 355,-**

**Svíčková na smetaně podle paní Müllerové – připravená z hovězí kýty,  
kořenové zeleniny a smetany, divoké brusinky, kynutý houskový knedlík**

*Frau Müllers Lendenbraten mit Sahnesoße, Knödel und Preiselbeeren*

*Mrs. Müller's Oven-cooked beef with cream sauce, dumplings and cranberries*

*Говяжья вырезка с соусом из овощей и сливок, кнедликом и брусникой*

**0,2 kg / 180,-**

**Pečené vepřové koleno (bez kosti) dle poručíka Cajhamla**

**Se strouhaným křenem a hořčicí, chléb**

*Eisbein gebraten mit Meerrettich und Senf, Brot*

*Pork backed knuckle with horseradish and bread*

*Печеное свиное колесо без кости с хреном, горчицей и хлебом*

**0,50 kg / 175,-**

## HLAVNÍ CHOD – HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

**Pstruh podle porybného Jareše – pečený pstruh  
s omáčkou ze smetany citronu a kopru**  
*Frische Forelle gebraten mit Butter und Soße,  
Baked fresh trout with butter and sage  
Форель, жареная на масле с лимоном*  
**1 ks / 0,25 kg / 189,-**

**Smažený kuřecí řízek**  
*Panierte Hühnerbrust  
Fried chicken breast schnitzel  
Куриный шницель*  
**0,15 kg 149,-**

**Kuřecí řízek dobrovolníka Marka  
šťavnatý filet z kuřete špikovaný ovčím sýrem s brusinkovou omáčkou**  
*Hühnerbrust mit Schafskäse und Preiselbeersauce  
Chicken breast with sheep cheese cranberry sauce  
Куриная грудка, овечий сыр с клюквенный соусом*  
**0,15 kg / 175,-**



**Restované kuřecí kousky prsou se zeleninou  
na medu a bylinkách**  
*Hähnchenbrust gebraten mitt Gemüse  
auf Honig und Kräutern ,  
chicken breast with vegetables  
on honey and herbs,  
куриная грудка с обжаренными овощами  
на мед и травы,,*  
**0,15 kg / 165,-**

**Smažený vepřový řízek**  
*Paniertes Schweineschnitzel  
Fried pork schnitzel  
Свиной шницель*  
**0,15 kg 149,-**

**Špalíky z vepřové panenky dle Josefa Švejka  
s houbovou omáčkou z lišek**  
*Josef Švejk's Schweinefilet-Medaillons  
Josef Švejk's Pork tenderloin medallions and mushroom sauce  
Кусочки свиной вырезки, завернутые, с грибным соусом*  
**0,2 kg/ 195,-**

**Steak z kotlety mladého vepře se slaninou,  
zelenými fazolkovými lusky a volským vokem**  
*Schweine Steak mit Speck, Spiegelei und Bohnen*  
*Pork steak with bacon and fried egg, garnish*  
*Стейк из свинины с жареным беконом, яйцом и тушеными стручками фасоли*  
**0,2 kg/185,-**

**Pravý vídeňský řízek z telecího masa smažený pozvolna na pánvi,  
divoké brusinky**

*Echte Wienerschnitzel (Kalbfleisch) mit wilden Preiselbeeren*

*Original Wiener schnitzel (veal), cranberries*

*Венский шницель (телятина) с брусникой*

**0,15 kg 259,-**

**serve from  
15:00 - 21:30**

**Telecí roštěná s vídeňskou cibulkou a om  
áčkou z černého piva**

*Rostbraten – Kalb, mit Schwarzbiersauce und gebratener Zwiebel*

*Entrecote steak veal with dark beer sauce and fried onions*

*стейк из телятины с луком и беконом*

**0,2 kg / 275,-**

**Smažený sýr Eidam s tatarskou omáčkou**

*Paniertes Edamer Käse mit Remouladensauce*

*Fried breaded Edam cheese with tartar sauce*

*Жареный сыр с татарским соусом*

**0,1 kg /130,-**

**Dětská jídla, Kindergerichte, Meal for Children, Детские блюда  
(podáváme opravdu pouze dětem)**

**Dětské mini řízky kuřecí smažené  
(hranolky, nebo vařené brambory)**

**Kinderschnitzel (gebratene Hühnerbrust, Pommes-frites oder Kartoffeln)**

*„Baby“ schnitzel (Fried chicken, chips or potatoes)*

*Детский куриный мини-шницель, картофель фри или вареная картошка)*

**0,12 kg/145,-**

**Dětský kuřecí řízek přírodní**

**(přírodní řízek z kuřecích prsíček, vařené brambory nebo rýže)**

*Kinderschnitzel (Hühnerbrust natur, Kartoffeln, kleine Gemüsebeilage)*

*Chicken medallions, potatoes or rice, vegetables*

*Стейк из куриной грудки, вареный картофель или рис, овощи*

**0,12 kg 145,-**





## SALÁTY – SALATE – SALADS

### **Míchaný salát s čerstvou sezonní zeleninou \***

*Gemichtersalat mit Gemüse nach Tagesangebot*  
*salad with seasonal vegetables with our daily specials*  
**0,15 kg / 85,-**

### **s restovaným kuřecím masem a mozzarellou \***

*mit gegrilltem Hähnchenfilet und mozzarella, with grilled chicken fillet and mozzarella*  
**0,3 kg / 185,-**

### **s balkánským sýrem**

*mit mit Feta-Käse, with feta cheese*  
**0,2 kg / 105,-**

**\*tyto saláty podáváme se zálivkou z medu, citronu a olivového oleje**

*These salads are served with a topping of honey, lemon and olive oil*  
*Diese Salate werden mit Honig, Zitrone und Olivenöl Dressings serviert*

## Dezert, Dessert, Dessert, Десерт

### **Zmzlinový pohár se šlehačkou**

*Eisbecher mit Schlagsahne*  
*Ice cream with whipped cream*  
*Мороженое со взбитыми сливками*  
**1 ks 80,-**

### **Medovník**

*Honigkuchen*  
*Honey cake*  
*Торт "Медовник оригинал"*  
**1 ks 65,-**

### **Domácí jablečný štrůdl se šlehačkou**

*Apfelstrudel*  
*Apple Strudel*  
**1 ks 35,-**

## PŘÍLOHY, OSTATNÍ – BEILAGEN – SIDE DISHES

**Máslové brambory s petrželkou, Butterkartoffeln mit Petersilie, Buttered potatoes with parsley**  
**0,2 kg / 45,-**

**Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou, Stampfkartoffeln mit Speck**  
*Mashed potatoes onion and bacon*  
**0,2 kg / 50,-**

**Smažené cibulové kroužky, Gebratene Zwiebelkringel, Fried onion rings**  
**0,20 kg / 60,-**

**Bramborové hranolky, Pommes frites, Chips**  
**0,20 kg / 45,-**

**Opékané brambory ( smažené brambory s mořskou solí a kořením )**  
*Bratkartoffeln , fried potatoes (with sea salt and pepper)*  
**0,2 kg / 45,-**

**Rýže dušená, Gedünsteter Reis, Boiled rice, Рис, приготовленный на пару**  
**0,15 kg / 40,-**

**Košík pečiva, Brotkorb, Bread basket,**  
**0,2 kg / 30,-**

**Výběr knedlíků, Knödelvariationen, Selection of dumplings**  
**0,2 kg /45,-**

**Hořčice,Kečup Senf, mustard,Ketchup**  
**15,-**

**Tatarská omáčka Hellmann´s (balená) Mayonnaisesauce, mayonnaise Hellmann´s**  
**50g 30,-**

**Dip ze kysané smetany a česneku, Sauerrahm mit Knoblauch Sour cream with garlic**  
**30,-**

**Arašidy,Erdnüsse, Peanuts**  
**40,-**

**Chips, Kartoffelchips, Crisps**  
**45,-**

**Pistácie, mandle,Pistazien, Mandeln,Pistachio, almonds**  
**65,-**

**Krabička na jídlo MENU-BOX**  
**5,-**

**Za poloviční porci účtujeme 70% běžné ceny**  
**Uvedené ceny jsou v Kč, hmotnost porce je uvedena v syrovém stavu**

*Für eine halbe Portion wird 70% des üblichen Preises berechnet*

*For a half portion we charge 70% of the listed full price*

*За половинную порцию мы засчитываем 70% обычной цены*

**Informace o přítomnosti alergenů Vám na požádání poskytne obsluha**

*Allergen content will be available at the service*

**Důležité upozornění!**

*Z jídelního lístku si můžete objednat od 10:30 do 21:30 hodin.*

**V případě reklamace se neváhejte obrátit na obsluhu. Pokrm lze reklamovat na počátku konzumace, a ne po částečném nebo úplném zkonsumování!**

**Vaše dotazy, podněty či stížnosti nám prosím zasílejte na e-mail: svejk-telc@seznam.cz, obratem Vám odpovíme a budeme reagovat.**

**Děkujeme předem.**

**Dobrou chuť a příjemné posezení za Švejk restaurant Telč přejí:**

**Jaroslav Kružík a Michal Šalanda**