

Mastal

RESTAURACE – PENZION



Jídelní a nápojový lístek
Menu and drink card
Speise- und Getränkekarte
Меню

VÁŽENÍ HOSTÉ, DEAR GUESTS, LIEBE GÄSTE, УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ

V naší restauraci Maštal se specializujeme převážně na přípravu hovězích steaků z angusu,
ale i steaků kuřecích, vepřových a rybích.

Připravujeme víkendová menu s tradičními jídly české kuchyně a také roštovaná jídla
na otevřeném ohni.

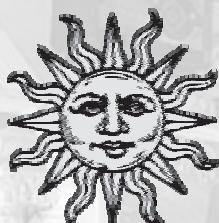
In our restaurant Mastal we are mostly specialized in steaks from Angus beef but also chicken,
pork and fish steaks.

We are making Weekends Menu with traditional dishes of Czech cuisine as well as dishes grilled
on an open fire.

In unserer Gaststätte spezialisieren wir uns auf die Vorbereitung von Beefsteaks vom Angus,
aber auch auf die Steaks vom Huhner-, Schwein- und Fischfleisch. Wir vorbereiten Steaks die Grundsätzlich
vom Grill sind.

Wir bieten traditionelle Gerichte der böhmischen Küche zum Wochenende Menü an.

В нашем ресторане «Maštal» мы преимущественно специализируемся
на приготовлении говяжьих стейков из ангуса, а также куриных, свиных и рыбных стейков.
Мы также предлагаем специальное меню на выходные дни с традиционными блюдами
чешской кухни, а также блюда, приготовленные на решетке на открытом огне.



LEGENDA, LEGEND, LEGENDEN, ЛЕГЕНДА

V domě kdysi býval hostinec "U Slunce". Hostinský Jan byl velmi nedůvěřivý a nevěřil sklep mistrovi
v pivováře. Stále ho obviňoval, že mu dává sudy naplněné jen zpola a stále si u sládka v pivováře stěžoval.

Aby hostinský nebral pivo od někoho jiného, sládek sklep mistra propustil ze služby.

Nevinný muž vyslovil kletbu a hostinský krátce nato uklouzl na schodech do sklepa a pivní sudy se na něho svalily.

Jeho duše nenachází klidu ve věčnosti a občas se v domě objevuje.

This house used to be the location of the tavern "U Slunce". The tavern owner Jan was very untrusting
and didn't trust the cellar-master of the brewery. He constantly accused him of filling his barrels
only half full, and was always complaining at the brewery. To prevent the tavern owner from buying beer
from someone else, he fired the cellar-master. The innocent man laid a curse on the owner, and soon afterwards
the owner slipped on the stairs to his own cellar and was rolled over by beer barrels.

His soul hasn't found peace in eternity, and occasionally he wanders the house.

In dem Haus gab es einst das Gasthaus "Zur Sonne". Der Wirt Jan war sehr misstrauisch und traute
dem Kellermeister in der Brauerei nicht. Ständig beschuldigte er ihn, dass er ihm nur halbgefüllte
Fässer gäbe und beschwerte sich ständig beim Mälzer in der Brauerei. Damit der Wirt das Bier nicht
von jemandem anderen bezieht, entließ der Mälzer den Kellermeister vom Dienst. Der unschuldige

Mann sprach einen Fluch aus und kurz danach rutschte der Wirt auf
der Kellertreppe aus und die Bierfässer rollten auf ihn hinunter. Seine Seele findet keine Ruhe
in der Ewigkeit und ab und zu zeigt sie sich im Haus.

В доме когда-то располагался трактир «U Slunce», трактирщик Ян был очень
недоверчивым, он не верил распорядителю погреба пивоваренного завода.

Он постоянно обвинял его в том, что тот дает ему бочки, наполненные
лишь наполовину, и постоянно жаловался пивовару пивоваренного завода.

Чтобы трактирщик не брал пиво у кого-то другого, пивовар уволил распорядителя погреба.
Невиновный мужчина высказал проклятие, и вскоре после этого трактирщик подскользнулся
на лестнице, ведущей в погреб, и на него упали пивные бочки.

Его душа не обрела покой в вечности, и иногда он появляется в доме.

Jídelní lístek

Menu – Speisekarte – Меню

PŘEDKRMY – APPETIZERS – VORSPEISEN – ЗАКУСКИ

1 ks	Domácí utopenec s cíbulkou	50,- Kč
	Home-made vinegar sausage with onion – Hausgemachte Essigwurst –	
	Домашняя маринованная сарделька с луком	
1 ks	Domácí nakládaný hermelín s feferonkami	60,- Kč
	Home-made marinated Camembert with pepperoni – Hausgemachter marinierter	
	Camembert mit Pepperoni – Домашний маринованный сыр “Hermelin” с острым перцем	
1 ks	Domácí klobása, hořčice, křen	65,- Kč
	Home-made meat sausage, mustard, horseradish – Hausgemachte Bratwurst,	
	Senf, Kren – Домашняя колбаска, горчица, хрен	
150g	Tatarský biftek	190,- Kč
	Beef Tartare – Rind Tartare – Татарский бифштекс	

POLÉVKY – SOUPS – SUPPEN – СУПЫ

Česnečka se sýrem a opečeným chlebem	35,- Kč
Garlic soup with cheese and baked bread – Knoblauchsuppe mit Käse	
und gebackenem Brot – Чесночный суп с сыром и запеченым хлебом	
Dle denní nabídky	35,- Kč
Soup of the day – Nach Angebot – Суп по предложению дня	

STEAKY – STEAKS – STEAKS – СТЕЙКИ

Jíhoamerické hovězí steaky (Brazílie, Argentína, Uruguay)

Beef steaks from South America – Rindsteaks aus Südamerika (Brazil, Argentina, Uruguay) – Южноамериканские говяжьи стейки (Бразилия, Аргентина, Уругвай)

200g	240,- Kč
300g	350,- Kč
400g	470,- Kč
500g	580,- Kč

200g	Pfeffer steak z pravé hovězí svíčkové	295,- Kč
	Pepper steak – Pfeffer Steak – Пеппер-стейк из настоящей говяжьей вырезки	
200g	Steak s bylínkovým máslem z pravé hovězí svíčkové	295,- Kč
	Steak with herbal butter – Steak mit Kräuterbutter – Стейк с травяным маслом из настоящей говяжьей вырезки	
200g	Dřevorubecký vepřový steak	180,- Kč
	Lumberjack's pork steak – Holzhauers Schweinesteak – Свиной стейк по рецепту лесоруба	
200g	Kuřecí steak s hermelínem a brusinkami	165,- Kč
	Chicken steak with Camembert and cranberries – Hühner Steak mit Camembert und Preiselbeeren – Куриный стейк с сыром “Hermelin” и брусникой	
200g	Píkantní kuřecí steak	150,- Kč
	Chicken steak piquant – Hühner Steak pikant – Пикантный куриный стейк	

HLAVNÍ JÍDLA – MAIN COURSES – HAUPTGERICHTE – ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

200g	Špíz z vepřové panenky	185,- Kč
	Pork tenderloin on skewer – Schweinelenden am Spieß – Шашлык из свиной вырезки	
150g	Smažený vepřový nebo kuřecí řízek	130,- Kč
	Fried pork or chicken fillet – Paniertes Schweines oder Hahnchenfilet – Жареный свиной или куриный шницель	

RYBY – FISH – FISCHE – РИБА

200g	Steak z lososa	230,- Kč
	Salmon steak – Steak aus Lachs – Стейк из лосося	
200g	Candát na másle a kmíně	230,- Kč
	Pikeperch with butter and cumin – Zander mit Butter und Kümmel – Судак на масле и тмине	
1 ks	Pstruh s rozmarýnem a anglickou slaninou	180,- Kč
	Trout with rosemary and bacon – Forelle mit Rosmarín und Speck – Форель с розмарином и беконом	
200g	Kapří filet s křenovým máslem	150,- Kč
	Carp filet with horseradish butter – Karpfenfilet mit Meerrettich- Butter – Филе карпа с маслом с хреном	

SPECIALITY – SPECIALITIES – SPEZIALITÄTEN – ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

150g	Hovězí líčka na červeném víně	210,- Kč
	Beef cheeks in red wine – Rinderbäckchen im Rotwein – Говяжьи щеки на красном вине	
300g	Mix grill (hovězí, vepřový a kuřecí plátek, přílohy)	230,- Kč
	Mix grill (beef, pork and chicken steak, side dishes) – Mix grill (Rind-, Schweine- und Hühner Steak, Beilagen) – Микс-гриль (ломтики говяжьего, свиного и куриного мяса, гарнир)	
600g	Mix grill pro 2 osoby (hovězí, vepřový a kuřecí plátek, přílohy)	440,- Kč
	Mix grill for 2 persons (beef, pork and chicken steak, side dishes) – Mix grill für 2 Personen (Rind-, Schweine- und Hühner Steak, Beilagen) – Микс-гриль для 2 человек (ломтики говяжьего, свиного и куриного мяса, гарнир)	
1ks	Pečené vepřové koleno, hořčice, křen, pečivo	230,- Kč
	Roasted pork knee, mustard, horseradish, bread – Gebratene Schweinsknie, Senf, Kren, Brot – Запеченное свиное колено, горчица, хрень, хлеб	

BEZMASÁ JÍDLA – MEATLESS MEALS – GERICHTE OHNE FLEISCH – ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

1ks	Grilovaný hermelín na zeleninovém salátu	95,- Kč
	Grilled Camembert with vegetable salad – Schimmelkäse auf dem Grill mit Gemüsesalat – Сыр “Hermelin” на гриле на овощном салате	
300g	Špagety Aglio Olio	125,- Kč
	Spaghetti Aglio Olio – Спагетти “Aglio Olio”	

SALÁTY – SALADS – SALATE – САЛАТ

Listy mladých salátků s olivovým olejem a octem	65,- Kč
Young salad leaves with olive oil and vinegar – Junge Salatblätter mit Olivenöl und Essig – Листья молодого салата с оливковым маслом и уксусом	
Řecký salát s olivami a balkánským sýrem	95,- Kč
Greek salad with olives and feta cheese – Griechischer Salat mit Oliven und Feta-Käse – Греческий салат с оливками и балканским сыром	
Míchaný zeleninový salát	65,- Kč
Mixed vegetable salad – Gemischter Gemüsesalat – Смешанный овощной салат	

PŘÍLOHY – SIDE DISHES – BEILAGEN – ГАРНИРЫ

150g	Pečené brambory se smetanovou omáčkou	30,- Kč
	Baked potatoes with sour cream – Geröstete Kartoffeln mit Sahne Soße – Запеченный картофель со сливочным соусом	
200g	Šťouchané brambory	30,- Kč
	Mashed potatoes – Kartoffelpüree – Толченый картофель	
150g	Americké brambory	30,- Kč
	Wedges – Amerikanische Kartoffeln – Картофель по-американски	
150g	Hranolky	30,- Kč
	French Fries – Pommes Frites – Картофель-фри	
150g	Vařené brambory s máslem	30,- Kč
	Boiled potatoes with butter – Salzkartoffeln mit Butter – Вареный картофель с маслом	
150g	Grilovaná zelenina	70,- Kč
	Grilled vegetables – Gegrilltes Gemüse – Овощи на гриле	
1 ks	Vařená kukuřice	45,- Kč
	Boiled sweet corn – Gekochter Mais – Вареная кукуруза	
1 ks	Česneková bagetka	45,- Kč
	Garlic baguette – Knoblauchbaguette – Чесночный багет	
1 ks	Chléb	5,- Kč
	Bread – Brot – Хлеб	

DEZERTY – DESSERTS – NACHTISCHE – ДЕССЕРТЫ

Palačinka s ovocem a se zmrzlínou	75,- Kč
Crepe with fruit and ice cream – Palatschinken mit Obst und Eis – Блинчик с фруктами и мороженым	
Horké maliny s vanílkovou zmrzlínou	60,- Kč
Hot raspberry with vanilla ice cream – Heiße Himbeeren mit Vanilleeis – Горячая малина с ванильным мороженым	
Domácí medové řezy	45,- Kč
Honey cake – Honigdessert – Медовик	
Štrúdl	45,- Kč
Apple pie – Apfelstrudel – Яблочный штрудель	

Nápojový lístek

Drínk card – Getränkekarte – Напитки

PIVO – BEER – BIER – ПИВО

	0,3l	0,5l
Budvar 12° světlé – light	29,-	39,-
Budvar 12° tmavé – dark	29,-	39,-
Budvar free nealkoholické pivo – non-alcoholic	0,33l	30,-

APERITIV – АПЕРИТИВ

Cinzano	0,1l	50,-
Campari	0,1l	70,-

WHISKY – ВИСКИ

Jím Beam	0,02l	40,-
Johnnie Walker	40,-	80,-
Jack Daniel's	40,-	80,-
Jameson	40,-	80,-

DESTILÁTY – SPIRITS – SPIRITUOSEN – КРЕПКОЕ НАПИТКИ

Becherovka	0,02l	20,-
Fernet Stock	20,-	40,-
Fernet Citrus	20,-	40,-
Tuzemák	20,-	40,-
Jägermeister	30,-	60,-
Finlandia vodka	30,-	60,-
Beefeater gin	30,-	60,-
Berentzen jablko	20,-	40,-
Metaxa	40,-	80,-
Absinth	40,-	80,-
Baileys	30,-	60,-
Tequila	30,-	60,-
Slívovice	30,-	60,-
Slívovice s medem	30,-	60,-
Hruškovice s medem	30,-	60,-
Meruňkovice	30,-	60,-
Griotka	20,-	40,-
Napoleon	30,-	60,-

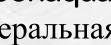
VÍNO – WINES – WEIN – ВИНО

Fangalo bílé – white	0,2l	38,-
Fangalo červené – red	0,2l	38,-

HORKÉ NÁPOJE – HOT DRINKS – WÄRME GETRÄNKE – ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Grog (0,04l rum) – Грог	45,-
Svařené víno – Hot wine –	0,2l 45,-
Glühweine – Горячие вино	
Čaj – Tea – Tee – Чай	25,-
– černý, ovocný, zelený – black, fruit, green –	
schwarzer, Früchtetee, grüner	
Horká čokoláda – Hot chocolate –	40,-
Heiße Schokolade	

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE – SOFT DRINKS – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE – БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Coca-Cola		0,33l	40,-
Coca-Cola light		0,33l	40,-
Fanta		0,33l	40,-
Sprite		0,33l	40,-
Tonic		0,25l	35,-
Tonic Ginger		0,25l	35,-
Cappy		0,2l	35,-
– pomeranč, jablko, jahoda, černý rybíz, multivitamin – orange, apple, strawberry, black currant, multivitamin			
Ice Tea – citron, broskev –		0,2l	35,-
lemon, peach – Zitrone, Pfirsich			
Bonaqua		0,25l	25,-
– mineral water – Минеральная вода			
Römerquelle®		0,75l	70,-
– mineral water – Минеральная вода			
Džbánek vody		1l	25,-
– tap water – Минеральная вода			

KÁVA – COFFEE – KAFFEE – КОФЕ

Espresso Piazza	35,-
Espresso Ristretto	35,-
Káva turecká	35,-
Cappuccino	40,-
Latte Macchiato	45,-

Maštal

RESTAURACE

Náměstí Svornosti 2
381 01 Český Krumlov
Telefon: +420 380 713 770
Mobil: +420 773 973 798
E-mail: mastalck@seznam.cz

PENZION

Náměstí Svornosti 2
381 01 Český Krumlov
Mobil: +420 608 973 700
E-mail: ubytovanick@gmail.com



www.satlava.cz