

JÍDELNÍČEK
Menička jsou pouze do vyprodání zásob.
Kolektiv zaměstnanců Vám
přeje dobrou chuť..

Pondělí: 29.6.2026

- *polévka : dle denní nabídky
- *150g Vepřové pikantní nudličky, smažené přílohy / 110,- / 1,7,12
- *150g Vepřová kýta na žampionech, rýže / 110,- / 1,7

Úterý: 30.6.2026

- *polévka : dle denní nabídky
- *150g Hovězí v mrkvi, brambory / 120,- / 1,7,12
- *150g Vepřová panenka ve slanině, brambory / 129,- / 1,7,12

Středa: 1.7.2026

- *polévka : dle denní nabídky
- *150g Plněný paprikový lusk v rajské omáčce, knedlík / 110,- / 1,3,7,9
- *150g Vepřové výpečky, špenát, bramborový knedlík / 110,- / 1,3,7,12

Čtvrtek: 2.7.2026

- *polévka : dle denní nabídky
- *150g Svičková na smetaně, knedlík / 120,- / 1,3,7,9,10
- *350g Bramborový guláš s houbami, chléb / 89,- / 1,3,7,12

Pátek: 3.7.2026

- *polévka : dle denní nabídky
- *150g Vepřový kotlet po maďarsku, brambory / 110,- / 1,7,9,12
- *360g Šišky s mákem / 95,- / 1,3,7,8

*Váha masa je uvedena v syrovém stavu
Změna jídelníčku vyhrazena

Váha příloh

- 160g knedlík kynutý
- 200g knedlík bramborový
- 200g rýže vařená
- 200g těstoviny vařené
- 250g brambory vařené
- 250g bramborová kaše, štouchaný brambor
- 200g hranolky smažené

Tel....777 359 233

Vážení zákazníci, k našemu týdennímu menu nabízíme i stálé menu, které bude na výběr každý den.

Vybírat můžete mimo jiné i z těchto jídel:

- 200g Pečené koleno Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 150g Vepřové výpečky, zelí, knedlík / 112,-
- 400g Kuřecí čtvrtka, dušená rýže, okurek / 110,-
- 220g Kroupové jelito, slezské zelí, brambor / 105,-
- 220g Jitrnice, slezské zelí, brambor / 105,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, brambor, zel.salát / 110,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, hořčice, křen, chléb / 110,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 200g Labužnická sekaná v těstíčku, bramborová kaše, okurek / 89,-
- 200g Dědová domácí zabijačková sekaná, brambor, kompot / 105,-
- 200g Dědová domácí zabijačková sekaná, zelí, brambor / 106,-

Také pro Vás můžeme zajistit:

- speciality české i zahraniční kuchyně
- teplý bufet – masové mísy na přání dle výběru a počtu osob (mini řízečky, kuřecí, z panenky, kuřecí i vepřové plněné roládky, aj.)
- GRILUJEME – krkovičku, kolínka, vepř, kýtů, špalíky, křídla, stehýnka, aj.
- studený bufet – obložené mísy (salámové, sýrové, mix, ovocné, zeleninové), bagety, 5 druhů chlebíčků, aj.
- cukrářské výrobky (domácí koláče, svatební koláče – vlastní výroba z poctivých surovin)
- zabijačkové hody
- rybí speciality
- zvěřinové hody