

Jídelní lístek – Menü - Menu

Studený předkrm, Kalte Vorspeise, Cold Starter:

- | | | |
|--------------------------------------|------|------|
| 1. Olomoucké syrečky s máslem, chléb | 3 ks | 75,- |
| Olmützer Quarkkäse mit Butter, Brot | | |
| Olomouc Cheese with Butter and Bread | | |

Regionální předkrm, Regionale Vorspeise, Regional Starter:

- | | | |
|---|------|------|
| 2. Olomoucké syrečky - přírodní + smažený + v těstíčku, opečený toast | 3 ks | 99,- |
| Olmützer Quarkkäse - natürliche + gebraten + Teig, toast | | |
| Olomouc Cheese - natural + fried + in batter, toast | | |

Teplé předkrmy, Warme Vorspeise, Cooked Starters :

- | | | |
|---|------|------|
| 3. Topinka „Praděd“ (řez hovězí svíčkové, pikantní česnekový přeliv) | 50 g | 99,- |
| Röstbrot „Altvater“ (Rindsfilet, pikante Knoblauchsauce) | | |
| Fried Bread „Praděd“ (slice of beef sirloin, spicy garlic sauce) | | |
| 4. Hanácká topinka (2 ks tvarůžku na topince, cibule) | 1 ks | 75,- |
| Röstbrot aus dem Gebiet Haná(2 Stücke der Quarkkäse, Zwiebel) | | |
| Haná Fried Bread (2 pc of Tvarůžek cheese on a slice of fried bread, onion) | | |
| 5. Kuřecí topinka pro dámy (kuřecí prsa, sýr, francouzský dresing) | 70 g | 99,- |
| Röstbrot für Damen (Scheibe der Hühnerbrust, Käse, französisches Dressing) | | |
| Fried Bread with Chicken for Ladies (chicken fillet, cheese, French dressing) | | |
| 6. Vepřová topinka pro pány (vepř. nudličky, žampiony, cibule, sýr) | 70 g | 99,- |
| Röstbrot für Herren (Schweinskeule feingeschnitten, Champignons,Zwiebel, Käse) | | |
| Fried Bread with Pork for Gentleman (diced pork leg, mushrooms, onion and cheese) | | |

Polévky, Suppen, Soups :

- | | | |
|--|-------|------|
| 7. Hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky | 0,3 l | 45,- |
| Rindfleischbrühe mit Nudeln und Leberklöße | | |
| Beef Soup with Noodles and Liver Balls | | |
| 8. Hovězí vývar se smaženým hráškem | 0,3 l | 40,- |
| Rindfleischbrühe mit Backerbsen | | |
| Beef Soup with Fried Peas | | |
| 9. Staročeská česnečka (šunka, vejce, sýr, brambor, opečený chléb) | 0,3 l | 55,- |
| Altböhmische Knoblauchsuppe(Schinken, Ei, Käse, Kartoffeln, geröstetes Brot) | | |
| Traditional Bohemian Garlic Soup(ham, egg, cheese, potato and fried bread) | | |
| 10. Loštická česnečka (šunka, vejce, tvarůžek, brambor, opečený chléb) | 0,3 l | 55,- |
| Knoblauchsuppe aus Loštice(Schinken, Ei, Quarkkäse, Kartoffeln, geröstetes Brot) | | |

Dětská jídla, Kinderspeisen, Children's meals :

11. Smažené kuřecí krejčary	70 g	85,-
Gebtratene Hühnerkreuzer, Fried Chicken Shillings		
12. Přírodní kuřecí medailónky na másle	70 g	85,-
Hühnermedaillons am Butter, Chicken Medallions Prepared on Butter		
13. Smažené dětské rybičky	70 g	85,-
Gebratene Baby-Fisch, Fried baby fish		

Ryby, Fische, Fish :

14. Duhový pstruh na másle a kmínu	100 g	99,-
Regenbogenforelle am Butter und Kümmel Rainbow Trout on Butter and Cumin		
15. Duhový pstruh na česneku	100 g	99,-
Regenbogenforelle am Knoblauch Rainbow Trout on Garlic		
16. Losos steak s bylinkovým máslem	100 g	149,-
Lachssteak mit Kräuterbutter Salmon Steak with Herb Butter		
17. Losos steak se smetanovým citronovým přelivem	100 g	149,-
Lachssteak mit Zitronen Rahmsauce Salmon steak with lemon cream sauce		
18. Candát filet se slaninou a česnekem	100 g	199,-
Zanderfilet mit Speck und Knoblauch Zander Fillet with Bacon and Garlic		
19. Candát filet s bylinkovým máslem	100 g	199,-
Zanderfilet mit Kräuterbutter Zander Fillet with Herb Butter		

Ryby-dle váhy; příplatek za každých 10g nad uvedenou gramáž činí 6,-.

Fische - laut Gewicht;der Zuschlag für jede 10 g über gegebenes Gewicht beträgt 6,-.

Fish- according to weight, an extra charge for every 10 g (6,-) over given weight .

Sýry a bezmasá jídla, Käse und fleischlos Mahlzeiten.

Cheese and vegetarian food :

20. Smažený hermelín	100 g	119,-
Paniertes Schimmelkäse Fried Hermelín (squidgy and creamy cheese) in Breadcrumbs		
21. Smažený sýr	100 g	119,-
Paniertes Käse Fried Cheese in Breadcrumbs		
22. Smažené tvarůžky	4 ks	139,-
Paniertes Quarkkäse Fried Tvarůžek Cheese in Breadcrumbs		
23. Grilovaný vegetariánský talíř		

(brokolice, fazolky, baby mrkev, cibule, žampiony)	250 g	159,-
Gegrillte Gemüseteller (Brokkoli, grünen Bohnen, Baby Karotten, Pilzen)		
Grilled veggie platter (broccoli, green beans, baby carrots, onion, mushrooms)		

Kuřecí maso (prsa),

Hühnerfleisch (Brüste). Meat served on chopping board

(Breast) :

24. Kuřecí steak se zelenými fazolkami a česnekem	200 g / 100 g	165,- /123,-
Hühnersteak mit grünen Bohnen und Knoblauch		
Chicken Steak with Green Beans and Garlic		
25. Kuřecí steak se smetanovo-pepřovou omáčkou	200 g/ 100 g	165,- /123,-
Hühnersteak mit Pfeffer-Sahnesauce		
Chicken Steak in Cream and Pepper Sauce		
26. Kuřecí steak s nivovým přelivem	200 g/ 100 g	169,- /127,-
Hühnersteak mit Käsesauce		
Chicken Steak in Niva (blue type cheese) Sauce		
27. Kuřecí steak Barbecue s chilli a ananasem	200 g/ 100 g	165,- /123,-
Hühnersteak Barbecue mit Chili und Ananas		
Chicken Steak Barbecue with Chilli and Pineapple		
28. Kuřecí steak s broskví a zapečeným sýrem	220 g/ 110 g	165,- /123,-
Hühnersteak mit Pfirsich und Käse überbacken		
Chicken steak with peach and baked cheese		
29. Kuřecí steak se sekanými špenát. listy a bílým jogurtem	200 g / 100 g	165,- /123,-
Hühnersteak mit gehackten Blattspinat und Joghurt		
Chicken steak with chopped spinach leaves and yoghurt		
30. Smažená kuřecí kapsa plněná šunkou a tvarůžky nebo nivou	170 g	165,-
Panierte Hühnerroulade gefüllt mit Schinken und Quarkkäse oder Schimmelkäse		
Fried Chicken Meat Pocket Filled with Ham and Tvarůžek Cheese or Niva blue cheese		
31. Smažená kuřecí prsa	150 g	145,-
Panierte Hühnerbrüste		
Fried Chicken Breast		
32. Kuřecí pekingští hadi (cibule, žampiony, česnek, sojová omáčka)	150 g	145,-
Pekinger Schlange aus Hühnchen (Zwiebel, Champignons, Knoblauch, Sojasauce)		
Beijing Chicken Snakes (onion, mushrooms, garlic, soya sauce)		

Vepřové maso, Schweinefleisch, Pork :

33. Steak z vepřové krkovic s d'ábelským přelivem	250 g / 120 g	185,- /139,-
Steak aus Schweinekamm mit teuflischer Sauce		
Pork Neck Steak with Devil's Sauce		
34. Pepper steak z vepřové krkovic	250 g/ 120 g	185,- /139,-
Pepper Steak aus Schweinekamm		
Pork Neck Pepper Steak		
35. Steak z vepřové kotlety na víně a švestkách	200 g / 100 g	185,-
/139,-		
Steak aus Schweinkotelett am Wein und Pflaume		
Pork Chop Steak on Wine and Plums		

36. Steak z vepřové kotlety se zelenými fazolkami a česnekem	200 g / 100 g	185,- / 139,-
Steak aus Schweinkotelett mit grünen Bohnen und Knoblauch Pork Chop Steak with Green Beans and Garlic		
37. Vepřová panenka v pepřovém župánku	200 g	209,-
Schweinslende in der Pfefferdecke Pork Tenderloin in Pepper Gown		
38. Vepřová panenka v nivovém sosu s hruškou, šlehačkou a tymiánem	200 g	215,-
Schweinslende in der Käsesauce mit Birne und Sahne, Thymian Pork Tenderloin in Niva Sauce with pear and whipped cream, thyme		
39. Pikantní vepřové nudličky s cibulí a žampiony	150 g	145,-
Pikantes Schweinefleisch feingeschnitten mit Zwiebel und Champignons Spicy Diced Pork with Onion and Mushrooms		
40. Smažený vepřový řízek	150 g	145,-
Paniertes Schweinschnitzel Pork Schnitzel		

Hovězí maso (pravá svíčková), Rindfleisch (echte Lende).

Beef (tenderloin) :

41. AZU po tatarsku		
(nudličky hovězí svíčkové, okurky, cibule)		
	150 g	249,-
AZU nach Tatarischer Art (Stückchen der Rindfleischlende, Gurken, Zwiebeln) Tartar AZU (diced beef tenderloin, cucumbers, onion)		
42. Tatarský biftek + 4 topinky	200 g / 100 g	329,- / 245,-
Beefsteak nach Tatarischer Art und Röstbrot Tartar Beefsteak+ 4 slices of fried bread		
43. Biftek se zelenými fazolkami a česnekem	200 g	329,-
Beefsteak mit grünen Bohnen und Knoblauch Beefsteak with Green Beans and Garlic		
44. Brazílský biftek s chilli, slaninou a česnekem	220 g	339,-
Brazilischer Beefsteak mit Chilli, Speck und Knoblauch Brazilian Beefsteak with Chilli, Ham and Garlic		
45. Biftek se zapečeným hermelínem a bazalkou	250 g	349,-
Beefsteak mit Schimmelkäse und Basilikum überbacken Beefsteak Baked with Hermelín (squid mold cheese) and Basil		
46. Lesnický biftek s grilovanými žampiony	200 g	339,-
Forstlicher Beefsteak mit gegrillten Pilzen Woodkeeper's Beefsteak with grilled Mushrooms		
47. Pepper steak	250 g	379,-
Pepper Steak, Pepper Steak		
48. Loštický steak nadívaný tvarůžkem a slaninou	270 g	399,-
Steak aus Loštice mit Quarkkäse und Speck gefüllt Loštice Steak Stuffed with Tvarůžek Cheese and Bacon		

Speciality řecké kuchyně, Griechische Küche - Spezialitäten,

Greek specialties:

- | | | |
|--|-------------|-------------|
| 49. Řecká plněná pita (vepřové maso, tzaziky, zelí)
Gefüllte griechische pita (Schweinefleisch, Tzaziky, Kraut)
Greek Stuffed pita (pork, tzaziky, cabbage) | 300 g | 159,- |
| 50. Řecké Dolmades, pita, tzaziky
(zelné listy plněné mletým jehněčím masem, rýží a feta sýrem)
(Kohl Blätter gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Reis und feta-Käse)
(cabbage leaves stuffed with minced lamb meat, rice, and feta cheese) | 200 g | 199,- |
| 51. Řecké kuřecí souvlaki, tzaziky, šalotka
Greek Chicken-Souvlaki, Tzaziky, Schalotten
Greek Chicken souvlaki, tzaziky, shallots | 210 g | 179,- |
| 52. Řecké Kotopulo Kleftiko
(kuřecí prsa, brambory, smetana, oregano, feta sýr - zapečeno v misce)
(Hähnchenbrust, Kartoffeln, Sahne, oregano, Schafskäse - geröstet in eine Schüssel)
(chicken breast, potatoes, cream, oregano, feta cheese - roasted in a bowl) | 350 g | 209,- |
| 53. Řecký steak z vepřové kotlety s olivami a tzaziky
Griechischen Steak aus Schweinkotelett mit Oliven und Tzaziky Sauce
Greek Pork Chop Steak with olives and Tzaziky sauce | 200 g/100 g | 199,-/149,- |
| 54. Řecké Chirino Kleftiko
(vepř. panenka, brambory, rajčata, smetana, oregano, feta sýr - zapečeno v misce)
(Schweinslende, Kartoffeln, Tomaten, Sahne, oregano, Schafskäse -in eine Schüssel)
(the pork. sirloin, potatoes, tomatoes, cream, oregano, feta cheese - roasted in a bowl) | 350 g | 219,- |
| 55. Řecký biftek s olivovým olejem, vínem, oregánem a tzaziky
Griechische BeefSteak mit Olivenöl, Wein, Oregano und tzaziky
Greek Beefsteak with olive oil, wine, oregano and tzaziky | 200 g | 359,- |
| 56. Řecký talíř Mavrodaphne
(kuř. a vepř. souvlaki, zelný list plněný mletým jehněčím masem, rýží a feta sýrem, pita, tzaziky, hranolky, šalotka)
Griechischen Platte Mavrodaphne (Huhn und Schweinefleisch Souvlaki, Kraut Blatt gefüllt mit Hackfleisch / Lamm und Feta- Käse, Reis, Pita, Tzaziky, Pommes frites, Schalotte)
Greek plate Mavrodaphne (chicken and pork souvlaki, cabbage leaf stuffed with minced lamb and feta cheese, rice, pita, tzaziky, French fries, shallot) | 600 g | 359,- |

Speciality Hradební restaurace:

Spezialitäten des Restaurants an der Stadtmauer. Our

Specials:

- | | | |
|--|--------------|-------------|
| 57. Maxi gril mix
(vykostěná vepřová kotleta, hovězí svíčková, kuřecí prsa, smetanovo-pepřová omáčka)
Maxi Grill Mix (Schweinskotelett, Rindfleischlende, Hühnerbrüste, Pfeffer-Sahnesauce)
Maxi Gill Mix (meat of pork leg boned, beef sirloin, chicken breast, cream-pepper sauce) | 300 g | 279,- |
| 58. Hanácký steak z vepřové krkovice se slaninou a tvarůžkem
Haná Steak aus Schweinekamm mit Speck und Quarkkäse
Haná Pork Neck Steak with ham and Tvarůžek Cheese | 270 g/ 130 g | 209,-/157,- |
| 59. David vs. Goliáš | 500 g | 659,- |

(450g hov. biftek s barevným pepřem, 50g vepř. kotleta, feferonky)

(450g Rindersteak mit Pfeffer, 50 g Schweinekotelett, Peperoni)

(450 g Beef steak with pepper ,50 g Pork chop, hot pepper)

K pivu a vínu DOPORUČUJEME

Empfehlungen zum Wein und Bier. To go with beer and wine

WE RECOMMEND

- | | | |
|--|-------|------|
| - PRAŽENÉ MANDLE | 80 g | 85,- |
| Geröstete Mandeln, Roasted Almonds | | |
| - SMAŽENÉ GRUNDLE (turecké rybičky) | 130 g | 85,- |
| Gebratene Grundeln (türkische Fische), Fried Grundle- small fish (Turkish delicates) | | |
| - TZAZIKY + 1 ks PITA | 150 g | 95,- |
| Griechische tzaziky + pita Brot, Greek tzaziky + Pita bread | | |

Přílohy, Beilagen, Side Dishes :

- | | | |
|---|-------|-------------|
| - Smažená spirála z čerstvé brambory | 1 ks | 45,- |
| Gebratene Spirale aus frischen Kartoffeln, Fried spiral of fresh potatoes | | |
| - Smažená chilli spirála z čerstvé brambory | 1 ks | 45,- |
| Gebratene chilli Spirale aus frischen Kartoffeln, Fried chilli spiral of fresh potatoes | | |
| - Pita- řecký chléb | 1 ks | 35,- |
| Pita-Brot-Griechisch, Pita bread-Greek | | |
| - Řecké tzaziky | 150 g | 60,- |
| Griechische tzaziky, Greek tzaziky | | |
| - Jasmínová rýže | 150 g | 35,- |
| Yasmine Reis, Jasmini rice | | |
| - Vařené brambory / vařené brambory s máslem | 200 g | 35,- / 45,- |
| Gekochte Kartoffeln, Boiled potatoes / mit Butter, with butter | | |
| - Smažené bramborové hranolky | 150 g | 40,- |
| Pommes Frites, French Fries | | |
| - Smažené bramborové plátky | 150 g | 40,- |
| Gebackene Kartoffelscheiben ,Fried potato slices | | |
| - Bramboráčky | 3 ks | 40,- |
| Kartoffelpuffer, Savory potato pancakes | | |
| - Smažené cibulové kroužky | 150 g | 55,- |
| Gebackene Zwiebelringe ,Onion rings | | |
| - Americké brambory | 150 g | 40,- |
| Kartoffeln nach amerikanischer Art, American potatoes (roast potatoes) | | |
| - Dušené zelené fazolky s česnekem | 200 g | 55,- |
| Gedünsteten grünen Bohnen mit Knoblauch, Steamed green beans with garlic | | |
| - Dušené zelené fazolky se slaninou a česnekem | 220 g | 60,- |
| Gedünsteten grünen Bohnen mit Speck und Knoblauch | | |
| Steamed green beans with bacon and garlic | | |

- Kukuřičný klas na másle Maiskolben in Butter gebraten, Corn on the COB on butter	1 ks	60,-
- Pečivo - chléb, opečený toast Gebäck - Brot, Toast, Bread-bread, toast	1 ks	5,-
- Tatarská omáčka Mayonnaise, Tatar sauce	50 g	27,-
- Řecký jogurtový dip Griechischen Joghurt dip, Greek yoghurt dip	50 g	27,-
- Ďábelská omáčka Pikante teuflische Sauce, Devil's sauce	50 g	27,-
- Česneková pikantní omáčka Pikante Knoblauchsauce, Garlic sauce	50 g	27,-
- Francouzský dresing Französisches Dressing, French dressing	50 g	27,-
- Kečup Ketchup	50 g	27,-

Kompoty, Kompottarten, Fruit compote :

-Ananasový, Broskvový, Hruškový kompot Ananaskompott, Pfirsichkompott, Birnen-Kompott Pineapple Compote, Peach Compote, Pear compote	120 g	40,-
--	-------	------

Moučník - specialita Hradební restaurace:

Hradební Dessert-Spezialitätenrestaurant, Dessert- specialty Hradební restaurant

HRADEBNÍČEK - domácí medový mandlový dort

70 g 44,-

(originální receptura Hradební restaurace)

Honig Mandelkuchen (Das original-Rezept von unserem restaurant)

Honey Almond Cake (the original recipe of our restaurant)

Dezerty, Desserts, Desserts :

-Horké maliny s vanilkovým nebo kokosovým pudingem a šlehačkou Heiße Himbeeren mit Vanille oder Kokos-Gelee und Schlagsahne Hot raspberries with vanilla or coconut jelly and whipped cream	200 g	95,-
-Zmrzlina se šlehačkou Eis mit Schlagsahne, Ice Cream Dessert with Whipped Cream	2 kop.	45,-
-Horké maliny se zmrzlinou a šlehačkou Heiße Himbeeren mit Eis und Schlagsahne Hot Raspberries with Ice Cream and Whipped Cream	190 g	85,-

-Míchaný zmrzlinový pohár se šlehačkou a ovocem Gemischter Eisbecher mit Eis und Obst Mixed Ice Cream Dessert with Whipped Cream and Fruit	190 g	75,-
-Domácí palačinka s ovocem, šlehačkou a čokoládovou polevou Hausgemachte Pfannkuchen mit Obst, Schlagsahne und Schokolade Soße Homemade pancake with fruit, whipped cream and chocolate sauce	1 ks	75,-
-Domácí palačinka se zmrzlinou, ovocem, šlehačkou a čokoládovou polevou Hausgemachte Pfannkuchen mit Eis, Obst, Schlagsahne und Schokolade Soße Homemade pancake with ice cream, fruit, whipped cream and chocolate sauce	1 ks	85,-

Smluvní ceny, Vertragspreise, Contract prices

Gramáž všech jídel je uvedena v syrovém stavu.

Das Gewicht aller Gerichte ist im ungekochtem Zustand angegeben.

The weight of all dishes is in row state, before they were cooked.

Přejeme Vám dobrou chuť a těšíme se na Vaši další návštěvu!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns auf Ihr nächster Besuch.

We would like to thank you for choosing our restaurant. Enjoy your meal!

Jaroslav Vybíral

**Za stadionem 38, 789 85 Mohelnice,
IČO 677 22 342, DIČ CZ7305045759
Hostinská činnost**

Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu