



Zámecký pivovar Chyše

Jídelní lístek – denní nabídka

Polévky

1. Hovězí vývar s domácími nudlemi
2. Svačtinová polévka (dle denní nabídky)

44 Kč **139**

55 Kč **1**

Hlavní jídla

3. 150 g Pivovarské vepřové špalky, špenát, bram. knedlík
4. 130 g Svíčková na smetaně, houskový knedlík
5. 250 g Pečené kachní stehno na černém pivu, červené zelí, bram. a houskový knedlík
6. 150 g Chyšský pivovarský guláš, variace knedlíků
7. 200 g Krutí roláda s rýží
8. 150 g Kuřecí gyros, tzatziki, hranolky
9. 150 g Pikantní nudličky z vepřové panenky, smažené hranolky (ostré)
10. 150 g Smažený vepřový/kuřecí řízek, štouchané brambory se smaženou cibulkou

159 Kč **13**

187 Kč **1379**

225 Kč **13**

159 Kč **137**

175 Kč **13**

179 Kč **17**

246 Kč **1**

170 Kč **137**

12.	150 g	Smažený sýr, vařený brambor, domácí tatarská omáčka	169 Kč	137
13.	150 g	Bramboráčky s pikantní masovou směsí	158 Kč	137
14.	150 g	Zapečená vepřová kotleta s cibulí a nivou, vařený brambor	175 Kč	7
15.	250 g	Palačinka plněná špenátem, sýrem a rajčaty	135 Kč	137
16.	250 g	Zapečené těstoviny s kuřecím masem, brokolici a sýrem	169 Kč	137

Dětská jídla

17.	50 g	Smažený kuřecí řízek s bramborem	94 Kč	13
18.	50 g	Přírodní kuřecí plátek, smažené bramborové úsměvy	94 Kč	1
41.	4 ks	Tvarohové jahodové knedlíky se skořicí a šlehačkou	75 Kč	137

Saláty

19.	150 g	Zelný s křenem	55 Kč	
20.	180 g	Míchaný zeleninový	66 Kč	
21.	200 g	Šopský salát	90 Kč	
22.	200 g	Svěží kuřecí salát s krutony	146 Kč	1

Přilohy

24.	150 g	Smažené bramborové hranolky	55 Kč	
25.	150 g	Vařené brambory	44 Kč	
26.	150 g	Štuchané brambory se smaženou cibulkou	55 Kč	
27.	3 ks	Bramboráčky	55 Kč	
28.	150 g	Rýže	44 Kč	
29.	160 g	Houskový knedlík	44 Kč	137
30.	200 g	Bramborový knedlík	44 Kč	13
31.	1 ks	Teplý pivovarský preclík	33 Kč	1
32.	1 ks	Chléb	12 Kč	1
33.	50 g	Domácí tatarská omáčka	31 Kč	310
34.	50 g	Kečup	24 Kč	

Dezerty

35.	1 ks	Palačinka se zavařeninou	63 Kč	137
36.	1 ks	Palačinka s domácí šlehačkou a lesním ovocem	110 Kč	137
37.	1 ks	Jablečný závin s domácí šlehačkou	45 Kč	137
38.	1 ks	Čokoládový fondant s domácí šlehačkou	83 Kč	7
39.		Zmrzlinový pohár s domácí šlehačkou a lesním ovocem	110 Kč	7
40.		Zmrzlina (3 kopečky)	54 Kč	7

Při poloviční porci účtujeme 70 % z ceny.

Jídla pro Vás připravuje kolektiv pod vedením šéfkuchařky J. Stenglové.

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU.

- 1 Obiloviny obsahující lepek. 2 Korišty a výrobky z nich. 3 Vejce a výrobky z nich. 4 Ryby a výrobky z nich.
5 Pozemnice olejná (arašidy) a výrobky z ní. 6 Sójové boby (tofa) a výrobky z nich. 7 Mléko a výrobky z něj.
8 Skořápkové plody a výrobky z nich – jedná se o všechny druhy ořechů. 9 Celer a výrobky z něj,
10 Hořčice a výrobky z ní. 11 Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich.
12 Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂.
13 Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj. 14 Měkkýši a výrobky z nich.



Castle brewery Chyšé

Menu - daily menu

Soups

1. Beef soup with home-made noodles
2. Snack soup (of the day)

44 CZK **139**

55 CZK **1**

Main meals

3. 150 g Brewer's pork rinds, spinach, potato dumpling
4. 130 g Sirloin in a cream sauce with dumplings
5. 250 g Roasted duck leg in dark beer, red cabbage, potato and bread dumplings
6. 150 g Chyšé brewer's goulash with dumpling variations
7. 200 g Turkey roulade with rice
9. 150 g Spicy noodles from pork tenderloin, French fries (hot)
10. 150 g Fried pork chop/chicken breast, mashed potatoes with fried onion

159 CZK **13**

187 CZK **1379**

225 CZK **13**

159 CZK **137**

175 CZK **13**

246 CZK **1**

170 CZK **137**

12. 150 g Fried cheese, boiled potatoes, home-made tartar sauce
13. 150 g Potato pancakes with a spicy meat mixture
15. 250 g Pancake stuffed with spinach, cheese and tomatoes

Children's menu

17. 50 g Fried chicken fillet with potatoes
18. 50 g Natural chicken steak, fried potato smiles

Salads

19. 150 g Coleslaw salad with horseradish
20. 180 g Mixed vegetable salad
21. 200 g Shopska salad
22. 200 g Fresh chicken salad with croutons

Side dishes

24. 150 g French fries
25. 150 g Cooked potatoes
26. 150 g Mashed potatoes with fried onion
27. 3 pcs Potato pancakes
28. 150 g Rice
29. 160 g Bread dumpling
30. 200 g Potato dumpling
31. 1 pc Warm brewer's pretzel
32. 1 pc Bread
33. 50 g Home-made tartar sauce
34. 50 g Ketchup

Desserts

35. 1 pc Pancakes with jam
36. 1 pc Pancakes with home-made whipped cream and wild berries
37. 1 pc Apple pie with home-made whipped cream
39. Ice cream sundae with home-made whipped cream and wild berries
40. Ice cream (3 scoops)

169 CZK **1 3 7**
 158 CZK **1 3 7**
 135 CZK **1 3 7**

94 CZK **13**
 94 CZK **1**

55 CZK
 66 CZK
 90 CZK
 146 CZK **1**

55 CZK
 44 CZK
 55 CZK
 55 CZK
 44 CZK
 44 CZK **1 3 7**
 44 CZK **1 3**
 33 CZK **1**
 12 CZK **1**
 31 CZK **3 10**
 24 CZK

63 CZK **1 3 7**
 110 CZK **1 3 7**
 45 CZK **1 3 7**
 110 CZK **7**
 54 CZK **7**

*We charge 70% of the price for a half-portion.
 The meals are prepared for you by a team under the leadership of Chef J. Štenglová.*

List of food allergens which are subjected to the legislative labelling according to EU Regulation 1169/11.

- 1** Cereals containing gluten; ; **2** Crustaceans and products thereof; **3** Eggs and products thereof; **4** Fish and products thereof;
5 Arachis hypogaea (peanuts) and products thereof; **6** Soybeans (tofu) and products thereof; **7** Milk and products thereof;
8 Shell fruits and products thereof - this applies to all types of nuts; **9** Celery and products thereof;
10 Mustard and products thereof; **11** Sesame seeds (sesame) and products thereof;
12 Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg, ml/kg, l, expressed as SO₂;
13 Bluebonnet (lupine) and products thereof; **14** Molluscs and products thereof; ;



Schlossbrauerei Chiesch

Speisekarte – Tagesangebot

Suppen

1. Rindsbouillon mit Hausmachernudeln
2. Frühstückssuppe (nach Tagesangebot)

44 CZK **139**

55 CZK **1**

Hauptgerichte

3. 150 g Bauerei-Schweinefleischhappen, Spinat, Kartoffelknödel
4. 130 g Rindsfilet in Sahnesoße, Semmelknödel
5. 250 g Gebratene Entenkeule auf dunklem Bier, Rotkraut, Kartoffel- und Semmelknödel
6. 150 g Chiescher Brauereigulasch, Knödelvariation
7. 200 g Putenroulade mit Reis
10. 150 g Paniertes Schweineschnitzel/Hühnerbrust, Stampfkartoffeln, Röstzwiebel

159 CZK **13**

187 CZK **1379**

225 CZK **13**

159 CZK **137**

175 CZK **13**

170 CZK **137**

12. 150 g Paniertes Käse, Salzkartoffeln, Hausmacher-Tatarsoße
 13. 150 g Kartoffelpuffer mit pikantem Fleischmix
 15. 250 g Eierkuchen gefüllt mit Spinat, Käse und Tomaten
 16. 250 g Gratinierte Spaghetti, überbacken mit Fleischmix, Käse und Bologna-Soße

169 CZK **1 3 7**
 158 CZK **1 3 7**
 135 CZK **1 3 7**
 169 CZK **1 3 7**

Kindengerichte

17. 50 g Paniertes Hühnerschnitzel, Kartoffel
 18. 50 g Hühnerschnitzel naturell, gebackene Kartoffelmailings

94 CZK **1 3**
 94 CZK **1**

Salate

19. 150 g Krautsalat mit Meerrettich
 20. 180 g Gemüsemixsalat
 21. 200 g Schöpsensalat (Paprika, Tomate, Schafskäse)
 22. 200 g Frischer Hühnerfleischsalat mit Croutons

55 CZK
 66 CZK
 90 CZK
 146 CZK **1**

Beilagen

24. 150 g Pommes frites
 25. 150 g Salzkartoffeln
 26. 150 g Stampfkartoffeln mit Röstzwiebel
 27. 3 St. Kartoffelpuffer
 28. 150 g Reis
 29. 160 g Semmelknödel
 30. 200 g Kartoffelknödel
 31. 1 St. Warme Brauerei-Brezel
 32. 1 St. Brot
 33. 50 g Hausmacher-Tatarsoße
 34. 50 g Ketchup

55 CZK
 44 CZK
 55 CZK
 55 CZK
 44 CZK
 44 CZK **1 3 7**
 44 CZK **1 3**
 33 CZK **1**
 12 CZK **1**
 31 CZK **3 10**
 24 CZK

Desserts

35. 1 St. Eierkuchen mit Konfitüre
 37. 1 St. Apfelstrudel mit Hausmacher-Schlagsahne
 40. Eiscreme (3 Kugeln)

63 CZK **1 3 7**
 45 CZK **1 3 7**
 54 CZK **7**

*Bei halben Portionen berechnen wir 70 % des Preises.
 Die Gerichte bereitet für Sie ein Kollektiv unter der Leitung der Chefköchin J. Stenglová zu.*

Verzeichnis der Lebensmittel-Allergene, die der legislativen Kennzeichnung laut EU-Richtlinie 1169/11 unterliegen.

- 1** Getreide mit Glutengehalt; **2** Krustentiere und Erzeugnisse daraus; **3** Eier und Erzeugnisse daraus;
4 Fische und Erzeugnisse daraus; **5** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus; **6** Sojabohnen (Tofu) und Erzeugnisse daraus;
7 Milch und Erzeugnisse daraus; **8** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus – es handelt sich um alle Nussarten;
9 Sellerie und Erzeugnisse daraus; **10** Senf und Erzeugnisse daraus; **11** Sesamkörner und Erzeugnisse daraus;
12 Sulfite in Konzentrationen höher als 10 mg, ml/kg, ausgedrückt in SO₂; **13** Lupine und Erzeugnisse daraus;
14 Weichtiere und Erzeugnisse daraus



Замковый пивоваренный завод Хише

Меню – ежедневное предложение

Супы

1. Говяжий бульон с домашней вермишелью
2. Закусочный суп (согласно ассортименту дня)

44 CZK 139

55 CZK 1

Вторые блюда

3. 150 г. Пивоваренные свиные кусочки-колодки, шпинат, картофельные кнедлики
4. 130 г. Говяжья вырезка со сливочно-овощной подливкой «Свичкова», булочные кнедлики
5. 250 г. Утиная ножка, жаренная на черном пиве, тушеная краснокочанная капуста, картофельные и булочные кнедлики
6. 150 г. Хишский пивоваренный гуляш, ассорти из домашних кнедливок
7. 200 г. Рулет из мяса индейки с рисом
10. 150 г. Жареный свиной шницель /Жареные куриные грудки, толченый картофель с жареным лучком

159 CZK 13

187 CZK 1379

225 CZK 13

159 CZK 137

175 CZK 13

170 CZK 137

12. 150 г. Жареный сыр, отварной картофель, домашний соус тартар
13. 150 г. Картофельные лепешки с пикантной мясной смесью
15. 250 г. Блинчики, начиненный шпинатом, сыром и помидорами

Блюда для детей

17. 50 г. Жареный куриный шницель с овощами и картофелем
18. 50 г. Куриный стейк, жареные «картофельные улыбки»

Салаты

19. 150 г. Салат из капусты с хреном
20. 180 г. Овощной салат
21. 200 г. Салат «Шопский»
22. 200 г. Свежий салат из курятины с гречками

Гарниры

24. 150 г. Картофель фри
25. 150 г. Картофель отварной
26. 150 г. Толченый картофель с жареным лучком
27. 3 шт. Картофельные лепешки
28. 150 г. Рис
29. 160 г. Булочные кнедлики
30. 200 г. Картофельные кнедлики
31. 1 шт. Горячий пивоваренный крендель
32. 1 шт. Хлеб
33. 50 г. Домашнего соус тартар
34. 50 г. Кетчуп

Десерты

35. 1 шт. Блинчик с вареньем
37. 1 шт. Яблочный штрудель с домашними взбитыми сливками
40. Мороженое (3 шарика)

169 CZK 1 3 7

158 CZK 1 3 7

135 CZK 1 3 7

94 CZK 1 3

94 CZK 1

55 CZK

66 CZK

90 CZK

146 CZK 1

55 CZK

44 CZK

55 CZK

55 CZK

44 CZK

44 CZK 1 3 7

44 CZK 1 3

33 CZK 1

12 CZK 1

31 CZK 3 10

24 CZK

63 CZK 1 3 7

45 CZK 1 3 7

54 CZK 7

За половину порции взимается 70 % от полной стоимости блюда.
Для Вас готовит коллектив под руководством шеф-повара Ярославы Штенгловой.

Перечень пищевых аллергенов, подлежащих обязательному обозначению в соответствии с Директивой ЕС 1169/11.

- 1 Злаки, содержащие глютен; 2 Ракообразные и продукция из них; 3 Яйца и продукция из них; 4 Рыба и продукция из нее;
5 Арахис (арахис культурный) и продукция из него; 6 Соевые бобы (соя) и продукция из них; 7 Молоко и молочная продукция;
8 Орехи и продукция из них – имеются в виду все сорта орехов; 9 Сельдерей и продукция из него; 10 Горчица и продукция из нее;
11 Семена кунжута (кунжут) и продукция из них; 12 Диоксид серы и сульфиты в концентрациях, превышающих 10 мг, мл/кг, л, выражено SO₂;
13 Люпин и продукция из него; 14 Моллюски и продукция из них