



Masné Krámy

pivní chrám, kde historie chutná ...

Pošmaky k pivu | Starters

Pomazánka šmitec /niva, máslo, paprika/ 100g, cibulový pecínek /1,3,7/ 139
„Šmitec“ cheese spread onion bread | „Šmitec“ Käseaufstrich, Zwiebelbrot

Hovězí tatarák /namíchaný/ 150g, topinky na sucho /1,3,10/ 299

Beef Tartare /mixed/, bread from grill | **Beef Tartare** /gemischt/, Brotscheiben vom Grill

Pikantní špičky z vepřové panenky 120g, cibulový pecínek, cibule, slanina, feferonka /1/ 149
Spicy pork tenderloin pieces, onion bread | **Pikante Schweinefiletspitzen**, Zwiebelbrot

Polévky | Soups

Silný hovězí vývar, pečený játrový knedlík /1,3,9/ 69

Beef bouillon with liver dumpling, vegetable | **Rinderbouillon** mit Leberknödel, Gemüse

Česnečka, sýr, osmažený chléb /1,7,9/ 69

Garlic Soup with cheese | **Knoblauchsuppe** mit Käse

Speciální polévka v rendlíku (dle nabídky) 89

Special soup in a saucepan /according to the offer | **Spezialsuppe in Topf** /nach Angebot/

Česká kuchyně | Czech cuisine

Pečená kachnička ½ ks, bramborové šišky, knedlík, červené zelí /1,3,7/ 389

Half a roasted duck, potato gnocchi, red cabbage | **Halbe gebratene Ente**, Kartoffelgnocchi, Rotkohl



Svíčková na smetaně 150g, knedlíky, brusinky /1,3,7,9,10/ 299

Roasted beef in a cream sauce, dumplings | **Rinderbraten in Gemüserahmsauce**, Knödel

Hovězí guláš /Bio Chvalšiny/ 150g, knedlíky, cibule, křen /1,3,7/ 279

Beef goulash, dumplings | **Rindergulasch**, Knödel

Smažený sýr z goudy 150g, pažitkové brambory, tatarská omáčka, brusinky /1,3,7,10/ 239

Fried cheese, boiled potatoes, tartar sauce | **Panierte Käse**, Salzkartoffeln, Tatarsauce, Preiselbeeren



Dezerty | Desserts

Čokoládové suflé, pistáciová zmrzlina 100g /1,3,7,8/ 119

Chocolate souffle with pistachio ice cream | **Schokosuffle** mit Pistazieneis



Luděk Hauser
šéfkuchař restaurace

Pochutiny | Snacks

Domácí bramborové chipsy 300g /3/ 139

rajčatový a majonézový dip

Homemade potato chips, dip

Hausgemachte Kartoffelchips

Pražené mandle 100g /8/ 109

Roasted almonds | Geröstete Mandeln

Steakové hranolky 400g /1,3,7/ 149

sýrový a guacamole dip, kečup

French fries, dip | **Pommes frites**, Dip

Na objednávku 24 hodin předem vám připravíme

Based on an order 24 hours before

Wir bereiten 24 Stunden im Voraus für Sie vor

Pečené zadní vepřové koleno 1ks /1,10/ 459

Roasted pork knuckle | **Gebratene Schweinshaxe**

Na objednávku 3 dny předem vám připravíme

Based on an order 3 days before

Wir bereiten 3 Tage im Voraus für Sie vor

Anglický roastbeef > 2 kg /1,10/ 750 / kg

English roast beef | **Englisches Roastbeef**



Naši regionální dodavatelé

BIO Hovězí z Chvalšín

České houby

Brambory Jihočeské

Pekárna Srnín

Vodňanská drůbež

Gramáž veškerých surovin je udávána v syrovém stavu | All the ingredients are measured in raw condition

Ceny jsou v Kč včetně DPH | Prices are in CZK and include VAT

Poloviční porce připravujeme pouze u pokrmů, které to umožňují, účtovány jsou za 75% ceny

Half-portions are prepared only where possible and are charged 75% of the full price

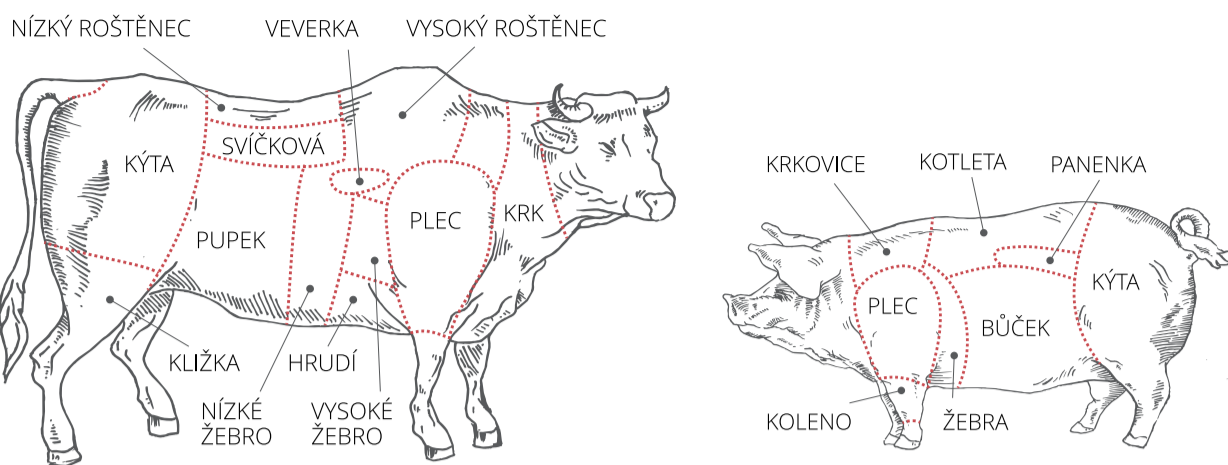
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy | A list of allergens is available on request

Podporujeme



Charita
České Budějovice

Rozdělení masa



Pošmaky | Starters

Porcovaný utopenec ve skle 80g, cibule, zelí, pečivo /1/ 129

Pickled sausage, pastry | eingelegte Wurst, Gebäck

Sdílení | Sharing

Studené prkno ke sdílení (4 osoby) 600g /1,3,7,10/ 790

Šmitec, utopenec ve skle, jihočeské sýry, písecký pršut, klobása, chléb Pecivál

Cold Platter (4 Person) | Kalte Platte zum Tailen (4 Personen)

Pekáč „Masné krámy“ /1,3,7,9,10/ 1290

(Kachna, hovězí krk, zauzený bok, řízečky z panenky, šišky, knedlík, zelí, bramborový salát, pečivo)

Baker „Masné krámy“, (Duck, beef neck, pork belly, fried pork tenderlion cutlets)

Bratpfanne „Masné krámy“, (Ente, Rindfleisch (Hals), Schweinebauch, Panierte Schweinefilets)

Hlavní chody | Hlavní chody

Smažené řízečky z vepřové panenky 180g, bramborový salát s jablky /1,3,7/ 299

Fried pork tenderloin cutlets, potato salad | Schweineschnitzel, Kartoffelsalat

Pečený zauzený vepřový bok 400g, hořčice, salát Colesaw s křenem, chléb Pecivál /1,10/ 299

Baked smoked pork belly, salad, bread | gebratene garäuchte Schweinebauch, Salat, Brot

Pomalu tažený hovězí krk na pivě a kořenové zelenině 350g, křen, chléb Pecivál /1/ 389

Roast beef with beer and root vegetables, bread | Roastbeef mit Bier und Wurzelgemüse, Brot

Hovězí Rib-eye steak 300g /1,7/ 549

omáčka ze švestek a slivovice, pepřové máslo, dip z pečeného lilku, hranolky

Rib-eye steak, French fries | Rib-eye steak, Pommes

Filírované kuřecí prso na máslových žampionech 150g, bramborové noky /1,3,7/ 299

Chicken breast, mushrooms, potato gnocchi | Hähnchenbrust, Champignons, Kartoffelgnocchi

Filet z candáta na grilu 180g, krémová tarhoňa, pečený citron, máslo s červeným pepřem /1,3,4,7/ 389

Pike perch fillet, creamy tarhona | Zanderfilet, cremige Tarhona

Salát Caesar s ančovičkou a kuřecím prsem 300g /1,3,4,7,10/ 269 / vegetariánská verze 169

Caesar salad / vegetarian version

Caesar Salat / vegetarische Version

Bramborové noky s máslovými žampiony 300g, smetana, parmezán /1,3,7/ 199

Potato gnocchi, mushrooms, parmesan | Kartoffelgnocchi, Champignons, Parmesan

Dezert | Dezert

Šišky s mákem 120g, vanilková zmrzlina /1,3,7/ 119

Gnocchi with poppy seeds, vanilla ice cream | Kartoffelgnocchi mit Mohn, Vanilleeis



Masné krámy

pivní chrám, kde historie chutná ...

Pivo

Pivo z tanku



 **Budvar Original kroužkováný (nadvakrát)** 54 64
5% OBJ. / 22 IBU / 10 EBC /1/

Čepované pivo

Budvar 33 – světlý ležák (hladinka) 0,28 l 0,48 l
54 64
4,6% OBJ / 33 IBU / 15 EBC /1/

Budvar Tmavý ležák (nadvakrát) 54 64
4,7% OBJ / 24 IBU / 95 EBC /1/

Budvar Nealko 54 64
max 0,5% OBJ / 23 IBU / 10 EBC /1/

Birgo čepované – ochucené nealko pivo 54 64



Sekty | Prosecco

	0,1 l	0,75 l
Blanc de Blancs Cremant d' Alsace Brut (Henri Kieffer)		890
Bohemia Sekt brut / demi		350
Prosecco DOC	59	420

Nealkoholické nápoje

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP 0,25 l 55

Schweppes tonic 0,25 l 55

Tonic | Fever-Tree |  0,20 l 60

Granini juice | dle nabídky | 0,20 l 55

Mattoni Grand | perlivá / neperlivá | 0,33 l 45

Red Bull 0,25 l 80

Karafa s vodou | perlivá / neperlivá | 1 l 70

Naše domácí limonády | dle nabídky | 0,50 l 79
podávané s ledem

Teplé nápoje

Ristretto / Espresso / Lungo / Turecká káva 59

Cappuccino / Vídeňská káva /7/ 69

Káva alžírská (šlehačka, vaječný likér) /7/ 79

Čaj teahouse exlusive | dle nabídky | 59

Čaj z čerstvého zázvoru / máty 69

Víno svažené | bílé / červené | 0,20 l 79

Grog (Tuzemák 0,04l) 69

Horká čokoláda /7/ 60

Aperitivy

Cinzano | bianco / rosso | 0,10 l 60

Portské víno 0,04 l 70

Aperol Spritz 0,10 l 109

Bílá, růžová vína

Grüner Veltliner /12/ suché 0,15 l 59
Weingut Mayer-Hormann AUT

Sauvignon feinherb /12/ polosladké 0,15 l 59
Kessler-Zink GER

Gruner Veltliner Sandgrube DAC Kremstal 0,75 l 480
Weingut Aigner AUT /12/ suché

Rulandské šedé PS /12/ polosuché 0,75 l 480
Vinné sklepy Zapletal CZ

Pálava PS /12/ polosuché 0,75 l 480
Vinné sklepy Zapletal CZ

Zweigeltrebe rosé KAB /12/ suché 0,75 l 390
Vinné sklepy Zapletal CZ

Červená vína

Primitivo di Puglia IGP /12/ suché 0,15 l 59
Crea Vini ITA

Merlot di Puglia IGP /12/ suché 0,15 l 59
Kessler-Zink GER

Frankovka PS /12/ suché 0,75 l 390
Vinné sklepy Zapletal CZ

Primitivo IGP Puglia /12/ suché 0,75 l 480
Crea Vini ITA

Destiláty & likéry

0,02 l 0,04 l

Bacardi Carta Blanca 37,5% | Portoriko 40 80

Captain Morgan 35% | Jamajka 40 80

Ron Zacapa Centenario 23 40% | Guatemala 80 160

Legendario Elixir de Cuba 34% | Kuba 45 90

Brugal 1888 Gran Reserva 40% | Dominikánská rep. 80 160

EL General 40% | Venezuela 70 140

La Hechicera rum 40% | Kolumbie 70 140

Diplomatico Reserva Exclusiva 12Y 40% | Venezuela 70 140

Don Papa Baroko 40% | Filipíny 70 140

Republica 38% | Česká republika 40 80

Gordon's gin 37,5% | Velká Británie 40 80

Roku Gin 43% | Japonsko 70 140

Hendrick's gin 41% | Skotsko 70 140

Tequila | silver / gold | Mexiko 40 80

Finlandia 40% | Finsko 40 80

Grey Goose 40% | Francie 60 120

Jack Daniels / Jack Daniels Honey | USA 45 90

Tullamore Dew 40% | Irsko 45 90

Remy Martin V.S.O.P. 80 160

Metaxa ***** 40 80

Malibu 40 80

Jägermeister 40 80

Bailey's 40 80

Becherovka 40 80

Fernet Stock / Citrus 30 60

Tuzemák 30 60

Griotte 30 60

Vaječný likér 30 60

Pepermint 30 60

Ořechovka „Žufánek“ 45 90

Višňovka „Žufánek“ 45 90

Restaurace Masné krámy

Krajinská 13, 370 01 České Budějovice

Tel.: +420 387 201 301

E-mail: info@masne-kramy.cz

www.masne-kramy.cz

📶 heslo wi-fi: MasneKramy

📱 @restauracemasnekramy

📷 @masnekramy

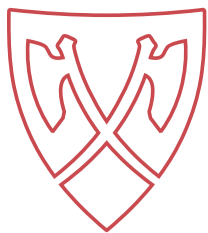
Provozovatel: **Budějovický Budvar, n.p.**

Provozní: Miloš Novotný, František Sýkora

Vedoucí restaurace Masné krámy: Tomáš Olejník

Poslední úprava jídelního lístku: 1. 4. 2025





Masné krámy – pivní chrám, kde historie chutná

Legendární restaurace, která díky spojení místních štampagstů a turistů, vytváří jedinečnou atmosféru.

Skvěle ošetřený tankový Budvar a tradiční česká kuchyně.

To vše dělá z Masných krámů srdce Českých Budějovic a symbol pohostinnosti již od roku 1954.

Historie Masných krámů

První písemná zmínka o masných krámech, dřevěném stavení s řeznickými krámkami umístěném na současném náměstí Přemysla Otakara II., pochází z roku 1336.

V roce 1364 nařídil Karel IV. stávající masné krámy z hygienických důvodů zbourat a jako nové místo pro zřízení další dřevěné stavby byla vybrána Krajinská ulice, kde v té době žilo mnoho řeznických mistrů.

Základy současné zděné budovy bazilikového půdorysu, pocházejí z 2. pol. 16. století. V postranních nižších halách se nacházely jednotlivé řeznické krámkami, přístupné veřejnosti z prostřední vysoké haly a zvenčí pro zásobování.

Západní renesanční průčelí s cimbuřím, střílnami na atice a vlastní štít tvořený tzv. vlaštovčími ocasy se dochovaly dodnes. Východní průčelí bylo přestavěno na počátku 30. let 19. století. Kamenný zdvojený renesanční portál je také původní.

Po vzniku nových městských jatek na Pražském předměstí v roce 1899 doznaly krámkami mnoha změn, jak po stránce stavební, tak po stránce využití. Postupně chátraly.

Po roce 1945 se vážně uvažovalo i o demolici objektu. Nakonec byly masné krámy přestavěny v roce 1953 na restauraci Masné krámy podle projektu J. Fidry.

Od té doby je restaurace Masné krámy proslulá svou pohostinností a výborným čepovaným pivem z Budějovického Budvaru.

History of Masné Krámy

The first written reference to the meat shops, a wooden structure with butchers' shops situated on the site where Přemysl Otakar II Square is today dates from 1336.

In 1364 Charles IV decreed that the meat shops be demolished as they posed a health hazard and another site for a new wooden structure was selected – Krajinská Street where many butchers lived at that time.

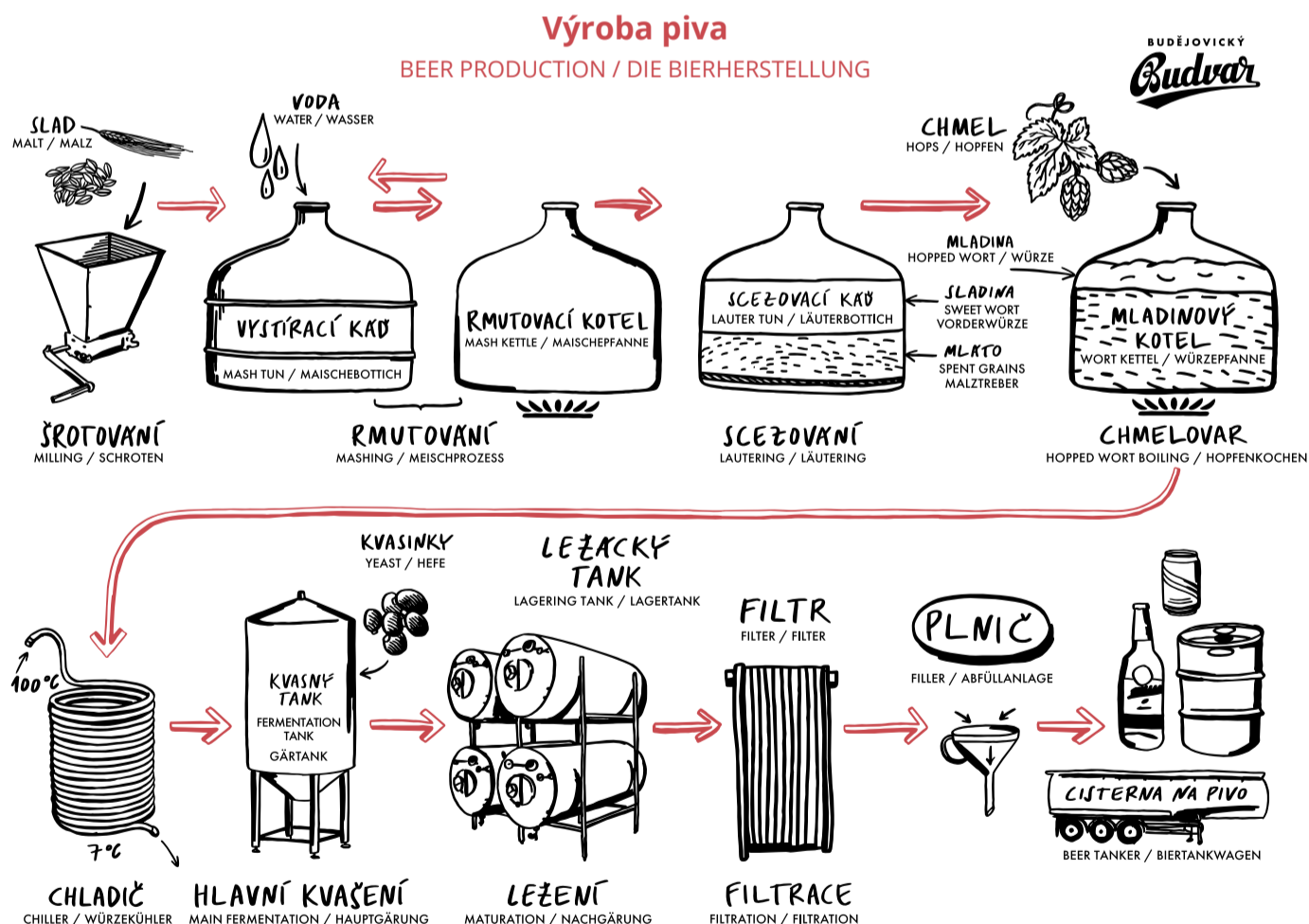
The foundations of the bricked building consisted of a basilica type of layout dating from the late 16th century. The butcher's shops were situated along the lower side halls which were accessible both to customers from the high central hall and to suppliers from outside.

The western Renaissance front with a battlement, embrasures in the attic and a gable comprising so called swallow-tails have been preserved. The eastern front was rebuilt in the early 1830s. The double stone portal is also original.

After a new town slaughter house was established in Prague Suburb in 1899, the construction and use of the shops was modified significantly.

After 1945 the option of demolishing the entire structure was seriously considered. Eventually the meat shops were converted into restaurant to J. Fidra's design in 1953.

The Masné krámy restaurant has been renowned for its hospitality and excellent draught Budweiser Budvar beer ever since.



Styly čepování



- **Nadvakrát** - Tradiční způsob čepování našeho Budvaru original kroužkovaného. Technika čepování na dva zátahy je osvědčený způsob, jak snížit říz piva. Pivní pěna vytvoří v půllitru čepici. Na kvalitně načepované pivo je zapotřebí dobře umyté, chladné a mokré sklo.
- **Hladinka** - Tento způsob doporučujeme u Budvaru 33. Rychlý způsob čepování – na jeden zátah. Pivo má jedinečný říz a čerstvost, pěna je hustá a sametová. Na kvalitně načepované pivo je zapotřebí dobře umyté, chladné a mokré sklo.
- **Štosované** – dělené - pivo zajímavé pro svůj výjimečný vzhled. Při čepování děleného piva je nutné využít všechny dosažené znalosti a praxi. Pít takto servírované pivo je chuťový i vizuální zážitek.