



Masné Krámy

Předkrmy | Starters

Domácí tlačěnka z vepře 150g, chléb Pecivál /1/ 119

Brawn, bread | Haugemachte Presswurst, Brot

Nakládaný hermelín 130g, chléb Pecivál /1,7/ 139

Pickled Camembert, bread | Eingelegter Camembert, Brot

Pomazánka šmitec 100g, cibulový pecínek /1,3,7/ 129

„Šmitec“ cheese spread onion bread

„Šmitec“ Käseaufstrich, Zwiebelbrot



Hovězí tatarák /namíchaný/ 150g, topinky na sucho /1,3,10/ 279

Beef Tartare /mixed/, bread from grill

Beef Tartare /gemischt/, Brotscheiben vom Grill



Pikantní špičky z vepřové panenky 120g /1/ 149

cibulový pecínek, cibule, slanina, feferonka

Spicy pork tenderloin pieces, onion bread

Pikante Filetspitzen, Zwiebelbrot

Studené prkno ke sdílení (4 - 6 osob) 850g /1,3,7,10/ 990

jihočeský pršut, šmitec, tlačěnka, sýry, chléb Pecivál

Cold platter (4 - 6 person) sausage, cheese, Brawn, bread

Kalte Platte zum Teilen (4 - 6 Personen) Prsut, Käse,

Haugemachte Presswurst, Brot

Polévky | Soups

Silný hovězí vývar, pečený játrový knedlík /1,3,9/ 65

Beef bouillon with liver dumpling, vegetable

Rinderbouillon mit Leberknödel, Gemüse

Česnečka, sýr, osmažený chléb /1,7,9/ 65

Garlic Soup with cheese | Knoblauchsuppe mit Käse

Speciální polévka v rendlíku (dle nabídky) 85

Special soup in a saucepan /according to the offer/

Spezialsuppe in Topf /nach Angebot/

Česká kuchyně | Czech Cuisine

Hovězí guláš, knedlíky, cibule, křen 150g /1,3,7/ 239

Beef goulash, dumplings

Rindergulasch, Knödel

Svíčková na smetaně 150g /1,3,7,9,10/ 269

knedlíky, brusinky

Roasted beef in a cream sauce, dumplings

Rinderbraten in Gemüserahmsauce, Knödel

Pečená kachnička ½ ks, knedlíky, červené zelí /1,3,7/ 359

Roasted duck, cooked red cabbage, dumplings

Gebratene Ente, Blaukraut, Knödel

Smažený vepřový řízek 200g /1,3,7,10/ 259

žebráček, bramborový salát

Fried cutlets, potato salad | Schweineschnitzel, Kartoffelsalat

Speciality | Specialities

Filírovaný stařený flank steak (medium) 400g /1,7/ 699

bylinkové máslo, pečená zelenina, Grenaille

Filleted flank steak, butter, vegetables, potatoes

Filetiertes Flanksteak, Butter, Gemüse, Kartoffel



Pečené vepřové přední koleno 1ks /1,10/ 389

hořčice, křen, feferonka, zelný salát s křenem, chléb

Roasted pork knuckle, bread

Gebratene Schweinshaxe, Brot



Hovězí karb na pivě 350g /1,9/ 369

kořenová zelenina, chléb Pecivál

Beef neck in beer, root vegetables, bread

Rinderhals, Biersauce, Wurzelgemüse, Brot



Filet z lososovitého pstruha na grilu 200g /1,3,4,7/ 369

Grenaille, pečená zelenina, citronový dip

Trout fillet, vegetables, potatoes, dip

Forellenfilet, Gemüse, Kartoffeln, Dip



Kuřecí prso, jogurtová marináda 200g /1,7/ 289

bylinkové máslo, pečená zelenina, Grenaille,

meruňkový dip, zelený pepř

Chicken breast marinated in yogurt,

butter, vegetables, potatoes, apricot dip, green pepper

Hühnersteak, Joghurtmarinade,

Butter, Gemüse, Kartoffel, Aprikosendip, grüner Pfeffer

Sdílení | Sharing

Pekáč „Masné krámy“ /1,3,7,9,10/ 1100

(kachna, vepřové přední koleno, hovězí karb, knedlíky, zelí, bramborový salát)

Baker „Masné krámy“ (Duck, Roasted pork knuckle, dumplings, cabbage, Beef neck)

Bratpfanne „Masné krámy“ (Ente, Gebratene Schweinshaxe, Rindfleisch (Hals), Knödel, Kraut)



Bezmasá jídla, Saláty | Salads

Smažený sýr z goudy 150g /1,3,7,10/ 219

vařené brambory, tatarská omáčka, brusinky

Fried cheese, boiled potatoes, tartar sauce

Panierte Käse, Salzkartoffeln, Tatarsauce, Preiselbeeren



Zapečená zeleninová pánev 300g /1,3,7/ 189

kuskus, zelenina, trhaná hlíva ústřičná, čedar

(veganská verze bez sýra)



Baked vegetable pan | Gebackene Gemüsepfanne

Salát Caesar 350g /1,3,4,7,10/

• kuřecí maso, máslové krutony 259

• vegetariánská verze 159



Caesar salad - chicken, butter croutons / vegetarian version

Caesar Salad - Hähnchen, Buttercroutons / vegetarische Version

Dezerty | Desserts

Meruňkový štrúdl, tvaroh, vanilková omáčka 120g /1,3,7/ 119

Apricot strudel with vanilla sauce

Aprikosentopfenstrudel, Vanillesauce

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

Chocolate souffle with pistachio ice cream

Schokosufle mit Pistazieneis

Přílohy | Side Orders

Rozpečená bylinková bageta 1ks /1,3,7/ 59

Topinka na sucho 1ks /1/ 15

Cibulový pecínek 1ks /1/ 20

Pečivo (chléb Pecivál) 1ks /1/ 15

Smažené hranolky / Petrželkové brambory 200g 55

Knedlíky houskové / bramborové / karlovarské 150g 55

Zelný salát / červené zelí 200g 49

Pečená zelenina 200g 79

Křen / hořčice / kečup /1,7,10/ 25

Sterilovaná okurka / bylinkové máslo /1,7,10/ 25

Tatarská omáčka /3,7,10/ 30

Pochutiny | Snacks

Domácí bramborové chipsy 300g /3/ 129

rajčatový a majonézový dip

Mix ořechů /8/ 99

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/ 650 / kg

English roast beef | Englisch Roastbeef



Luděk Hauser
šéfkuchař restaurace

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



Masné Krámy

3LYR %HHU



Pivo z tanku



%XGYDU 2ULJLQDO NURX@NRYDQ 2% - %8 (%&

ÎHSRYDQ« SLYR 0,28l 0,48l

%XGYDU VYÝWO¿ OH@£N 2% - %8 (%&

%XGYDU 7PDY¿ OH@£N 2% - %8 (%&

%XGYDU 5(' - ; VYÝWO« Y¿ ÎHSQ` SLYR 2% - %8 (%&

%XGYDU 1HDONR PD[2% - %8 (%&

Birgo O SOHFK RFKXFHQ« QHDONR SLYR



6HNW\ _ 3URVHFFR 6SDUNOLQJ :LQH _ 3URVHFFR 0,1H F 0,78l %RKHPLD 6HNW _EUXW GHPL_ 3URVHFFR

'HVVLO£W\ OLN«U\ 6SLQNLWV /LTXRUV O

%DFDUGL &DUWD| %ODVQ¿DNR &DSWDLQ ORU¿D¿MND 5BQ =DFDSD &HQWHQ¿D¿MHPDOD /HJHQGDULR (OL[L¿K¿H &XED %UXJDO OUDQ 5H¿H¿L¿D¿EQVNE UHS 'LSORPDWLF 5HVHUYD ([F¿O¿X¿Y¿D < 'RQ 3DSD %DUR¿N¿LS-Q\ 5HSXEOLF¿D¿HVNE UHSXEOLND

*RUGRQ V J¿O¿HON£ %ULW£QLH 7DQTXHUD\ /RQGRQ 'U¿H¿L¿Q %ULW£QLH 7HTXLOD _VLOO¿H¿L¿R JROG_ 1¿Q¿D¿QGLD 9¿R¿G¿M¿D¿R 3UDYGD 9¿R¿G¿N¿ko 60 120

UDFN 'DQLHOV -DFN| 8D¿QLHOV +RQH\ 7XOODPRUH |H¿Z¿VNR 5HP\ 0DUWLQ 9 6 2 3 0HWD[¿ 0DOLEX -¿JHUPHLVWHU %DLOH\vv

%HFKHURYND)HUQ¿HW 6WRFN &LWUXV 0X¿HP£N *ULRWWH 9DMH¿Q¿ OLN«U 3HSHUP¿HQW

= QD#HKR UHJLRQX)URP RXU UH

Destilérka „Svach“ +UX#NRYLFH :LOOLDPV 0HUX NRYLFH 6Y 6OLYRYLFH 6YDFK 3LYRYLFH 6YDFK 6YDFK dV 2OG :HOO ZKLVN\ 6KHUU\ 3LQHDX 9LUJLQ NRX R

5HVWDXUDFH 0DVQ« NU£P\ .UDMLQVN£ ÎHVN« %XGÝ¿H 7HO (PDLO LQIR#PDVQH NUDP\ F] ZZZ PDVQH NUDP\ F] IE #UHVWDXUDFHPDVQHNUDP\ LQVWD #PDVQHNUDP\

3URYR¿R¿D¿V¿O¿M¿RYLFN¿ %XGYDU 3URYR¿Q¿ 0LOR# 1RYRWQ¿)UDQWL#HN 6¿N¿ 9HGRXF¿OUHVWDXUDFH 0DVQ« NU£P\ 7RP£# 3RVOHGQ¿ ¼SUDYD M¿GHOQ¿KR 0¿VWN¿



1HDONRKROLFN« Q£SRMH 6RIW

3HSVL 3HSVL 0D[0LULQGD 83

6FKZHSSHV WRQLF MATTONI 7RQLF_)HYHU 7UHH_

*UDQLQL¿M¿H¿F¿DE`GN\ O

0DWWRQL *UDQG _SHUOLY£ QHSHUOLY£_ 5HG %XOO O

.DUDID V YRGRX _SHUOLY£ QHSHUOLY£_

1D#H GRP£F`OL¿P¿H¿Q¿E`GN\ O

SRG£YDQ« V OHGHP

7HSO« Q£SRMH +RW 'ULQNV

5LVWUHWWR (VSUHVVR /XQJR 7XUHFNE

&DSSXFFLQR 9`GH N£ N£YD

.£YD DO@`UVN£ #OHKD¿ND YDMH¿Q¿ OLN«U

¿DM (L¿O¿H¿V¿Q¿E`GN\ 55

¿DM] ¿HUVWY«KR]£]YRUX P£W\

9`QR VYD HQ« _E`O« ¿HUYHQ«_

*URJ 7X¿HP£N O

+RUN£ ¿RNRO£GD

\$SHULWLY\ \$SHULWLI

&LQ¿DQR _ELDQFR URVVR_

3RUWVN« Y`QR

\$SHURO 6SULW]

%`O£ U1@RY£ Y`QD :KLWH URVH`LQH

Grüner Veltliner /12/ :HLQJXW 0D\HU +RUPDQQ \$87 O

Riesling trocken /12/ 'RKOPXKOH *(5 O

Gruner Veltliner Sandgrube DAC Kremstal :HLQJXW \$L¿Q¿U \$87 O

Rulandské šedé PS 9LQQ« VNOHS\ =DSOHWDO &= O

Pálava PS 9LQQ« VNOHS\ /4¿DSOHWDO &= O

Zweigeltrebe rosé KAB /12/ 9LQQ« VNOHS\ =DSOHWDO &= O

¿HUYHQ£ Y`QD 5HG :LQH

Dornfelder trocken /12/ .HVVOHU =LQN *(5 O

Cabernet Sauvignon /12/ &UHD 9LQL -7\$ O

Frankovka PS 9LQQ« VNOHS\ =DSOHWDO &= O

Primitivo IGP Puglia &UHD 9L¿QL -7\$ O



+LVWRULH 0DVQ¿FK NU£P1 +LVWRU\ RI 0DVQ« .U£P\

3UYQ- S-VHPQ£ JP-QND R PDVQ¿FK NU£P1 VWRU\ RI 0DVQ« .U£P\ UHIHUHQFH WR W
VWDYHQ- Vb HJQLFN¿PL NU£PN\ XP-VWYDZQ¿FK VWRU\ RI 0DVQ« .U£P\ ZLWK EXWFKHU
Q£PÝVW- 3 HP\VOD 2WDNDUD -- SRFK£HM- Vb WRINZKHUH 3 HP\VO 2WDNDU --
9 URFH QD -GLO .DUHO -9 VW£YDURP- PDVQ¿FK NU£P1 &KDUOHV -9 GHFUHHG
] K\JLHQLFN¿FK G1YRG1 JERXUDW D MDNR QRY«P-VWR SUR YKRSV¿FH GHPROLVKHG DV WKH\ SRVH
] -]HQ- GDO#- G HYÝQ« VWDYE\ E\OD Y£U£QD UDMLQVN£ DQG DORWKHU VLWH IRU D QHZ ZRRGH
XOLFH NGH Y W« GREÝ @LOR PQRKR VHOHFWHG¿FK PLVWU HOHFWHG¿FK UDMLQVN£ 6WUHHW ZKHU
=£NODG\ VRXİDVQ« JGÝQ« EXGRY\ EDJLOLNRY«KR DW WKDW WLPH
S1GRU\VX SRFK£JHM-]b bSRO VWRU\ RI 0DVQ« .U£P1 7KH IRXQG DWLROV¿FK WKH EULFNHG EX
QL@#-FK KDO£FK VH QDFK£JHO\ MHGQRWOLY«HQLFN\SHU£PN\ R¿D¿DVLQ¿FK SHU£PN\ R¿D¿DVLQ¿FK SHU£PN\ R¿D¿DVLQ¿FK
S -VWXSQ« YH HMQRVWL]bSURVW HGQ Y\VRN«KDO\ D]YHQI WKY\FHQW\U\ 7KH EXWFKHU V VKRSV
SUR]£VRERY£Q- DORQJ WKH ORZHU VLGH KDOOV ZKLFK
=£SDGQ- UHQHVDQİQ- SU1İHO- V FLPEX -P VW OODPL OD ERWK WR FXVWRPHUV IURP WKH KLJK I
DWLFH DbYODVWQ- #W-W WYR HQ¿ WİY YOD#WRYI-PL RFDV\ VH VXSOLHUV IURP RXWVLGH 7KH ZHVW
GRFKRYDO\ GRGQH V 9¿FKRGQ- SU1İHO- E\OR S HVWDYQR IURQW ZLWK D EDWWOHPHQW HPEUDV
QD SRİ£WNX bOHW VWROHW- .DPHQO¿IGYRMHQ¿ D JDEOH FRPSULVLQJ VR FDOOHG VZD
UHQHVDQİQ- SRUW£O MH WDN« S1YRGQ- SUHVHUYHG 7KH HDVWHUQ IURQW ZDV
3R YJQLNX QRY¿FK PÝVWVN¿FK MDWHN OD 3UD@VN«P V 7KH GRXEOH VWRQH SRUWDO LV
S HGPÝVW- Y URFH GRJQDO\ NU£PN\ \$IWHU D QHZ WRZQ VODXJKWHU KRXVH
JPÝQ MDN SR VWU£QFH VWDYHEQ- 3UDJXH 6XEXUE LQ WKH FRQVWUX RI GHPROLVKLQJ WKH HQWLUH VWUXFV
3RVWXSQÝ FK£WUDO\ VWRU\ RI 0DVQ« .U£P1 WKH SR VWU£QFH Y\X@LV- VWRU\ RI 0DVQ« .U£P1 WKH SR VWU£QFH Y\X@LV-
3R URFH VH Y£@QÝ XYD@RYDOR FRQVWUX (REMHNW) FRQVWUX (REMHNW) WKH PHDW
1DNRQH E\O\ PDVQ« NU£P\ S HVWDYÝQ« Y URFH LQWR D 0DVQ« NU£P\ UHVWDXUDQW WF
QD UHVWDXUDFL 0DVQ« NU£P\ SRGOH LQ¿ SURMHNWX - b)LGU\
2G W« GRE\ MH UHVWDXUDFH 0DVQ« NU£P\ SURVOXOF VYRX WKH 0DVQ« NU£P\ UHVWDXUDQW KDV E
SRKRVWLQQRVW- DbY¿ERUQ¿P İHSRYDQW¿FK VSHW DOLW\ DQG H\FHOHQW G
] %XGYMRYLFN«KR %XGYDUX EHHU HYHU VLQFH

90DVWQ- SURYR]RYQ\ %XGYMRYLFN«KR %XGYD

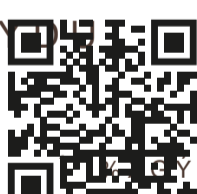
5HVWDXUDFH 0DVQ« NU£P\

2WHY-UDF- GR2 ED 17
3f 62
1(
\$GUHVD .UDMLQVN£ İHVN«
.RQWDNW\ (PDLO LQIR#PDVQH NUDP\ F]
7HO
:HE ZZZ PDVQH NUDP\ F]
Kapacita P-VW]DKU£GND P-VW



3LYQLFH %XGYDUND %XGY

2WHY-UDF- GR2 ED 3f
SO
\$GUHVD .DURO-Q\ 6YÝWO«
.RQWDNW\ (PDLO JDVWUR#EXGYDU F]
7HO
:HE ZZZ EXGYDUND EXGYDU F]
Kapacita P-VW



1£Y#WÝYQLFN« FHQWUXP U

2WHY-UDF- GR2 ED 1(
\$GUHVD .DURO-Q\ 6YÝWO«
.RQWDNW\ (PDLO H[NXUVH#EXGYDU F]
7HO b
:HE ZZZ YLVLWEXGYDU F]
3URKO-GN\ Y MD#F¿FK '(58)5 (63
6OX@E\ 3URKO-GND SLYRYDUX 3URGHM VXYHQ¿U

