MENU

hotel klik.cz
Vaše hotely ve Špindlu

Getränke von unserer Bar - Beverages from our bar - Napoje z naszego baru

Cocktails - Cocktails - Koktajle

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	145,-
Blue Lagoon (Vodka Finlandia, Blue Curacao, 7up)	145,-
Campari Spritz (Campari, Prosecco, soda)	145,-
Campari Orange (Campari, Orangensaft, Grenadine / orange juice, grenadine / sok pomarańczowy, grenadyna)	135,-
Sex on the beach (Vodka, Pfirsichlikör, Orangen und Preiselbeersaft / peach liqueur, orange and cranberry juice / likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy i żurawinowy)	145,-
Tequila Sunrise (Tequila blanco, Orangensaft, Grenadine / orange juice, grenadine / sok pomarańczowy, grenadyna)	145,-
Gin & Tonic (Beefeater Gin, Schwepps tonic)	135,-
Gin & Tonic Strawberry (Beefeater Gin Strawberry, Kinley tonic rose)	135,-
Gin & Tonic Orange (Beefeater Gin Blood Orange, Kinley tonic rose)	135,-
Gin & Tonic Lemon (Beefeater Gin Zesty Lemon, Schwepps tonic)	135,-
Cuba Libre (Bacardi Carta Blanca, Cola)	135,-

Cocktails - alkoholfrei - Cocktails - non-alcoholic - Koktajle - bezalkoholowe

Virgin Blue Lagoon (Blue Curacao, 7 up)	85,-

Aperitifs - Aperitives - Aperitif

0,10 l	Martini, Cinzano	75,-
0,05 l	Campari Aperitivo	75,-
0,05 l	Royal Oporto	75,-

Cognac * Grappa * Brandy

0,04 l	Remy Martin VSOP	150,-
0,04 l	Grappa	85,-
0,04 l	Metaxa *****	75,-

Whisky - Bourbon

0,04 l	Jameson	75,-
0,04 l	Tullamore Dew	75,-
0,04 l	Jack Daniels	95,-
0,04 l	Jack Daniel's Tennessee Honey	95,-
0,04 l	Johnie Walker	75,-
0,04 l	Ballantine´s	75,-

Liköre und Spirituosen - Liqueurs and spirits - Likiery i napoje spirytusowe

0,04 l	Žufánek Slivovice 50% (Sliwowitz, Slivovitz, Sliwowica)	85,-
0,04 l	Žufánek Hruškovice 45% (Birnenbrand, Pear brandy, Gruszkowa brandy)	85,-
0,04 l	Žufánek Meruňkovice 45% (Aprikosenbrand, Apricot brandy, Morelowa brandy)	85,-
0,04 l	R. Jelínek Slivovice 45% (Sliwowitz, Slivovitz, Sliwowica)	65,-
0,04 l	R. Jelínek Hruškovice 42%	65,-
0,04 l	Fassbind Vieille Poire 40% (Birnenbrand, Pear brandy, Gruszkowa brandy)	130,-
0,04 l	Fassbind Vieille Framboise 40% (Himbeerbrand, Raspberry brandy, Malinowa brandy)	130,-
0,04 l	Jägermeister	75,-
0,04 l	Becherovka / Becherovka Lemond	70,-
0,04 l	Fernet Stock / Fernet Stock Citrus	60,-
0,04 l	Gin Beefeater 40%	80,-
0,04 l	Gin Bombay Saphire 40%	90,-
0,04 l	Rum Božkov	55,-
0,04 l	Rum Božkov Republica Reserva 40%	70,-
0,04 l	Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	115,-
0,04 l	Rum Bacardi Carta Blanca	80,-
0,04 l	Rum Captain Morgan Spiced gold	80,-
0,04 l	Vodka Finlandia	75,-
0,04 l	Malibu	65,-
0,04 l	Bailey´s	70,-

Alkoholfreie Getränke - Soft drinks - Napoje bezalkoholowe

0,4 l	Unsere hausgemachte Limonade - Waldfrucht, Zitrone, Orange, Gurke, Our homemade lemonade - forest fruit, lemon, orange, cucumber Nasza domowa lemoniada - owoce leśne, cytryna, pomarańcza, ogórek	65,-
1 l	Unsere hausgemachte Limonade - Waldfrucht, Zitrone, Orange, Gurke, Our homemade lemonade - forest fruit, lemon, orange, cucumber Nasza domowa lemoniada - owoce leśne, cytryna, pomarańcza, ogórek	105,-
0,3 l	Himbeere Limonade vom Fass Raspberry lemonade on tap Lemoniada malinowa z kranu	45,-
0,3 l	Himbeere Limonade vom Fass Raspberry lemonade on tap Lemoniada malinowa z kranu	60,-
0,33 l	Mattoni Mineralwasser - sprudelnd, leicht sprudelnd, still Mineral water - sparkling, slightly sparkling, still Woda mineralna - gazowana, lekko gazowana, niegazowana	55,-
0,25 l	Toma Juice - Orange, Apfel, Erdbeere - orange, apple, strawberry - pomarańcza, jabłko, truskawka	55,-
0,25 l	Lipton ice tea	55,-
0,25 l	Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Schwepps tonic	55,-
0,25 l	Red bull	75,-

Bier - Beer - Piwo

0,3 l	Pilsner Urquell 12°, vom Fass , on tap, z kranu	45,-
0,5 l	Pilsner Urquell 12°, vom Fass , on tap, z kranu	70,-
0,5 l	Kozel 10°, dunkles Flaschenbier, dark bottled beer, piwo butelkowe ciemne	60,-
0,4 l	Kingswood Apple Cider	60,-
0,33 l	Birell, alkoholfreies Flaschenbier, non-alcoholic bottled beer, piwo bezalkoholowe butelkowe	55,-
0,33 l	Birell - Pomelo / Grapefruit - alkoholfreies Flaschenbier , non-alcoholic bottled beer, piwo bezalkoholowe butelkowe	55,-

Warme Getränke - Hot drinks - Napoje gorące

7 g	Ristretto, Espresso, Lungo	60,-
14 g	Doppio	80,-
7 g	Cappucino	70,-
7 g	Latte Macchiato	75,-
7 g	Türkischer Kaffee - Turkish coffee - Kawa po turecku	60,-
7 g	Wiener Kaffee - Viennese coffee - Kawa po wiedeńsku	70,-
7 g	Algerischer Kaffee - Algerian coffee - Kawa po algiersku	75,-
0,2 l	Tee "Coccole" - schwarz, grün, fruchtig, Minze, Kamille Tea "Coccole" - black, green, fruity, mint, chamomile, Herbata "Coccole" - czarna, zielona, owocowa, miętowa, rumiankowa	65,-
0,2 l	Heiße Schokolade - Hot chocolate - Gorąca czekolada	80,-
0,2 l	Grog	65,-
0,2 l	Heiße Griotte - Hot griotte - Gorący Griotte	65,-
0,2 l	Glühwein - Mulled wine - Grzane wino	85,-

Wein und Schaumwein - Wine and sparkling wine - Wino i wino musujące

0,1 l	Cantine Ronco - Weiß-/Rotwein - white / red wine - wino białe / czerwone	40,-
0,2 l	Cantine Ronco - Weiß-/Rotwein - white / red wine - wino białe / czerwone	80,-
0,75 l	Bohemia sekt	320,-
0,1 l	Prosecco DOC	60,-
0,75 l	Prosecco DOC	320,-
0,75 l	Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry	490,-

Weißwein 0,75l - White wine 0,75l - Wino białe 0,75l

0,75 l	Sauvignon 2019/2020, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	420,-
0,75 l	Chardonnay 2018/2019, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	420,-
0,75 l	Rulandské šedé 2021, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, halbtrocken - late harvested, semi dry - późny zbiór, półwytrawne)	460,-
0,75 l	Müller Thurgau 2021, vinařství Zapletal, Velké Bílovice, Morava (Landwein, süß - Land Wine, sweet - regionalne wino, słodkie)	390,-
0,75l	Pinot Grigio 2019 Guarini, Itálie-IGT (trocken, Italien - dry, Italy - wytrawne, Włochy)	450,-
0,75l	Chateau Lamothe- Vincent „Intense“ 2019 Bordeuax, Francie- Bordeaux AOC (trocken, Frankreich - dry, France - wytrawne, Francja)	720,-
0,75l	Sauvignon blanc 2020 Metal series, Berton Vineyard, Austrálie (trocken, Australien - dry, Australia - wytrawne, Australia)	620,-

Rotwein 0,75l - Red wine 0,75l - Wino czerwone 0,75

0,75 l	Modrý portugal 2021, vinařství Vajbar, Zaječí, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	390,-
0,75 l	Frankovka 2019, vinařství Vajbar, Zaječí, Morava (Auslese, trocken - Selection out of grapes, dry - Wybieranie z winogron, wytrawne)	420,-
0,75 l	Dornfelder 2021, vinařství Zapletal, Velké Bílovice, Morava (Landwein, halbtrocken - Land wine, semi dry - regionalne wino, półwytrawne)	390,-
0,75l	Primitivo 2019 Pietre Del Sole, Itálie- IGT (trocken, Italien - dry, Italy - wytrawne, Włochy)	420,-
0,75l	Chateau Lamothe - Vincent Reserve 2018 Bordeaux, Francie - Bordeaux AOC (trocken, Frankreich - dry, France - wytrawne, Francja)	690,-
0,75l	Shiraz 2020 Metal series, Berton Vineyard, Austrálie (trocken, Australien - dry, Australia - wytrawne, Australia)	620,-

Angebot an Speisen aus unserer Küche - Offer of dishes from our kitchen
Oferta dań z naszej kuchni

Kalte Vorspeisen - Cold appetizer - Zimne przystawki

125 g	Tatarbeefsteak - gemischt und gewürzt, mit gerösteten Brotscheiben und Knoblauch. Brotscheieben können auf Wunsch "trocken" zubereitet werden. Steak tartare - mixed, seasoned, with fried toast and garlic. Toasts can be prepared "dry" at your request Stek tatarski, mieszany, przyprawiony, z grzankami smażonymi z czosnkiem. Na życzenie klienta tosty mogą być przygotowane "na sucho".	185,-
100 g	Caprese-Salat - Tomaten mit Galbani mozzarella, gewürzt mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Reduktion, serviert mit Toast Caprese salad - tomatoes with Galbani mozzarella, seasoned with basil, olive oil and balsamic reduction, served with toast Sałatka Caprese - pomidory z mozzarellą Galbani, przyprawione z bazylią, oliwą z oliwek i redukcją balsamiczną, podawane z grzankami	135,-

Warme Vorspeise - Warm appetizer - Ciepła przystawka

100 g	Gegrillter Camembert-Käse, mit einer Mischung aus gegrilltem Gemüse, serviert mit geröstetem Toast Grilled Camembert cheese, with a mixture of grilled vegetables, served with toast Grillowany ser camembert z mieszanką grillowanych warzyw, podawany z grzankami	155,-

Suppen - Soups - Zupy

0,330 ml	Knoblauchsuppe mit gerösteten Croutons Garlic soup with toasted croutons Zupa czosnkowa z grzankami	70,-
0,330 ml	Nach Tagesangebot According to daily offer Zgodnie z dzienną ofertą	70,-

Hauptgerichte - Main courses - Dania główne

180 g	Riesengebirgsrindsgulasch mit Speck und Pilzen, hausgemachter Speckknödel Giant mountains beef goulash with bacon and mushrooms, homemade bacon dumpling Karkonoski gulasz wołowy z boczkiem i grzybami, knedel z boczkiem domowej roboty	215,-
180 g	Rindenbraten in Sahne-Gemüse-Sauce, Semmelknödeln Beef sirloin in creamy vegetable sauce, bread dumplings olędwica wołowa w kremowym sosie warzywnym, pierogi chlebowe	215,-
900 g	Gebackenes Eisbein, Gemüse, Senf, Meerrettich, frisches Gebäck Pork knuckle, vegetables, mustard, horseradish, fresh pastry Golonka pieczona, warzywa, musztarda, chrzan, świeże ciastka	285,-

200 g	Schweinesteak, geröstete grüne Bohnen mit Knoblauch und Speck Pork steak, roasted green beans with garlic and bacon Stek wieprzowy, pieczona zielona fasola z czosnkiem i bekonem	235,-
200 g	Lachssteak mit frischen Kräutern, Sahnesauce und gekochten Petersilienkartoffeln Salmon steak with fresh herbs, cream sauce and boiled parsley potatoes Stek z łososia ze świeżymi ziołami, sosem śmietanowym i gotowanymi ziemniakami z pietruszką	345,-
200 g	Schweinefilet Medaillons mit Pilzragout Pork tenderloin medallions with mushroom ragout Medaliony z polędwicy wieprzowej z ragout grzybowym	235,-
200 g	„Rübezahlsfeuer" - geschnetzeltes Schweinefleisch, Zwiebeln, Sahne, Paprika und Chili „Krakonoš's fire“ prepared from a mixture of pork, onion, cream, paprika and chilli „Ogień Krakonosza“ przygotowywany z mieszanki wieprzowiny, cebuli, śmietany, papryki i chilli	235,-
200 g	Hähnchenbrust mit gegrilltem Camembert-Käse und Preiselbeersauce Chicken steak with grilled Camembert cheese and cranberry sauce Stek z kurczaka z grillowanym serem camembert i sosem żurawinowym	225,-
200 g	Hänchengeschnetzeltes nach asiatischer Art mit frischem Gemüse und Pilzen Asian-style chicken mixture with fresh vegetables and mushrooms Mieszanka kurczaka w stylu azjatyckim z dodatkiem świeżych warzyw i grzybów	225,-
200 g	Club-Sandwich mit Hähnchen, Speck, Ei, Salat und Tomate, mit Mayonnaise, serviert mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce Tartare Club sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce and tomato, with mayonnaise, served with French frites and homemade tartar sauce Club sandwich z kurczakiem, bekonem, jajkiem, sałatą i pomidorem, z majonezem, podawana z frytkami ziemniaczanymi i domowym sosem tatarskim	265,-
150 g	Paniertes Schnitzel (je nach Wahl Hühnerschnitzel oder Schweineschnitze) Fried schnitzel (chicken or pork) Sznycel smażony (z kurczaka lub wieprzowiny)	185,-
200 g	Gegrillte Schweineleber, Pommes frites, hausgemachte Sauce Tartare Grilled pork liver, French fries, homemade tartar sauce Grillowana wątróbka wieprzowa, frytki ziemniaczane, domowej roboty sos tatarski	215,-
200 g	Kartoffelpuffer mit gegrilltem Fleischgeschnetzeltes und Gemüse Potato pancakes with grilled meat mixture and fresh vegetables Placki ziemniaczane z grillowaną mieszanką mięsną i świeżymi warzywami	225,-
300 g	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch und Tomaten, mit Parmesan bestreut Spaghetti Bolognese with ground beef and tomatoes, topped with Parmesan cheese Spaghetti Bolognese z mieloną wołowiną, pomidorami, z dodatkiem parmezanu	185,-

Fleischlose Gerichte - Meetless dishes - Posiłki bezmięsne

2 Stk./pcs/ szt.	Heidelbeerknödel mit Quark, Butter und Schlagsahne Blueberry dumplings with quark, butter and whipped cream Knedle z jagodami z twarogiem, masłem i bitą śmietaną	165,-
150 g	Panierter Käse, hausgemachte Sauce Tartar Fried cheese, homemade tartar sauce Smażony ser, domowy sos tatarski	175,-
300 g	Gnocchi mit Blattspinat und Sahnesauce, mit Parmesan bestreut Gnocchi with spinach leaves and cream sauce, topped with Parmesan cheese Gnocchi z liśćmi szpinaku i sosem śmietanowym, posypane parmezanem	165,-

Salate - Salads - Sałatki

150 g	Gemischter Gemüsesalat Mixed vegetable salad ałatka z mieszanych warzyw	85,-
250g/100g	Caesar-Salat mit Hähnchen, Parmesan und geröstetem Crouton Caesar salad with chicken, Parmesan and croutons Sałatka Cezar z kurczakiem, parmezanem i grzankami	195,-
250g/100g	Gemüsesalat mit Lachs und Oliven, mit Extra-virgin Olivenöl und Balsamico-Reduktion, Toast Vegetable salad with salmon and olives, seasoned with extra virgin olive oil and balsamic reduction, toast Sałatka warzywna z łososiem i oliwkami, doprawiona oliwą z oliwek extra virgin i redukcją balsamiczną, tosty	235,-
250g/50g	Gemüsesalat „Shopsky“ mit Schafkässe Vegetable salad „Shopska“ with white cheese, toast Sałatka "Shopska" z serem bałkańskim	175,-

Beilagen - Side dishes - Dodatki

200 g	Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables Warzywa z grilla	85,-
150 g	Gekochte Petersilienkartoffeln mit Butter Boiled parsley potatoes with butter Ugotowane ziemniaki z pietruszką z masłem	55,-
150 g	Reis Rice Ryż	55,-
150 g	Pommes Frites French fries Frytki ziemniaczane	55,-
3 Stk./pcs/ szt.	Hausgemachte Kartoffelpuffer Homemade potato pancakes Domowe placki ziemniaczane	75,-

3 Stk./pcs/ szt.	Frisches Gebäck, Brot Fresh pastry, bread Świeże pieczywo, chleb	25,-
60 ml	Hausgemachte Sauce Tartare Homemade tartar sauce Domowy sos tatarski	35,-

Desserts - Dessert - Deser

200 ml	Eisbecher mit frischem Obst und hausgemachter Schlagsahne Ice cream sundae with fresh fruit and homemade whipped cream Deser lodowy ze świeżymi owocami i domową bitą śmietaną	85,-
1 Stk./pc szt.	Apfelstrudel mit hausgemachter Schlagsahne Apple strudel with homemade whipped cream Strudel jabłkowy z domową bitą śmietaną	75,-
1 Stk./pc szt.	Pfannkuchen mit Waldfrüchten, Eis und hausgemachter Schlagsahne Pancake with berries, ice cream and homemade whipped cream Naleśnik z owocami leśnymi, lodami i domową bitą śmietaną	85,-
1 Stk./pc szt.	Eiskugel Scoop of ice cream Gałka lodów	30,-

www.hotel-klik.cz

Alpský hotel & restaurant
tel.: +420 734 445 185