

MENU



Alpský HOTEL
1920



www.hotel-klik.cz

Alpský hotel & restaurant rePUBLIKA 1920
tel.: +420 734 445 185

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

Cocktails – Cocktails - Kocktajle

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda)	145,-
Green Spritz (P31 Aperitivo Green, Prosecco, soda)	145,-
Campari Orange (Campari, Orange juice)	135,-
Tequila Sunrise (Tequila blanco, Orange juice)	145,-
Gin & Tonic (Beefeater Gin, Schwepps tonic)	135,-
Gin & Tonic Strawberry (Beefeater Gin Strawberry, Kinley tonic rose)	135,-
Gin & Tonic Blood Orange (Beefeater Gin Blood Orange, Kinley tonic rose)	135,-
Cuba Libre (Rum Bacardi, Cola)	135,-

Aperitifs – Aperitives - Aperitif

0,10 l Martini, Cinzano	80,-
0,05 l Campari Aperitivo	80,-

Cognac * Grappa * Brandy

0,04 l Remy Martin VSOP	150,-
0,04 l Grappa	85,-
0,04 l Metaxa *****	80,-

Whisky – Bourbon

0,04 l Jameson	80,-
0,04 l Tullamore Dew	80,-
0,04 l Jack Daniels	95,-
0,04 l Jack Daniel's Tennessee Honey	95,-
0,04 l Johnie Walker	80,-
0,04 l Ballantine's	80,-

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

0,04 l Žufánek Slivovice 50% (Sliwowitz, Plum brandy, Sliwowica)	85,-
0,04 l Žufánek Hruškovice 45% (Birnenbrand, Pear brandy, Gruszkowa brandy)	85,-
0,04 l Žufánek Jablkovice 45% (Apfelbrand, Apple brandy, Jabłkowa brandy)	85,-
0,04 l Žufánek Meruňkovice 45% (Aprikosenbrand, Apricot brandy, Morelowa brandy)	85,-
0,04 l Žufánek Borovička 45% (Wachholderschnaps, Juniper brandy, Jalowcowa brandy)	85,-
0,04 l Žufánek Višňovka 20% (Kirschlikör, cherry liqueur, likier wiśniowy)	75,-
0,04 l R. Jelínek Slivovice 45% (Sliwowitz, Slivovitz, Sliwowica)	70,-
0,04 l R. Jelínek Hruškovice 42%	70,-
0,04 l Fassbind Vieille Poire 40% (Birnenbrand, Pear brandy, Gruszkowa brandy)	150,-
0,04 l Fassbind Vieille Framboise 40% (Himbeerbrand, Raspberry brandy, Malinowa brandy)	150,-
0,04 l Jägermeister	80,-
0,04 l Becherovka / Becherovka Lemond	75,-

0,04 l	Fernet Stock / Fernet Stock Citrus	60,-
0,04 l	Gin Beefeater 40%	80,-
0,04 l	Gin Bombay Sapphire 40%	90,-
0,04 l	Rum A. H. Riise Non Plus Ultra Very Rare 42%	240,-
0,04 l	Rum Millonario Solera Reserva Especial 15y 40%	160,-
0,04 l	Rum Bacardi Carta Blanca	80,-
0,04 l	Rum Captain Morgan Spiced gold	80,-
0,04 l	Rum Božkov Republica Reserva 40%	70,-
0,04 l	Rum Božkov tuzemák	60,-
0,04 l	Vodka Finlandia	80,-
0,04 l	Bailey's	80,-

Alkoholfreie Getränke - Soft drinks - Napoje bezalkoholowe

0,4 l	Unsere hausgemachte Limonade - Waldfrucht, Zitrone, Mango, Gurke, Our homemade lemonade - forest fruit, lemon, mango, cucumber Nasza domowa lemoniada - owoce leśne, cytryna, mango, ogórek	85,-
1 l	Unsere hausgemachte Limonade - Waldfrucht, Zitrone, Mango, Gurke, Our homemade lemonade - forest fruit, lemon, mango, cucumber Nasza domowa lemoniada - owoce leśne, cytryna, mango, ogórek	135,-
0,3 l	Himbeere Limonade vom Fass Raspberry lemonade on tap Lemoniada malinowa z kranu	50,-
0,5 l	Himbeere Limonade vom Fass Raspberry lemonade on tap Lemoniada malinowa z kranu	70,-
0,33 l	Mattoni Mineralwasser - sprudelnd, leicht sprudelnd, still Mineral water - sparkling, slightly sparkling, still Woda mineralna - gazowana, lekko gazowana, niegazowana	55,-
0,2 l	Granini Juice - Orange, Apfel, Birne - orange, apple, pear - pomarańcza, jabłko, gruszka	60,-
0,25 l	Lipton ice tea	60,-
0,25 l	Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Schwepps tonic	60,-

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,-
0,33 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	65,-
14 g	Doppio	85,-
7 g	Cappucino	75,-
7 g	Latte Macchiato	85,-

7 g	Türkischer Kaffee - Turkish coffee - Kawa po turecku	65,-
7 g	Wiener Kaffee - Viennese coffee - Kawa po wiedeńsku	75,-
7 g	Algerischer Kaffee - Algerian coffee - Kawa po algiersku	85,-
0,2 l	Tee "Coccole" - weiss, schwarz, grün, fruchtig, Minze, Kamille Tea "Coccole" - white, black, green, fruity, mint, chamomile, Herbata "Coccole" - biały, czarna, zielona, owocowa, miętowa, rumiankowa	70,-
0,2 l	Heiße Schokolade - Hot chocolate - Gorąca czekolada	85,-
0,2 l	Grog	70,-
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 Valdobbiadene DOPG Superiore	690,-

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

0,75 l	Sauvignon 2022 BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	420,-
0,75 l	Chardonnay 2022, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	420,-
0,75 l	Rulandské šedé 2022, BM vinařství, Tvrdonice, Morava (Spätlese, halbtrocken - late harvested, semi dry - późny zbiór, półwytrawne)	460,-
0,75 l	Müller Thurgau 2022, vinařství Zapletal, Velké Bílovice, Morava (Landwein, süß - Land Wine, sweet - regionalne wino, słodkie)	390,-
0,75 l	Riesling Haus Klosterberg trocken Markus Molitor 2022, Mosel, Německo (trocken, Deutschland – dry, Germany – wytrawne, Niemcy)	690,-

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

0,75 l	Modrý portugal 2022, vinařství Vajbar, Zaječí, Morava (Spätlese, trocken - late harvested, dry - późny zbiór, wytrawne)	390,-
0,75 l	Frankovka 2021, 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,-
0,75 l	Primitivo di Manduria DOP (trocken, Italien - dry, Italy - wytrawne, Włochy)	590,-

Angebot an Speisen aus unserer Küche - Offer of dishes from our kitchen

Oferta dań z naszej kuchni

Kalte Vorspeisen - Cold appetizer - Zimne przystawki

150g	Presswurst mit Essig und Zwiebeln, Brot Pork brawn slices with vinegar and onion, bread Salceson z octem i cebulą, chleb	125,-
100g	Eingelegter Camembert Käse „Hermelin“, Brot Pickled Camembert cheese "Hermelin", bread Marynowany Camembert ser „Hermelin“, chleb	125,-
125 g	Tatarbeefsteak - gemischt und gewürzt, mit gerösteten Brotscheiben und Knoblauch. Brotscheiben 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".	195,-
100 g	Caprese-Salat - Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Pesto, mit Toastbrot Caprese salad - mozzarella, tomatoes, basil pesto, with toast Sałatka Caprese - mozzarella, pomidory, pesto bazyliowe, opiekany toast	135,-

Warme Vorspeise - Warm appetizer - Ciepła przystawka

100 g	Gegrillter Camembert-Käse, mit einer Mischung aus gegrilltem Gemüse, serviert mit geröstetem Toastbrot Grilled Camembert cheese, with a mixture of grilled vegetables, served with toast Grillowany ser camembert z mieszanką grillowanych warzyw, opiekany toast	165,-
-------	---	-------

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	245,-
180 g	Rindenbraten in Sahne-Gemüse-Sauce, Semmelknödeln Beef sirloin in creamy vegetable sauce, bread dumplings Polędwica wołowa w kremowym sosie warzywnym, pierogi chlebowe	245,-

700 - 800 g	Gebratene Schweinerippchen, Gemüse, Senf, Meerrettich, frisches Gebäck Roasted pork ribs, vegetables, mustard, horseradish, bread Pieczone zeberka wieprzowe, warzywa, musztarda, chrzan, chleb	295,-
500 g	Lammkeule mit Thymian, Babykarotten, Stampfkartoffeln Lamb shank on thyme, baby carrots, mashed potatoes Kolano jagnięce na tymianku, młoda marchewka, ugniecione ziemniaki	425,-
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	365,-
200 g	Schweinekotelett Steak mit Pilzragout Pork chop steak with mushroom ragout Stek z kotleta wieprzowego z ragout grzybowym	245,-
200 g	Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce Bacon-Wrapped Pork Tenderloin with pepper sauce Polędwiczki wieprzowe w boczku z sosem pieprzowym	265,-
200 g	„Rübezahlsfeuer" - geschnetzeltes Schweinefleisch, Zwiebeln, Sahne, gemahlener Paprika und Chili „Krakonoś's fire“ prepared from a mixture of pork, onion, cream, ground paprika and chilli „Ogień Krakonosza“ przygotowywany z mieszanki wieprzowiny, cebuli, śmietany, mielonej papryki i chilli	255,-
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	265,-
200 g	Hänchengeschnetzeltes nach asiatischer Art mit frischem Gemüse und Champignons Asian-style chicken mixture with fresh vegetables and champignons Mieszanka kurczaka w stylu azjatyckim z dodatkiem świeżych warzyw i z pieczarkami	255,-
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 fries and homemade tartar sauce Club sandwich z kurczakiem, bekonem, jajkiem, sałatą i pomidorem, z majonezem, podawana z frytkami ziemniaczanymi i domowym sosem tatarskim	285,-
200 g	Hänchen Cordon Bleu mit Schinken und Emmentaler Käse Chicken cordon bleu with ham and cheese Emmental Kurczak cordon bleu z szynką i serem ementaler	245,-
150 g	Paniertes Schnitzel (je nach Wahl Hühnerschnitzel oder Schweineschnitze) Fried schnitzel (chicken or pork) Sznycel smażony (z kurczaka lub wieprzowiny)	195,-
200 g	Kartoffelpuffer mit gegrilltem Fleischgeschnetzeltes und Gemüse Potato pancake with grilled meat mixture and fresh vegetables Placek ziemniaczany z grillowaną mieszanką mięsna i świeżymi grillowanymi warzywami	235,-
300 g	Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese Spaghetti bolońskie	215,-

Fleischlose Gerichte – Meatless dishes - Posiłki bezmięsne

2 Stk./pcs/ szt.	Heidelbeerknödel mit Quark, Butter und Schlagsahne Blueberry dumplings with quark, butter and whipped cream Kluska jagodowa z twarogiem, masłem i bitą śmietaną	195,-
150 g	Panierter Käse, hausgemachte Sauce Tartar Fried cheese, homemade tartar sauce Smażony ser, domowy sos tatarski	195,-
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	215,-

Salate – Salads - Sałatki

120 g	Gemischter Gemüsesalat Mixed vegetable salad Sałatka 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, opiekany tost	225,-
250g/50g	Gemüsesalat „Shopsky“ mit Schafkäse Vegetable salad „Shopska“ with white cheese Sałatka "Shopska" z serem bałkańskim	175,-

Beilagen – Side dishes - Dodatki

200 g	Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables Warzywa z grilla	85,-
150 g	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Potato gratin with broccoli Zapiekane ziemniaki z brokulem	95,-
150 g	Stampfkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Speck Mashed potatoes with spring onions and bacon Tłuczone ziemniaki z dymką i boczkiem	65,-
150 g	Gekochte Petersilienkartoffeln Boiled parsley potatoes Ugotowane ziemniaki z pietruszką	65,-
150 g	Reis Rice Ryż	65,-
150 g	Pommes Frites French fries Frytki ziemniaczane	65,-
3 Stk. /pcs/ szt.	Frisches Gebäck, Brot Fresh pastry, bread Świeże pieczywo, chleb	30,-
60 ml	Hausgemachte Sauce Tartare Homemade tartar sauce Domowy sos tatarski	35,-

Desserts – Dessert - Deser

200 ml	Heiße Waldheidelbeeren mit Vanilleeis, hausgemachter Schlagsahne und Sternanis Hot wild blueberries with vanilla ice cream, homemade whipped cream and star anise Gorące dzikie jagody z lodami waniliowymi, domową bitą śmietaną i anyżem gwiazdkowym	145,-
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	125,-
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	125,-
1 Stk./pc szt.	Apfelstrudel mit hausgemachter Schlagsahne Apple strudel with homemade whipped cream Strudel jabłkowy z domową bitą śmietaną	85,-
1 Stk./pc szt.	Eiskugel Scoop of ice cream Gałka lodów	30,-