



U RUDOLFOVY
KRATOCHVÍLE

ZÁMECKÉ MENU

PŘEDKRM

80g	Filátka z uzeného pstruha s medovo-hořčičným dresinkem a citronovou rukolou ^{4,10}	190,-
100g	Zámecká paštika s vlašskými ořechy a fermentovanou cibulí ^{7,8}	190,-

POLÉVKA

0,3l	Hovězí consommé s masem a hrubou zeleninou ⁹	95,-
0,3l	Tradiční gulášová polévka s čerstvou majoránkou ^{1,9}	95,-

SPECIALITY

200g	Tafelspitz Františka Josefa I. (4chodové menu) ^{1,3,7,8,9}	690,-
180g	Vídeňská hovězí roštěná s máslovými bramborovými noky ^{1,3,7,9}	390,-

HLAVNÍ CHOD

180g	Grilovaný tuňák s pečenou sezonní zeleninou a holandskou omáčkou s kaviárem ^{3,7,9}	460,-
250g	Bramborový knedlík plněný konfitovanou kachnou a červené zelí s jablky ^{1,3}	390,-
1300g	Pečené vepřové koleno s hořčicí, křenem a chlebem ^{1,3,7,9,10}	590,-
180g	Sous-vide vepřová panenka s bramborovou kaší, sušenými rajčaty a hříbkovou omáčkou ^{1,7,9}	390,-
200g	Hovězí rump steak s dýňovým pyré a pepřovou demi-glace ^{1,7,9}	560,-
150g	Pomalu tažená jelení kýta s houbovým krupotem ^{1,9}	460,-
150g	Zvěřinové ragú s hruškami a tyrolským špekovým knedlíkem ^{1,3,7,9}	460,-
200g	Spaghetti s vinnými hříbkami a parmezánem ^{1,7}	290,-
250g	Trhaný salát s pečenou dýní, gorgonzolou a ořechy ⁷	320,-
120g	Pro děti: Zámecké rybí prsty s máslovou bramborovou kaší ^{1,3,7}	260,-

DEZERTY

1ks	Čokoládový dort s višněmi ^{1,3,7,8}	170,-
1ks	Jablečný závin s ořechy a vanilkovou omáčkou ^{1,3,7,8}	170,-
1ks	Perníkový dort s vinnými švestkami ^{1,3,7}	170,-
1ks	Blanšírovaná hruška s oříškovým krémem ^{7,8}	170,-

NĚCO K VÍNU

100g	Uzeninové prkénko s kyselými cibulkami	160,-
100g	Sýrové prkénko s hroznovým vínem ^{7,8}	160,-

Menu je platné od října 2026
Informace o alergenech vám ráda poskytne obsluha



ZÁMEK ZBIROH
ZÁMEK • HOTEL • WELLNESS • EVENTY

