




# Menu



## Předkrmy / Appetizers / Vorspeisen

Talát z mladého špenátu s marinovanou hruškou, parmezánem a vlašskými ořechy Baby spinach salad with marinated pear, parmesan cheese and walnuts Baby-Spinat-Salat mit marinierten Birnen, Parmesankäse und Walnüssen	99,- 
Tataráček z uzených ryb s kaviárem a křepelčím vejcem Tartar of smoked local fishes with caviar and quail egg Tartar von geräuchertem Fisch mit Kaviar und Wachtel	159,- 
Ravioly z červené řepy a kozího sýra, piniové oříšky Beetroot and goat cheese ravioli with pine nuts Ravioli von roten Bete und Ziegenkäse, Piniennüssen	139,- 
Uzený hovězí jazyk s křenem Smoked beef tongue with a horseradish Geräucherte Rinderzunge mit Meerrettich	139,-

## Polévky / Soups / Suppen




Italská zeleninová polévka Minestrone Homemade Minestrone vegetable soup Italienische Gemüsesuppe Minestrone	84,-
Jihočeská kulajda z šumavských hub s vejcem a koprovým pestem South Bohemian „kulajda“ made of local mushrooms with egg and dill pesto Südböhmische Suppe „Kulajda“ mit Böhmerwald-Pilze, Ei und Dill-Pesto	84,-

## Saláty / Salads / Salate

Variace listových salátů s grilovaným kuřecím prsíčkem, krutony a hoblíčkami parmezánu Salad greens with grilled chicken breast, croutons and parmesan curls Blattsalat-Variation mit gegrillter Hähnchenbrust, Croutons und Parmesankäse	229,-
Buffalo mozzarella zapečená v italské slanině Pancetta na rukole, s cherry rajčátky a krutóny Buffalo mozzarella baked in Pancetta on the bed of rucola, cherry tomatoes and croutons Gebackene Buffalo Mozzarella in Pancetta, mit Kirschtomaten, Rucola und Croutons	189,-
Salát s rybou dle denní nabídky * Salad with fish of the day * Salat mit Fisch des Tages *	

\*Denní nabídku vám sdělí váš číšník nebo šéfkuchař / \*Please, ask your waiter or chef / \*Fragen Sie bitte Ihren Kellner oder Chef


## Pro ty, co neradi maso / Vegetarian dishes / Unser Angebot für Vegetarier

Čerstvé těstoviny s šumavskými liškami, máslem, žloutkem a čerstvými bylinkami Fresh pasta with local chanterelles, butter, yolk and fresh herbs Frische Pasta mit Sumava Pfifferlingen, Butter, Dotter und Kräuter	199,- 
Italské rizoto s šafránem, grilovanou cuketou a sýrem Pecorino Saffran Risotto with roasted zucchini and Pecorino cheese Safran Risotto mit gebratenen Zucchini und Pecorino	199,-  




\* Denní nabídku vám sdělí váš číšník nebo šéfkuchař / \* Please, ask your waiter or chef / \* Fragen Sie bitte Ihren Kellner oder Chef





## Speciality šéfkuchaře / Chef's specials / Chefkoch-Spezialitäten

400 g Chateaubriand (pro 2 a více osob / for 2 or more persons / für 2 und mehrere Personen)	999,-
Do růžova upečená střední část hovězí svíčkové podávaná s čerstvou zeleninou, různými bramborovými přílohami a třemi omáčkami	
Pink roasted beef tenderloin served with fresh vegetables, variety of potato side dishes and three sauces	
Rosa gebratener mittleres Rinderfilet serviert mit frischem Gemüse, verschiedenen Kartoffelbeilagen und drei Saucen	

## Hlavní masité chody / Main courses / Hauptgerichte


Grilované kuřecí prsíčko s kůží a kostí s restovanou polentou, brukev čínská na másle	279,-
Grilled chicken breast with skin and bone, roasted polenta and Pak Choi	
Gegrillte Hähnchenbrust mit italienischen Polenta und gerösteten Pak Choi	
Steak z hovězího pupku „Flank Steak“ s pepřovou omáčkou a bramborové koblížky	389,-
Beef Flank steak with pepper sauce and potato donuts	
Rindfleisch Flank Steak mit a Pfeffersauce, Kartoffelkrapfen	
Konfitovaný vepřový bůček z mladého prasátka s grilovanou červenou řepou a brokolicové pyré	259,-
Confit Pork Loaf of young pig with grilled red beetroot and broccoli puree	
Confit Schweinebauch aus jungem Ferkel, gegrillte rote Beete und Brokkoli-Püree	
Jehněčí kolínko pečené s rozmarýnem s restovaným špenátem se šalotkou a bramborové pyré se sépií	339,-
Lamb shank baked with rosemary, mashed potatoes with sepia dye and roasted spinach with shallot	
Gebratenes Lammfleisch mit Rosmarin, Kartoffelpüree mit Sepia und mit gerösteten Spinat und Schalotte	

## Pokrm z ryb / Fish dishes / Fische

Pečený filet z Třeboňského kapra se štouchaným bramborem a zeleninkou restovanou na másle	299,-
Roasted fillet of Třeboň carp with mash potatoes and butter roasted vegetables	
Gebratenes Karpfenfilet aus Trebon mit Kartoffelpüree und auf Butter geröstetem Gemüse	
Filátka z šumavského candáta s grilovanou sezonní zeleninou a limetkovo-zázvorové glazé	349,-
Fillets of local pikeperch with grilled seasonal vegetables and lime-ginger glazes	
Zanderfilet in Kräuter serviert mit gegrilltem Saisongemüse und Limetten-Ingwer glasur	

Všechna hovězí, jehněčí masa jsou porcována na 250 g, kuřecí a vepřová masa na 200 g, ryby na 180 g v syrovém stavu. Máte-li speciální kulinářské přání (vepřové kolínko nebo kachničku), dejte nám vědět 48 hodin předem. Pokud to bude možné, rádi vám vyhovíme.  
Portions of meat in raw condition: beef 250 g, Lamb 250 g, chicken and pork 200 g and fish 180 g. In case you have any special culinary requests (roast shank of pork or duck), please, let us know 48 hours in advance. If at all possible, we will be happy to fulfill your requests.  
Rind- und Lammfleischportionen wiegen roh 250 g, Hühner- und Schweinefleisch 200 g, Fischfleisch 180 g. Wenn Sie spezielle kulinarische Wünsche (Gebratene Schweinshaxe, Entchen) haben, lassen Sie es uns bitte 48 Stunden im Voraus wissen. Wenn möglich, erfüllen wir gerne Ihre Wünsche.

## Dětské menu / Kids menu / Menü für Kinder

Domácí kuřecí polévka s masem a nudlemi	38,-
Homemade chicken noodle soup with meat	
Hausgemachte Suppe mit Hühnerfleisch und Nudeln	
Těstoviny s rajskou omáčkou a dušené hovězí maso	128,-
Fresh pasta with a tomato sauce and boiled beef	
Pasta mit Tomatensauce and gekochtem Rindfleisch	
Máslová ryba na grilu s bramborovou kaší	149,-
Grilled Butterfish and mashed potatoes	
Gegrillter Butterfisch mit Kartoffelbrei	
Lívanec s borůvkami	119,-
Pancakes with blueberry sauce	
Pfannkuchen mit Heidelbeeren	
Kuřecí mini burger s hranolkami a kečupem	139,-
Chicken mini burger with fries and ketchup	
Hähnchen Mini-Burger mit Pommes-Frites und Ketchup	

## Dezerty / Desert / Desserts

---

Domácí čerstvé dezerty dle denní nabídky Homemade deserts of the day Hausgemachtes Dessert des Tages	64,-
Domácí čokoládová pěna s čerstvým sezonním ovocem Homemade chocolate mousse with fresh seasonal fruit Hausgemachte Schokoladenmousse mit frisches Saisonobst	159,-

## Něco k vínu / Tapas to wine / Tapas zum Wein

---

Sýrový talíř Cheese platter Käseplatte	149,-
Nakládané olivy s česnekem, extra panenský olej Pickled olives with garlic, extra virgin olive oil Eingelegte Oliven mit Knoblauch, extra virgin Olivenöl	109,-
Domácí kapří hranolky Homemade carp chips Hausgemachte Karpfen-Chips	159,-

## Něco malého k pivu / Tapas to beer / Tapas zum Bier

---

Husí játýrka v sádle s cibulkou a domácí pečený chleba Goose liver in lard with homemade bread Ganseleber in Schmalz mit Zwiebeln und selbstgebackenem Brot	139,-
10 ks kuřecích křidélek s bylinkovým dipem 10 pcs chicken wings with herb dip 10 Stück Hähnchenflügel mit Kräuter-Dip	249,-
Steakové hranolky s variací omáček Steak fries with variety of sauces Steak Pommes-Frites mit verschiedenen Saucen	159,-
Domácí paštika s ovocným chutney, sušenými rajčaty a čerstvým domácím chlebem Homemade Pâté with fruit chutney, sundried tomatoes and fresh homemade bread Hausgemachte Pastete mit Obst-Chutney, sonnengetrockneten Tomaten und frischem hausgemachten Brot	139,-

## Legendy / Notes / Hinweise

---



bezlepkový pokrm / gluten-free



vegetariánský pokrm / vegetarian meal

Informace o alergenech obsažených v pokrmech je možné dostat na vyžádání.

Information about allergens contained in meals provided upon request.

Informationen über Allergene, die in Lebensmitteln enthalten sind, erhalten Sie auf Anfrage.

*Chuť je pro nás podstatná. Všechna jídla z naší kuchyně jsou výhradně domácí výroby. Zaměřujeme se na kvalitu a šetrné zacházení s čerstvými surovinami, proto příprava pokrmů vyžadují čas na přípravu.*

*The taste of our meals is essential to us. All meals are home made. We focus on quality and careful handling of fresh raw ingredients, therefore meal preparation requires time.*

**Tomáš Martykán**  
& kulinářský tým Restauraťu Blue Lipno  
& culinary team of Restaurant Blue Lipno

