



Vážení hosté, všechny naše pokrmy připravujeme s radostí výhradně z čerstvých surovin. Vaříme tradičně. Důsledně se vyhýbáme polotovarům všeho druhu z roztodivných a dnes populárních barevných sáčků a pytlíčků, které dávají zapomenout na skutečnou chuť pokrmů a působí jen zažívací obtíže. Namísto toho Vám předkládáme hovězí vývar z čerstvého masa a kostí s čerstvou zeleninou restovanou na másle nebo třeba jehněčí z našeho vlastního biochovu na farmě Mysletín. Prosíme Vás o pochopení, pokud příprava pokrmu trvá trochu déle. Je to proto, že pro Vás každý řízek smažíme na párví v čerstvém oleji namísto fritézy, či proto, že každou palačinku připravujeme čerstvou. Věříme, že to za pět minut navíc stojí. Protože Vy si zasloužíte jen to nejlepší.

Verehrte Gäste, bei uns werden die Gerichte mit Liebe und ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet. Echte Hausmannskost eben. Die heutzutage bevorzugten Schnellgerichte aller Art in verführerischer Verpackung, die fad schmecken und lediglich Verdauungsstörungen verursachen, haben bei uns Hausverbot. Bei uns bekommen Sie eine kräftige Rinderbrühe aus Rindfleisch, Rinderknochen und in Butter geröstetem Wurzelgemüse aufgetischt, oder wie wäre es mit Lammbreten aus Bichaltung von unserer Farm Mysletín? Bitte haben Sie Verständnis, wenn die Zubereitung etwas länger dauert. Das ist aus dem Grund, weil das Schnitzel nicht in der Fritteuse, sondern extra für Sie im frischen Fett in der Pfanne goldgelb gebraten wird und die Palatschinken heiß aus der Pfanne direkt auf Ihren Tisch kommen. Wir versichern Ihnen – das bisschen Warten lohnt sich! Denn für unsere Gäste ist nur das Beste gut genug.

Dear guests, all our dishes are prepared with joy, exclusively from fresh ingredients. We cook in a traditional manner. We avoid semi-finished food products of all kinds coming from those quaint and now popular colourful bags and pouches that make us forget the real taste of the food and only give us indigestion. Instead, we serve you beef broth from fresh meat and bone, with fresh vegetables sautéed in butter, or perhaps lamb from our own organic farm in Mysletín. Please understand that the preparation of your dish takes a little longer. This is only because we fry each schnitzel in a pan of fresh oil instead of using deep fryers, and because each crêpe is freshly prepared. We believe those extra five minutes are worth it. Because you deserve the best.

Tankové pivo



Sudové pivo

