

Předkrm z našich paštik:

Kachní paštika játrová

*pomalu pečená paštika s hladkou strukturou,
vychucená cibulí, muškátem a koriandrem,
podávaná s jarní cibulkou a pečivem*

100 g

149,-

Hřibový rillettes

*rustikální rillettes z pravých hříbků, vychucený
smaženou cibulí na kachním sádle s rozmarýnem, podávaný
s červenou cibulí a pečivem*

100 g

149,-

***Celou nabídku našich paštik a delikates
(cca 20 druhů) včetně dárkových kazet
najdete vystavenou v naší spižírně na chodbě
restaurace, kde si můžete nakoupit
zámecké dobroty s sebou domů.***



Polévky:

Kohoutí vývar

silný vývar s nudlemi a kořenovou zeleninou

250 ml

89,-

Kulajda s hříbký

*krémová polévka zadělávaná máslem a smetanou,
s hříbký (praváky, křemenáče, kozáky, kováře),
bramborami, koprem a vařeným vejcem*

300 ml

149,-

Gulášová polévka s chlebem

*připravená na silném cibulovém základu s vepřovým
masem, s bramborami, maďarskou paprikou,
česnekem a majoránkou*

300 ml

159,-

Hlavní jídla:

Moravská vepřová pečeně

*připravená z vepřové plece pomalu pečené
na cibuli a česneku, podávaná s dušeným bílým
zelím a kynutým knedlíkem*

200 g

259,-

Smažený vepřový řízek

*připravený z vepřové kotlety v panku strouhance, podávaný
s bramborovým majonézovým salátem*

200 g

299,-

Smažený sýr

*připravený ze sýru Gouda v panku strouhance,
podávaný se smaženými hranolkami
a domácí tatarskou omáčkou*

160 g

269,-

Hovězí guláš z mladého býka

*připravený na silném cibulovém základu, maďarské
paprice a bylinkách, podávaný se špekovým chlebovým
knedlíkem a cibulkou*

200 g

299,-

Zeleninový salát s vejcem

*míchaný zeleninový salát (okurek, rajče, paprika,
dle sezonní nabídky) s vařeným vejcem, česnekovo
majonézovým dresingem a toustem*

350 g

269,-

Kotlet po staročesku

*pomalu dušená vepřová kotleta na cibulce, hořčici,
slanině a bylinkách, podávaná s máslovou
bramborovou kaší a vařeným vejcem*

250 g

319,-

Zámecká krkovička s hříbky

*zapečená vepřová krkovička se smetanovou omáčkou
zadělávanou máslem s pravými hříbky,
podávaná s pečenými bramborami
a červenou cibulkou*

250 g

339,-

Napoleonovo kuře Marengo

*kuřecí prso zapečené na másle s toskánskou směsí
(bylinky, rajčata, zelené a černé olivy,
cibule, česnek, bílé víno), podávané
s máslovou bramborovou kaší*

250 g

339,-



Kuře Marengo si císař Napoleon nechal připravit od svého prvního kuchmistra Guigneta po vyhrané bitvě tří císařů u Slavkova 2. prosince 1805

Dětská jídla:

Kuřízek

*připravený z kuřecího prsa, podávaný
s máslovou bramborovou kaší*

100 g

189,-

Smažený sýr

*připravený ze sýru Gouda, podávaný se
smaženými hranolkami a kečupem*

80 g

189,-

Dezert:

*Tažený jablkový závin s rumovými
rozinkami a šlehačkou*

109,-

*Vanilková zmrzlina s borůvkovým
pyré a šlehačkou*

109,-

Případně dle denní nabídky u obsluhy.

Jídelní lístek s alergeny na vyžádání u obsluhy.

Nápojový lístek:

Domáci limonáda (dle nabídky)	0,4 l	89,-
Rajec voda neperlivá, perlivá	0,33 l	40,-
Kofola original v plechovce	0,33 l	50,-
Džus (jablko, pomeranč)	0,25 l	65,-
Targa (tonic, rosa, pomeranč)	0,25 l	65,-
Royal Crown cola	0,25 l	65,-
Džbán s vodou (citrusy a máta)	0,5 l	60,-
Džbán s vodou (citrusy a máta)	1 l	89,-

Káva:

Espresso lungo		65,-
Espresso original		65,-
Espresso ice (ledový nápoj)		90,-
Cappuccino		75,-
Latte Macchiato		85,-
Turecká káva		60,-
Vídeňská káva		89,-
Alžírská káva (vaječný likér 2 cl)		99,-
Řecké frappé		99,-

Vinné limonády:

Bezinková s Müller Thurgau	0,4 l	119,-
(víno 0,15l , perlivá voda 0,2 l, bezový sirup, led)		
Jahodová s Müller Thurgau	0,4 l	119,-
(víno 0,15 l, perlivá voda 0,2 l, jahodový sirup, led)		

Víno a prosecco:

Müller Thurgau PS 2024 suché	0,1 l	45,-
(Vinařství Snovická, Velké Bílovice, Jižní Morava, ČR)		
Dornfelder PS 2024 suché	0,1 l	45,-
(Vinařství Snovická, Velké Bílovice, Jižní Morava, ČR)		
Vinný střík	0,4 l	120,-
(0,2 l víno, 0,2 l soda)		
Prosecco	0,1 l	60,-

Pivo:

<i>Pivo čepované 4,5 %</i>	<i>LEŽÁK TŘÍ CÍSAŘŮ</i>	<i>0,4 l</i>	<i>70,-</i>
<i>Nealko pivo čepované</i>	<i>SVIJANY VOZKA</i>	<i>0,4 l</i>	<i>70,-</i>
<i>Nealko pivo v plechovce</i>		<i>0,5 l</i>	<i>65,-</i>
<i>Radler v plechovce (0,0 % alk.)</i>		<i>0,5 l</i>	<i>65,-</i>
<i>Ležák Tři císařů v láhvi</i>		<i>0,75 l</i>	<i>120,-</i>
<i>(k zakoupení s sebou)</i>			



*Ležák Tři císařů je pivo privátní značky
Zámecké restaurace Austerlitz, které nám
vyrábí místní Slavkovský pivovar.*



Míchané nápoje:

Aperol Spritz	<i>0,3 l</i>	<i>149,-</i>
Gin tonic	<i>0,3 l</i>	<i>149,-</i>
Mojito	<i>0,4 l</i>	<i>149,-</i>



Naše likéry:

<i>Ořechový likér</i>	<i>18 % alk.</i>	<i>0,04 l</i>	<i>70,-</i>
<i>Višňový likér</i>	<i>18 % alk.</i>	<i>0,04 l</i>	<i>70,-</i>
<i>Švestkový likér</i>	<i>18 % alk.</i>	<i>0,04 l</i>	<i>70,-</i>

Alkohol:

<i>Zámecká švestka (slivovice s marinovanou švestkou)</i>	<i>0,04 l</i>	<i>89,-</i>
<i>Rum Republica</i>	<i>0,04 l</i>	<i>70,-</i>
<i>Becherovka</i>	<i>0,04 l</i>	<i>70,-</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>0,04 l</i>	<i>80,-</i>
<i>Vodka</i>	<i>0,04 l</i>	<i>70,-</i>

Nápojový lístek s alergeny na vyžádání u obsluhy.