

Jedálny lístok

Speissekarte

Menu



Menu I.

0,33 l Hydinový vývar s mäsom a rezancami z bylinkovej palacinky
Hühnerbrühe mit Fleisch und Kräuternudeln
Chicken broth with meat and herbnoodles

200g Pikantný jelení guláš zdobený červenou cibuľkou, podávaný so žemľovými knedľami
Pikanter Hirschgulasch dekoriert mit Zwiebel, serviert mit Semmelknödeln
Spicy deer stew decorated with onion, served with dumplings

120g Štrúdl'a s vanilkovým šodó zdobená lístkami mäty
Strudel mit Vanillensoße dekoriert mit Minze
Strudel with Vanilla sauce decorated with Mint

9,- €

trinity®

Slovak Hotel Alliance

Menu II.

0,33 l Krém z čerstvých šampiňónov zdobený tekvicovým olejom
Champignons Cremesuppe mit Kürbiskernöl dekoriert
Champignon Creamsoup with pumpkin oil decorated

350g Bryndzové pirohy s kyslou smotanou a slaninkou
Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Speck und saure Sahne
Small dumplings filled with sheepcheese, served with bacon and sourcream

80g Mousse au chocolate s čerstvými jahodami a horúcimi malinami
Mousse au chocolate mit frischen Erdbeeren und heissen Himbeeren
Mousse au chocolate with fresh Strawberries and hot raspberries

6,50 €

Jedálny lístok/ Speissekarte/ Menu

Predjedlá/ Vorspeissen/ Appetisers

- 120g Paradajkové carpaccio s ovčím syrom, preliate olivovým olejom a balsamicom, zdobené bazalkou** 2,40 €
A 7 *Tomaten carpaccio mit Schafskäse, Olivenöl und Balsamicoessig, dekoriert mit Basilikum*
Tomato carpaccio with sheepcheese, olive oil and balsamico vinegar, decorated with basil-thyme
- 100g Tatarák z údeného lososa na opečených toastoch, zdobený pestom** 5,20 €
A 1,3,4 *Räucherlachstatar auf gebackenem Toast, dekoriert mit Pesto*
Smoked salmon Tartar on baked toast, decorated with Pesto

Polievky/ Suppen/ Soups

- 0,33 l Hydinový vývar s mäsom a rezancami z bylinkovej palacinky** 1,40 €
A 1 *Hühnerbrühe mit Fleisch und Kräuternudeln*
Chicken broth with meat and herbnoodles
- 0,33 l Gazdovská kapustnica, s klobáskou a údeným mäsom** 1,80 €
A 7 *Krautsuppe mit Bratwurst und Geräucherten Fleisch*
Sauerkraut soup with sausage and smoked meat

Hlavné jedlá/ Hauptgerichten/ Main dishes

- 200g Steak z lososa podávaný na listovom špenáte, preliaty smotanovou omáčkou, podávaný s baby zemiakmi** 11,30 €
A 4,7 *Lachsteak mit Blattspinat serviert, mit Sahne Soße gegossen, serviert mit Babykartoffeln*
Salmon steak with spinach and cream sauce, served with baby potatoes
K tomuto jedlu doporučujeme biele víno Rulandské biele ročník 2008
- 150g Kuracie prsia plnené čerstvou brokolicou, s nivovou omáčkou, podávané s bylinkovou ryžou a krocketami** 6,- €
A 7 *Hühnerbrust gefüllt mit frische Brokoli, begossen mit Blauekäse soße, serviert mit Kräuterreis und Kroketten*
Chickenbreast filled with broccoli, covered by bluecheese sauce, served with herbrice and croquets
K tomuto jedlu doporučujeme biele víno Sauvignon ročník 2008
- 200g Kuracie prsíčka s orestovanými kuriatkami, podávané so zemiakovo-syrovou tortičkou** 6,70 €
A 7 *Hühnerbrust mit gerösteten Pfifferlingen, serviert mit Kartoffel im Alufolie, überbacken mit Käse und Kräuter*
Breast of chicken with roasted mushrooms, served with potatoe in foil, gratin with cheese and herbs
K tomuto jedlu doporučujeme biele víno Rulandské šedé ročník 2008
- 200g Bravčový steak potretý horčicou a pivom zdobený strúhaným údeným syrom, podávaný s rozmarínovými zemiakmi** 6,50 €
A 1,7,10 *Schweinesteak bestrichen mit Senf und Bier, dekoriert mit Räucherkäse, serviert mit Rosmarinkartoffeln*
Pork steak covered by mustard and beer, decorated with smoked cheese, served with baked potatoes
K tomuto jedlu doporučujeme červené víno Cuveé Mojmir ročník 2008
- 200g Bravčová panenka obalená v slaninke, plnená sušenou slivkou, preliata slivkovou omáčkou, podávaná s opečenými žemľovými knedličkami** 8,10 €
A 1 *Schweinslende mit Speck gerollt, gefüllt mit trockene Pflaume, begossen mit Pflaumensoße, serviert mit gebratenen Knödeln*
Pork sirloin rolled with bacon, filled with dry plum, covered with Plumsauce, served with baked dumplings
K tomuto jedlu doporučujeme biele víno Rizling rýnsky ročník 2009

Slovenské špeciality/ Slowakische Spezialitäten/ Slovak speciality

350g Bryndzové pirohy s kyslou smotanou a slaninkou 3,29 €
A 1,3,7 *Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Speck und saure Sahne*
Small dumplings filled with sheepcheese, served with bacon and sourcream

250g Čučoriedkové knedle s maslom a strúhankou 3,29 €
A 1,3,7 *Heidelbeerenknödeln mit Semmelmehl und Butter*
Bluelberries dumplings with breadcrumbs and butter

Bezmäsité jedlá/ Fleischlose Speisen/ Vegetarian meals

150g Vyprážený špíz z troch druhov syra s jemným majonézovým dipom 4,80 €
A 1,3,7 *Panierte Spies aus drei Käsesorten mit feinem Mayonnaise dip*
Fried three sorts of cheese with soft Mayonnaise dip

Cestoviny/ Teigwaren/ Pasta

400g Farfalle s listovým špenátom, slaninkou a parmezánovými hoblinami 4,20 €
A 1,7 *Taigwaren Farfalle mit Spinat, Speck und Parmesan*
Farfalle pasta with spinach, bacon and cheese Parmesan

Šaláty / Salaten / Salads

150g Zmes listových šalátov s rezancami z restovaných kuracích prs, preliaty francúzskym dressingom 4,90 €
A 10 *Gemischte Blattsalaten mit gegrillten Hühnerbrust und Zucchini, Französische dressing*
Mix of salads with grilled chickenbreast and zucchini, French dressing

150g Listový šalát podľa vášho výberu 1,50 €
Blattsalaten nach Ihre Auswahl / Letuce salads at your choice

150g Zeleninový šalát podľa vášho výberu 1,50 €
Gemüse Salat nach Ihre auswahl / Mixed vegetable salad at your choice

Šalátový bufet / 1 osoba 2,32 €
Salatbuffet / 1 Person
Saladsbar / 1 Person

Dezerty/ Dessert

120g Štrúdl'a s vanilkovým šodó zdobená lístkami mäty 1,80 €
A 1,7 *Strudel mit Vanillensoße dekoriert mit Minze*
Strudel with Vanilla sauce decorated with Mint

200g Palacinky plnené gaštanovým pyrém, preliate horúcou čokoládou, podávané s vanilkovou zmrzlinou a šlaháčkou 3,- €
A 1,3,7 *Pfannkuchen mit Kastanien gefüllt, begossen mit heiße Schokolade, serviert mit Vanillaeis und Schlagsahne*
Pancakes filled with chesnuts, covered with hot chocolate, served with vanilla eis and cream

	<i>Zoznam alergénov</i>	<i>List of Allergen</i>	<i>Allergen Liste</i>
A 1	<i>Obilniny obsahujúce lepok</i>	<i>Gluten</i>	<i>Aleuron</i>
A 2	<i>Kôrovce a výrobky z nich</i>	<i>Crustacea</i>	<i>Krustentiere</i>
A 3	<i>Vajcia a výrobky z nich</i>	<i>Eggs</i>	<i>Eier</i>
A 4	<i>Ryby a výrobky z nich</i>	<i>Fishes</i>	<i>Fische</i>
A 5	<i>Arašidy a výrobky z nich</i>	<i>Peanuts</i>	<i>Erdnusse</i>
A 6	<i>Sójové zrná a výrobky z nich</i>	<i>Soya beans</i>	<i>Sojabohnen</i>
A 7	<i>Mlieko a mliečne výrobky</i>	<i>Milk /Milk products</i>	<i>Milch/ Milchwaren</i>
A 8	<i>Orechy všetky druhy</i>	<i>Nuts</i>	<i>Nüsse</i>
A 9	<i>Zeler a výrobky z neho</i>	<i>Celery</i>	<i>Sellerie</i>
A 10	<i>Horčica a výrobky z nej</i>	<i>Mustard</i>	<i>Senf</i>
A 11	<i>Sézamové semená a výrobky z nich</i>	<i>Sesame</i>	<i>Sesam</i>
A 12	<i>Oxid siričitý a siričtany</i>	<i>Sulfur dioxide</i>	<i>Schwefeldioxid</i>
A 13	<i>Vlčí bôb a výrobky z neho</i>	<i>Lupin</i>	<i>Lupine</i>
A 14	<i>Mäkkýše a výrobky z nich</i>	<i>Shellfishes</i>	<i>Weichtiere</i>

***Ďakujeme za návštevu a prajeme dobrú chuť.
Danke für Ihre Besuch und Wir wünschen Guten Appetit.
Thank you for your visit. Enjoy.***



*Jedálny lístok pripravil šéfkuchár - Peter Kol' s kolektívom
Die Speisekarte hat der Chefkoch – Peter Kol' mit seinem Kollektiv erstellt.
The menu was prepared by headchef – Peter Kol' and his team.*

*Ceny kalkulovala p. Richtarčíková / ceny sú kalkulované vrátane DPH.
Preisberechnung: Fr. Richtarčíková / die Preise sind einschl. MWSt. Angegeben.
The prices calculated by Mrs. Richtarčíková / and are calculated with Tax.*

*Stredisko účtuje zmluvné ceny.
Das Hotel berechnet die Vertragspreise.
Hotel accounts contract's prices.*

*Ing. Tomáš Huber – riaditeľ hotela
Ing. Tomáš Huber – Hotel director*