

SKUPINOVÁ MENU

1-chodové menu (pouze hlavní chod) / 2-chodové menu / 3-chodové menu / 4-chodové menu

PŘEDKRMY

Pivovarský výběr lokálních uzenin, sýrů, pomazánek, nakládaná zelenina, dipy, chléb (1, 3, 7, 9, 10)

Utopencový buřtový salát s nakládanou zeleninou a cibulí, chléb (1, 3)

Smažený kuřecí řízeček na bramborovém salátku s polníčkem a červenou cibulí (1, 3, 7, 9, 10)

Nakládané jihočeské sýry s cibulí, česnekem a feferonkou, chléb (1,7* vegetariánské)

Krumlovská niva na listovém salátku, medové vlašské ořechy, křupavá cibulka, česnekové krutony (1,3,7,8,10 * vegetariánské)

POLÉVKA

Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, nudlemi a masem (1,3,7,9)

Pivovarská zelňačka s pikantní klobásou a zakysanou smetanou (1,7)

Krémová česnečka se sýrem, křupavou cibulkou, petrželkou a krutony (1,7 * vegetariánské)

Jihočeská kulajda s houbami, koprem a vejcem (1,3,7 * vegetariánské)

HLAVNÍ CHODY

Vepřové koleno pečené na pivo (bez kosti), křen, hořčice, nakládaná zelenina, chléb (1,3,7,10)

Vepřové výpečky (plec a bůček), bílé zelí, bramborové knedlíky (1,3,7,9,10)

Pečená vepřová žebírka s pečeným bramborem s česnekovo-pažitkovým dipem a zelným salátkem (1,7,10)

Pivovarský hovězí guláš s křenem, feferonkou a cibulí, houskové knedlíky (1,3,7,9)

Hovězí svíčková na smetaně, brusinky, šlehačka, karlovarské a houskové knedlíky (1,3,7,9,10,12)

Smažený řízek z kuřecích prsou s brusinkami a vařenými bramborami s máslem a petrželkou (1,3,7)

Grilované kuřecí prso s hráškem, karotkou, bramborovou kaší a smetanovo-hořčicovou omáčkou (9,12)

Pikantní kuřecí soté se zeleninou, houbami a rýží (7)

Pečené kachní stehno, červené zelí se švestkovými povidly, variace knedlíků (1,3,7,9,10,12)

Filety pstruha s bylinkovým máslem, grilovanou zeleninou a opečenými bramborami (4,7, 8)

Smažený sýrový špíz (gouda, uzený eidam, madeland), vařené brambory, zelný salátek, tatarská omáčka (1,3,7,10 * vegetariánské)

DEZERTY

Dort krumlovský medvěd s višněmi a polevou z černého piva a čokolády (1,3)

Tradiční vdolek s borůvkami a zakysanou smetanou (1,3,7)

Tvarohový dort se slaným karamellem (1,3,7)

Citrónový sorbet (* veganské, bez lepku, bez laktózy)

Výběr složení menu je nutné písemně upřesnit min. 5 dní předem včetně případných potravinových alergií. V případě zájmu je možné si vybrat pro jednotlivé chody i vícero pokrmů. Jednotlivé počty vybraných pokrmů, však musí být písemně upřesněny min. 48 hodin předem. Gratuita: pro doprovod skupiny nad 20 osob nabízíme 1x objednané menu a 1x nápoj zdarma. Nabídka je platná pouze pro skupiny nad 20 osob. Dětské porce (do 12 let)

70% z ceny.

1 – Obiloviny, 2 – Korýši, 3 – Vejce, 4 – Ryby, 5 – Podzemnice olejná, 6 – Sója, 7 – Mléko, 8 – Skořápkové plody, 10 – Hořčice, 11 – Sezam, 12 – Oxid siřičitý, 13 – Lupina, 14 – Měkkýši

9 – Celer,

GROUPS MENU

1-course Menu (main course only) / 2-course Menu / 3-course Menu / 4-course Menu

STARTERS

Brewery selection of local smoked goods, cheeses, spreads, pickled vegetables, dips, bread (1, 3, 7, 9, 10)

Traditional sour sausage salad with peppers and onions, bread (1, 3)

Deep fried chicken strip and potato salad with lamb lettuce and red onion (1, 3, 7, 9, 10)

Local blue cheese Niva on leaf salad with honey walnuts and garlic croutons (1, 3, 7, 8, 10 * vegetarian)

Pickled local cheeses (Niva, Camadet) with onions, garlic, pepperoni, bread (1, 7, 10 * vegetarian)

SOUPS

Beef broth with root vegetable, noodles, and meat (1, 3, 7, 9)

Brewery cabbage soup with paprika sausage and sour cream (1, 7)

Garlic cream soup with cheese, crispy onions, parsley and croutons (1, 7 * vegetarian)

South Bohemian cream soup „Kulajda“ with mushrooms, dill, and eggs (1, 3, 7 * vegetarian)

MAIN COURSES

Beer roasted pork knuckle (boneless) with horseradish, mustard, pickled vegetables, bread (1, 3, 7, 10)

Roasted pork (belly, shoulder), sauerkraut, potato dumplings, crispy onions (1, 3, 7, 9, 10)

Roasted pork ribs, baked potatoes with garlic and chive dip and cabbage salad (1, 7, 10)

Brewery beef goulash with horseradish, pepperoni, onions, and bread dumplings (1, 3, 7, 9)

Braised beef loin with creamed mustard sauce, cranberries, whipped cream, Carls Bad and bread dumplings
(1, 3, 7, 9, 10, 12)

Deep fried chicken breast schnitzel with cranberries and boiled parsley potatoes with butter (1, 3, 7, 9)

Grilled chicken breast with peas, carrots, roasted potatoes, and creamed mustard sauce (9, 12)

Chicken sauté with vegetable, mushrooms, and rice (7)

Roasted duck leg, red cabbage with plums and a variety of dumplings (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Trout fillets with herb butter, grilled vegetable and roasted potatoes (4, 7, 8)

Deep fried cheese (regional Gouda, smoked Eidam, Madeland) on skewer, boiled potatoes,
cabbage salad and tartar sauce (1, 3, 7, 10 * vegetarian)

DESSERTS

Cake Krumlov Bear with sour cherries, dark beer reduction & bitter chocolate glaze (1,3)

Traditional brewery donut with bluberries and sour cream (1,3,7)

Cheese cake with salty Caramel (1,3,7)

Lemon sorbet (* vegan, lactose und gluten free)

Menu choice, including any food allergies, must be notified in writing at least 5 days in advance. You could possibly select more dishes for each course. However, the number of selected dishes must be notified in writing at least 48 hours in advance. Gratuity: for groups of 20 or more persons, we offer one menu and one drink free of charge. This offer is only valid for groups of 20 or more persons. Children's portions (under 12 years old) cost 70% of the price.

- 1 – Wheat (grains), 2 – Crustaceans, 3 – Eggs, 4 – Fish, 5 – Peanuts, 6 – Soya, 7 – Milk, 8 – Nuts, 9 – Celery, 10 – Mustard, 11 – Sesame, 12 – Carbon dioxide, 13 – Lupin, 14 – Mollusks

GRUPPEN MENÜ

1-Gang Menü (nur Hauptspeise) / 2-Gang Menü / 3-Gang Menü / 4-Gang Menü

VORSPEISEN

Brauereiauswahl vom lokalem Rauchwaren, Käse, Aufstrichen, eingelegtem Gemüse, Dips, Brot (1, 3, 7, 9, 10)

Traditionel sauer Wurstsalat mit Paprika und Zwiebel, Brot (1,3)

Panierter Hühnerschnitzelchen und Kartoffelsalat mit Vogelsalat und rote Zwiebel (1, 3, 7, 9, 10)

Krumauer Blauschimmelkäse Niva auf Blattsalat mit Honigwallnüssen, Knoblauchcroutons (1,3,7,8,10 * vegetarisch)

Eingelegte krumauer Käse (Niva, Camadet) mit Zweibel, Knoblauch, Fefferoni, Brot (1,7,10 * vegetarisch)

SUPPE

Rinderbrühe mit Würzelgemüse, Nudeln und Fleisch (1,3,7,9)

Brauerei Krautsuppe mit Paprikawurst und Sauerahm (1,7)

Knoblauch Rahmsuppe mit Käse, knusprigen Zwiebeln, Petersilie und Croutons (1,7 * vegetarisch)

Südböhmische Rahmsuppe mit Pilzen, Dill und Ei (1,3,7 * vegetarisch)

HAUPTGERICHTE

Schweinhaxe in Bier gebratenen (ohne Knochen) mit Kren, Senf, eingelegte Gemüse, Brot (1,3,7,10)

Schweinsbraten (Bauch, Schulter), Sauerkraut, Kartoffelknödel, knusprige Zwiebel (1,3,7,9,10)

Gebratene Schweinerippchen, gebackene Kartoffel mit Knoblauch-Schnittlauch Dip und Krautsalat (1,7,10)

Brauerei Rindsgulasch mit Kren, Peperoni, Zwiebel, Semmelknödel (1,3,7,9)

Rindsbraten mit Rahm-Senfsoße, Preiselbeeren, Schlagsahne, Karlsbader und Semmelknödel (1,3,7,9,10,12)

Paniertes Hühnerbrustschnitzel mit Preiselbeeren und gekochte Petersilienkartoffeln mit Butter (1,3,7,9)

Gegrillte Hühnerbrust mit Erbsen, Karotten, gebratene Kartoffel und Rahm-Senfsoße (9,12)

Hühnersauté mit Gemüse, Champignons und Reis (7)

Gebratene Entenkeule, Rotkraut mit Zwetschken und Knödelvariation (1,3,7,9,10,12)

Forellenfilets mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse und gebratene Kartoffeln (4,7, 8)

Panierte Käsespieß (regional Gouda, geräucherter Eidam, Madeland), gekochte Kartoffeln, Krautsalat und Tartarensauce (1,3,7,10 * vegetarisch)

NACHSPEISEN

Torte krumauer Bär mit Sauerkirchen und Glasierung Dunkelbier und Bitterschokolade (1,3)

Brauerei Krapfen mit Blaubeeren und Sauerrahm (1,3,7)

Topfentorte mit gesalzte Karamel (1,3,7)

Zitrone Sorbet (* vegan, Lactose und Gluten frei)

Die Menüauswahl, einschließlich eventueller Lebensmittelallergien, muss mindestens 5 Tage im Voraus schriftlich angekündigt werden. Bei Interesse ist die Auswahl mehrerer Gerichte für einzelne Gänge möglich. Die Anzahl der ausgewählten Gerichte muss jedoch mindestens 48 Stunden im Voraus schriftlich angekündigt werden. Gratuität: für Gruppen ab 20 Personen bieten wir ein Menü und ein Getränk gratis an. Dieses Angebot gilt nur für Gruppen ab 20 Personen. Kinderportionen (unter 12 Jahren) kosten 70 % des Preises.

1 – Getreide, 2 – Schalentiere, 3 – Eier, 4 – Fische, 5 – Erdnuss, 6 – Soja, 7 – Milch, 8 – Schalenfrüchte, 9 – Sellerie, 10 – Senf, 11 – Sesame, 12 – Schwefeldioxid, 13 – Lupine, 14 – Weichtiere

9 –