



Opening hours

MO - DO: 9:00 - 23:00 Uhr

FR - SA: 9:00 - 24:00 Uhr

SO: 9:00 - 22:00 Uhr

Herzlich im Restaurant Zlatá Hvězda

Sehr geehrte Gäste,

wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Wir möchten Sie informieren, dass einige Texte im Menü in der englischen Sprache voreingestellt wurden und nicht geändert werden konnten.

Ihr Hotelteam

Allergengehalt beim Kellner erfragen.



LAGER

Pale bottom-fermented lager-type beer brewed according to a Pilsen recipe

Czech Pilsner Urquell is considered the original and also the most renowned representative of this beer category. It is a true jewel among Czech beers, with a history dating back to the year 1842.

Discover the taste which gained worldwide renown for the beer from Pilsen.

DARK BEER

Did you know that malt is what substantially affects a beer's final appearance? When dried at a higher temperature, malt becomes dark and gains its brownish colour, thus is used in making dark beers.

Velkopopovický Kozel Dark is made using special dark malts which, unlike embellished beers, impart its foam head with a dark colour.





ZUM BIER

6292	150 g	Gothaer Wurst mit Zwiebeln, Brot	59,-
6006	3 St.	Kartoffelpuffer mit Schimmelkäse Niva	67,-
6007	5 St.	Würzige Zwiebelringe	55,-

da zu empfehlen wir Pilsner Urquell 12°

VORSPEISEN

6000	220 g	Käseschüssel mit Oliven	129,-
6001	80 g	Beef Carpaccio, Toast	141,-
		Lendenfilet mit Tomate und Parmesan bestreut	
6002	100 g	Käse Hermelín (camemberartig) eingelegt, Toast	75,-
6003	1 St.	Toast "Böhmerwald"	75,-
		Toast mit Rühreiern, Käse	
6004	1 St.	Toast mit Fleischmischung, Käse	119,-
6005	1 St.	Käse Hermelín (camemberartig) gegrillt	78,-
		mit Preiselbeeren, Toast	

SUPPEN

6030	.	Knoblauchsuppe	42,-
		mit gerösteten Brotwürfeln und Käse	
6031	.	Rinderbrühe mit Nudeln	42,-

Suppenangebot auch auf unserer Tageskarte



TSCHECHISCHE GERICHTE

6100	200 g	Rindergulasch mit Semmelknödeln	169,-
6101	150 g	Kartoffelpuffer nach Kaplitzer Art	179,-
		mit Geräuchertem und Sauerkraut	

STEAKS

6102	200 g	Echter Lendenbraten Steak	319,-
6103	200 g	Schweinelende ganz vom Grill	189,-
6104	200 g	Hühnersteak	147,-

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE

6217	1 St.	Ei mit Schinken	35,-
6218	150 g	Bohnen mit Speck	46,-
6219	150 g	Spinat mit Knoblauch und Rahm	46,-
6222	150	Gegrilltes Gemüse	80,-

SAUCEN


6223	.	Käsesauce	45,-
6224	.	Pfifferlingsauce	59,-
6225	.	Steinpilzsauce	59,-
6226	.	Pfeffersauce	49,-
6228	.	Kräutersauce	45,-
6229	.	Knoblauchsauce	37,-
		kalte Sauce	
6230	.	Scharfe Teufelsauce mit Jalapeño Paprikas <i>PÁLIVÉ</i> 	44,-
		kalte Sauce	



VOM RIND


6292	200 g	Lendensteak mit grünen Bohnen und Speck	349,-
6106	200 g	Tatar Beefsteak	319,-
		echter roher Lendenbraten, Ei, Zwiebel, Gewürze, 4 Stück Toast	

VOM SCHWEIN

6107	150 g	Schweinefleischspieß mit englischem Speck	189,-
6108	150 g	Schweinelende mit Blattspinat	189,-
6109	150 g	Schweinelende mit Bohnen und englischem Speck	189,-
6110	150 g	Schweinelende mit Pfifferlingsauce	189,-
6111	150 g	Schweinebraten im Kartoffelpuffer	179,-
6112	200 g	Marinierter Schweinshals vom Grill	159,-
		mit Meerrettich, Senf, Gebäck empfohlen Pilsner Urquell 12°	
6113	200 g	Schweineschnitzel paniert, Zitrone	139,-
6114	200 g	Griechisches Gyros, Tzatziki	159,-
6115	150 g	Fleischmischung mit Jalapeño-Paprikas im Kartoffelpuffer <small>PÁLIVÉ </small>	199,-
		Schweinefleisch, Kapia, Tomaten, Zwiebel, Jalapeño	
6141	150 g	Schweinebraten mit Senf und Zwiebel	149,-



GEFLÜGEL

6116	150 g	Hühnermedaillons mit Käsesauce	149,-
6117	200 g	Hühnersteak in Pfeffersauce	159,-
6118	150 g	Hühnermedaillons mit Speck und Schimmelkäse Niva	159,-
6119	200 g	Hühnerschnitzel paniert, Zitrone	139,-
6120	150 g	Hühnermedaillons mit Mozzarella und Tomaten	149,-
6122	150 g	Hühnerfleischmischung mit Curryrahmsauce	149,-
		Hühnerfleischstreifen gemischt mit Kapia Paprikas, Champignons, Porree und Curryrahmsauce	
6123	150 g	Hühnerfleischmischung "Jalapeño" PÁLIVÉ 	149,-
		Hühnerfleischstreifen gemischt mit Kapia Paprikas, Tomaten und Jalapeño Paprikas	

FISCHSPEISEN

6125	200 g	Forelle vom Grill	189,-
6126	200 g	Lachssteak mit Kräutersauce	229,-

PASTA

6127	350 g	Tagliatelle mit Schweinefleisch	169,-
		mit Steinpilzen, Parmesan und Rahm	
6128	350 g	Tagliatelle mit Hühnerfleisch	159,-
		mit Spinat in Käsesauce	
6129	350 g	Tagliatelle mit Lachs	199,-
		mit Kräutern und Rahm	



VEGETARISCHES



6130	150 g	Käse paniert	119,-
6131	1 St.	Käse Hermelín (camembertartig) paniert	109,-
6133	300 g	Amerikanische Kartoffeln überbacken	159,-
		amerikanische Kartoffeln in Sauce mit Knoblauch und Porree, mit Käse bestreut	
6134	150 g	Champignons paniert	129,-
6135	350 g	Nudeln mit Spinat in Käsesauce	149,-


KINDERSPEISEN



6136	100 g	Hühnersteak, feine Käsesauce, Kroketten	149,-
6137	100 g	Hühnerschnitzel paniert, Pommes frites	139,-
6138	100 g	Hühnersteak, gekochte Salzkartoffeln	139,-

BURGER



6350	.	Hamburger	129,-
		150 g Rindfleisch, Semmel, Salat, Zwiebel, saure Gurke, Senf und Ketchup	
6351	.	Baconburger	149,-
		150 g Rindfleisch, Semmel, Cheddar-Käse, Speck, Salat, Zwiebel, saure Gurke, Senf und Ketchup	
6352	.	Cheeseburger	139,-
		150 g Rindfleisch, Semmel, Cheddar-Käse, Salat, Zwiebel, saure Gurke, Senf und Ketchup	
6353	.	Blue cheeseburger	149,-
		150 g Rindfleisch, Semmel, blauer Schimmelkäse, Salat, Zwiebel, Tomate und Mayonaisse	
6354	.	Jalapeño burger <i>PÁLIVÉ</i> 	159,-
		150 g Rindfleisch, doppelter Cheddar-Käse, Salat, Zwiebel, Jalapeño Paprikas, Dip mit Jalapeño Paprikas	



PIZZA



6332	.	Panne	85,-
		Pizzabrot, olivenöl, Knoblauch	
6322	.	Margherita	99,-
		Pomodoro, Mozzarella, Basilikum	
6323	.	Prosciutto	139,-
		Pomodoro, Mozzarella, Schinken	
6329	.	Salami	139,-
		Pomodoro, Mozzarella, Salami	
6324	.	Prosciutto e Funghi	149,-
		Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Champignons	
6325	.	Tonno	155,-
		Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven	
6326	.	Hawai	149,-
		Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Ananas	
6327	.	Mexicana	159,-
		Pomodoro, Mozzarella, pikanter Salami, Speck, Zwiebel, Mais, Jalapeño	
6328	.	Quadro formaggi e Pollo	169,-
		Rahm, vier Käsesorten, Hühnerfleisch	
6330	.	Spinaci e Pollo	169,-
		Pomodoro, Mozzarella, Hühnerfleisch, Blattspinat, Tomaten, Knoblauch	
6331	.	Milano	159,-
		Pomodoro, Mozzarella, Mais, Tomaten, Champignons, Schimmelkäse Niva	



SALATE - HAUPTSPEISEN

6260	400 g	Salat mit Hühnerfleisch	168,-
Hühnerfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Kapia, Jogurtdressing mit Kräutern			
6262	400 g	Griechischer Salat mit Balkankäse	149,-
Balkankäse, Salat, Tomaten, Gurken, Kapia, Oliven, Oregano, Olivenöl			
6263	400 g	Salat mit Lachssteak	219,-
Lachs, Salat, Tomaten, Gurken, Kapia			
6264	400 g	Salat mit gegrilltem Käse Hermelín (camemberartig)	155,-
Hermelín gegrillt, Salat, Tomaten, Gurken, Kapia, Olivenöl			
6231	1 St.	Baguette mit Knoblauch oder Kräutern	29,-

SALATE - BEILAGEN

6265	150 g	Tomatensalat	45,-
6266	150 g	Gurkensalat	45,-
6267	200 g	Kleiner gemischter Salat	65,-
6268	250 g	Gemischter Salat mit Balkankäse	79,-

PLATTEN

6380	.	Servierplatte	340,-
6381	.	Servierplatte groß	640,-
Schinken, Salami, Speck, Käse, Räucherkäse, Schimmelkäse Niva, Ei, Hornpaprikas, Oliven, Gebäck			
6382	.	Schnitzelplatte	340,-
6383	.	Schnitzelplatte groß	640,-
450 g Schnitzel vom Schweinskotelett, 450 g Schnitzel von der Hühnerbrust, Gebäck			



DESSERTS

6290	.	Pfannkuchen mit Konfitüre und Schlagsahne	69,-
6291	.	Pfannkuchen mit warmen Waldfrüchten	89,-
6295	.	Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis	69,-
6296	.	Eisbecher "Frau Oberförsterin"	69,-
		Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit warmen Waldfrüchten und Schlagsahne	
6297	.	Eisbecher mit Erdbeerguss	59,-
		Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Schlagsahne, Erdbeer-Topping	
6298	.	Vanille-Eis paniert, Schlagsahne, Schokoladenguss	59,-
6299	.	1 Portion Eis	19,-
		Dessertsangebot auch auf unserer Tageskarte	



BEILAGEN

6200	250 g	Kartoffeln "Schmuggler Art"	59,-
		Röstkartoffeln mit gebratenem Speck, Zwiebel und Champignons	
6201	250 g	Gestampfte Kartoffeln mit Zwiebel	44,-
6202	150 g	Pommes frites	39,-
6203	150 g	Amerikanische Kartoffeln	39,-
6204	150 g	Kroketten	39,-
6205	150 g	Kartoffelpuffer	49,-
6206	200 g	Bratkartoffeln	39,-
6207	200 g	Gekochte Kartoffeln	35,-
6208	150 g	Reis	39,-
6209	160 g	Böhmischer Semmelknödel	39,-
6210	200 g	Kartoffelknödel	39,-
6211	1 St.	Hörnchen (Gebäck)	6,-
6212	50 g	Brot	6,-
6213	1 St.	Toast	8,-
6214	30 g	Senf	14,-
6215	1 St.	Tatarsauce	29,-
6216	1 St.	Ketchup	29,-
		Pizza Box, Menü Box	15,-
		Aluminiumfolie, Suppenschüssel	10,-





BEER



Pilsner Urquell lager

Experience original taste of the Czech national treasure

0,5l . . 45,-

0,3l . . 32,-



Velkopopovický Kozel 11°

Crafted lager with a full taste of three kinds of malt

0,5l . . 35,-

0,3l . . 26,-



Birell Pomelo & Grapefruit, non-alcoholic beer

Refreshing non-alcoholic citrus-flavoured beer drink with an unusual combination of sweet pomelo and bitter grapefruit

0,5l . . 35,-

FLASCHENBIER



Birell Semi-dark, non-alcoholic beer

Non-alcoholic semi-dark beer with caramel tones of roasted malt

0,5l . . 35,-



Birell Light, non-alcoholic beer

Favourite non-alcoholic beer that uses special type of yeasts in order to deliver the true taste of beer

0,5l . . 35,-



Velkopopovický Kozel Dark

Dark beer with fine caramel taste

0,5l . . 35,-



ČESKÉ PIVO

WHAT DOES THE TERM ČESKÉ PIVO (Czech beer) REFER TO?

The České pivo (Czech beer) protected geographical indication is a guarantee that the beer bearing this indication was made within the territory of the Czech Republic using Czech ingredients and a traditional brewing procedure. Adherence to the indication's stringent criteria is monitored by the Czech Agriculture and Food Inspection Authority



MALT

made using approved barley varieties.

HOPS

of the Saaz semi-early red bine, Sládek and Premiant varieties

WATER

only from local sources

BREWER'S YEAST

bottom-fermenting strain





ROTWEIN

Blaifränkisch 0.2 l	39,-
Blaifränkisch 1 l	195,-
Blauer Portugieser 0.2 l	39,-
Blauer Portugieser 1 l	195,-
Spritzer 0.5 l	69,-

WEISSWEIN

Grüner Veltliner 0.2 l	39,-
Grüner Veltliner 1 l	195,-
Müller Thurgau 0.2 l	39,-
Müller Thurgau 1 l	195,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aquila 0.33 l	30,-
Mattoni Grand 0.33 l	30,-
Himbeerlimonade (gezapft) 0.4 l	32,-
Kofola (gezapft) 0.4 l	35,-
Coca-Cola 0.33 l	38,-
Sprite 0.33 l	38,-
Mirinda 0.25 l	38,-
Schweppes Tonic 0.25 l	38,-
Schweppes Ginger 0.25 l	38,-
Lipton Eistee (Grüner Tee) 0.25 l	38,-
Granini (nach Angebot) 0.2 l	38,-
Red Bull 0.25 l	80,-
Wasserkrug 1 l	30,-
Wasserkrug 2 l	50,-

WARME GETRÄNKE

Lungo	39,-
Espresso	39,-
Cappuccino	45,-
Latte Macchiato	55,-
Wiener Kaffee (mit Schlagsahne)	52,-
Algerischer Kaffee (0,04 l Eierlikör)	59,-
Türkischer Kaffee (mit Kaffeesatz)	29,-
Heiße Schokolade	49,-
Glühwein (weiß, rot)	49,-
Grog mit Zitrone	49,-
Griotte grog mit Zitrone	48,-
Tee (nach Angebot)	35,-
Warm Granini (nach Angebot)	45,-

GEKÜHLTE GETRÄNKE

Eiskaffee	59,-
-----------	------

CHAMPAGNER

Piper Heidsieck 0.7 l	1290,-
-----------------------	--------

SCHAUMWEINE, SEKT

Bohemia demi sec 0.75 l	245,-
Prosecco 0.15 l	58,-
Prosecco 0.7 l	290,-



APERITIFS

Cinzano Bianco 0.1 l	54,-
Campari 0.1 l	89,-
Martini 0.1 l	63,-

DESTILLATE UND LIKÖRE

Becherovka 0.04 l	48,-
Becherovka Lemond 0.04 l	46,-
Fernet Stock 0.04 l	42,-
Fernet Stock Citrus 0.04 l	42,-
Jägermeister 0.04 l	65,-
Pfefferminzlikör 0.04 l	35,-
Berentzen (nach Angebot) 0.04 l	45,-
Slivovice Jelínek 45% 0.04 l	54,-
Baileys 0.04 l	67,-
Lady Griotte 0.04 l	42,-
Malibu 0.04 l	57,-
Eierlikör 0.04 l	35,-

VODKA

Vodka Finlandia 0.04 l	55,-
Vodka Puschkin Time Warp 0.04 l	45,-
Vodka Amundsen 0.04 l	48,-
Vodka Polar 0.04 l	47,-

TEQUILA

Sierra Gold 0.04 l	70,-
Sierra Silver 0.04 l	70,-

GIN

Gin Beefeater 0.04 l	56,-
----------------------	------

RUM

Tuzemák 0.04 l	38,-
Bacardi 0.04 l	50,-
Captain Morgan 0.04 l	64,-
Diplomatico Reserva Exclusiva 12y.o. 0.04 l	120,-
Božkov Republica 0.04 l	60,-

COGNAC, BRANDY

Metaxa * * * * * 0.04 l	75,-
Rémy Martin V.S.O.P. 0.04 l	183,-

BOURBON

Jim Beam 0.04 l	70,-
-----------------	------

WHISKY

Jameson 0.04 l	70,-
Tullamore Dew 0.04 l	70,-
Chivas Regal 12 y.o. 0.04 l	160,-
Jack Daniel's 0.04 l	80,-
Jack Daniel's Honey 0.04 l	80,-

