

# ZÁMECKÉ MENU



## ZÁMEK ZÁBŘEH

OSTRAVA

★★★★

HOTEL & PIVOVAR



ZÁMEK ZÁBŘEH  
OSTRAVA  
\*\*\*\*  
HOTEL & PIVOVAR

## Zámecký restaurant

Pondělí- čtvrtek 17-23hodin

Pátek a sobota 17-24hodin

*(v případě svatby či jiné akce uzavřeno, případně otevřeno i v neděli)*

## Pivnice (Pivovar PIKARD®)

Pondělí- čtvrtek, neděle 12-23hodin

Pátek a sobota 12-24hodin

## Pivní koupele PIKARD®

Pondělí- pátek 14-22hodin

Sobota a neděle 10-22hodin

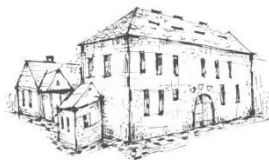
*(pouze po předchozím objednání)*

## Hotel Zámek Zábřeh Ostrava

historický design hotel s 18 pokoji

rezervace: +420 554 819 411, [rezervace@zamek-zabreh.cz](mailto:rezervace@zamek-zabreh.cz)

[www.zamek-zabreh.cz](http://www.zamek-zabreh.cz)



**ZÁMEK ZÁBŘEH**  
OSTRAVA  
\*\*\*\*  
HOTEL & PIVOVAR

*Stará místa žijí svým vlastním životem a my jimi jen procházíme...  
Frances Mayes, Pod toskánským sluncem*

V místech, kde před 1000 lety stálo keltské hradiště,  
byla ve 13. století při významné obchodní stezce z Čech do Polska  
založena ves Heinrichsdorf – zvaná dle tehdejšího držitele léna Heinricha Stange.

Dnes používaný název Zábřeh je odvozen od „za břehem Odry“.

V 15. století tu vystavili gotickou vodní tvrz, která  
kolem roku 1600 přestavěl Ctibor Syrakovský z Pěrkova na renesanční zámek.  
Syrakovský byl v té době nejvyšším písařem markrabství moravského  
a majitelem zámku v Paskově a Staré Vsi nad Ondřejnicí.

Do poloviny 17. století, kdy se Zábřeh vrátil do rukou církve,  
se v jeho držení vystřídalo na 20 šlechtických rodů.

Zámek pak prošel barokní přestavbou, v jejíž podobě jej známe dnes.

Do 1. světové války byl sídlem hospodářské správy olomoucké kapituly a fary.

Po 2. světové válce sloužil zámek Zábřeh jako objekt stavební výroby.

K tomu málu, co se na zámku zachovalo,  
patří renesanční klenby v přízemí průčelního křídla  
(dnes **Erbovní sál, Recepce a Zámecký restaurant**)  
a renesanční a barokní dřevěné trámové stropy v patře zámku  
(dnes **historické hotelové pokoje**). Vše ostatní bylo zničeno...  
V letech 2004–2007 byl zámek rekonstruován, aby se v září 2007 vrátil jako

*designový historický hotel s 18 pokoji  
domácí pivovar – ten zde byl již v roce 1574!!! & pivní koupele  
pivovarská hospoda v patře nad varnou piva  
restaurant s původním středověkým vinným sklepem  
erbovním sálem pro soukromé či firemní oslavy...*

Mottem rekonstrukce byl respekt k budově jako kulturní památce České republiky,  
ke starým technikám a materiálům, k minulosti a předkům...  
Všechn nábytek na zámku je starožitný – od baroka po historismus.  
Výjimku tvoří postele a stoly a židle v restaurantu a pivnici.

*Podívejte se na 5 let staré fotografie vystavené v hotelové recepci...*



**ZÁMEK ZÁBŘEH**  
OSTRAVA  
\*\*\*\*  
HOTEL & PIVOVAR

*Jak dobře vědí všichni kuchaři, nejlepším rádcem jsou dostupné suroviny*

Aby to na talíři vypadalo co nejjednodušeji a chutnalo co nejdokonaleji, musíte ujít dlouhou cestu. Musíte pojíst a popít v mnoha zemích a krajích, protože vše už bylo dávno vymyšleno a není nad zkušenost...

Musíte mít mistra kuchaře s fantazií a láskou k vaření... Musíte jít „ráno nakoupit“...

Tradice ranních potravinových trhů se u nás téměř vytratila.

Naštěstí se začali objevovat „malí“ pěstitelé a chovatelé, kteří to nejlepší ze svého dvorku či farmy přivezou na náš/ váš stůl.

Díky nim můžete na zámku ochutnat takové „dobroty“,  
jako jsou

sušená jehněčí šunka a kotlečky z Beskyd (pan Rudský/ firma Platen)

zvěřina černá, vysoká i pernatá (Lesy Opava a.s.)

domácí tvaroh a přírodní čerstvý sýr ( pan Kowalik/ Mlékárna Čeladenka)

tvaroh byl letos oceněn Českou potravinářskou komorou jako nejlepší výrobek svého druhu

čerstvě sklizená zelenina ( paní Otáhalová/ firma OTAKO)

hovězí maso, steakové maso ( farma Klokočov, jatka Melč – p.Klemens)

čerstvý sumec či candát, uzené ryby (pan Ludvík Kubošek)

bylinky od již tradičního zámeckého dodavatele pana Prostějovského

i „obyčejné“ vepřové a výrobky z něj máme domácí ( řeznictví paní Hrněová)

domácí klobásy, kořeněný bůček ( řeznictví p.Šé, Nová Bělá)

Suroviny pak rozložíme na stůl a necháme je promluvit.

Proto má **jídelní lístek pro jaro/ léto** jinou chuť než **podzim/zima**.

Proto každých 14 dní přicházíme s novou nabídkou, která  
jako **gastronomický kalendář**...

zjara začneme očišťujícími salátky a bylinkami, pokračujeme chřestem, jahodami a borůvkami, pak přijde inspirace houbami, teplé počasí připomene ryby, letní grilování a uzení na zámecké zahrádce, až se prokoušeme k podzimní zvěřině, zabíjačce a podobným těžším tématům...

**Chceme vařit možná trochu jinak.**

**Bližší než „moderní gastronomie“ je nám tradiční domácí kuchyně,  
byť jistě trochu jiná než ji známe z dětství.**

**Tak jako mottem obnovy zámku byl respekt k historii –  
mottem zámecké kuchyně je respekt k surovinám.**

**ZÁMEK ZÁBŘEH**

**~ HISTORIE & POHOSTINNOST OD ROKU 1529~**

... podívejte se také na naši sezónní týdenní nabídku...

... also look at our seasonal „offer of the week“ ...

#### PŘEDKRMY & SPECIALITY K PIVU

##### STARTERS & BEST WITH BEER

Jemně krájená pečená červená řepa s kousky grilovaných kachních jater v medu, zakápnutá vinným olejem a redukcí z acetto balsamico, zámecký chléb 119,-  
Baked duck liver with honey on the beet-root, with a drop of wine oil and acetto balsamico reduction, chateau bread

Tence filírované zauzené kachní prsíčko s hruškovým carpacciem, višňovou omáčkou, zámecký chléb 119,-  
Thin sliced smoked breast of duck with a pear carpaccio, cherry coullis, chateau bread

Plátky uzeného sumce na másle, prokládané restovaným pórkem, s omáčkou z hrubozrnné hořčice a medu, mlátový chléb 119,-  
Smoked catfish with buttery leeks, mustard-honey sauce and malt bread

Škvarková pomazánka s pečenými jablky, mladou cibulkou a rozpečeným zámeckým chlebem 69,-  
Pork fat and spring onion butter served with baked apples, young onion and homemade bread

Nakládané tvarůžky v pikantní marinádě z tmavého piva, s červenou cibulkou a domácím zámeckým chlebem 89,-  
Pickled melow Czech „tvarůžky“ cheese in a piquant dark beer marinade with red onion and chateau homemade bread

100g Tatarák z hovězí svíčkové „udělej si sám“ s ingrediencemi, včetně kapky pivovice, sypaný sýrem „Grand Moravia“, toasty 179,-  
Beef tartar with all the trimmings, a drop of beer brandy, cheese „Grand Moravia“ and toasts

#### POLÉVKY

##### SOUPS

Silná hovězí polévka s domácími nudlemi a játrovými knedlíčky 59,-  
Home made strong beef broth with liver dumplings and noodles

Šálek beef-tea/ silný hovězí bujón, grissini 49,-  
Cup of „beef tea“ – strong beef broth with grissini

Netradiční česnečka provoněná tvarůžkem, doplněná o žloutek a chlebové krutóny 49,-  
Garlic soup with egg yolk, traditional Czech „tvarůžky“ cheese and croutons

„Sekýrková polévka“ – domácí bramboračka se zeleninou, špekem a sušenými hříbky 59,-  
Traditional potatoe soup with speck, vegetable and dried mushrooms

Z KUCHYNĚ NAŠICH BABIČEK  
GRANDMA'S FAVOURITES

- „Česká svíčková na smetaně“ – špikované hovězí zadní s jemnou smetanovou omáčkou,  
podávané s karlovarským knedlíkem 179,-  
Larded beef with a fine cream sauce and „Karlsbad“ dumplings
- „Zámecký hovězí guláš“ na černém pivu PIKARD®, podávaný se špekovými knedlíky,  
doplňný o červenou cibulku a feferóny 179,-  
Homemade beef goulash in dark beer PIKARD®, accompanied by bacon dumplings,  
red onion and pickled peppers
- Jehněčí plec dušená na víně, podávaná s růžičkovou kapustou restovanou na slanině  
a bramborovou roládkou 179,-  
Lamb shoulder stewed in wine, served with brussels sprouts with speck and potato roll
- 600g Pečená vysoká žebra „Spare ribs“, podlévaná tmavým pivem PIKARD®,  
podávaná s křenem, hořčicí a domácím chlebem 179,-  
Roasted pork ribs basted with dark beer PIKARD®, serve with horseradish, mustard and bread
- Dušená hovězí líčka na červeném víně, podávaná se zapečeným bramborovo-mrkvovým  
pyré v cuketovém kabátku a silnou šťávou 179,-  
Braised oxcheek in red wine, served with baked potato-carrot pureé and demi-glaceé
- 300g „Zámecký řízek“ z vepřové panenky smažený na sádle, s bramborovým salátem  
bez majonézy či šťouchaným bramborem a kyticí trhaných salátů 199,-  
Chateau „Wienerschnitzel“ from sirloin of pork, fried on lard,  
served with homemade potatoe salad or with mashed potatoes and posy of lettuce

ZÁMECKÁ KUCHYNĚ  
CHÂTEAU SPECIALITIES

- 200g Marinovaný steak z kuřecích prsíček, s na másle glazurovanou zeleninou,  
servírovaný s bramborovým dortíkem 179,-  
Brest of chicken steak with herbs marinated, served grilled vegetable,  
and baked potatoe cake
- 400g Mladé kuřátko pečené v porcelánu s čerstvými bylinkami, doplněné o máslové brambůrky  
a hlávkový salátek 199,-  
Whole young roast chicken in porcelain with fresh herbs,  
potatoes in and butter, completed with a flower of lettuce
- 200g Medailónky z vepřové panenky se smetanovou omáčkou z lesních hřibků,  
podávané se mačkanými bramborami pečenými ve slupce 249,-  
Sirloin of pork medallions roasted, with fine creamy sauce with wooden mushrooms,  
served with mashed potatoes boiled in skin

170g Pečená bažantí prsíčka ve fáši z bažantích stehen a anglické slaniny na teplém  
čočkovém salátku, podávaná s domácími kroketami a silným zvěřinovým glacée 269,-  
Roasted breast of pheasant with farcing of pheasant legs and bacon, served with warm  
salad of green lentils, potato croquets and game glacée

Hovězí steak ze svíčkové plemene „Limousine“ s fazolovými lusky restovanými 200g 449,-  
na anglické slanině, domácími bramborovými hranolky a omáčkou ze zeleného pepře 300g 549,-  
Sirloin of beef steak, „Limousine“ breed, with bean-pods roasted with bacon, homemade  
pommes-frites and green pepper sauce

500g Steak z vysokého roštěnce „Ryb eye“ z plemene „Limousine“ s kytičkou listových  
salátků a domácím bílým chlebem 299,-  
500g „Ryb eye“ beef steak of „Limousine“ breed, flower of lettuce and home-made bread

200g Beskydské jehněčí kotletky s cibulovo-hřibkovým ragů, 349,-  
podávané s česnekovými brambůrky a kroupovým risotem  
Local lamb chops roasted with onion-mushrooms ragout, served with  
garlic potato and groats risotto

#### DOMÁCÍ TĚSTOVINY & BEZMASÁ JÍDLA HOMEMADE PASTA & VEGETARIAN MEAL

Domácí těstoviny s kousky grilovaných kuřecích prsíček a smetanovými špenátovými listy 159,-  
Homemade pasta with grilled chicken breast and creamy spinach leaves

Domácí těstoviny provoněné bylinkovým olejem s grilovanou zeleninou a kousky domácího sýru 139,-  
Homemade pasta with herb oil, grilled vegetable and cottage cheese

Kroupové „risotto“ s pravými hříbky, dušenými na víně s bylinkami a smetanou,  
doplňené grilovanými rajčátky 119,-  
Groats „risotto“ with mushrooms, stewed with wine, herbs and cream, served with grilled tomatoes

#### Z NAŠICH ŘEK A RYBNÍKŮ FROM OUR PONDS AND RIVERS

Sumec na grilu s gratinovaným fenyklem, omáčkou z pečených jablek a mlátovým chlebem 259,-  
Grilled fillet of catfish with fennel au gratine, baked apple sauce and grains bread

Candát pečený na másle, se zeleninovým ragout a bramborovým pureé s pažitkou 259,-  
Zander fish roast on butter, served with vegetable ragout and chive-potatoe pureé

ZE ZAHRÁDKY  
FROM THE GARDEN

Zámecký „Caesar salad“ – trhané listy ledového salátu s dressingem z ančoviček a hořčice, grilovanými kuřecími prsíčky, hoblinami parmazánu, krutóny a rozpečenou bagetou 139,-  
„Caesar“ Salad – friséé lettuce with an anchovy dressing, grilled breast of chicken, “grand moravia“ cheese, croutons and baked baguette

Výběr listových salátů s plátky hrušky, domácího sýru, pečenými rajčaty a rozpečenou bagetou 99,-  
Variation of leaf salads with slices of pear, cottage cheese, baked tomatoes and baguette

Kousky sumce v sezamu na trhaných listech salátů s vinným olejem, podávané se zastřeným vejcem a rozpečenou bagetou 139,-  
Sesame catfish on lettuce salad with wine oil, poached eggs and baguette

SLADKÉ DOBROTY  
SWEET TREATS

Babiččina žemlovka s jablky a domácím tvarohem přelitá jablečným karamellem 69,-  
Grandma's „brown betty“ with appels, homemade cottage cheese and caramel sauce

Dortík ze zakysané smetany se sezónním ovocem 59,-  
Souer cream cake with seasonal fruit

Domácí ovocný sorbet 49,-  
Home-made fruit sorbet

SÝRY

150g Variace českých a moravských sýrů s doplňky 149,-  
Assorted Czech and Moravian cheeses with accessories

*½ porce bude účtována za 70% ceny*

*½ portion – 70% of price*

*Jídla pro Vás připravuje šéfkuchař pan Pavel Gavenda se svým týmem.*

*Food prepared by chef Mr. Pavel Gavenda and his team.*

*Ceny jsou vč. DPH 20% / Prices incl. VAT*



### **Pivovar PIKARD® Zámek Zábřeh Ostrava**

*Počátek vaření piva na zámku v Zábřehu se váže k roku 1574!!! Náš historik našel v archívu olomoucké arcidiecéze urbář – soupis povinností poddaných vůči vrchnosti, kde se zdejší pivovar poprvé připomíná již v roce 1574 – mnohem dříve, než jsme si původně mysleli...*

Tři roky úspěšného vaření pivních speciálů nám potvrdily, že má smysl vytvářet originální piva za použití přírodních surovin a postupů. Byli jsme překvapeni, jak nás jako podnik s vlastním pivem lidé berou. Na začátku byla obnova pivovaru spíš reklamním nápadem – co také nabídnout českému národu, aby historie nebyla tak suchopárná. Časem se však ukázalo, že zámek bez pivovaru není nic.

Tři roky pití našich pivních speciálů nám ukázaly, jaké pivo máte rádi. Překvapivě se vašimi favority staly pivní premiéry. **Puškvorcové pivo** – ochucená tmavá 11°, kterou jako 1. speciál uvařil náš první sládek Václav Baron v září 2007 a původně **Ženské pivo**, dnes 11° pšeničné, svrchně kvašené pivo „weizen“ – úspěšná premiéra nového sládky Tomáše Huba. Pšeničné pivo v Ostravě v novodobých dějinách ještě nikdo neuvařil. Z letošních novinek stojí za zmínku „ALE“ – svrchně kvašený granátový 13° jako jediné pivo tohoto typu na Moravě, které připravil současný sládek Ing. Rostislav Řáhuška.

### **Zámecké pivo PIKARD®**

*přírodní, nefiltrované a nepasterované pivo s mírným zbytkovým obsahem kvasnic*

**PIKARD® světlý ležák 11°**

**PIKARD® tmavý ležák 11° puškvorcový**

**PIKARD® pšeničná 11°, svrchně kvašená „weizen“**

**PIKARD® speciál dle nabídky (v letních měsících „ALE“ 13° polotmavý)**

*... je tu pro vaše "na zdraví" & "dlouhá léta" ...*

~

## Pivo ze Zámeckého pivovaru PIKARD®

Beer from the Chateau Brewery PIKARD®

Přírodní, nefiltrované a nepasterované pivo s mírným zbytkovým obsahem kvasnic

Natural, non filtered, non pasteurized beer with small content of brewer's yeast

PIKARD® světlý ležák 11°	0,3l	25,-
PIKARD® lager beer 11°	0,5l	35,-
PIKARD® tmavý ležák 11° „puškvorcový“	0,3l	25,-
PIKARD® dark lager 11° „Calamus“	0,5l	35,-
PIKARD® pšeničná 11°, světlá	0,4l	35,-
PIKARD® wheat light 11°		
Pivní speciály - dle nabídky	0,5l	45,-
Beer speciality - by season	0,3l	30,-
Forman nealkoholické pivo - čepovaný	0,3l	25,-
Forman non alcoholic beer - draught	0,5l	35,-
DEGUSTAČNÍ SET -	(4x0,1 l všech piv s popisem)	49,-
„Test set“ of all sort of beer á 0,1 l		

### APERITIVY

Crodino non alcoholic	0,1l	55,-
Campari	0,04l	55,-
Martini bianco, dry, rosso	0,1l	55,-
Portské Sandeman - white, ruby,	0,04l	55,-
Sherry dry, medium, cream	0,04l	55,-

### DESTILÁTY

Pivní pálenka Monte Negro	0,04l	45,-
Myslivec	0,04l	35,-
Borovička Jelínek	0,04l	35,-
Grappa Fior di Vite	0,04l	45,-
Russkij standart	0,04l	55,-
Finlandia vodka	0,04l	55,-
Beefeater gin	0,04l	55,-
Havana Anejo Blanco	0,04l	55,-
Havana Black 7 let	0,04l	75,-
Malibu	0,04l	45,-
Tuzemský rum	0,04l	29,-
El Jimador Tequila - silver, gold	0,04l	65,-

## OVOCNÉ DESTILÁTY

„Domáci slivovice“ vinařství Blatel 2006	0,04l	35,-
Slivovice Jelínek Kosher bílá	0,04l	110,-
Hruškovice Jelínek	0,04l	45,-
Calvados Drouin	0,04l	160,-
Poire Williams Carafe Noire	0,04l	160,-

## COGNAC A BRANDY

Chateau Brandy (Grünner Veltliner 53%)	0,04l	99,-
Henessy V.S.	0,04l	110,-
Henessy Fine	0,04l	160,-
Henessy X.O.	0,04l	490,-
Remy Martin V.S.O.P.	0,04l	160,-
Remy Martin X.O.	0,04l	490,-
Metaxa 5*	0,04l	60,-
Metaxa 7*	0,04l	74,-
Armagnac V.S.O.P. Castarede	0,04l	160,-
Armagnac Castarede „VINTAGE“	0,04l	490,-

## WHISKY

J.Walker Red Label	0,04l	60,-
Balantines	0,04l	60,-
Chivas Regal 12 let	0,04l	95,-
Jameson	0,04l	60,-
Jameson 12 let	0,04l	110,-
Jack Daniels	0,04l	95,-
Four Roses	0,04l	60,-
Jim Beam	0,04l	60,-

## SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 let	0,04l	130,-
Laphroaig 10 let	0,04l	130,-

## LIKÉRY

Amaretto di Saronno	0,04l	55,-
Cointreau	0,04l	75,-
Baileys	0,04l	55,-
Becherovka	0,04l	45,-
Fernet Stock, Fernet Citrus	0,04l	45,-
Jägermeister	0,04l	55,-
Magister	0,04l	45,-
Griotte Jelínek	0,04l	45,-
Vaječný likér	0,04l	35,-

	NEALKO	
Kofola čepovaná	0,4l	25,-
	0,5l	30,-
Pomerančový fresh juice	0,25l	35,-
Džbánek vody sledem a citrónem	1 l	15,-
Coca cola, Sprite, Fanta, Tonic	0,33l	35,-
Mattoni jemně perlivá	0,33l	30,-
Aquila neperlivá	0,25l	30,-
Mattoni jemně perlivá, Aquila neperlivá	0,75l	45,-
Red- bull plech	0,25l	75,-
Juice Relax- pomeranč, grep, jablko	0,20l	35,-
Juice Relax- jahoda, multivitamín	0,20l	35,-

#### KÁVA A TEPLÉ NÁPOJE

Espresso „Brão Caffè“		39,-
Capuccino		45,-
Latté Machiatto		45,-
Vídeňská káva		45,-
Čaj- Eilles Diamond - dle nabídky		35,-
Horká čokoláda Cioki Noir 50%		45,-

#### Zámecké víno House wine

z rodinného vinařství Johannis & Margit Kölbl, založeného 1664, Röschitz, Dolní Rakousko  
from the family winery Johannis & Margit Kölbl, since 1664, Röschitz, Low Austria

Bílé víno white wine Grüner Veltliner 2009 Classic  
Červené víno red wine Blauer Zweigelt 2008 Classic

karafa - 0,25 l / 39,-    0,5 l / 78,-

... odrůdová vína jakostní, s přívlastkem a zahraniční najdete ve Vinném lístku... have a look at our wine list  
have a look at our wine list

Ceny jsou vč. DPH 20% / Prices incl. VAT 20%