



# Menu

HOTEL • RESTAURANT • TERASA





Vítejte v jednom z nejstarších domů v historickém centru Českého Krumlova. Tento dům si zachoval zřetelné gotické rysy, a to i přes četné pozdější stavební úpravy. Prohlédněte si, prosím, unikátní fresky z pozdního středověku na fasádě domu, které byly nedávno pečlivě zrekonstruovány. Kromě svatého Floriána, mnicha na kazatelně, biskupa a v Českém Krumlově všudypřítomného znaku pětিলisté růže, si povšimněte i záhadného koně v kolébce. Podobný symbol jinde ve městě nenajdete.

*Přejeme Vám pěkné posezení v naší restauraci a dobrou chuť.*

Seien Sie herzlich willkommen in einem der ältesten Häuser im historischen Zentrum von Český Krumlov. Dieses Gebäude hat trotz häufiger späteren baulichen Änderungen deutliche gotische Züge beibehalten. Schauen Sie sich bitte die einzigartigen spätmittelalterlichen Fresken an der Fassade an, die vor kurzen sorgfältig rekonstruiert wurden. Nebst dem Heiligen Florian, dem Mönch auf der Kanzel, dem Bischof und dem im Český Krumlov allgegenwärtigen Wappen der fünfblättrigen Rose beachten Sie auch das geheimnisvolle Abbild des Pferdes in der Wiege. Ein ähnliches Symbol ist nirgends in der Stadt zu finden.

*Wir wünschen Ihnen gemütliches beisammensein in unserem Restaurant und guten Appetit.*

Welcome in one of the oldest houses in the historical center of Český Krumlov. This house is distinctly gothic in its character, despite all the later modifications. Come and admire our unique frescoes on the facade dating from late medieval period. The frescoes were recently carefully restored. Apart from St. Florian, monk in his pulpit, bishop and the five-pointed rose sign, so ubiquitous in Český Krumlov, you can also notice a mysterious painting of a horse in cradle. You will not find a similar symbol anywhere else in town.

*Enjoy your time our restaurant, and please come back soon.*



*Předkrmy a malá jídla*  
STARTERS AND SMALL SNACKS  
VORSPEISEN UND KLEINE HAPPEN  
ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Typěr klasických českých sýrů s ořechy, máslo a pečivo* 200g 169,-  
A selection of classic Czech cheeses and nuts, bread and butter  
Käsebrettchen mit verschieden böhmischen Käsesorten mit Nüssen, Butter und Gebäck  
Чешское сырное ассорти с орехами, слив. маслом и хлебобулочными изделиями
- Krumlovskej ježek, hořčice, křen (grilovaná klobáska)* 80g 59,-  
Krumlov hedgehog with mustard and horseradish (grilled sausage)  
Krumauer Igel mit Senf und Meerrettich (gegrillte Bratwurst)  
Крумловский лж, горчица, хрен (колбаска на гриле)
- Domáci paštika s čatnij, toustovj chléb* 100g 65,-  
Home-made pâté with apple chutney, toast  
Hausgemachte Pastete mit Apfelchutney, Toast  
Домашний паштет с чатни, белый хлеб
- Tatarskij biftek s topinkou (2 ks) na přání zákazníka* 100g 149,-  
Steak Tartar with toast  
Tatarbeefsteak mit gerösteten Brotschnitten  
Бифштекс по-татарски с поджареным хлебом (2шт)
- Grilovaný kozí sýr na listovém salátu, toustovj chléb* 100g 125,-  
Grilled goat cheese served on salad, toast  
Gegrillter Ziegenkäse auf Blattsalat, Toast  
Козьий сыр на гриле сервируется на зелёном салате, белый хлеб



## Polévky

SOUPS – SUPPEN – СУПЫ

- Česnečka v chlebu* - Garlic soup in bread - Knoblauchsuppe im Brot - Чесночный суп в хлебе 54,-  
*Gulášová polévka v chlebu* - Goulash soup in bread - Gulaschsuppe im Brot - Суп-гуляш в хлебе 56,-  
*Polévka dle denní nabídky* - Soup of the day - Tagessuppe - Суп дня 35,-



## Speciality české kuchyně

CZECH SPECIALTIES – TSCHECHISCHE KÜCHE  
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ЧЕШСКОЙ КУХНИ

- Soičková na smetaně, švamberský knedlík, brusinky* 150g 119,-  
Beef sirloin in cream sauce, Švamberk-style dumpling, cranberries  
Lendenbraten in Rahmsauce, Švamberkknödel, Preiselbeeren  
Говяжья вырезка под сметанным соусом, кнедлик по-швамберски, брусника

- Uepřová pečeně, bramborový knedlík, zelí* 150g 119,-  
Roast pork, potato dumplings, cabbage  
Schweinebraten, Kartoffelknödel, Sauerkraut  
Жаркое из свинины, картофельный кнедлик, капуста



- Selský talíř – 1/4 pečené kachny, uepřová pečeně 100g, uzené maso 100g,  
2 druhy knedlíků: švamberský a bramborový, červené a bílé zelí* 249,-  
Farmer's plate – 1/4 roast duck, roast pork 100g, smoked meat 100g,  
2 types of dumplings: Švamberk-style and potato, red and white cabbage  
Bauernteller – 1/4 gebratene Ente, Schweinebraten 100g, Rauchfleisch 100g,  
2 Knödelsorten: Švamberkknödel und Kartoffelknödel, mit gedünsteten Rot- und Weißkraut  
Тарелка крестьянина – 1/4 печеной утки, жаркое из свинины 100 гр, копченое мясо 100 гр.,  
2 сорта кнедлика: швамберский и картофельный красная и белая тушеная капуста

- Uepřový řízek v trojbalu* 150g 125,-  
Breaded and fried pork escalope  
Paniertes Schweineschnitzel  
Свиной шницель жареный в сухарях





**Hovězí guláš, švamberký knedlík** 150g 119,-  
 Beef goulash, Švamberk-style dumpling  
 Rindergulasch, Švamberkknödel  
 Гуляш из говядины, швамберский кнедлик

**Staročeské plněné bramborové knedlíky se zelím** 300g 95,-  
*(plněné uzeným masem)*  
 Old Bohemian-style stuffed bread dumplings with cabbage (stuffed with smoked meat)  
 Altböhmische gefüllte Kartoffelnockerl mit Kraut (gefüllt mit Rauchfleisch)  
 Картофельные кнедлики по-старочешски с тушеной капустой, с начинкой из копченого мяса



**Grilované vepřové koleno s kostí, křen, hořčice, pečivo** 1ks 199,-  
 Roast pork knee on the bone, horseradish, mustard, bread  
 Gegrilltes Eisbein mit Meerrettich, Senf und Brot  
 Свиное колено с костью, хрен, горчица, хлеб

*Specialita podniku!  
 Especially recommended  
 Besonders empfohlen!  
 фирменное блюдо*

**Pečená kachna** 1/4 179,-  
**2 druhy knedlíků: švamberký a bramborový, červené a bílé zelí**  
 Crispy roast duck, 2 types of dumplings: Švamberk-style and potato, red and white cabbage  
 Knusprig gebackene Ente, 2 Knödelsorten: Švamberkknödel und Kartoffelknödel,  
 mit gedünsteten Rot- und Weißkraut  
 Печеная утка, 2 сорта кнедлика: швамберский и картофельный, красная и белая тушеная капуста



**Speciality šéfkuchaře**  
 CHEF'S SPECIALS – SPEZIALITÄTEN DES CHEFS  
 ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ОТ ГЛАВНОГО ПОВАРА

**Bítek s omáčkou z pepřů 4 barev** 200g 290,-  
 Beef steak with 4-colour peppercorn sauce  
 Pfeffersteak mit 4-Farben Pfeffer Rahmsauce  
 Бифштекс с соусом из перца 4 цветов

**Bítek se slaninou a fazolovými lusky** 300g 290,-  
 Beefsteak with bacon and string beans  
 Beefsteak mit Speck und grünen Bohnen  
 Бифштекс с беконом и стручковой фасолью



**Pikantní hovězí nudličky s čerstvou zeleninou a žampiony, omáčka Bordelaise** 200g 179,-  
Savoury beef morsels with fresh vegetables and mushrooms, Bordelaise sauce  
Scharfe Rinderscheiben mit Gemüse und Champignons, Bordelaisesoße  
Пикантные кусочки говядины со свежими овощами и шампиньонами, соус борделез

**Вепřová panenka s houbovou smetanovou omáčkou** 200g 179,-  
Pork loin with creamy mushroom sauce  
Schweinsfilet with Champignonrahmsoße  
Вырезка из свинины под грибным сметанным соусом

**Вепřové medailonky na grilované zelenině** 200g 169,-  
Pork medaillons with roast vegetables  
Schweinmedaillons mit geröstete Gemüse  
Свинные медальоны с овощи на гриле

**Kuřecí steak na barevném pepři se slaninou** 200g 139,-  
Chicken steak with coloured peppercorns and bacon  
Hühnchenbruststeak mit buntem Pfeffer und Speck  
Куриный стейк из перца 4 цветов и солонина

**Křupavý kuřecí řízec obalovaný v kukuřičných lupíncích** 200g 135,-  
Crispy chicken steak coated in corn flakes  
Knuspriges Hühnchenschnitzel paniert in Maisflocken  
Хрустящее куриное филе в кукурузных хлопьях

**Ďemná medová kuřecí filátka se sezamem** 200g 139,-  
Delicate honeyed chicken medaillons with sesame  
Zartes Hühnchenfilet auf Honig und Sesamsaaten  
Нежное куриное филе с медом и сезамом



**Švamberký grilovaný masový špíz** 300g 190,-  
(3 druhy mas na jehle: hovězí, vepřové a kuřecí, slanina, paprika, cibule)  
Grilled meat skewer Švamberk style (3 types of meat: beef, pork, chicken with bacon, pepper and onions)  
Gegrillter Fleischspieß (3 Fleischsorten: Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch mit Speck, Paprika und Zwiebel)  
Швамберски мясной шашлик на гриле (3 сорта мяса на шампуре: говядина, свинина и цыплятина, бекон, перец, лук)

**Rumpsteak „Bazilišek“, hovězí roštěnec, pikantní chilli omáčka, sušená rajčata, angl. slanina** 300g 230,-  
Rumpsteak „Basilisk“, spicy chilli sauce, dried tomatoes and bacon  
Rumpsteak „Basilisk“  
pikante Chillisoße, getrocknete Tomaten und Speck  
Ромштекс «Василисок»  
ромштекс из говядины, пикантный соус чили



**Nejoblíbenější u našich hostů!**  
Most popular with our guests!  
Bei unseren Gästen meist beliebt!  
Любимые блюда наших гостей


## Рыбы FISH – FISCH – РЫБА

- Kapř po staročesku (v marinádě ze sušených švestek a medu)*** 200g **135,-**  
Carp old-Bohemian style (marinated with dried plums and honey)  
Altböhmischer Karpfen (mariniert mit getrockneten Pflaumen und Honig)  
Карп по-старочески (в маринаде из чернослива и меда) 
- Smažený kapř ve zlatých šupinách*** 200g **125,-**  
Fried carp in golden scales  
Panierter Karpfen mit goldenen Schalen  
Жареный карп в золотых чешуйках
- Celý grilovaný pstruh na bylinkovém másle*** 200g **119,-**  
Whole grilled trout on herb butter  
Ganze gegrillte Forelle mit Kräuterbutter  
Форель на гриле на сливочном масле с душистыми травами 

Za každých 10 g navíc účtujeme 10 Kč. / For every additional 10 g of fish we charge 10 Kč.  
Für jede 10 g über das angegebene Gewicht berechnen wir 10 Kč Zuschlag. / За каждые 10 гр сверх указанного веса + 10 Kč.



## Vegetariánská jídla a domácí těstoviny VEGETARIAN DISHES AND HOME-MADE PASTA VEGETARISCHE GERICHTE UND HAUSGEMACHTE PASTA ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА И ДОМАШНИЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Na pánvi podávané "špecle" (domácí těstovinové nočky)***  
***s kuřecím masem, slaninou a smetanou*** 300g **119,-**  
Home-made Spätzle (potato gnocchi) served in a pan with chicken,  
bacon and cream sauce   
Hausgemachte Spätzle (aus Kartoffelteig) in eine Pfanne serviert  
mit Hühnerfleisch und Speck in Rahmsoße  
"Шпецле" на сковородке (домашние клёцки) с куриным мясом, шпиком, сметаной





***Smažený sýr*** 150g 109,-  
Breaded and fried cheese  
Paniertes Käse  
Жареный сыр

***Grilovaný hermelín na medu s česnekem a brusinkami*** 120g 119,-  
Grilled camembert with honey, garlic and cranberries  
Gegrillter Camembert mit Honig, Knoblauch und Preiselbeeren  
Сыр «Гермелин» на гриле с медом, чесноком и брусникой

***Gratinovaná brokolice v sýrové omáčce*** 150g 119,-  
Broccoli au gratin in creamy cheese sauce  
Gratinierte Brokkoli mit Käsesoße  
Запеченая брокколи с сырным соусом



## *Saláty* SALADS – SALATE САЛАТЫ

***Řecký salát (tradiční salát z rajčat, okurek, paprik a oliv, míchaný s olivovým olejem a balkánským sýrem)*** 300g 125,-  
Greek salad (a traditional salad with tomatoes, cucumbers, bell peppers and olives, mixed with olive oil and feta cheese)  
Griechischer Salat (ein traditioneller Salat Tomaten, Gurken, Paprika und Oliven, gemischt mit Olivenöl und Fetakäse)  
Греческий салат ( помидоры, огурцы, перец, оливки, оливковое масло и балканский сыр)

***Salát Caesar (římský salát, grilovaná kuřecí prsíčka, parmezán, slanina, krutonky)*** 300g 160,-  
Caesar's salad (Romaine lettuce, grilled chicken steak, Parmesan cheese, bacon, croutons and dressing)  
Caesar Salat (Römischer Salat, gegrilltes Hühnchenbruststeak, Parmesankäse, Speck, Brotcrutons und Marinade)  
Салат «Цесарь» (зеленый салат, куриные грудки на гриле, пармезан, солонина, гранки-крутоны)

***nejprodávanejší salát***  
Best selling salad  
Beliebtester Salat  
Самый любимый салат



***Malý přílohový salát*** 150g

Small side salad  
Kleiner Beilagesalat  
Малый салат гарнир

59,-



***Dezerty***  
DESSERTS  
MEHLSPEISEN  
ДЕСЕРТЫ

***Jablečný závin se šlehačkou (na přání podáváme teplé)*** 1ks

Apple pie with whipped cream (can be served warm at request)  
Apfelstrudel mit Schlagsahne (kann auch warm serviert werden)  
Штрудель со взбитыми сливками (по желанию теплый)

45,-

***Teplá palačinka s ovocem (na přání podáváme se zmrzlinou)*** 2ks

Warm crepe with fruit (can be served with ice cream at request)  
Warme Palatschinke mit Obst (kann auch mit Eis serviert werden)  
2 горячих блинчика с фруктами (по желанию холодные с мороженым)

69,-

***Smažený panamský banán*** 1ks

Fried banana Panama-style with chocolate topping  
Panierte Banane nach Panamaart mit Schokoladensofe  
Жареный банан «Панама»

49,-

***Jihočeské lívance*** 3ks

South Bohemian pancakes  
Südböhmischer Pfannkuchen  
Южночешские оладьи



69,-



*Přílohy*  
SIDE DISHES  
BEILAGEN  
ГАРНИР

<i>Česneková bageta</i> 1ks Garlic baguette / Knoblauchbaguette Чесночная булка	39,-
<i>Hranolky</i> 150g French Fries / Pommes frites Картофель фри	39,-
<i>Bramborová spirála</i> 150g Fried potato spiral / Frittierte Kartoffelspirale Картофельная спираль	39,-
<i>Vařené brambory ve slupce</i> 200g Boiled potatoes with skins / Gekochte Pellkartoffeln Картофель вареный в кожуре	39,-
<i>Domácí bramborové plátky s česnekiem</i> 200g Home-made potato slices with garlic Hausgemachte Kartoffelscheiben mit Knoblauch Картофельные ломтики с чесноком по-домашнему	39,-
<i>Domácí pečené bramborové čtvrtky</i> 200g Home-made roast potato quarters Geröstete Kartoffelviertel Печеные дольки в кожуре по-домашнему	39,-
<i>Štuchané brambory s cibulkou a bylinkami</i> 200g Mashed potatoes with roast onions and herbs Stauhkartoffeln mit Backzwiebel und Kräuter Растолченный картофель с луком и душистыми травами	45,-
<i>Domácí švamberský knedlík</i> 200g Home-made Švamberk-style dumpling Hausgemachte Švamberkknödel Швамберский кнедлик по-домашнему	39,-
<i>Grilovaná zelenina</i> 150g Roast vegetables / Geröstete Gemüse Овощи на гриле	59,-
<i>Kečup</i> 1ks Ketchup - Кетчуп	12,-
<i>Tatarska</i> 1ks Sauce tartare - Tatarensoß - Соус-майонез	12,-

*Nápoje*  
DRINKS  
GETRÄNKE  
НАПИТКИ

*Pivo*  
BEER  
BIER  
ПИВО

0,4 l	Budvar světlý 12%	35,-
0,2 l	Budvar světlý 12%	21,-
0,4 l	Eggenberg světlý 12%	35,-
0,2 l	Eggenberg světlý 12%	21,-
0,4 l	Černé pivo Eggenberg 12% dark beer dunkles Bier	35,-
0,2 l	Černé pivo Eggenberg 12% dark beer dunkles Bier	21,-
0,3 l	Budvar free	35,-
0,5 l	Kvasnicové pivo Yeast beer Hefenbier	70,-

*Nealkoholické nápoje*  
SOFT DRINKS  
NICHALKOHOLISCHE GETRÄNKE  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

0,2 l	Pepsi	32,-
0,2 l	Pepsi light	32,-
0,2 l	Mirinda	32,-
0,2 l	Schweppes	32,-
0,2 l	7Up	32,-
0,33 l	Bonaqua	30,-
0,33 l	Mattoni	30,-
0,75 l	Voda perlivá, neperlivá	70,-

0,2 l	Džus: pomeranč, jablko, multivitamin A selection of juices Fruchtsäfte	30,-
0,2 l	Ledový čaj Ice tea Eistee	32,-
0,2 l	Red Bull	70,-

*Vína rozlévaná*  
WINES BY THE GLASS  
WEINE AUSCHESCHENKT  
РАЗЛИВНОЕ ВИНО

0,2 l	Müller Thurgau	35,-
0,2 l	Frankovka	35,-

*Široký výběr kvalitních vín najdete  
v našem vinném lístku.*

*Please ask for our wine card for a wide selection  
of quality wines by the bottle.*

*Auf unserer Weinkarte finden Sie eine breite  
Auswahl von Qualitätsweinen.*

*Большой ассортимент качественнои вина  
в наше карте вин.*

*Šumivé víno*  
SPARKLING WINE  
SEKT  
ШАМПАНСКОЕ

0,7 l	Bohemia Sekt	230,-
-------	--------------	-------

*Teplé nápoje*  
HOT DRINKS  
HEISSE GETRÄNKE  
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

7 g Espresso	<b>30,-</b>
7 g Café latte	<b>45,-</b>
10 g Cappuccino	<b>45,-</b>
7 g Vídeňská káva Coffee with whipped cream Kaffee mit Schlagsahne	<b>35,-</b>
10 g Horká čokoláda Hot chocolate Heisse Schokolade	<b>30,-</b>
0,2l Grog	<b>35,-</b>
0,2l Svařené víno Mulled wine Glühwein	<b>35,-</b>
0,2l Čaj Tea Tee	<b>25,-</b>



*Destiláty*  
SHOTS  
SCHNÄPSE  
СПИРТНОЕ

0,04l Whisky	<b>50,-</b>
0,04l Whisky víceletá (aged / alt)	<b>100,-</b>
0,04l Jack Daniels	<b>70,-</b>
0,04l Baileys	<b>50,-</b>
0,04l Jägermeister	<b>50,-</b>
0,04l Rum Bacardi	<b>50,-</b>
0,04l Gin	<b>50,-</b>
0,04l Cognac	<b>50,-</b>
0,04l Absinth	<b>55,-</b>
0,04l Becherovka	<b>45,-</b>
0,04l Slivovice	<b>50,-</b>
0,04l Vodka	<b>40,-</b>
0,04l Fernet	<b>40,-</b>
0,04l Tuzemák	<b>35,-</b>
0,04l Medovina	<b>50,-</b>
0,04l Jelzin	<b>40,-</b>
0,04l Tequilla	<b>50,-</b>

*Aperitivy*  
APERITIFS  
АПЕРИТИВ

0,04l Cinzano Rosso	<b>45,-</b>
0,04l Cinzano Bianco	<b>45,-</b>
0,04l Campari	<b>50,-</b>



### *Hotel & Restaurant Švaberský dům*

se nachází v samém centru historického Českého Krumlova v jednom z nejceněnějších objektů z období pozdní gotiky. Poznáte jej podle unikátních původních barevných fresek na fasádě.

Vychutnejte si autentickou středověkou atmosféru v našem útulném, citlivě zrekonstruovaném domě.

Naše restaurace je oázou pro všechny návštěvníky Českého Krumlova. Nabízíme posezení ve vinárně, v nekuřácké místnosti, u krbu, či na útulné letní terase. Naší specialitou jsou jídla připravovaná na otevřeném ohni. Dále nabízíme široký výběr minutek, českých specialit, těstovin, salátů i jídel pro vegetariány. Ochutnejte také naše skvěle ošetřené čepované pivo (Budvar a krumlovský Eggenberg).



Nabízíme ubytování v prostorných, atypicky řešených pokojích s příslušenstvím. Některé mají výhled na zámek či terasu. Naší pýchou jsou dva překrásné půdní apartmány s dochovanými středověkými krovky (až pro 4 osoby). Ubytování je včetně bohaté snídaně.

### *Hotel & Restaurant Švaberský dům*

Vaše ideální základna pro objevování krás Českého Krumlova!



### *Hotel & Restaurant Švaberský dům*

is located in the very heart of historical Český Krumlov in one of the oldest buildings from the late Gothic period. It is easily recognized by the unique, original colourful frescoes on the facade.

The building has been carefully restored to offer all the comforts of the 21st century. Enjoy the authentic medieval experience.

Our restaurant is a favorite retreat for visitors of Český Krumlov. You can choose to relax in our wine cellar, in a non-smoking area, by the fireplace, or on a cosy summer terrace. We specialize in meats prepared on open fire. Or else choose from our extensive menu offering a wide variety of meals, Czech specialties, pasta, salads and vegetarian dishes. Taste our excellent draft beer (famous Budvar, and locally brewed Eggenberg).



We offer accommodation in spacious, distinct en-suite rooms. Some rooms have a view of the Castle or a balcony. Or for a special experience, stay in one of our 2 attic suites with authentic medieval beams (accommodates up to 4 persons). All accommodation rates include buffet-style breakfast.

### *Hotel & Restaurant Švaberský dům*

Your ideal base to discover the beauty of UNESCO-protected Český Krumlov.



Soukenická 35, 381 01 Český Krumlov, tel./fax: +420 380 711 342  
e-mail: [info@svaberskydum.cz](mailto:info@svaberskydum.cz), [www.svaberskydum.cz](http://www.svaberskydum.cz)





**HOTEL • RESTAURANT • TERASA**

Soukenická 35 • 381 01 Český Krumlov  
Tel./Fax: +420 380 711 342  
E-mail: [info@svamberskydum.cz](mailto:info@svamberskydum.cz)  
[www.svamberskydum.cz](http://www.svamberskydum.cz)