

Srdečně vás vítáme ve Zwotě

Obec Zwota leží na B 283 mezi městy Klingenthal a Markneukirchen, na výběžku západních Krušných Hor a je hraniční obcí s Českou republikou. Název Zwota byl prvně zmiňován v roce 1122 na dokumentu Stiftskirche v Plavně jako hraniční vodní tok farní usedlosti.

Dokument z roku 1631 vystavený v Torgau/Elbe dokládá založení obce. Zwota měla tehdy velmi známý hamr - kovářnu, kovářskou kapelu a kovářský šenk s hospodářstvím.

Kupní smlouva dokládá, že hostinec nesl ještě v roce 1731 jméno „Hammerschänke“. 26. května 1758 vypukl v obci požár, který v krátké době zničil četné

budovy, mezi nimi také Hammerschänke. V roce 1770, jak je zřejmé ze záznamů Klingenthalského historika Kurta E. Dörflera, byl tento hostinec opět postaven. Původní základy jsou zřetelné ještě dnes.

Zwotavské plechy, které se v hamru vyráběly, byly velmi známé a oblíbené u stavitelů lodí. Čeledíni transportovali na povozech plechy až k Severnímu pobřeží a také na stavby lodí do Amsterdamu. Legenda vypráví o tom, že tito vozkové přivezli z jedné z těchto cest v roce 1798 dvě žebra z velryby. Byly postaveny v Hammerschänke na vstupní bráně a jsou kmotrem dnešnímu jménu.



Vítejte v „Hostinci u velryby“

Přejeme Vám příjemný pobyt v našem „Hostinci u velryby“ při chutném jídle a pití a naši dobré Vogtlandské kuchyni.

Jak to v naší vlasti chodilo, především mezi řemeslníky a v šenku samém, nám živě popsal divadelní spisovatel Feliz Renker v roce 1932 ve své historické hře „Ti, jež vzešli z hrubých kořenů“.

Zwotavští kováři platili za statné pijáky. Jak je z jedné zprávy

uvedené ve „Vogtlandském věstníku“ zřejmé, dokázal jeden zdejší občan prodat dvě velrybí žebra. Dále jsme se dočetli, že každé z žeber bylo pět metrů dlouhé a i přes vysušení vážilo ještě asi dva metráky.

Po roce 1945 měl tento dům různá jména. Od února 1990 se opět jmenuje „Hostinec u velryby“.

Dnes se nabízíme pro slavnosti a zvláštní příležitosti s našimi prostory pro každou příležitost.

hostinská místnost	56 míst
sál s barem	195 míst
kovářská jizba	44 míst
pivní zahrada u domu	58 míst
pivní zahrada u Velrybího rybníka	80 míst

Dvojitá kuželková dráha u domu, 18-ti jamkové Minigolfové hřiště, gondoly na rybníku – obrovská zábava pro mladé a staré.

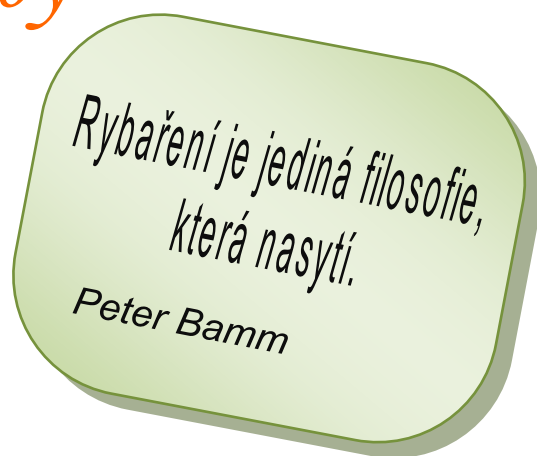
11 pokojů

3 prázdninové byty v klidném prostředí u lesa



Čas kaprů v „Hostinci u velryby“

204	Smažený filet z kapra, k tomu rozpuštěné máslo a brambory	13,10 €
205	Smažený filet z kapra, s bylinkovým tvarohovým dipem a bramborovými plátky	13,90 €
206	Obalované kapří nuggety na omácce Choron, a bramborové plátky	14,00 €
207	Filet z kapra v pивním těstíčku s pečenými brambory ^{A)C)D)G)}	14,20 €
202	Kapr „na modro“ s rozpuštěným máslem, k tomu červené zelí s jablky a brambory	15,20 €
203	Vogtlandský pivní kapr s červeným zelím s jablky a vogtlandskými knedlíky	15,40 €



Čím jasnější vody, tím méně ryb. Čínská moudrost

Ke kapru na pivě vám doporučujeme:

Dornfelder červené polosuché víno / Jakostní víno z Falcka

Ke všem ostatním jídlům doporučujeme:

Ryzlink polosuchý / Jakostní víno z Rýnska-Hessenska

Konvička
3,70 €

Kapří duch z tisíciletého rybníka - dvojitá jalovcová z Steinwälderské domácí palírny Schraml

2cl	4cl
1,40 €	2,80 €

Polévky a předkrmy

107	Kuřecí polévka se zátvorem a pekingským zelím	3,70 €
213	Vogtlandská houbovka	3,80 €
114	Polévka ze sladkých brambor a okurky (vegan) ^{A)C)G)I)}	3,90 €
101	Šunková rolka, křen s toustem ^{????}	4,20 €
100	Jemné kořeněné vepřové maso ¹⁾ zapečené se sýrem ¹⁾ citron a toast ¹⁵⁾	5,60 €

Saláty

300	Malý míchaný salátový talíř	4,90 €
364	Šopský salát (kostičky rajčat, kostičky okurek, sýr Feta) ^{G)}	5,90 €
365	Míchaný salát s kuřecími prsíčky	8,10 €
368	Salátový talíř „Velryba“ (velký salátový talíř s bramborovými kapsičkami ¹⁷⁾ a mozzarellovými tyčinkami ^{16), 20)} , obalované žampionové hlavičky)	8,50 €

k tomu nabízíme následující dresingy:

- jogurtový dresing¹⁶⁾¹⁷⁾, Balsamico dresing (vegan)¹⁾¹⁵⁾, francouzský dresing
- ocet /olej



K přípravě dobrého salátu je potřeba čtyř charakterů: **hýřuce** pro olej, **lakomce** pro ocet, **moudrého** pro síl, **blázna** pro pepř.

François Coppée, francouzský básník

Vogtlandská kuchyně

213	<i>Talíř houbovky</i> (Vogtlandská houbová polévka)	3,80 €
251	<i>Pečené knedle^{1) 2) 3)} a brusinky</i> (Bramboráčky s brusinkami)	5,80 €
250	<i>Chlupaté knedlíky^{1) 2) 3)} a houbovka</i> (Knedlíky s vogtlandskou houbovou polévkou)	6,00 €
252	<i>Koule s houbovkou</i> (Knedlíkové těsto s cibulkou a uzeným špekem ^{2) 3) 9)} dozlatova upečené, k tomu houbová polévka)	7,60 €
369	<i>Sulc s pečenými bramborami, k tomu ocet/olej nebo remuláda²⁾</i> (Vepřový sulc s pečenými bramborami)	8,90 €
258	<i>Svíčková pečínka s červeným zelím s jablky a chlupaté knedlíky^{1) 2) 3)}</i> (Vogtlandská pečínka s červeným zelím s jablky a knedlíkem)	12,10 €
261	<i>Hovězí závitěk s červeným zelím s jablky a pečené knedle^{2) 3)}</i> (Hovězí roláda s červeným zelím s jablky a bramboráčky)	13,30 €

Ti, jež maso nejvíc haní, vždy největší kusy volí.

Německé přísloví

a jako dezert:

319	<i>Brusinkový kompot se šlehačkou</i>	3,40 €
-----	---------------------------------------	--------

Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny:

Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky, Mini brambůrky na loupačku pro 1,50 €, a pro hranolky ze sladkých brambor 2,50 €

Steakový a řízkový lístek

158 Pečínka se zapékanými brambory ^{16)J)} 11,60 €
(Vepřový stejk s hořčicí a smaženou cibulí, k tomu zapékané brambory)

165 Vepřový řízek „na Vídeňský způsob“,
k tomu zeleninka na másle a brambory 11,60 €
(obalovaný vepřový řízek)

Není nutno ležet na pánvičce,
aby se mohlo psát o řízku.

Maxim Gorki

159 Vepřový biftek s paprikovým salámem, Jalapeños a
čili sýrem ¹⁾, zapečené, hranolky ze sladkých brambor ^{1)2)3)19)20)G)} (ostrý) 13,10 €

178 Vepřová panenka s kořeněným masem ¹⁾
zapečené se sýrem ¹⁾¹⁷⁾ k tomu hranolky⁴ 13,50 €

162 Kuřecí prsíčka s rýží a mango-kari omáčkou ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾ 11,40 €

161 Hovězí biftek s čerstvým česnekem,
k tomu hranolky Steakhaus ^{2)16)17)21)A)C)G)I)} 16,90 €

174 Biftek s bylinkovým máslem
a Mini brambůrky na loupačku 17,20 €



175 Rumpsteak „Barbecue“ ¹⁾¹⁴⁾¹⁶⁾¹⁷⁾
k tomu hranolky ze sladkých brambor 17,40 €

Plné břicho snadno diskutuje o půstu.

Hieronimus

Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny:

Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky, Mini brambůrky na loupačku pro 1,50 €,
a pro hranolky ze sladkých brambor 2,50 €

Rybí speciality

- 103 *Matjesové filety „po selsku“,
>>2 Matjesové filety s remuládou a pečenými bramborami <<* 9,50 €
(Matjesy jsou obzvláště jemní slanečci, kteří zrálí pomocí enzymů v solném nálevu. Původní výrobní proces byl vyvinut již ve středověku v Holandsku. Používání jsou sledi, kteří jsou loveni od konce května do začátku června v Severním moři v Dánsku nebo Norsku, před počátkem doby tření. V tu dobu mají relativně vysoký podíl tuku (více než 15 %) a jikry nebo mlíčí ještě nejsou vyvinuty.)
- 140 *Pstruň „Mlynářka“ s rozpuštěným máslem,
k tomu červené zelí s jablky a brambory* 12,80 €
(Dle způsobu života se dělí pstruzi na tři druhy, stěhovavý pstruň mořský, sladkovodní druhy pstruhů mořských a pstruň potoční. Německý název „Forelle“ je v této formě doložen od šestnáctého století.)
- 208 *2 filety dása mořského „Trondheim“ s rýží ^{(D)(G)(J)(L)}* 12,90 €
- 144 *Pečený červenomasý filet sumce s nudlemi
a mango-šari omáčkou ¹⁾⁽¹⁴⁾⁽¹⁶⁾⁽¹⁷⁾* 15,90 €

Má-li ti jídlo dobře prospěti, musíš při něm vesel být.

Německé přísloví

Upozornění:

U některých změnách příloh si dovoluujeme toto navýšení ceny:

Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky, Mini brambůrky na loupačku pro 1,50 €, a pro hranolky ze sladkých brambor 2,50 €

Dá se to i bez masa

251	Pečené knedle ¹⁾²⁾³⁾ a brusinky (Bramboráčky s brusinkami)	5,80 €
122	Mini brambůrky na loupačku s bylinkovým tvarohem a salátovou přílohou (veg.) ^{G)}	7,30 €
117	Bramborová pánev se sušenými rajčaty a cibulkou ³⁾¹⁷⁾	7,80 €
119	Dušená okurka se širokými nudlemi ²⁰⁾	7,90 €
124	středomořská grilovaná zelenina s Mini brambůrky na loupačku (veg.) ^{A)J)}	8,10 €
118	Taštičky z pšeničné krupice plněné pórčkem, cibulkou a špenátem, k tomu bylinková omáčka (veg.) ^{1)2)3)20)A)L)}	10,10 €

Seniorský talíř

294	Vepřový řízek „po Vídeňsku“, k tomu zeleninku na másle a brambory	10,10 €
231	Svíčková pečeně s červeným zelím s jablky a vogtlandský knedník ¹⁾²⁾³⁾	10,60 €

Jez se svým přítelem, ale nedělej s ním obchody.

Arménské přísloví

Upozornění:

U některých změnách příloh si dovolujeme toto navýšení ceny:

Pečené brambory, Bramboráky, Vogtlandské knedlíky, Mini brambůrky na loupačku pro 1,50 €, a pro hranolky ze sladkých brambor 2,50 €

Vydatné držet se od 15 hodin

350	<i>Vuřt s chlebem</i> ²⁾³⁾⁴⁾	2,10 €
351	<i>1 pár Vídeňských párků s chlebem</i> ²⁾³⁾⁴⁾	2,60 €
358	<i>Curry párek s hranolkou</i> ^{2)3)4)A)C)E)J)K)}	4,80 €
352	<i>Toast „Hawai“</i> ¹⁾³⁾¹⁶⁾¹⁷⁾²⁰⁾ (2 plátky toastu se šunkou, ananasem zapečené se sýrem)	5,60 €
370	<i>Selská snídaně</i> ²⁾⁴⁾⁹⁾	8,50 €
95	<i>Dřevorubecký talíř s máslem a chlebem</i> ²⁾⁴⁾⁹⁾ (vuřt, šunka a plátky sýrový nářez)	8,50 €
388	<i>Tatarák se žloutkem, máslo a chléb</i>	9,30 €

*Člověk musí být nejprve hladový,
pak sáhne po chlebu.*

Gustav Theodor Fechner

Zmrzlinové poháry

- 398 Dětský zmrzlinový pohár „Třpasličí nos“ (vanilková zmrzlina, mandarinky, čokoládová omáčka a šlehačka)^{1) 16) 20) 21)} 3,80 €
- 397 Dětský zmrzlinový pohár „Pestrý“ (ovocná zmrzlina, Lentilky, jahodová omáčka a šlehačka)^{1) 16) 20) 21)} 4,10 €
- 393 „Trio“ (čokoláda, vanilka, jahoda po 1kopečku a šlehačka)^{1) 16) 20) 21)} 3,80 €
- 395 „Horké a studené“ (vanilková zmrzlina s horkými malinami a šlehačkou)^{1) 16) 20) 21)} 5,30 €
- 394 „Mandarinka“ (čokoládová a vanilková zmrzlina, vaječný líkér, mandarinky a šlehačka)^{1) 16) 20) 21)} 5,40 €
- 390 „Schwarzwaldská třešeň“ (vanilková a čokoládová zmrzlina, desertní třešně, třešňový líkér a šlehačka)^{1) 16) 20) 21)} 5,70 €
- 396 Třešňový pohár „Amarena“ (vanilková zmrzlina, ořechová zmrzlina, pistáciová zmrzlina, desertní třeště, Amaretto a šlehačka)^{1) 16) 20) 21)} 6,50 €
- 399 „Jogurtovo-malinová královna“ (jogurtová zmrzlina, vanilková zmrzlina, přírodní jogurt, maliny a šlehačka)^{1) 16) 17) 21)} 6,70 €



Krom toho

- 329 Jablkový závin s vanilkovou zmrzlinou a se šlehačkou^{1) 16) 17) 21)} 5,60 €
- 339 Ledová káva^{1) 14) 20)} 3,70 €
- 234 Ledová čokoláda^{1) 10) 16) 21)} 3,70 €

Je potřeba tělu udělat dobře,
aby duše měla chuť tam bydlet
Winston Churchill

...a vždy čerstvě upečené domácí zákusky

Nápoje k dezertu

<i>Šálek kávy¹⁴⁾</i>	1,90 €
<i>Konvička kávy¹⁴⁾</i>	3,30 €
<i>Šálek kávy bez kofeinu</i>	1,80 €
<i>Konvička kávy bez kofeinu</i>	3,10 €
<i>Cappuccino¹⁾¹⁰⁾¹⁶⁾¹⁹⁾²⁰⁾²¹⁾</i>	2,50 €
<i>Espresso¹⁴⁾</i>	1,90 €
<i>Bílá káva¹⁴⁾</i>	2,20 €
<i>Latte Macchiato¹⁴⁾</i>	3,10 €
<i>Sklenka čaje</i> <i>(černý čaj, ovocný čaj, bylinkový čaj,</i> <i>mátový čaj, šípkový čaj</i> <i>heřmánkový čaj nebo zelený čaj)</i>	1,50 €
<i>Svařené víno</i>	2,60 €
<i>Svařené víno s Amarettem</i>	3,60 €
<i>Vaječný punč, punč z pečeného jablka nebo horké meruňky</i>	3,20 €
<i>Grog</i>	3,40 €
<i>Myslivecký čaj(Stroh) s hnědým cukrem</i>	3,60 €
<i>Šálek mléka</i>	1,30 €
<i>Šálek kakaa¹⁰⁾²¹⁾¹⁶⁾</i>	1,70 €
<i>Konvička kakaa¹⁰⁾²¹⁾¹⁶⁾</i>	2,90 €
<i>Ledová káva^{14) 1) 20)}</i>	3,70 €
<i>Ledová čokoláda¹⁰⁾²¹⁾¹⁶⁾¹⁾</i>	3,70 €

Když je ti zima, čaj tě ohřeje.
Když jsi rozpařen, ochladí tě.
Když jsi zachmuřen, rozveselí tě.
Když jsi rozčilen, uklidní tě.

William Ewart Gladstone

Nealkoholické nápoje

Ovocné šťávy 100% podíl ovoce

Jablečná, pomerančová, citrusová, multivitaminová
rajčatová s mořskou solí,

0,2 l 2,00 €

Ovocné nektary

banánový min. 25% obsah ovoce, višňový min. 50% obsah ovoce.
jahodový 20)min. 30% obsah ovoce, qualitätschi 3)16)17)20)min. 30% obsah ovoce.

0,2 l 2,20 €

Z Bad Brambachových minerálních pramenů

Cola 1)14)16)17)

0,2 l 1,90 €

Cola 1)14)16)17)

0,4 l 3,30 €

Cola 1)14)16)17)

0,5 l 3,90 €

Pomerančová limonáda 1)3)14)16)17)20), citrónová limonáda 1)6)17)

0,2 l 1,90 €

Pomerančová limonáda 1)3)14)16)17)20), citrónová limonáda 1)6)17)

0,4 l 3,30 €

Pomerančová limonáda 1)3)14)16)17)20), citrónová limonáda 1)6)17)

0,5 l 3,90 €

Jablečný střík

0,2 l 1,90 €

Jablečný střík

0,4 l 3,30 €

Jablečný střík

0,5 l 3,90 €

Minerálka Gourmet (perlivá, mírně perlivá, neperlivá)

0,25 láhev 1,90 €

Minerálka Gourmet (perlivá, mírně perlivá, neperlivá)

0,75 láhev 3,50 €

Tonic Gourmet 10)13)16)17)

0,25 láhev 2,20 €

Ginger Ale Gourmet 1)10)16)17)

0,25 láhev 2,20 €

Bitter Lemon Gourmet 3)10)13)16)17)18)

0,25 láhev 2,20 €

Piva

Naše sudové:

Wernesgrüner světlý ležák

0,25 l 2,20 €

Wernesgrüner světlý ležák

0,4 l 2,90 €

Radler (Wernesgrüner světlý ležák
a citrónová limonáda 1)6)17)

0,25 l 2,20 €

Radler (Wernesgrüner světlý ležák
a citrónová limonáda 1)6)17)

0,4 l 2,90 €

Benediktinské kvasnicové

0,5 l 3,50 €

Benediktinské kvasnicové

0,3 l 2,50 €

Lahevová piva:

Wernesgrüner (nealko)

0,33 l 2,40 €

Benediktinské kvasnicové nealko

0,5 l 3,30 €

Benediktinské kvasnicové černé

0,5 l 3,30 €

Köstritzer černé pivo

0,5 l 3,10 €

Köstritzer černé pivo

0,33 l 2,40 €

Sternquell světlý ležák

0,5 l 3,10 €

Lihoviny

	2 cl	4 cl
<i>Wiltliener Goldkrone - brandy</i>	1,40 €	2,20 €
<i>Třešňový likér</i>	1,20 €	2,20 €
<i>Kümmerling 2cl láhev</i>	1,30 €	
<i>Underberg 2cl láhev</i>	1,30 €	
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Vodka Gorbatschow</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Ovocná pálenka</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Williams Christ-hruškovice</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Malteser</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Jägermeister</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Fernet Branca</i>	1,60 €	3,00 €
<i>Jack Daniels</i>	1,90 €	3,60 €

Speciality domu

<i>Hammerburschen bylinný likér</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Borůvkový likér</i>	1,30 €	2,40 €
<i>Jeřabinové kapky červené</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Jeřabinové kapky bílé</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Original Stöss- světlý hořký</i>	1,40 €	2,60 €
<i>Grubenfeuer (podává se hořící)</i>	1,70 €	

Přídavné látky v jídle a v nápojích

- 1) *barviva*
- 2) *konzervační látky*
- 3) *antioxidační látky*
- 4) *zesilovač chuti*
- 9) *se sladidlem nebo sladidly*
- 10) *s druhem cukru nebo druhy cukrů*
- 11) *obsahuje aspartam*
- 13) *obsahující chinin*
- 14) *obsahující kofein*
- 15) *regulátor kyseliny Natriumnitrat*
- 16) *aroma*
- 17) *regulátor kyselosti*
- 18) *limonádová základní látka*
- 19) *oddělovací látka*
- 20) *stabilizátor*
- 21) *emulgátor*

- A) *obiloviny obsahující lepek*
- B) *korýši a výrobky z nich*
- C) *vejce a výrobky z nich*
- D) *ryby a výrobky z nich*
- E) *burské ořechy a výrobky z nich*
- F) *sojové boby a výrobky z nich*
- G) *mléko a výrobky z něj*
- H) *ovoce se slupkou a výrobky z něj*
- I) *celer a výrobky z něj*
- J) *hořčice a výrobky z ní*
- K) *sezamové semínko a výrobky z něj*
- L) *oxid siřičitý a siřičitany*
- M) *vlčí bob a produkty z něj*
- N) *měkčjší a výrobky z nich*

