
Předkrmy

50 g	Zvěřinová paštika s brusinkovou omáčkou a opečeným toastem	75,-
50 g	Mozzarella s parmskou šunkou mango, listy červené řepy, opečený toast	90,-
50 g	Kozí sýr s medem a ořechy cherry rajčata, pyré z červené řepy, opečený toast	85,-

Polévky

0,25 l	Hovězí polévka s jádrovými knedlíčky nudlemi a zeleninou	40,-
0,25 l	Hráškový krém	45,-

Ryby

150 g	Cod filet na másle s hráškovou omáčkou (dovážení 10 g 10,- Kč)	185,-
150 g	Losos s vinnou omáčkou (dovážení 10 g 15,- Kč)	255,-

Kuřecí

200 g	Křupavé prso s krémovým rizotem s cuketou tymián, smetana, víno, česnek, cibule	180,-
200 g	Kuřecí rolka plněná s topinamburovým pyré balená v parmské šunce, špenát, mozzarella a sušená rajčata	175,-

Zvěřina

150 g	Mufloní hřbet „Sous vide“ s houbovým krémem tymián, jalovec, rozmarýn, houby, smetana, česnek, cibule	325,-
150 g	Daňčí kýta na smetaně karlovarský knedlík	220,-
200 g	Zvěřinový guláš podávaný s pečivem	175,-

Hovězí

200 g	Steak z hovězí svíčkové s konfitovaným česnekem, rajčaty a žampiony bazalková omáčka	395,-
150 g	Tatarský biftek z pravé svíčkové podávaný s topinkami	285,-

Vepřové

150 g	Panenka Wellington s dijonskou omáčkou vepřová panenka v listovém těstě s houbami a slaninou	195,-
200 g	Vepřová panenka v bylinkové krustě s holandskou omáčkou	195,-
600 g	Marinovaná vepřová žebra se salátem Coleslaw	235,-
200 g	Vepřová líčka na červeném víně s bramborovým pyré	145,-

Dále Vám nabízíme

150 g	Masová směs „Tajemství Myslivna“ s bramboráčky	190,-
150 g	Hovězí burger smažené bramborové hranolky	175,-
200 g	Smažený vepřový řízek z vepřové panenky, salát Coleslaw	155,-
300 g	Těstoviny s lososem ve smetanové omáčce s koprem, parmazán	190,-
200 g	Papriky plněné vegetariánskou směsí, zapečené mozzarellou	110,-

Saláty

300 g	Salát Caesar římský salát, kuřecí maso, krutony, pancetta, parmazán, ančovičky, dresink	175,-
300 g	Salát se sýrem s modrou plísní opečené brambory, hruška, pancetta, Niva, vlašské ořechy, baby špenát, česnek, dresink z kremžské hořčice a majonézy	165,-

Dětská jídla

100 g	Smažený vepřový řízek z vepřové panenky	80,-
150 g	Těstoviny s lososem ve smetanové omáčce s koprem, parmazán	105,-
100 g	Dětský burger smažené bramborové hranolky	110,-

Přílohy

200 g	Máslový bramborový fondant	45,-
200 g	Zapékané smetanové brambory brambory, batáty, máslo, smetana, tymián, rozmarýn, česnek	50,-
160 g	Bramboráčky	40,-
150 g	Bramborové krokety s bylinkami	35,-
150 g	Smažené bramborové hranolky	35,-
200 g	Bramborové gnocchi	45,-
200 g	Restovaná cuketa	60,-
200 g	Salát Coleslaw	45,-
200 g	Okurkový salát	45,-
200 g	Rajčatový salát z cherry rajčátek	45,-

Dezerty

Čokoládový fondant s višňovou omáčkou, zakysaná smetana	85,-
Red Velvet dort s tvarohovým krémem	65,-
Vanilkové Crème Brûlée s borůvkami	60,-
Jablková žemlovka s vanilkovou zmrzlinou	65,-
Variace zmrzlin se šlehačkou a karamelovou omáčkou (čokoládová, vanilková, jahodová, straciattela)	75,-

Vážení hosté,
pro rok 2017 jsme pro Vás připravili tyto akce



GASTRONOMICKÉ AKCE 2017

LEDEN

Speciality z domácí udírny
Zabijačkové speciality
27. 1. 13. Maškarní ples hotelu Myslivna



ÚNOR

Sýrové speciality
10. 2. Myslivecký ples hotelu Myslivna
14. 2. Valentýnské menu



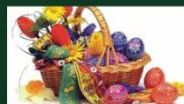
BŘEZEN

Řízkové speciality
8. 3. Mezinárodní den žen



DUBEN

Velikonoční menu
30. 4. Tradiční pálení čarodějnic v hotelu Myslivna



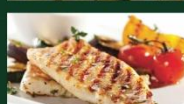
KVĚTEN

Chřestové dny
24. 5. Úvodní ohňostroj na Špilberku



ČERVEN

Nabídka z ryb
24. 6. Závěrečný ohňostroj na Špilberku



ČERVENEC

Nabídka z letního ovoce
(pátek a sobota) – Grilované speciality



SRPEN

(pátek a sobota) – Grilované speciality
11. 8. Letní noc na hotelu Myslivna



ZÁŘÍ

Dýňové speciality
Nabídka z hub



ŘÍJEN

Nabídka ze zvěřiny
Halloween párty



LISTOPAD

Svatomartinská husa
Koláčové slavnosti



PROSINEC

Adventní menu
24. 12. Štědrovečerní večeře
31. 12. Silvestr 2017



www.hotelmyslivna.cz - info@hotelmyslivna.cz - Nad Pisárkami 276/1, 623 00 Brno