

Hostinec DŘEVĚNKA



Harrachov

Hostinec DŘEVĚNKA

Žbrd'oly

0,33 l	Coca cola.....	25,- Kč
0,33 l	Fanta	25,- Kč
0,33 l	Sprite.....	25,- Kč
0,25 l	Tonic.....	25,- Kč
0,2 l	Sodová voda	6,- Kč
0,33 l	Ledový čaj.....	20,- Kč
0,2 l	Džus.....	20,- Kč



... Kořalička žena moje,
pořád se mnou postrkuje...

0,04 l	Becherovka	35,- Kč
0,04 l	Fernet Stock	30,- Kč
0,04 l	Fernet citrus.....	30,- Kč
0,04 l	Jägermeister	55,- Kč
0,04 l	Griotka.....	25,- Kč
0,04 l	Amaretto.....	35,- Kč
0,04 l	Baileys.....	50,- Kč
0,04 l	Curacao blue.....	35,- Kč
0,04 l	Berentzen	35,- Kč
0,04 l	Malibu	40,- Kč
0,04 l	Rum	25,- Kč
0,04 l	Vodka Finská	40,- Kč
0,04 l	Vodka Absolut	40,- Kč
0,04 l	Gin	45,- Kč
0,04 l	Tequila	60,- Kč
0,04 l	Slivovice.....	40,- Kč
0,04 l	Hruškovice.....	40,- Kč
0,04 l	Meruňkovice	40,- Kč
0,04 l	Napoleon Brandy	35,- Kč
0,04 l	Metaxa *****	60,- Kč
0,04 l	Martel VS.....	110,- Kč
0,04 l	Hennessy	110,- Kč
0,04 l	Ballantines	60,- Kč
0,04 l	Johnnie Walker	60,- Kč
0,04 l	Jameson	60,- Kč
0,04 l	Tullamor Dew	60,- Kč
0,04 l	Jack Daniel's	70,- Kč
0,04 l	Jim Beam.....	60,- Kč
0,04 l	Four Rouses	60,- Kč

Pivíčka:

0,5 l	Rychtář 12° sv. premium	25,- Kč
0,3 l	Rychtář 12° sv. premium	15,- Kč
0,5 l	Rychtář 12° tm. malvaz.....	25,- Kč
0,3 l	Rychtář 12° tm. malvaz.....	15,- Kč
0,5 l	Rychtář 11° sv. speciál.....	18,- Kč
0,3 l	Rychtář 11° sv. speciál.....	12,- Kč



Kafíčka a čajíčky:

Espresso.....	20,- Kč
Vídeňská káva.....	35,- Kč
Alžírská káva	40,- Kč
Irská káva	45,- Kč
Černý čaj.....	15,- Kč
Ovocný čaj.....	15,- Kč
Groček	30,- Kč
Puncík	30,- Kč
Svařené víno	30,- Kč
Horká čokoláda	35,- Kč

Hostinec DŘEVĚNKA



Drogerie Krakonoš (Rübezahl) v Novém Světě. Později zde byla prodejna potravin.
Drogerie Krakonoš (Rübezahl) in Nový Svět. Später war hier ein Lebensmittelgeschäft.

Lehká svačinka:

Chléb se sádlem a cibulí.....	8,- Kč
Domácí tlačěnka s cibulí a octem.....	30,- Kč
Trautenberkovo prkénko.....	75,- Kč
Nakládaný hermelín.....	45,- Kč
Matjes alá losos.....	35,- Kč
Moravská klobáska s hořčicí a křenem.....	35,- Kč
Domácí jitrnička s hořčicí a křenem.....	35,- Kč

... Polévka je grunt ...

Krkonošská česnečka.....	20,- Kč
Gulášová polévka.....	20,- Kč

... pro milovníky „bílého masa“

Rybářův sen (objednat den předem):

200g Plněný pstruh „Fridolín“, zeleninová obloha.....	110,- Kč
+ 10g.....	5,- Kč
Perla Oceánu (kořeněné kousky z rybiho filé s vejcem a pórkem).....	105,- Kč
Kuřecí směs „Matýsek“, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Kuřecí směs na Kari, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Kuřecí prsíčka „Hawai“, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Kuřecí prsíčka na žampionech, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Kuřecí prsíčka se zelenými fazolkami a špekem, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Smažený kuřecí řízek, zeleninová obloha.....	95,- Kč

... maso z čuníka

Pečené vepřové koleno, houskový knedlík, zelí.....	95,- Kč
Uzené vepřové koleno, houskový knedlík, zelí.....	95,- Kč
Vepřové maso na čínský způsob.....	115,- Kč
Zapečený vepřový steak s ananasem a sýrem, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Zapečený vepřový steak se šunkou a sýrem, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Vepřový steak „Rošťák“, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Přírodní vepřový řízek na žampionech, zeleninová obloha.....	115,- Kč
Smažený vepřový řízek, zeleninová obloha.....	95,- Kč

... dobrůtka z rohatýho ...

Zvěřinový guláš, houskový knedlík.....	85,- Kč
Zvěřinové medailónky „Hubert“, zeleninová obloha.....	240,- Kč

Tipy ze zápisů našich babiček

Kapr na modro

Připravíme odvar z telecí a vepřové nohy. Tuk sebereme. V odvaru uvaříme koř. zeleninu a povaríme koření. Díly kapra posolíme, vložíme na kastrol kůžičkou dolů, polejeme vařícím octem. Zmodrá-li kapr málo, slejeme ocet, znovu zahřejeme a na kapra nalejeme. Ocet obět slejeme a nalejeme jej do připraveného odvaru, který uvedeme do varu a vložíme do něho kousky kapra modrou stranou dolů. Povaríme 15-20 minut. Dáme vychladnout. Potom kapra opatrně vybereme, odvar procedíme, dáme na plotnu a do horkého vmícháme metlou rozšlehané bílky, mícháme až do varu, odstavíme a přes ubrousek necháme prokapat, nalejeme znovu na kapra na misku urovnaného, dáme do chladu ztuhnout. Zdobíme citronem, zelenými snítkami petržele, zabarveným aspikem.

Podobně se upravuje pstruh, štika, úhoř, ze staršího úhoře nutno kůži stáhnout. Za hlavou dokola nařízneme a směrem k ocasu stáhneme. Vaří-li se v celku, podávají se s majonézou. Před úpravou zacházejme s kaprem opatrně, abychom nesesetřeli povrch, setřená místa na kapru nezmodrají.



Stará hájenka v Ryžovišti okolo roku 1900.
Ein altes Hegerhaus in Ryžoviště um das Jahr 1900.

Hostinec DŘEVĚNKA

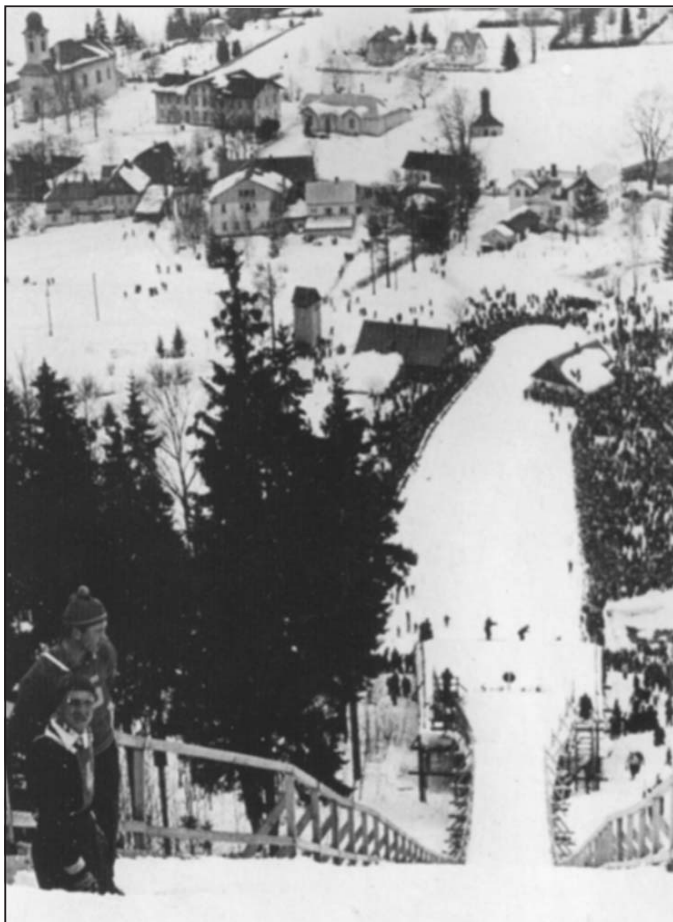
... bez masíčka

Smažený sýr, zeleninová obloha, tatarská omáčka	65,- Kč
Smažený hermelín se šunkou, zeleninová obloha, tatarská omáčka ..	75,- Kč
Smažené žampiony, zeleninová obloha, tatarská omáčka.....	75,- Kč
Ovocné knedlíky	65,- Kč
Boloňské špagety	65,- Kč
Špagety se sýrem a kečupem	49,- Kč

Tipy ze zápisů našich babiček

Mozečkové knedlíčky

1/2 telecího mozku, 3 dkg másla, 1 vejce, 5 dkg bílé housky, 2 lžičky mléka, pažitku nebo 1 1/2 dkg cibule. Na kousku másla usmažíme cibulku (jen žlutou). Odžilkovaný mozek prolisujeme, utřeme se zbytkem másla, žloutkem, přidáme polovinu navlhčených housek, koření, sůl, sníh, podle potřeby strouhaných housek. Kulatíme knedlíčky.



Přílohy:

Vařené brambory	25,- Kč
Americké brambory	25,- Kč
Hranolky	25,- Kč
Krokety	25,- Kč
Ryže	25,- Kč
Houskový knedlík	25,- Kč
Kečup, tatarská omáčka.....	10,- Kč

Dezerty:

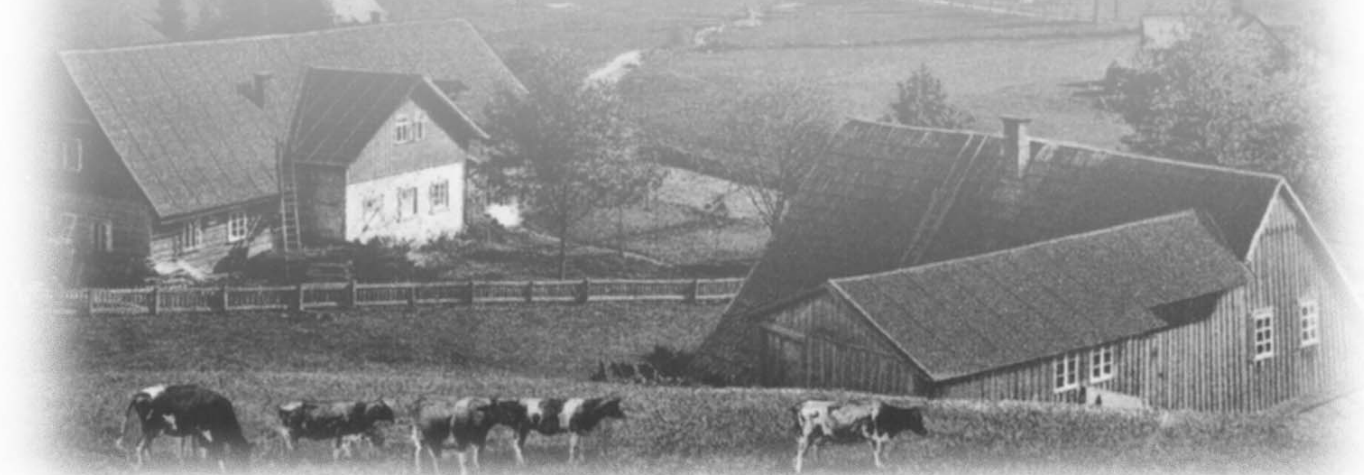
Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou	45,- Kč
Jablkový závin se zmrzlinou a šlehačkou.....	35,- Kč
Palačinka s ovocem a šlehačkou.....	35,- Kč
Palačinka se zmrzlinou, ovocem a šlehačkou ...	45,- Kč
Palačinka s džemem a skořicovým cukrem	25,- Kč

Saláty:

Míchaný zeleninový salát.....	45,- Kč
Šopský salát	50,- Kč
Řecký salát	55,- Kč
Zelný salát	25,- Kč

Skokanské můstky na Čerťáku. první můstek zde byl vybudován ve dvacátých letech minulého století zásluhou hoteliéra Erlebacha. Můstky na Čerťáku byly využívány především německým Wintersportvereinem. Teprve po válce se na Čerťák přesunul veškerý skokanský sport v Harrachově.

Die Sprungschanzen auf dem Teufelsberg. Die erste Sprungschanze ließ hier der Hotelier Erlebach in den 20er Jahren des vorigen Jh. erbauen. Die Sprungschanzen wurden vor allem vom Deutschen Wintersportverein benutzt. Erst nach dem Krieg wurde sämtliches Skispringen in Harrachov auf dem Teufelsberg ausgetragen.



Hostinec DŘEVĚNKA



Skijöring, tažení lyžaře za koněm, byl velice populární.
Skijöring, Skilauf hinter einem Pferdeverspann, war sehr beliebt.

Tipy ze zápisů našich babiček

Kroupový bujón pro děti a nemocné

10 dkg kroup, 1/2 kg telecích kostí, 1 litr vody, 4 dkg másla, 1/16 l sladké smetany, 1 žloutek, 15 dkg zeleniny, sůl.

Rozvařené, prolisované kroupy utřeme s máslem, zalijeme odvarem z kostí a zeleniny, povaříme, osolíme, zalijeme smetanou se žloutkem rozmíchanou. Podáváme v koflíku se čtvrtkou citronu. Je výživná a lehce stravitelná. Doba varu 1 1/2 až 2 hodiny.

Boršč

1 cibule, různá koř. zelenina, 5 dkg tuku, pepř, nové koření, bobkový listopad, sůl, vepřové (kolínko těž uzené), 1/4 kg zelí, 30 dkg brambor, 2 dkg mouky.

Vaříme maso s kořením. Na tuku osmažíme pokrájenou zeleninu, cibuli, přidáme vymačkané zelí, zaprášíme moukou, necháme osmahnout, zalijeme polévkou z kolínka, vaříme, přidáme syrové kostky brambor, společně dovaříme. Nakonec vmícháme obrané a pokrájené maso. do polévky můžeme přidat rajské jablko nebo pečenou postrouhanou červenou řepu. Na stole přidáváme do každého talíře lžičku kyselého syrového smetany.

Kalte Küche:

Brot mit geschmolzenem Fett, Zwiebel	8,- Kč
Presswurst mit Zwiebel und Essig.....	30,- Kč
Trautenbergs Platte	75,- Kč
Marinierte Cammenbert	45,- Kč
Matjes ala Lachs	35,- Kč
Klobasse mit Senf und Meerrettich	35,- Kč
Leberwurst mit Senf und Meerrettich	35,- Kč

Suppen:

Rübelzahl – Knoblauch Suppe	20,- Kč
Gulaschsuppe	20,- Kč

Ein Tag vorbestellen:

Gefühlte Forelle „Fridolín“, Gemüsebeilage	110,- Kč
+ 10 g.....	5,- Kč
Fischfilet mit Ei und Porree, Gemüsebeilage	105,- Kč

Geflügel:

Hünnermischung „Matýsek“, Gemüsebeilage	115,- Kč
Hünnermischung mit Curry, Gemüsebeilage	115,- Kč
Hünnerbrüstchen „Hawai“, Gemüsebeilage.....	115,- Kč
Hünnerbrüstchen mit Champignon, Gemüsebeilage	115,- Kč
Hünnerbrüstchen mit grünen Bohnen und Speck, Gemüsebeilage	115,- Kč
Gebackenes Hünnerschnitzel, Gemüsebeilage	95,- Kč

Schweinefleisch:

Gebratene Schweinshaxe mit Knödel und Kraut	95,- Kč
Rauchschweinshaxe mit Knödel und Kraut	95,- Kč
Schweinmischung nach der chinesische Art	115,- Kč
Überbackenes Schweinesteak mit Ananas und Käse, Gemüsebeilage	115,- Kč
Überbackenes Schweinesteak mit Schinken und Käse, Gemüsebeilage ..	115,- Kč
Schweinesteak „Lump“, Gemüsebeilage.....	115,- Kč

Naturschnitzel mit Champignon, Gemüsebeilage	115,- Kč
Gebackenes Schweineschnitzel, Gemüsebeilage.....	90,- Kč

Wild:

Wildgulasch mit Semmelknödel	85,- Kč
Wildmedaillons „Hubert“	240,- Kč



Kladení základního kamene Masarykova dětského domova 16. srpna 1925.
Die Grundsteinlegung vom Masaryk-Kinderheim am 16. August 1925.

Hostinec DŘEVĚNKA

Fleischlose Gerichte:

Gebackenes Käse, Gemüsebeilage, Tatar-Soße.....	65,- Kč
Gebackenes „Hermelín“ gefüllt mit Schinken, Gemüsebeilage, Tatar-Soße.....	75,- Kč
Gebackenes Champignon, Gemüsebeilage, Tatar-Soße.....	75,- Kč
Obstknödel	65,- Kč
Spaghetti „Bolognese“	65,- Kč
Spaghetti mit Käse und Ketchup.....	49,- Kč

Beilagen:

Salzkartoffeln	25,- Kč
Bratkartoffeln	25,- Kč
Pommes-frites.....	25,- Kč
Kroketten	25,- Kč
Reis.....	25,- Kč
Semmelknödel	25,- Kč
Ketchup, Tatarsoße	10,- Kč

Mehlspeisen:

Eisbecher mit Obst und Sahne.....	45,- Kč
Apfelstrudel mit Eis und Sahne.....	35,- Kč
Eierkuchen mit Obst und Sahne	35,- Kč
Eierkuchen mit Eis, Obst, und Sahne.....	45,- Kč
Eierkuchen mit Marmelade und Zimtzucker	25,- Kč

Salates:

Gemischtersalat.....	45,- Kč
Balkanersalat	50,- Kč
Griechischsalat	55,- Kč
Krautsalat.....	25,- Kč

Tipy ze zápisů našich babiček

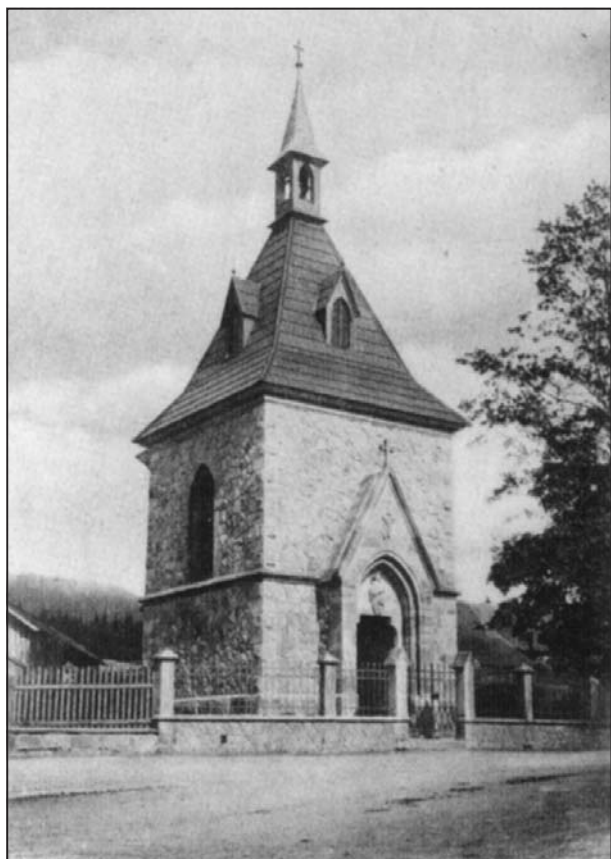
Květákový salát

1 květák, 1 vejce, 1 lžice hořčice, 3 lžice oleje, sůl, lžice citr. šťávy. Ve slané vodě uvařený květák necháme okapat, rozebereme jej na růžičky, uhlavně srovnáme na mísu a polijeme studenou omáčkou. Omáčka: Utřeme celé vejce, přidáme sůl, hořčici a za stálého míchání přidáváme po kapkách olej, citrónovou šťávu nebo ocet.



Anenské údolí – Annatal – jedna z nejmalebnějších oblastí Harrachova. Pohled od Nového Světa s množstvím typických horských roubenek. Mnohé z nich si zachovaly svůj vzhled dodnes.
Anenské údolí (Annatal) – eines der malerischsten Gebiete von Harrachov. Blick von Nový Svět mit einer Menge von Riesengebirgsblockhäusern. Viele davon sind fast unverändert bis heute erhalten geblieben.

Hostinec DŘEVĚNKA



Kaple svaté Alžběty, nově postavená a vysvěcená v roce 1902. Raritou je skleněný zvon vyrobený v místní sklárně. Původní kaple zde stála již od roku 1750.

Die St. Elisabeth-Kapelle wurde im Jahre 1902 neu erbaut und geweiht. Ihre Glaslocke, in der hiesigen Glasfabrik hergestellt, ist eine Rarität geworden. Die ehemalige Kapelle stand hier schon seit dem Jahre 1750.

Smakolyki z dziczyzny

Gulasz z dziczyzny	85,- Kč
Medalionki z dziczyzny „Hubert“	240,- Kč

Harrachovské sklárny. Společně se skokanskými můstky proslavily Harrachov po celém světě. V tomto místě byly založeny v roce 1712. Od prvopočátku se zde dodnes vyrábí nejvyšší ročně foukané i broušené sklo. Po zestátnění Harrachových skláren patřily podniku Crystalex. Po roce 1990 byla sklárna zprivatizována a dnes nese jméno Novosad & syn po svém majiteli Dr. Novosadovi. Zásluhou nového majitele se budovy sklárny, ale i okolí zpět velebují. Vedle celkové rekonstrukce Panského domu byly zrekonstruovány i vedlejší budovy, vstupní objekt, kaplička a dnes je dokonce v provozu i minipivovar.

Harrachsche Glasfabrik. Zusammen mit den Sprungehenzen hat die Glasfabrik Harrachov auf aller Welt berühmt gemacht. An dieser Stelle wurde eine Glashütte im Jahre 1712 erbaut. Vom Anfang an werden hier mundgeblasene und handgeschliffene Glaserzeugnisse von bester Qualität hergestellt. Die Harrachsche Glasfabrik gehörte nach der Verstaatlichung dem Betrieb Crystalex. Nach dem Jahre 1990 wurde sie von Dr. Novosad privatisiert und trägt seinen Namen Novosad & Sohn. Dank ihrem neuen Besitzer nimmt die Glasfabrik einen bedeutenden Aufschwung, die umfassende Rekonstruktion beschränkte sich nicht nur auf das Herrschaftliche Haus, sondern erstreckte sich auch auf andere Gebäude, das Eingangsobjekt und die Kapelle, Heute neue Minibrauerei.



Zupa jest grunt

Krkonoszska z czosnkem	20,- Kč
Gulaszowa	20,- Kč

Cos dla smakolyszzy bialego miesa

Rybarski sen:

200g Nadiewany pstrag „Fidolin“ salatka	110,- Kč
+ 10g	5,- Kč
Mieszanka drobiowa „Matysek“	115,- Kč
Mieszanka drobiowa z kari	115,- Kč
Piers z kurczaka „Hawaj“	115,- Kč
Piers z kurczaka na pieczarkach	115,- Kč
Piers z kurczaka z zielonymi fazolkami i szpinakiem	115,- Kč
Shab z kurczaka	95,- Kč

Miesko z wiepszowinki

Cos na sposub chiniszczyz ny	115,- Kč
Wieprzowy stek z ananase i serem	115,- Kč
Wieprzowy stek z szynka i serem	115,- Kč
Wiepszowy stek „roszczak“	115,- Kč
Wiepszowy kotlet na pieczarkach	115,- Kč
Schab	95,- Kč

Do wszystkich dan jest bukiet warzywowy

Tipy ze zápisků našich babiček

Krocán

15 dkg slaniny, 10 dkg másla, 3 dkg mouky, sůl, nádivka houskou nebo masová.

Zabitého krocana necháme v chladu několik dní odležet. Pak jej teprve škubáme a kucháme. Očistíme, nasolíme. Krk vykrotíme, protože do kůže dáváme nádivku. Krocana protáhneme slaninou, poklademe plátky slaniny, mezi pečením polejeme máslem.

Štávu zaprášíme, zalejeme, povaříme, přecedíme, podáváme zvlášť. Pokrájený, na misku srovnaný krocán se poleje šťávou, obloží plátky nádivky a zelenou petrželí. Podáváme s brambory, kompotem nebo salátem.

Hostinec DŘEVĚNKA

Cos dobrego bez mieska

Panierowany ser, buket warzywowy, sos tatarski	65,- Kč
Nadzewany ser szynka i panierowany buket warzywowy	75,- Kč
Panierowane pieczarki buket warzywowy	75,- Kč
Owocowe knedlik	65,- Kč
Bolonskie spaghetti	65,- Kč
Spagetti z serem	49,- Kč

Dodatki

Gotowane ziemiaci	25,- Kč
Amerykanske ziemiaci	25,- Kč
Frytki	25,- Kč
Ziemiaczane krokiety	25,- Kč
Ryz	25,- Kč
Czeski knedlik, houskovej	25,- Kč

Desery

Lodowy puchar z owocami i bita smietana	45,- Kč
Jablkowa rolada z lodem i bita smietana	35,- Kč
Nalesniki z owocami i smietana	35,- Kč
Nalesniki z owocem lodem i bita smietana	45,- Kč
Nalesnik z drzemem i cynamonowym cukrem	25,- Kč



SMLUVNÍ CENY – UVEDENÉ CENY JÍDEL JSOU ZA JEDNU PORCI.

Obrázky a jejich popisky jsou převzaty z knihy „Harrachov na dobových pohlednicích“, kterou zpracoval Stanislav Slavík z Harrachova v roce 2001.