

Gastro Spezialitäten auf Bestellung



Gegrilltes Ferkel (20 - 30 kg)

(Brot, gurke, Senf, Meerrettich) (1,10)

Bestellen Sie 7 Tage im Voraus

1kg 265,-

Entenbraten – für 4 Personen

*(Vorspeise, 2 Arten von Kohl, 3 Arten von Knödel,
Dessert, Wein) (1,3,7)*

Bestellen Sie 2 Tage im Voraus

Preis 1 Stück

991,-

Živáň Nadel – 6 kg 20 Portionen

(3 Arten von Fleisch, Meerrettich, Brot, Senf) (1,3,7,)

Bestellen Sie 7 Tage im Voraus

Preis 1 kg 788,-

Prager Schinken mit Knochen

Bestellen Sie 7 Tage im Voraus

1kg 325,-

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Kalte Vorspeisen

<i>50g Geräucherte Zunge mit Meerrettich</i> (1,3,7)	48,-
<i>50g Hausgemachte Mandelpastete mit Brot</i> (1,3,7,8)	45,-
<i>50g Toast mit Schweinefilet und gerösteten Lauch</i> (1,3,7)	57,-

Suppen

<i>0,25l Gulaschsuppe</i> (1, 9)	32,-
<i>0,25l Krautsuppe mit Würstchen und Kartoffeln</i> (1,7,9)	32,-
<i>0,25l Rinderbrühe mit Leberknödeln und Nudeln</i> (1,3,9)	32,-
<i>0,25l Mährische Knoblauchsuppe mit Käse und Schinken</i> (1,3,7,9)	35,-

Fertiggerichte

<i>150g Lendenbraten mit Sahnesauce und Semmelknödel</i> (1,3,7,9,10)	145,-
<i>150g Přerov Hackfleisch mit Käse, Kartoffeln mit Zwiebeln</i> (1,3,7)	99,-
<i>150g Rindergulasch, Semmelknödel</i> (1,3,7,9)	115,-
<i>150g Schweinebraten mit Sauerkraut, Semmelknödel</i> (1,3,7,9)	120,-

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Spezialitäten aus mehreren Arten von Fleisch

- 300g Jižní Rolle mit Pflaumensauce** (1,9) **215,-**
(Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Pflaumen, Speck)
- 300g Auswahl von gegrilltem Fleisch mit Speckchips und BBQ Soße** (9) **289,-**
(Schweinekotelett, Hühnerfleisch, Rinderfilet, Speck)

Fischspezialitäten

- 200g Lachssteak mit Basilikumpesto und Speckchips** (4,7,8) **235,-**
- 200g Lachssteak mit gegrilltem mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter serviert auf einem Lavastein** (4,7,9) **265,-**
- 200g Lachssteak in Pfeffer und Parmesankruste serviert auf einem Lavastein** (4,7) **220,-**
- 200g Gebraten Alaska Kabeljau mit zerrissenem Kopfsalat** (1,3,4,7) **115,-**

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten.

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Beefsteaks

<i>200g Steak mit gebratenen Zwiebeln, serviert auf einem Lavastein (9)</i>	<i>330,-</i>
<i>400g Doppel- Rumpsteak serviert auf einem Lavastein (9)</i>	<i>550,-</i>
<i>200g Steak mit Pfeffersauce und gerösteten Champignons (7,9)</i>	<i>280,-</i>
<i>200g Steak mit gegrillte grünen Bohnen und Demi-Glace Sauce (9)</i>	<i>298,-</i>
<i>200g Steak auf Pilzsauce (9)</i>	<i>290,-</i>
<i>150g Tatarbeefsteak, 4 Röstbrote (1,3,10)</i>	<i>225,-</i>

100g Fleisch zusätzlich 99,-

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten.

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Schweinefleisch (Schnellgerichte)

<i>200g Gegrilltes Schweinefilet mit grünem Pfeffer serviert auf einem Lavastein</i> (9)	198,-
<i>200g Schweinefilet mit Pfeffersauce und gegrilltem mediterranem Gemüse</i> (7,9)	184,-
<i>200g Schweinefilet mit Blauschimmelkäse Sauce und gerösteten Lauch</i> (7,9)	184,-
<i>200g Medaillons vom Schweinefilet mit Spiegelei, Speck-Chips und Demi-Glace Sauce</i> (3, 9)	179,-
<i>200g Schweinemedallions mit Bohnen, Speck und Demi-Glace Sauce</i>	180,-
<i>150g Gebratenes Schweinefleisch Tasche mit zerrissenen Kopfsalat und Zitrus Segmenten</i> (1,3,7)	146,-
<i>150g Gebratene Schweineschnitzel mit Zitrone</i> (1,3,7)	110,-
<i>150g Würzige Chilinudeln mit frischem Meerrettich</i> (9)	128,-
<i>150g Gebratene Schweineleber</i> (1,3,7)	95,-
<i>150g Gegrillte Schweineleber</i> (1,9,10)	90,-

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten.

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Hühnerfleisch (Schnellgerichte)

<i>200g Würzige Hähnchenbrust mit Spiegelei und Speck-Chips serviert auf einem Lavastein (3,9)</i>	<i>155,-</i>
<i>200g Hähnchenbrust mit Brokkoli mit Blauschimmelkäse gebacken, serviert auf einem Lavastein (7, 9)</i>	<i>160,-</i>
<i>200g Gegrillte Hähnchenbrust mit Knoblauch Camembert und warm Preiselbeeren serviert auf einem Lavastein (7,9)</i>	<i>180,-</i>
<i>200g Hähnchenbrust mit gegrillten Champignons gefüllt mit Schinken und Camembert mit Thymiansauce (7, 9)</i>	<i>160,-</i>
<i>200g Hähnchenstreifen mit Schinken und Champignons auf einem Spieß mit Käsesauce mit Kräutern (1,7, 9)</i>	<i>135,-</i>
<i>200g Hühnersteak mit Pfeffersauce und gerösteten Lauch (7,9)</i>	<i>145,-</i>
<i>150g Naturhähnchenstreifen mit Butter mit zerrissenem Kopfsalat und Basilikum-Pesto (7,8)</i>	<i>115,-</i>
<i>150g Naturhähnchenbrust gefüllte Champignons mit Speck und Käse mit Thymian-Sauce (1,7,9)</i>	<i>151,-</i>
<i>150g Gebratene Hühnerschnitzelmit Zitrone (1,3,7)</i>	<i>99,-</i>
<i>150g Hühnersote mit Blauschimmelkäse (7, 9)</i>	<i>120,-</i>

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Pasta, Gnocchi und Pfannkuchen

300g Spaghetti Bolognese (1,3,7,9)	99,-
300g Spaghetti Aglio e Olio Pepperoncino mit Parmesan (1,3,7) (Olivenöl, Knoblauch, Peperoni)	90,-
250g Gnocchi mit Lachs und Tomaten Sahnesauce (1,3,4,7)	152,-
250g Gnocchi mit Spinat und Hühnerfleisch (1,3,7)	121,-
250g Pfannkuchen gefüllt mit Käse, Schinken, Gemüse, gesprenkelt mit Käse (1,3,7)	99,-

Fleischlose Gerichte

200g Panierte Champignons (1,3,7)	90,-
250g Risotto mit Pilzsauce (7,9)	94,-
250g Risotto mit gegrilltem mediterranem Gemüse (7,9)	110,-

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten

Die Platzbuchung tel. 581 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz



Käse

<i>150g Gebratene Käsevariation</i> (1,3,7)	115,-
<i>120g Gebratener Käse mit Schinken</i> (1,3,7)	95,-
<i>100g Gebratener Quarrgeln- Käse mit Salami</i> (1,3,7)	130,-
<i>100g Gebratener Camembert</i> (1,3,7)	99,-

Kinder Gerichte

<i>75g Lendenbraten mit Sahnesauce und Semmelknödel</i> (1,3,7,9,10)	68,-
<i>75g Schweinebraten mit Sauerkraut, Semmelknödel</i> (1,3,7,9)	68,-
<i>75g Naturhähnchenstreifen mit Butter mit zerrissenen Kopfsalat und Basilikum-Pesto</i> (7,8)	70,-
<i>75g Gebratene Hühnerschnitzelmit Zitrone</i> (1,3,7)	68,-
<i>75g Gebratene Schweineschnitzel mit Zitrone</i> (1,3,7)	68,-
<i>100g Gebraten Alaska Kabeljau mit zerrissenen Kopfsalat</i> (1,3,4,7)	68,-
<i>60g Gebackener Käse mit Schinken</i> (1,3,7)	69,-

Gewicht von rohem Fleisch

Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten.

Die Platzbuchung tel. 518 218 286,hotel@najizni.cz,www.najizni.cz



Salaten

<i>100g Caesar Salat mit Hähnchenstreifen (1,3,4,7,10)</i>	<i>118,-</i>
<i>200g Warm Champignons Salat mit Croutons und Basilikum-Pesto (1,7,8)</i>	<i>88,-</i>
<i>100g Zerrissene Blätter Salate mit Honig-Senf-Dressing und Schweinemedallions (10)</i>	<i>111,-</i>
<i>300g Romanasalat mit Kräuteröl und frisches Gemüse mit Feta-Käse Scheiben (7)</i>	<i>83,-</i>
<i>250g Gemüsesalat mit Käse (7)</i>	<i>55,-</i>
<i>200g Gurkensalat</i>	<i>32,-</i>
<i>200g Tomatensalat</i>	<i>32,-</i>
<i>200g Krautsalat mit Meerrettich</i>	<i>30,-</i>
<i>50g Oliven</i>	<i>21,-</i>

*Die Zubereitung des Essens 15 - 45 Minuten.
Die Platzbuchung tel. 518 218 286, hotel@najizni.cz, www.najizni.cz*

Kalte Saucen

50g <i>Pikante Sauce</i> (3,7)	21,-
50g <i>Remouladensauce</i> (3,7)	20,-

Warme Sauce

50g <i>Pfeffersauce</i> (7,9,10)	22,-
50g <i>Barbecuesauce</i> (9)	23,-
50g <i>Thymiansauce</i> (9)	22,-
50g <i>Käse-Kräuter-Sauce</i> (1,7,9)	28,-

.... etwas zu schmecken

50g <i>Gebrannte Mandeln</i> (8)	43,-
150g <i>Käsewürfel mit Gewürzen</i> (7)	55,-
1St <i>Toast "Zubajda"</i> (1,3,7,9) (Fleisch-Mischung mit Tomaten)	61,-
1St <i>Belegtes Röstbrot "Jiční"</i> (1,3,7) (Schinken, Käse, Ei, Champignons)	61,-
100g <i>Gegrillte Knie - ohne Knochen</i> (1,3,10) (Gurke, Senf, Meerrettich, Brot)	30,-

Beilagen

<i>250g</i>	<i>Salzkartoffeln</i>	<i>25,-</i>
<i>200g</i>	<i>Kartoffelpüree</i>	<i>36,-</i>
<i>200g</i>	<i>Bratkartoffeln</i>	<i>28,-</i>
<i>200g</i>	<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</i>	<i>36,-</i>
<i>150g</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>33,-</i>
<i>150g</i>	<i>Kartoffelkroketten (1,3)</i>	<i>33,-</i>
<i>150g</i>	<i>Amerikanische Kartoffeln</i>	<i>33,-</i>
<i>150g</i>	<i>Amerikanische Kartoffeln mit Knoblauch</i>	<i>36,-</i>
<i>200g</i>	<i>Gedünsteter Reis</i>	<i>28,-</i>
<i>1St</i>	<i>Semmelknödel (1,3)</i>	<i>6,-</i>
<i>200g</i>	<i>Teigwaren (1,3)</i>	<i>23,-</i>
<i>300g</i>	<i>Spaghetti als Beilage (1,3)</i>	<i>26,-</i>
<i>100g</i>	<i>Gemüse Beilage</i>	<i>35,-</i>
<i>200g</i>	<i>Warme Gemüse mit Butter (7)</i>	<i>45,-</i>
<i>1St</i>	<i>Knoblauchtoast (1,3)</i>	<i>11,-</i>
<i>2St</i>	<i>Toast (1,3)</i>	<i>12,-</i>
<i>1St</i>	<i>Brot (1,3)</i>	<i>4,-</i>
<i>1St</i>	<i>Hörnchen (1,3)</i>	<i>4,-</i>
<i>50g</i>	<i>Ketschup</i>	<i>12,-</i>
<i>50g</i>	<i>Essiggurke</i>	<i>11,-</i>
<i>50g</i>	<i>Peperoni</i>	<i>11,-</i>
<i>1St</i>	<i>Spiegelei (3)</i>	<i>12,-</i>
<i>150g</i>	<i>Gegrillte grüne Bohnen mit Speck und Knoblauch (9)</i>	<i>55,-</i>
<i>150g</i>	<i>Gegrillte mediterrane Gemüse (9)</i>	<i>45,-</i>

Nachtisch

200g <i>Pfannkuchen mit Sahne und zwei Kugeln Eis</i> (1,3,7)	89,-
200g <i>Pfannkuchen mit Himbeersauce</i> (1,3,7)	81,-
1St <i>Eiskugel – nach dem Angebot</i> (7,8)	13,-

Eiskarte



58,-

Heiße Himbeeren

(1,7)



63,-

Obst Eisbecher

(1,7)



68,-

Dänisch Eisbecher

(1,7)

Nuss – Eisbecher

(1,7,8)



55,-

**Kinder
Eisbecher mit
Gummibärchen**

(1,6)



68,-



Fassbier und Flaschenbier

0,50l	<i>Jižan Garant, Grunt</i>	24,-
0,30l	<i>Jižan Garant, Grunt</i>	18,-
0,50l	<i>Jižan Gróf, Guvernér</i>	25,-
0,30l	<i>Jižan Gróf, Guvernér</i>	20,-
0,50l	<i>Alkoholfreies Bier - fruchtigen Geschmack</i>	29,-
0,40l	<i>Alkoholfreies FassBier</i>	25,-
0,50l	<i>Plzeň 12°-Flasche</i>	38,-

Liköre

0,04l	<i>Malibu</i>	50,-
0,04l	<i>Barbero Mandeln</i>	30,-
0,04l	<i>Baileys Irish Cream</i>	50,-
0,04l	<i>Jagermeister</i>	51,-
0,04l	<i>Kirchwasser</i>	22,-
0,04l	<i>Eierlikör</i>	20,-
0,04l	<i>Becherbitter</i>	33,-

Aperitifs

0,10l	<i>Cinzano Bianco</i>	46,-
0,10l	<i>Cinzano Rosso</i>	46,-
0,10l	<i>Martini Bianco</i>	47,-
0,10l	<i>Martini extra dry + Olive</i>	47,-
0,10l	<i>Metropol</i>	46,-
0,10l	<i>Campari Bitter</i>	84,-

Whisky



0,04l	<i>Jameson</i>	56,-
0,04l	<i>Ballantines</i>	56,-
0,04l	<i>Tullamore Dew</i>	56,-
0,04l	<i>Gold Cock</i>	32,-
0,04l	<i>Jim Beam</i>	56,-
0,04l	<i>Hennessy</i>	95,-
0,04l	<i>Jack Daniel's</i>	56,-
0,04l	<i>Johnie Walker</i>	56,-

Wodka

0,04l	<i>Koskenkorva Pfirsich</i>	30,-
0,04l	<i>B. Jelzin</i>	31,-
0,04l	<i>Finlandia</i>	38,-
0,04l	<i>B. Jelzin - nach dem Angebot</i>	31,-

Spirituosen

0,04l	<i>Tequila Olmega</i>	50,-
0,04l	<i>Tequila Olmega Reposa</i>	71,-
0,04l	<i>Beefeater Gin</i>	48,-
0,04l	<i>Gordon's Gin</i>	38,-
0,04l	<i>Metaxa *****</i>	53,-
0,04l	<i>Fernet Stock</i>	31,-
0,04l	<i>Fernet Stock citrus</i>	31,-
0,04l	<i>Rum</i>	27,-
0,04l	<i>Sliwowitz</i>	27,-
0,04l	<i>Napoleon</i>	32,-



Wein

0,10l	<i>Weisswein, Rotwein - nach dem Angebot</i>	17,-
0,75l	<i>Weisswein, Rotwein, Roséwein (Angebot auf der Weinkarte)</i>	

Schaumwein

0,70l	<i>Bohemia sekt</i>	220,-
0,70l	<i>Alkoholfreier Champagner nach dem Angebot</i>	220,-
0,70l	<i>Kinder Champagner nach dem Angebot</i>	99,-

Kaffee 7g

<i>Wiener Kaffee</i>	40,-
<i>Espresso</i>	28,-
<i>Algerischer Kaffee</i>	47,-
<i>Ritterlicher Kaffee</i> (Espresso, Whisky, Schlagsahne)	55,-
<i>Kaffee des Henkers</i> (Espresso, Rum, Schlagsahne)	55,-
<i>Kaffee der Hofdame</i> (Espresso, Mandellikör, Schlagsahne)	55,-
<i>Kaffee der "Herren aus Jižní"</i> (Espresso, Napoleon, Schlagsahne, geriebene Schokolade)	55,-
<i>Schlagsahne</i>	3,-
<i>Türkischer Kaffee</i>	28,-
<i>Capuccino</i>	35,-
<i>Kaffe Latte</i>	45,-



Heisse Getränke

<i>0,20l Tee Dilmah - nach dem Angebot</i>	<i>25,-</i>
<i>0,20l Hausgemachte Ingwer-Tee, Honig, Zitrone</i>	<i>30,-</i>
<i>0,20l Gebackener Tee - nach den Angebot</i>	<i>31,-</i>
<i>0,20l Gebackener Tee mit Alkohol</i>	<i>69,-</i>
<i>0,20l Glühwein - Rot und Weiss</i>	<i>36,-</i>
<i>0,20l Grog mit Zitrone</i>	<i>32,-</i>
<i>0,20l Hot Kirschwasser</i>	<i>32,-</i>
<i>0,20l Heisser Birne, Apfel, Preiselbeere (nach dem Angebot)</i>	<i>25,-</i>
<i>0,20l Heissen Saft</i>	<i>33,-</i>
<i>0,20l Heissen Saft mit weisser Rum</i>	<i>45,-</i>
<i>0,20l White Kalimero</i>	<i>69,-</i>
<i>0,20l Himbeer-Punsch</i>	<i>45,-</i>
<i>0,20l Hot Baileys</i>	<i>69,-</i>

Alkoholfreie Getränke



<i>0,30l Toma Natura ohne Kohlensäure</i>	<i>25,-</i>
<i>0,30l Toma Natura Medium</i>	<i>25,-</i>
<i>0,30l Toma Natura mit Kohlensäure</i>	<i>25,-</i>
<i>0,25l Pepsi, Pepsi light</i>	<i>32,-</i>
<i>0,25l 7UP</i>	<i>32,-</i>
<i>0,25l Mirinda</i>	<i>32,-</i>
<i>0,25l Tonic Evervess – nach der Angebot</i>	<i>32,-</i>
<i>0,25l Toma – Fruchtsaft nach der Angebot</i>	<i>32,-</i>
<i>0,25l ROCKSTAR</i>	<i>39,-</i>

Zusatzverkauf

<i>100g Chips</i>	<i>30,-</i>
<i>100g Salzstangen</i>	<i>20,-</i>
<i>75g Nüsse, Erdnüsse</i>	<i>25,-</i>
<i>1 Stck. Kaugummi Dragees</i>	<i>21,-</i>
<i>1 Stck. Schokolade</i>	<i>40,-</i>
<i>1 Stck. Kekse</i>	<i>14,-</i>

Liste der Allergene

- 1. Glutenthaltiges Getreide*
 - 2. Krustentiere und Krustentiere-Produkte*
 - 3. Eier und Eiprodukte*
 - 4. Fische und Fischprodukte*
 - 5. Erdnüsse und Erdnüsseprodukte*
 - 6. Sojabohnen – Soja*
 - 7. Milch und Milchprodukte*
 - 8. Nüsse und Nüsseprodukte*
 - 9. Sellerie und Sellerieprodukte*
 - 10. Senf und Senfprodukte*
 - 11. Sesam und Sesamprodukte*
 - 12. Schwefeldioxid und Sulfite*
 - 13. Bluebonnets, Lupine*
 - 14. Weichtiere und Weichtierprodukte*
-