

Milí hosté,

vítejte v hotelu RON, hrázděné budově postavené kolem roku 1780 za vlády císaře Josefa II.

Objekt je chráněnou kulturní památkou a je nejstarší budovou v Mikulášovicích v dochované podobě, která již původně byla postavena za účelem poskytování pohostinských služeb.

V roce 1993 byla dokončena dvouletá celková rekonstrukce objektu na hotel, při které byly za přísných pravidel zachovány historicky cenné prostory a prvky, a to především dřevěné trámové stropy v restauraci, salónku a hotelových pokojích, klenbové stropy v pivnici, vinárně a dalších sklepních prostorách a původní kamenná podlaha v hlavní chodbě. Interiér hotelu tak dýchá příjemnou atmosférou dávných časů.

Abychom mohli trvale zlepšovat naše služby pro vás, budeme rádi, pokud se s námi podělíte o své podněty, názory i kritické připomínky zápisem do hotelové knihy, která je k dispozici u obsluhy.

Děkujeme za návštěvu a přejeme Vám

PŘÍJEMNÝ POBYT
a
DOBROU CHUŤ !!!



Otvírací doba / Öffnungszeiten:

Ne - Čt / So - Do 10.30 - 22.00
Pá - So / Fr - Sa 10.30 - 23.00

Soukromé a firemní akce

mimo otvírací dobu po dohodě.
K využití Vám nabízíme oddělené prostory salónku, vinárny nebo pivnice.

Privat- und Firmenveranstaltungen

außerhalb der Öffnungszeiten auf Absprache.
Dafür bieten wir Ihnen separate Räume des Salons, Wein- oder Bierstube an.

Hotel RON***

č.p. 5, CZ-40779 Mikulášovice

Tel./Fax: +420 412 394154
E-Mail: info@hotelron.cz
Web: www.hotelron.cz

Hotel RON



L.P. 1780

Liebe Gäste,

schön willkommen im Hotel RON, in einem Umgebendehaus, welches um 1780 zur Regierungszeit des Kaisers Josef II. erbaut wurde.

Unser Gebäude ist das Schutzkulturdenkmal und ist das älteste Haus in der überlieferten Gestalt in Mikulasovice, welches auch schon ursprünglich als Wirtshaus zum Zwecke eines Gastbetriebs erbaut wurde.

Im Jahre 1993 wurde zweijährige Gesamtrekonstruktion des Objekts auf Hotel geendet, bei welcher unter Einhaltung strenger Regeln historisch wertvolle Räumlichkeiten und Elemente bewahrt wurden, und zwar vor allem die Balkendecken im Restaurant, Salon und in Hotelzimmern, Gewölbedecken in Bier- und Weinstube und anderen Kellerräumen, sowie auch der ursprüngliche Steinboden im Hausflur. So strahlt das Hotelinterieur eine Atmosphäre der vergangenen Zeiten aus.

Damit wir unsere Leistungen für Sie ständig verbessern können, würde es uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihre Anregungen, Ansichten, sowie auch Ihre Kritik durch Ihren Eintrag ins Gästebuch (verfügbar bei Kellnerin) mitteilen.

Wir danken für Ihren Besuch und wünschen Ihnen

ANGENEHMEN AUFENTHALT
und
GUTEN APPETIT !!!

Polévky - Suppen

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 10. | | Česnečka se sýrem, šunkou a krutony
Knoblauchsuppe mit Käse, Schinken und Croutons | 29,- Kč |
| 11. | | Polévka dle denní nabídky
Unsere Tagessuppe | 25,- Kč |

Teplé předkrmy - Warme Vorspeisen

- | | | | |
|-----|------------|---|---------|
| 20. | 120 g
P | Chřest zapečený se slaninou
Spargel mit durchwachsenem Speck überbacken | 65,- Kč |
| 21. | 200 g
P | Gratinované žampiony (se šunkou, ementálem a zakys. smetanou)
Gratinierte Champignons (mit Schinken, Emmentaler und Sauersahne) | 59,- Kč |
| 22. | 200 g
P | "Čertovka" (topinka s pikantní masovou směsí, sypaná sýrem)
"Teufelchen" (Röstbrot mit pikantem Fleischallerlei, mit Edamer bestreut) | 75,- Kč |

Vegetariánské pokrmy - Vegetarische Gerichte

- | | | | |
|-----|------------|---|---------|
| 30. | 150 g
P | Omeleta se žampiony sypaná sýrem
Omelett mit Champignons, mit Käse bestreut | 59,- Kč |
| 31. | 200 g * | Smažený květák
Paniertes Blumenkohl | 55,- Kč |
| 32. | 150 g * | Smažený eidam
Paniertes Edamer | 69,- Kč |
| 33. | 100 g | Smažený hermelín
Paniertes Camembert | 72,- Kč |
| 34. | 350 g
P | Domácí kynuté knedlíky s jahodami (s cukrem a skořicí)
Hausgemachte Hefeklöße mit Erdbeeren (mit Zucker und Zimt) | 75,- Kč |
| 35. | 200 g | Brokolice na másle se sýrovou omáčkou
Brokkoli auf Butter mit Käsesauce | 79,- Kč |

Těstoviny - Nudeln

40. 350 g * "Dědečkovy těstoviny" 89,- Kč
P (fusilli zapečené s brokolicí, smetanovo-žampionovou omáčkou a sýrem)
"Opas Nudeln"
(Fusilli mit Brokkoli, Champignon-Rahmsauce und Käse überbacken)
41. 350 g Špagety Pomodoro (s omáčkou z rajčat, bazalkou a parmezánem) 89,- Kč
P Spaghetti Pomodoro (mit Tomatensauce, Basilie und Parmesankäse)
42. 350 g * Špecle s kuřecím masem (se žampiony, nivou a smetanou) 119,- Kč
P Spätzle mit Hähnchenfleisch (mit Champ., Blauschimmelkäse, Sahne)

Rybí pokrmy - Fischgerichte

50. 200 g Pstruh po mlynářsku 109,- Kč
Forelle nach Müller Art (± 10 g ... ± 5,- Kč)
51. 200 g Pstruh na bylinkovém másle 119,- Kč
Forelle auf Kräuterbutter (± 10 g ... ± 5,- Kč)
52. 200 g Losos na bylinkovém másle 189,- Kč
Lachs auf Zitronen- / Kräuterbutter
53. 200 g Smažený pangasius 89,- Kč
Paniertes Pangasius

Kuřecí maso - Hähnchenfleisch

60. 150 g * Smažený řízek 85,- Kč
Paniertes Schnitzel
61. 150 g * Pikantní nudličky na kari (se zakysanou smetanou) 109,- Kč
Pikante Hähnchennudeln auf Curry (mit Sauersahne)
62. 150 g * Prsa na žampionech 119,- Kč
Hähnchenbrust mit Champignons

Kuřecí maso - Hähnchenfleisch

63.	150 g	Cordon Bleu <i>(smažená kapsa plněná šunkou a ementálem)</i> Cordon Bleu <i>(panierte Tasche mit Schinken und Emmentaler gefüllt)</i>	129,- Kč
64.	150 g	Medailonky se sýrovou omáčkou Medaillons mit Käsesauce	129,- Kč
65.	150 g	Námořnický steak <i>(se šunkou, hermelínem a smetanou)</i> Steak nach Mariner Art <i>(mit Schinken, Camembert und Sahne)</i>	139,- Kč
66.	150 g *	Kuřecí nudličky s nivou <i>(se šunkou, žampiony a smetanou)</i> H.-Nudeln mit Blauschimmelkäse <i>(mit Schinken, Champignons und Sahne)</i>	139,- Kč

Vepřové maso - Schweinefleisch

70.	200 g *	Smažený řízek Paniertes Schnitzel	95,- Kč
71.	150 g	Žebrácká kapsa <i>(plněná eidamem, cibulí, česnekem a hořčicí)</i> Bettlertasche <i>(mit Edamer, Zwiebel, Knoblauch und Senf gefüllt)</i>	119,- Kč
72.	150 g *	Ďábelská řezanka <i>(se žampiony, paprikou, pórkem a chilli)</i> Teufelsgeschnetzeltes <i>(mit Champignons, Paprika, Porree und Chili)</i>	119,- Kč
73.	150 g	Medailonky dle šéfkuchaře <i>(panenka zapeč. s rajčaty, cibulí a sýrem)</i> Medaillons nach Chefkoch Art <i>(mit Tomaten, Zwiebel und Käse überb.)</i>	139,- Kč
74.	150 g	Medailonky na zeleném pepři <i>(panenka, s cibulí, a smetanou)</i> Medaillons auf grünem Pfeffer <i>(Schweinslende, mit Zwiebel und Sahne)</i>	139,- Kč
75.	150 g	Pašerák <i>(plněný šunkou, žampiony a vejci, smažený, sypaný strouh. sýrem)</i> Pascher <i>(mit Schinken, Champignons u. Eiern gefüllt, paniert, gerieb.Käse)</i>	149,- Kč
76.	200 g	Játra po anglicku <i>(s anglickou slaninou a cibulí)</i> Leber nach englischer Art <i>(mit durchwachsenem Speck und Zwiebel)</i>	85,- Kč

Hovězí maso - Rindfleisch

80.	200 g	Rumpsteak s bylinkovým máslem Rumpsteak mit Kräuterbutter	175,- Kč
81.	200 g	Vídeňský rumpsteak (se smaženou cibulí) Wiener Rumpsteak (mit gebratener Zwiebel)	179,- Kč
82.	200 g	Rumpsteak na zeleném pepři (omáčka s dijón. hořčicí a koňakem) Rumpsteak auf grünem Pfeffer (Sauce mit Dijon-Senf und Cognac)	189,- Kč

Zvolte si stupeň propečení Vašeho steaku :

krvavý (rare) - středně propečený (medium) - dobře propečený (well done)

Wählen Sie eine Durchbratenstufe für Ihr Steak :

blutig - halb durchgebraten - gut durchgebraten

Hotová jídla - Fertiggerichte

90.	350 g P	Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, zelí Kartoffelklöße mit Selchfleisch gefüllt, Sauerkraut	79,- Kč
91.	120 g	Vepřová pečeně, houskový knedlík, zelí Schweinebraten, Semmelknödel, Sauerkraut	89,- Kč
92.	120 g	Domácí guláš, houskový knedlík Hausgemachtes Gulasch, Semmelknödel	89,- Kč
93.	1/4 ks	Pečená kachna, bramborový knedlík, červené zelí Entenbraten, Kartoffelknödel, Rotkraut	129,- Kč

Speciality naší kuchyně - Spezialitäten unserer Küche

100.	200 g P	Cmunda po kaplicku <i>(bramborák plněný dom. uzeným a kys. zelím)</i> Kartoffelpuffer mit hausgem. Selchfleisch und Sauerkraut gefüllt	115,- Kč
101.	300 g * P	Sedlácké brambory <i>(americké, zapečené s angl. slaninou, cibulí, česnekem, smetanou a nivou)</i> Bauernkartoffeln <i>(amerik., mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Sahne u. Blauschimmelkäse überb.)</i>	125,- Kč
102.	300 g P	Bramborák plněný ďábelskou směsí Kartoffelpuffer mit Teufelsallerlei gefüllt	139,- Kč

Přílohy - Beilagen

120.	200 g	Brambory vařené / Gekochte Kartoffeln	22,- Kč
121.	200 g	Brambory opečené / Bratkartoffeln	25,- Kč
122.	200 g	Brambory štouchané s petrželí / Stampfkartoffeln mit Petersilie	25,- Kč
123.	200 g	Bramborová kaše / Kartoffelpüree	25,- Kč
124.	200 g	Brambory americké / Amerikanische Kartoffeln	25,- Kč
125.	200 g	Hranolky / Pommes Frites	25,- Kč
126.	200 g	Krokety / Kroketten	35,- Kč
127.	200 g	Bramboráčky domácí - 4 ks / Kartoffelpuffer, hausgem. - 4 St.	35,- Kč
128.	200 g	Houskový knedlík / Semmelknödel	22,- Kč
129.	200 g	Rýže dušená / Reis gedünstet	22,- Kč
130.	200 g	Teplá císařská zelenina / Warmes Kaisergemüse	35,- Kč
131.	200 g	Zeleninová obloha / Gemüse garnitur	22,- Kč
132.	1 ks	Pečivo / Topinka / Toast / Gebäck / gerösteter Toast	9,- Kč

Omáčky a dresinky - Saucen und Dressings

140.	<i>1 dcl</i>	Kečupový dresink	/ Ketchupdressing	15,- Kč
141.	<i>1 dcl</i>	Tatarská omáčka "Spak"	/ Tatarensauce	19,- Kč
142.	<i>1 dcl</i>	Smetanová omáčka	/ Rahmsauce	25,- Kč

Saláty - Salate

150.	<i>250 g</i> <i>P</i>	Zelný salát s jogurtovou zálivkou		32,- Kč
		Krautsalat mit Joghurtbegießung		
151.	<i>200 g</i> <i>P</i>	Rajčatový salát s cibulí		35,- Kč
		Tomatensalat mit Zwiebel		
152.	<i>200 g</i> <i>P</i>	Okurkový salát se zakysanou smetanou		35,- Kč
		Gurkensalat mit Sauersahne		
153.	<i>350 g</i> <i>P</i>	Šopský salát s balkánským sýrem		59,- Kč
		Schopsalat mit Balkankäse		
154.	<i>350 g</i> <i>P</i>	Kuřecí salát s ananasem	<i>(s rajčaty, pórkem a jogurtovým dresinkem)</i>	79,- Kč
		Hähnchensalat mit Ananas	<i>(mit Tomaten, Porree und Joghurtdressing)</i>	
155.	<i>450 g</i> <i>P</i>	Řecký salát s vejcem a olivami		85,- Kč
		Griechischer Salat mit Ei und Oliven		

Zmrzlinové poháry a moučníky - Eisbecher und Nachtische

160.	Volské oko Setzei	<i>(vanilková zmrzlina, broskev, šlehačka)</i> <i>(Vanilleeis, Pfirsich, Schlagsahne)</i>	49,- Kč
161.	Vaječný sen Eiertraum	<i>(vanilková zmrzlina, vaječný likér, šlehačka)</i> <i>(Vanilleeis, Eierlikör, Schlagsahne)</i>	49,- Kč
162.	Jahodový pohár Erdbeerbecher	<i>(jahodová a vanilková zmrzlina, jahody, šlehačka)</i> <i>(Erdbeer- u. Vanilleeis, Erdbeeren, Schlagsahne)</i>	52,- Kč
163.	Horké maliny Heiße Himbeeren	<i>(s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou)</i> <i>(mit Vanilleeis und Schlagsahne)</i>	59,- Kč
164.	Palačinka s marmeládou a šlehačkou Pfannkuchen mit Marmelade und Schlagsahne		39,- Kč
165.	Palačinka se zmrzlinou a ovocem Pfannkuchen mit Eis und Frucht		65,- Kč
166.	Jablečný závin domácí Apfelstrudel, hausgemacht		25,- Kč

• Gramáže udávají hmotnost masa v syrovém stavu, resp. přílohy po její kuchařské úpravě, gramáže doplněné **P** udávají hmotnost celého pokrmu.

• Pokrmy označené * lze objednat rovněž jako **poloviční** porce (účtujeme **70%** z uvedené ceny).

• Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Gewicht des Fleisches im Rohzustand, resp. der Beilage nach ihrer Kochzubereitung, mit **P** ergänzt auf das Gesamtgewicht der Speise.

• Speisen mit * markiert kann man auch in **halben** Portionen bestellen (werden mit **70%** berechnet).

Platnost od: / Gültig ab: Červen / Juni 2016