

PIVNICE
ZVON



JÍDELNÍ LÍSTEK

Speisekarte / Menu



www.pivnice-zvon.cz

PIVNICE ZVON

Pivnice Zvon Vám předkládá to nejlepší z jižních Čech. Hovězí, telecí a jehněčí maso z naší vlastní biofarmy Mysletín u Ledenic, uzeniny z malovýroby řezníka Číhala z Lišova, čerstvé ryby z rybníku Šafránek u Budějovic, domácí chléb a pečivo, jihočeské ovoce, zeleninu, mléko, sýry a další potraviny z regionu.

Naším cílem je představit Vám autentickou lokální kuchyni, připravovanou bez přísad, pouze z kvalitních surovin.

Jedinečný kulinářský zážitek podtrhují dobře ošetřená piva ze sortimentu Pilsaňského Prazdroje a pečlivě vybraná vína především od českých a rakouských vinařů.

Das Restaurant Zvon serviert Ihnen das Beste aus Südböhmen. Rind-, Kalb- und Lammfleisch von unserem eigenen Biohof in Mysletín bei Ledenice, Räucherwaren aus der Kleinproduktion Metzger Číhal aus Lišov, frische Fische aus dem Teich Šafránek bei Budweis, hausgemachtes Brot und Gebäck, südböhmisches Obst, Gemüse, Milch, Käse und viele andere Köstlichkeiten aus unserer Region.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine authentische regionale Küche vorzustellen, die ohne Zusatzstoffe und nur aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zubereitet wird.

Zu unserer exquisiten Kulinarik empfehlen wir Ihnen unsere herausragende Biersorte Pilsner Urquell. Aus unserem Weinkeller kredenzen wir erlesene Spitzenweine von tschechischen und österreichischen Winzern.

The Zvon Restaurant offers you the best from South Bohemia. Beef, veal and lamb is supplied from our private organic farm in Mysletín near Ledenice, meat products are smoked by a local small-scale butcher - Číhal in Lišov, and fresh fish comes from the Šafránek pond located in the vicinity of České Budějovice. Our cuisine consists mainly of local products including homemade bread and bakery products, South Bohemian fruits and vegetables, milk, cheese and other food from the region.

We strive to present you authentic local cuisine without food additives which are prepared using only the highest quality ingredients.

The unique culinary experience is complimented by a variety of well-conditioned beers supplied by the Pilsner Urquell Brewery and carefully selected wines, mainly provided by Czech and Austrian wine growers.



Vlastní maso
z biochovu Mysletín



Tankový Pilsner Urquell,
světlý ležák 12°



K PIVU

Biersnacks / Beer snacks

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Šmitec s chlebem
Brot mit Käseaufstrich
Slice of bread with spicy cheese | 106 |
| Domácí klobása z vlastního hovězího masa opečená na grilu s čerstvým křenem, hořčicí a kmínovým chlebem
Hausgemachte Bratwurst vom Rind aus eigener Bio-Zucht mit frischem Kren, Senf und Kümmelbrot
Home-made grilled beef sausage served with fresh horseradish and cumin bread | 144 |
| Carpaccio z mysletínského hovězí roštěné na rukolovém salátku s kapary a strouhaným parmazánem s bylinkovým olejem a opečenými toasty
Carpaccio vom Rostbraten aus unserer eigenen Zucht in Mysletín mit Salat aus frischem Rucola, geriebenem Parmesan, Kapern, Kräuteröl und geröstetem Toastbrot
Mysletín's farm beef carpaccio, arugula salad with capers and grated Parmesan cheese, herb oil and toasted bread | 268 |
| Jemná paštika z blatenské kachničky s pečenými mandlemi a marmeládou z brusinek se slaným máslem a domácím škvarkovým dalamánkem
Zarte Pastete von der Blatná-Ente mit gerösteten Mandeln und Preiselbeermarmelade, dazu gesalzene Butter und hausgemachte Brötchen mit Grammelnschmalz
Delicate pâté of Blatná duck with roasted almonds and cranberry jam with salted butter and homemade pork greaves bun | 164 |
| Sklenice jihočeských nakládaných sýrů - blaťácké zlato, balkánský sýr a camembert s cibulkami, červenou paprikou a bylinkami s čerstvým domácím škvarkovým dalamánkem
Eingelegte südböhmische Käsevariation „Blafácké zlato“, Balkankäse und Camembert, mit Kräutern, Zwiebeln, rote Paprika und hausgemachten frischen Brötchen mit Grammelnschmalz
Pickled South Bohemian "Blafácké zlato" cheese, Balkan cheese and camembert with onions, red peppers and herbs with fresh homemade pork greaves bun | 154 |
| Řeznické prkénko našich domácích specialit - pečená krkovice, uzená šunka a klobása z mysletínského hovězího masa, křen, hořčice, chléb
Hausgemachte Metzgereispezialitäten serviert auf einem Brettchen — gebratenes Nackenstück, geräucherter Schinken und Bratwurst, Meerrettich, Senf und Brot
Homemade Charcuterie specialities served on a wooden board — roast pork neck, smoked ham and spicy sausage, horseradish, mustard, served with bread | 238 |
| Pečená kuřecí peroutka s domácí česnekovou a fat cat omáčkou
Gebratene Hühnerflügel mit hausgemachter „fat cat“ und Knoblauchsauce
Roasted chicken wings served with home-made garlic and fat cat sauce | 238 |
| Tatarák z mysletínského hovězí roštěné a květové špičky se smaženými nebo na sucho pečenými topinkami a česnekem
Rindsteak-Tartar mit trocken gerösteten Brotschnitten, oder auf Öl gerösteten Brotschnitten mit Knoblauch
Steak tartare made of the best beef sirloin served with dry-fried slices of bread or fried slices of bread with garlic spread | 299 |





POLÉVKY

Suppen / Soups

Hovězí vývar s masem, domácími nudlemi a čerstvě pokrájenou zeleninou
Kraftbrühe mit Fleisch, hausgemachten Nudeln und frischem Gemüse
Beef bouillon with meat, homemade noodles and fresh vegetables

82

Tradiční jihočeská česnečka se sýrem
Knoblauchsuppe mit Käse
Garlic soup with cheese

82

Domácí gulášovka
Traditionelle hausgemachte Gulaschsuppe
Traditional homemade goulash soup

82



NAŠE TĚSTOVINY A GNOCCHI

Unsere Teigwaren und Gnocchi / Our Pasta and Gnocchi

Spaghetti aglio olio e peperoncino se strouhaným parmazánem
Spaghetti aglio olio e peperoncino mit geriebenem Parmesan
Spaghetti aglio olio e peperoncino with grated parmesan



258

Spaghetti Bolognese z mysletínského telecího se strouhaným parmazánem
Spaghetti Bolognese mit Kalbfleisch aus unserer eigenen Zucht und geriebenem Parmesan
Spaghetti Bolognese with Mysletín's farm beef served with grated parmesan

279

Bramborové gnocchi s restovanou domácí šunkou, červenou cibulí, rukolou a bazalkovým pestem se strouhaným parmazánem
Kartoffel-Gnocchi mit gebratenem hausgemachtem Schinken, roten Zwiebeln, Rucola, Basilikum-Pesto und geriebenem Parmesan
Potato gnocchi with roasted home-made ham, red onions, arugula, basil pesto, served with grated Parmesan

258



SALÁTY

Salate / Salads

Caesar salát s plátky parmazánu, zastřeným vejcem a rozpečenými toasty s domácí bazalkovou tapenádou

Caesar Salat mit Parmesankäsescheiben, pochiertem Ei und Toast mit hausgemachter Basilikum-Tapenade

Caesar salad with parmesan cheese slices, poached egg and toast with homemade basil tapenade



238

Čerstvé listové saláty s vařenou červenou řepou marinovanou v lesním medu s grilovaným jihočeským hermelínem, brusinkami a domácí rozpečenou bagetou
Frische Blattsalate mit gekochter in Waldhonig mariniertes roter Rübe, mit gegrilltem südböhmischem Hermelin, Preiselbeeren und aufgebackenem hausgemachtem Baguette
Fresh salad leaves with cooked beetroot marinated in forest honey, served with grilled South Bohemian Camembert-type cheese, cranberries and homemade toasted baguette



258

Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem, plátky parmazánu a rozpečenými toasty s domácí bazalkovou tapenádou

Caesar-Salat mit gegrillter Hühnerbrust und Parmesan Spänen, dazu Toast mit hausgemachter Basilikum — Tapenade

Caesar salad with grilled chicken breast, sliced parmesan cheese and toast with homemade basil tapenade

288



ČERSTVÉ RYBY

Frische Fische / Fresh Fish

Smažený jihočeský kapr s domácím bramborovým salátem
Panierter Südböhmischer Karpfen mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Fried South Bohemian carp served with homemade potato salad

258

Filátka z čerstvého pstruha grilované na citrónovém pepři s hráškovým pyré a plátky restovaných mandlí

Gegrilltes frisches Forellenfilet mariniert mit Zitronenpeffer, gerösteten Mandeln und Erbsenpüree
Fresh trout fillet grilled in lemon pepper with pea purée and sliced roasted almonds





338



DRŮBEŽ Z VYBRANÝCH CHOVŮ

Geflügel von ausgesuchten Zuchtbetrieben / Poultry from a carefully selected breed

Filírovaný steak z krůtího prsa s domácími bramborovými noky a listovým špenátem
Putenbrustfiletsteak mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Blattspinat
Thinly sliced turkey breast steak with homemade potato gnocchi and spinach leaves  286

Pomalu pečené kachní stehno na čerstvé majoránce s domácími žemlovými a bramborovými knedlíky a červeným zelím
Langsam gebratene Entenkeule mit frischem Majoran, hausgemachten Semmel- und Kartoffelknödeln, dazu Rotkraut
Slow roasted duck leg with fresh marjoram, red cabbage and homemade bread and potato dumplings  328

Kuřecí prsní kousky smažené v corn flakes na čerstvém ledovém salátu se sladkokyselým dresinkem a čerstvým domácím pečivem
Gebratene Hühnerbruststücke im Cornflakesmantel mit frischem Eisbergsalat, Süßsauerdressing und frischem, hausgemachtem Gebäck
Fried chicken nuggets in cornflakes served with fresh iceberg lettuce, sweet and sour dressing and fresh home-made bread 268

Kuřecí prso připravené sous vide s čerstvou grilovanou zeleninou prohozenou v domácím pestu z čerstvé bazalky
Hühnerbrust „Sous-vide“ mit frischem Grillgemüse und hausgemachtem Pesto aus frischem Basilikum
Sous vide chicken breast served with grilled vegetables and home-made fresh basil pesto 268



VEPŘOVÉ Z VYBRANÝCH JIHOČESKÝCH CHOVŮ

Schweinefleisch aus ausgewählter südböhmischer Zucht / Pork from selected South Bohemian Farms


Vepřová plec konfitovaná v česnekovém sádle s hlávkovým zelím provoněným restovaným uzeným bokem od Číhala z Lišova a domácími bramborovými knedlíky
Schweineschulter konfiert in Knoblauchsalmal mit Weißkohl, gerösteter Räucher-Schweinehüfte aus Lišov und hausgemachten Kartoffelknödeln
Confit shoulder of pork in garlic butter accompanied by white cabbage with pan-fried locally produced smoked belly of pork served with homemade potato dumplings 268

Vepřový řízek z kotlety smažený v pánvi podávaný s bramborovým salátem
Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Kartoffelsalat
Pan-fried pork schnitzel with potato salad 286




HOVĚZÍ A TELECÍ Z MYSLETÍNA


Rindfleisch und Kalbfleisch aus unserer Zucht „Mysletín“ / Beef and Veal from our organic Farm Mysletín


Svíčková na smetaně z tabulové špičky s domácími houskovými knedlíky, brusinkami a šlehačkou
Lendenbraten vom Tafelspitz auf Sahne mit hausgemachten Semmelknödeln, Preiselbeeren und Schlagsahne
Sirloin of beef served with cream sauce and homemade bread dumplings, cranberries and whipped cream  286

Grilované hovězí mysletínské žebro v pikantní krustě s čerstvě nakrouhaným zelným salátem a domácím škvarkovým dalamánkem
Gegrillte Rinderrippe in pikanter Kruste mit Krautsalat und hausgemachten Brötchen mit Gammelschmalz
Mysletín's farm grilled beef rib in spicy crust with freshly shredded cabbage salad and homemade pork greaves bun 286

Hovězí guláš z klišky s čerstvou cibulkou a domácími žemlovými knedlíky
Rindergulasch aus der Haxe mit frischer Zwiebel und hausgemachten Semmelknödeln
Beef goulash with fresh onion rings and homemade bread dumplings  268

Originál Stroganoff z pravé mysletínské hovězí svíčkové s pečenou jasmínovou rýží
Lendenbraten — Stroganoff mit gebratenem Jasminreis
Beef Stroganoff made from mysletín farm raised sirloin served with baked jasmine rice 386

Zprudka restované plátky mysletínské hovězí svíčkové s omáčkou z hřibů a smetany s pečenou jasmínovou rýží
Kurzgebratene Rinderfiletscheiben mit einer Sauce aus frischen Steinpilzen und Rahm, mit gebratenem Jasminreis
Flash — fried fillets from sirloin of Mysletín beef, accompanied by creamy sauce from fresh boletus mushrooms and oven — cooked jasmine rice  386

Vídeňský telecí řízek smažený v pánvi s petrželkovými bramborami a brusinkami
Wiener Schnitzel „Das Original vom Kalb“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Traditional „Wiener schnitzel“ of veal with parsley potatoes and cranberries  386





STEAKY Z FARMY MYSLETÍN

Steaks vom Biohof Mysletín / Steaks from organic farm Mysletín

Sirloin steak na špekových fazolkách s hranolky

Sirloin Steak auf Speck-Bohnen mit Pommes frites

Sirloin steak served with green beans and bacon, accompanied by potato fries



668

Rumpsteak 300 g připravený sous vide se smaženými hranolky, grilovaným rajčetem a slaninou

300 g Sous-vide-Rumpsteak mit gegrillter Tomate, Speck und Pommes frites

300 g sous vide rump steak with grilled tomato, bacon and chips

398

Rib eye steak 300 g naložený v pivní marinádě s bramborami ve slupce, restovanou cibulkou a demi glacé omáčkou

300 g Rib-Eye-Steak mit Biermarinade und Pellkartoffeln, dazu geröstete Zwiebeln in Demi Glace Soße

300 g rib eye steak marinated in beer marinade with skin on roasted potatoes, with roasted onions and demi glace sauce



398

Vídeňská roštěná z mysletínského hovězího s dozlatova osmaženou cibulkou, silnou demi glacé a v pánvi opečenými bramborami

Wiener Zwiebelrostbraten vom Rind mit kräftiger Demi Glace Soße und Pfannen Bratkartoffeln

Mysletín's farm beef sirloin steak with crispy fried onions, demi glace sauce and in pan fried potatoes

378

Filírovaný flank steak připravený sous vide pečený na medium s domácí omáčkou ze zeleného pepře a na pánvi prohozenými pečenými bramborami s červenou cibulkou
Flankensteakfilet „Sous-vide“ medium, hausgemachte Grünpfeffersauce, gebratene Kartoffel mit roter Zwiebel

Sous vide flank steak fillet baked to medium, served with home-made green peppercorn sauce and roasted potatoes with red onions

378



DRUHY STEAKŮ

Steaks / Types of steaks

1

Sirloin steak — steak ze střední části hovězí svičkové, je libový a jemný, nedoporučuje se podávat well done — propečený

Sirloin Steak — Steak aus dem mittleren Teil der Rinderlende, ist mager und fein, es wird nicht empfohlen, dieses Steak durch/well done zu servieren.

Sirloin steak — is a very tender and lean steak cut from the middle part of sirloin. Best served rare or medium rare.

2

Rib eye — entrecote, je steak z vysokého roštěnce prorostlý tukem a proto bývá označován za nejšťavnatější

Rib Eye — Entrecote, ist das Steak aus der Hochrippe, vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wird als „das Saftigste“ bezeichnet.

Rib eye steak — entrecôte, is a steak from the rib primal. Its marbling of fat makes it one of the juiciest cuts, recommended for slow oven roasting and grilling.

3

Rumpsteak — steak z nízkého roštěnce, je libový, masitý a pevný ale ne tak jemný a křehký, jako sirloin steak

Rumpsteak — Steak aus der Niederrippe, ist mager, fleischig und fest, jedoch nicht so fein und zart wie Sirloin Steak

Rump steak — is a steak from a strip steak, renowned for its lean, meaty and firm cut. However it's not as tender and fine as a sirloin steak.

4

Ball tip — hovězí špička ořechu, je velmi libová část hovězí kýty a dostatečně vyzrálá je vhodná k úpravám na grilu

Ball Tip — Rindernuss Spitze, ein sehr feiner Teil aus der Rinderkeule, und wenn sie ausreichend reif ist, kann sie auch auf dem Grill zubereitet werden

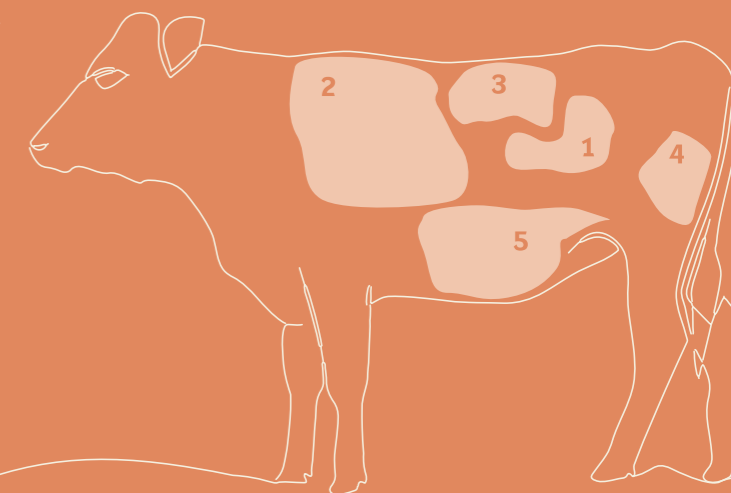
Ball tip — is cut from the top of the hip bone. It's very lean and tastes very well when tenderized in a marinated and then grilled.

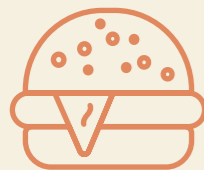
5

Flanksteak — široký kus plochého svaly zespodní části pupku, maso se griluje vcelku a má výraznou chuť

Flank Steak — ein breiter Teil des flachen Muskels aus dem Unterteil des Bauches, das Fleisch wird im Stück gegrillt und ist geschmacksintensiv

Flank steak — is a relatively long and flat cut from the abdominal muscles with a strong beefy flavour. Flank steak is one of those cuts of meat custom-built for the grill.





BURGERY

Burger / Burgers

Hovězí burger z plecového štitku připravený na medium se smaženými hranolky a domácí uzenou pepřovou majonézou.

Medium-Done Burger aus der Rinderschulter mit hausgemachter Rauchpfeffer-Mayonnaise und Pommes frites

Medium-done beef shoulder burger with chips and homemade smoked pepper mayonnaise

310



Hovězí cheeseburger připravený na medium s hranolky a omáčkou fat cat

Rinder Cheeseburger medium, Pommes frites und „fat cat“ sauce

Beef cheeseburger grilled to medium, served with French fries and fat cat sauce

310

Burger s trhaným mysletínským hovězím masem taženým v omáčce demi glace se smaženými hranolky a domácí tatarskou omáčkou

Pulled Beef Burger aus eigener Zucht in Demi Glace Soße mit Pommes frites und hausgemachter Sauce Tartar

Pulled beef burger from Mysletín farm beef in demi glace sauce served with French fries and homemade tartar sauce

310



NAŠE DOMÁCÍ DEZERTY

Unsere hausgemachten Nachspeisen / Our Home-made Cakes

Jablkový závin se šlehačkou

Apfelstrudel mit Schlagsahne

Apple strudel with whipped cream

102

Domácí vafle s čerstvým ovocem, malinovým sorbetem a slaným karamellem

Hausgemachte Waffeln mit frischem Obst, Himbeersorbet und Salzkaramell

Homemade waffles with fresh fruits, raspberry sorbet and salted caramel

118

Nugatový koláč s vanilkovou omáčkou a domácí zmrzlinou

Nougatkuchen mit Vanillesauce und hausgemachtem Eis

Chocolate cake with vanilla sauce and homemade ice cream

128

Palačinka s domácí vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

Palatschinken mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagsahne

Pancake with homemade vanilla ice-cream and whipped cream

138



Domácí povidlové taštičky s máslovou drobenkou

Hausgemachte Pflaumenmustascherln mit Zucker bestreut

Homemade Jam Pastry Sprinkled with Sugar

138

Kynuté lívance s borůvkovým žahourem a zakysanou smetanou

Liwanzen mit Blaubeeren und Sauerrahm

Traditional Bohemian pancakes with blueberry and sour cream

138





PIVO

Bier / Beer

ČEPOVANÉ PIVO

Pilsner Urquell, světlý ležák, tankové pivo	0,47l	73
Pilsner Urquell, světlý ležák, tankové pivo Šnyt	0,27l	61
Mlíko	0,27l	61
Velkopopovický Kozel Černý, výčepní pivo tmavé	0,5l	73
Velkopopovický Kozel Černý, výčepní pivo tmavé	0,3l	61
Birell Světlý, nealkoholické pivo	0,5l	73
Birell Světlý, nealkoholické pivo	0,3l	61
Radler	0,5l	73

OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJE Z NEALKOHOLICKÉHO PIVA

Birell Pomelo & Grep, čepované ochucené nealkoholické pivo	0,5l	73
Birell Pomelo & Grep, čepované ochucené nealkoholické pivo	0,3l	61

CIDER

Frisco	0,33l	65
--------	-------	----



NABÍDKA VÍN

Weinangebot / Wine list

BÍLÁ VÍNA / Weissweine / Whitewine

Veltlínské zelené — Buchmayer, víno rakouské suché	1,25 dcl	72
Pálava — Zaječí, Velkopavlovická podoblast, víno polosladké	1,25 dcl	72

ČERVENÁ VÍNA / Rotweine / Red Wine

Modrý Portugal — Buchmayer, víno rakouské, suché	1,25 dcl	72
Sangiovese — Terre Allegre, víno italské, suché	1,25 dcl	82

Vinný střík	2,00 dcl	58
-------------	----------	----

BÍLÁ VÍNA / Weissweine / Whitewine

Rulandské šedé — Rodinné vinařství Sedlák, Velké Bílovice, víno moravské, suché	460
Pálava — Vinařství Přítluky, obec Přítluky, víno pozdní sběr, polosladké	520
Grüner Veltliner Sonatino Zlatá medaile VVT — Vinařství Buchmayer, vinice Äussere Bergen, víno suché	520
Grüner Veltliner „Dream in green“ — Vinařství Faltl, Kremstal, víno suché	NEW 580
Riesling AWC Gold zlatá medaile — Vinařství Buchmayer, vinice Örteln, víno suché	580
Welschriesling „Goldberg“ — Vinařství Faltl, Kremstal, víno suché	NEW 580

ČERVENÁ VÍNA / Rotweine / Red Wine

Rulandské modré — Vinařství Zapletal, Velké Bílovice, výběr z hroznů, víno moravské suché	NEW 520
Merlot — Vinařství Zapletal, Velké Bílovice, výběr z hroznů, víno moravské suché	NEW 520
Sankt Laurent Zlatá medaile VVT — Vinařství Buchmayer, vinice Äussere Bergen, víno suché	520
Zweigeltrebe — Vinařství Buchmayer, vinice Steinriede, víno suché	520
Cabernet Sauvignon AWC Gold zlatá medaile — Vinařství Buchmayer, vinice Kreuzberg, víno suché	580
Malbec — Mendoza, Argentina, víno suché	NEW 620
Aglianico Primitivo — Vinařství Duca di Saragnano, Puglie, víno italské suché	NEW 620

K VÍNU / Zum Wein / Wine Snack

Pražené mandličky Geröstete Mandeln Salted roasted almonds	70g	98
Smažené domácí bramborové lupínky, s uzenou paprikou a BBQ omáčkou Gebratene hausgemachte Kartoffelchips mit geräuchertem Paprika und BBQ Soße Home-made fried potato crisps with smoked pepper and BBQ sauce	300g	150

Může stejné pivo chutnat jinak?

Čepování může ovlivnit charakter pěny, říz a teplotu piva.

NADVAKRÁT



Nejčastější způsob čepování, při němž se nejprve načepuje vysoká **pěna a pod ní** se na druhý zátah načepuje doplňující pivo.

ŠNYT



Druh čepování používaný při degustacích, kdy je naplněna pouze část sklenice. Má bohatou **pěnu a jemnější říz**.

MLÍKO



Do sklenice je načepována pouze pěna, pivo tak má nízký obsah **oxidu uhličitého, a je tak jemnější**. Kouzlo se projeví, je-li vypito **ihned po načepování**.

HLADINKA



Jde o rychlý způsob čepování, kdy je pivo načepováno na jeden zátah. Pivo zachovává **jedinečný říz a čerstvost**.

ČOCHTAN



Do sklenice je načepováno pouze pivo bez pěny. Pivo má vyšší říz, avšak kvůli absenci pěny **rychleji oxiduje**, a proto je nejlepší ho vypít rychle **po načepování**.



ČESKÉ PIVO

Chráněné zeměpisné označení České pivo garantuje, že pivo bylo uvařeno v Česku za použití českých pivovarských surovin při dodržení tradičních pivovarských postupů. Dodržování přísných kritérií této známky kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.



SLAD pocházející ze schválených odrůd ječmene



CHMEL žatecký poloraný červeňák, Sládek nebo Premiant



VODA pocházející pouze z místních zdrojů



PIVOVARSKÉ KVASINKY spodního kvašení



ŠUMIVÁ VÍNA

Bohemia sekt piccolo	0,20l	160	
Cornaro prosecco DOC Treviso	0,10l	85	
Montelliana Asolo prosecco Superiore DOCG extra brut	0,75l	580	
Montelliana Meliora prosecco rosé DOC brut Millesimato	0,75l	580	
Crémant Aimery Blanc Brut	0,75l	920	NEW
Champagne Jaillant & City Brut	0,75l	1 680	NEW



APERITIVY

Aperitif / Aperitif

Royal Oporto	0,05l	90	
Martini Dry, Rosso	0,05l	90	
Campari	0,05l	90	



LIHOVINY

Spirituosen / Spirits

Slivovice Jelínek (slivka, meruňka, hruška)	0,04l	90	
Baron Hildprandt slivovice, hruškovice	0,04l	110	NEW
Hruškovice Williams	0,04l	130	
Vodka Smirnoff	0,04l	90	
Vodka Belvedere	0,04l	180	NEW
Gin Beefeater	0,04l	120	
Tōsh Gin, Česko	0,04l	170	NEW
Bobby's Schiedam Dry Gin	0,04l	190	
Tequila stříbrná Olmeca Blanco	0,04l	120	NEW
Tequila zlatá Olmeca Reposado	0,04l	120	



LIKÉRY

Liköre / Liqueur

Peprmintový likér	0,04l	80	
Fernet Stock, Citrus	0,04l	80	
Berentzen (višeň, jablko)	0,04l	80	
Becherovka	0,04l	110	
Jägermeister	0,04l	110	
Baileys	0,04l	110	



RUMY

Rum / Rum

Rum Tuzemák	0,04l	80	
Havana Club	0,04l	130	
Captain Morgan	0,04l	110	
Božkov Republika	0,04l	120	NEW
Capitan Bucanero — Dominicana	0,04l	150	
Duppy Share Aged Rum	0,04l	180	NEW
Bacoo Rum 4Y	0,04l	180	NEW
Diplomatico Reserva Exclusiva — Venezuela	0,04l	210	
Zacapa — Guatemala	0,04l	210	



WHISKY

Johnnie Walker Red	0,04l	110	
Jameson	0,04l	110	
Tullamore Dew	0,04l	110	
Chivas Regal	0,04l	145	
Walker Black Label	0,04l	145	
Glenfiddich singel malt 15 Years	0,04l	145	
Jack Daniels	0,04l	145	
Jim Beam	0,04l	120	



COGNAC

Metaxa*****	0,04l	140
Martell V.S.O.P.	0,02l	120
Hennessy V.S.O.P.	0,02l	120



MÍCHANÉ NÁPOJE

Mischgetränke / Mixed drinks

Aperol Spritz		140
Cuba Libre		150
Mojito		160



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic

Čepovaná Kofola	0,5l	65
	0,3l	52
Royal Crown Cola — classic / no sugar	0,25l	65
Targa Florio — citron / pomeranč	0,25l	65
Targa Florio Tonica Originale	0,25l	65
Targa Florio Tonica Rosa	0,25l	65
Targa Florio Tonica Ginger	0,25l	65
Vinea bílá	0,25l	65
Rauch — pomeranč / multivitamin / jablko / jahoda / černý rybíz	0,2l	65
My tea ledový čaj — broskev / citron	0,33l	65
Rajec — sycená / nesycená	0,75l	92
	0,33l	62
Korunní jemně perlivá	0,33l	62
Džbán s vodou a citronem	1l	62
Red Bull	0,25l	80
Domácí limonáda	0,35l	62



ROYAL CROWN[®]
Cola



Vinea.

RAJEC.



KORUNNÍ



TEPLÉ NÁPOJE

Warme Getränke / Hot drinks

Horká čokoláda se šlehačkou	78
Grog z rumu	86
Horký punč	78
Svařené víno	86



ČAJ

Tee / Tea

Konvička čaje Messmer	78
Konvička čerstvé máty s medem	78
Konvička čerstvého zázvoru s medem	78



KÁVA

Kaffee / Coffee

Espresso	68
Lungo	68
Doppio	108
Flat White	108
Káva bez kofeinu	68
Turecká káva	68
Cappuccino	78
Latte	78
Vídeňská káva	78
Ledová káva	88

PIVNICE ZVON

ALERGENY

Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut)
Korýši a výrobky z nich
Vejce a výrobky z nich
Ryby a výrobky z nich
Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich
Sójové boby (Sója) a výrobky z nich
Mléko a výrobky z něj
Skořápkové plody — mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, makadamové ořechy, para ořechy, pekanové ořechy, pistácie a výrobky z něj
Celer a výrobky z něj
Hořčice a výrobky z ní
Sezamová semena a výrobky z nich
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších 10 mg, ml/l
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
Měkkýši a výrobky z nich

Obsah alergenů v našich pokrmech sdělí hostům
na vyžádání obsluhující personál.

BIOCHOV MYSLETÍN

BIOZUCHT MYSLETÍN

ORGANIC BREEDING IN MYSLETÍN



Na naší farmě v Mysletíně chováme stáda hovězího skotu plemene Masný Simental a tyrolského plemene horských ovcí. Zvířata se kromě nejchladnějšího období roku volně pohybují po loukách. Dostatek přirozené pastvy a pohybu na čerstvém vzduchu se odráží ve vysoké kvalitě hovězího, telecího i jehněčího masa, které pro Vás připravujeme podle originálních receptů vídeňské a české kuchyně.

Auf unserem Bauernhof in Mysletín züchten wir Simentaler-Rinder und eine Tiroler Rasse von Bergschafen. Die Tiere bewegen sich, ausgenommen der kältesten Jahreszeit, frei auf den Wiesen. Der Aufenthalt des Viehs an der frischen Luft und die Fülle des natürlichen Futters spiegeln sich in der hohen Qualität des Rinder-, Kalbs- und Lamm- fleisches wider, welches wir für Sie nach Originalrezepten der Wiener und Böhmischer Küche zubereiten.

In our farm in Mysletín, we breed herds of Simental cattle and the Tyrolean breed of mountain sheep. Except in the coldest times of the year, our animals run freely on the meadows. Living free-range, breathing fresh air and having a sufficient supply of natural feed is reflected in the high quality of beef, veal and lamb which we prepare for you according to the original recipes of the Viennese cuisine.

PIVNICE
ZVON

Nám. Přemysla Otakara II. 90/28
370 01 České Budějovice
Česká republika
Tel.: +420 381 601 630
E-mail: rezervace@zvon-cb.cz

Otevírací doba
pondělí-čtvrtek: 11.00-23.00
pátek-sobota: 11.00-24.00
neděle: 11.00-22.00



www.pivnice-zvon.cz