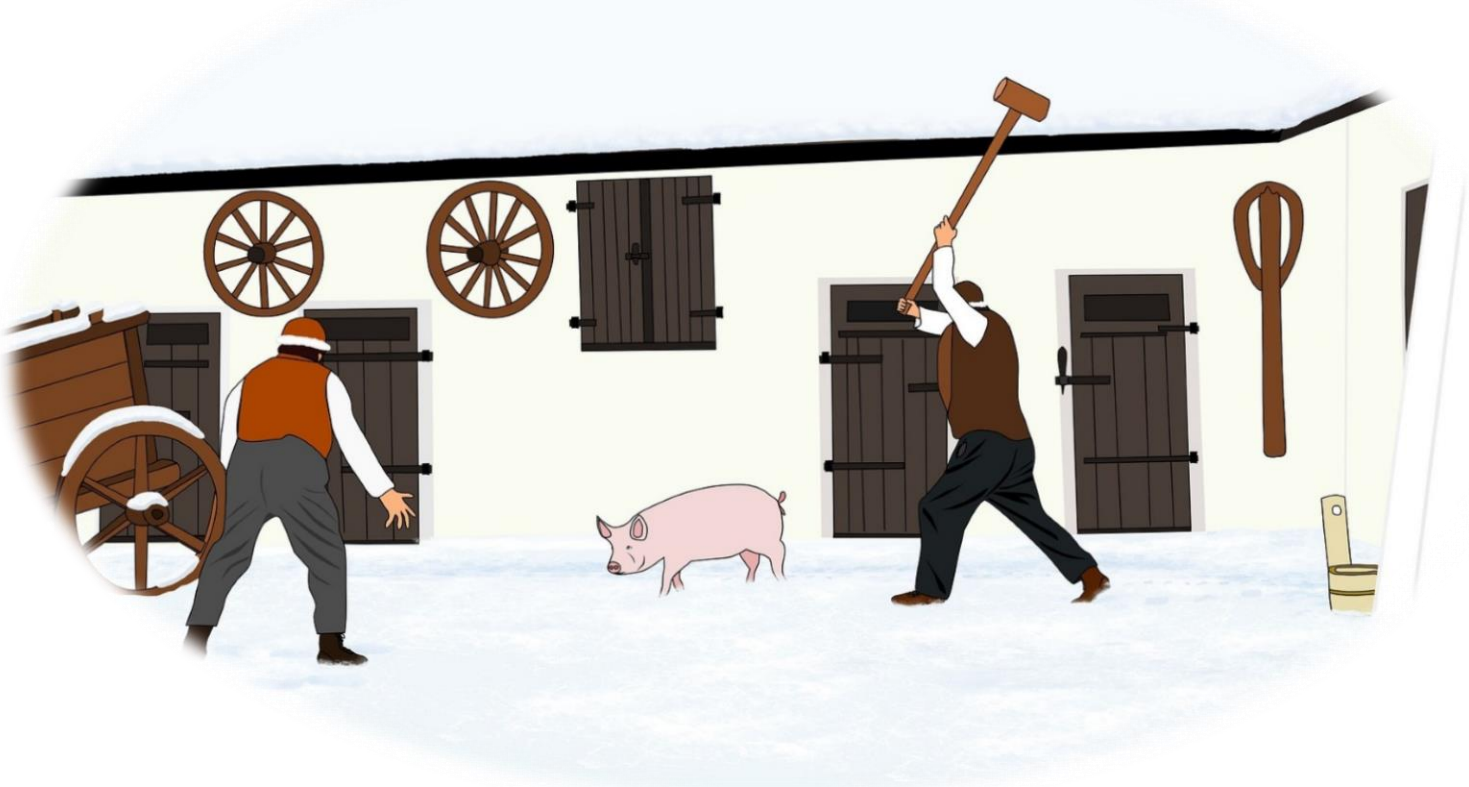
Zabijačkové speciality 28.11.26

Vůně tradičních zabijačkových specialit, poctivá řeznická práce a živá hudba – to vše vás čeká **28. listopadu 2026 na nádvoří hotelu Štekl!**

Náš kuchařský tým bude pod dohledem zkušeného řezníka po celý den připravovat oblíbené zabijačkové dobroty. Zahřejete se grogem, slivovičkou či horkým čajem a na sladkou tečku se můžete těšit na domácí smažené vdolečky s povidly a tvarohem.

A protože od dobré zabijačky se neodchází s prázdnou, **na cestu domů pro vás bude připravena i tradiční zabijačková výslužka!**

11.00-16.00 poctivá zabijačka, muzika a dobroty, které zahřejí
-welcome drink-slivovička na zahřátí
-celý den grog a horký čaj
-vepřový ovar s křenem a hořčicí, bezdrevský chléb
-mozeček s vajíčkem smažený na cibulce, pečivo
-prdelačka(zabijačková polévka)
-teplé škvarky, bezdrevský chléb
-**v naší udírně**-klobásky a uzený vepřový jazyk
-domácí vdolečky s povidly a tvarohem
-smažené řízky, vepřové výpečky s kysaným zelím a bramborové placky
-prejt, jitrničky a jelítka
-vejmrda(tradiční staročeská pochoutka ze strouhaných jablek, křenu a vývaru)

16.00-21.00 restaurace ERB
-grilovaná krkovička s opečeným bramborem
-zabijačkový guláš se špekovým knedlíkem
-vepřový špíz s pečivem
-vepřové ražniči s cibulkou, hořčicí a opečeným bramborem