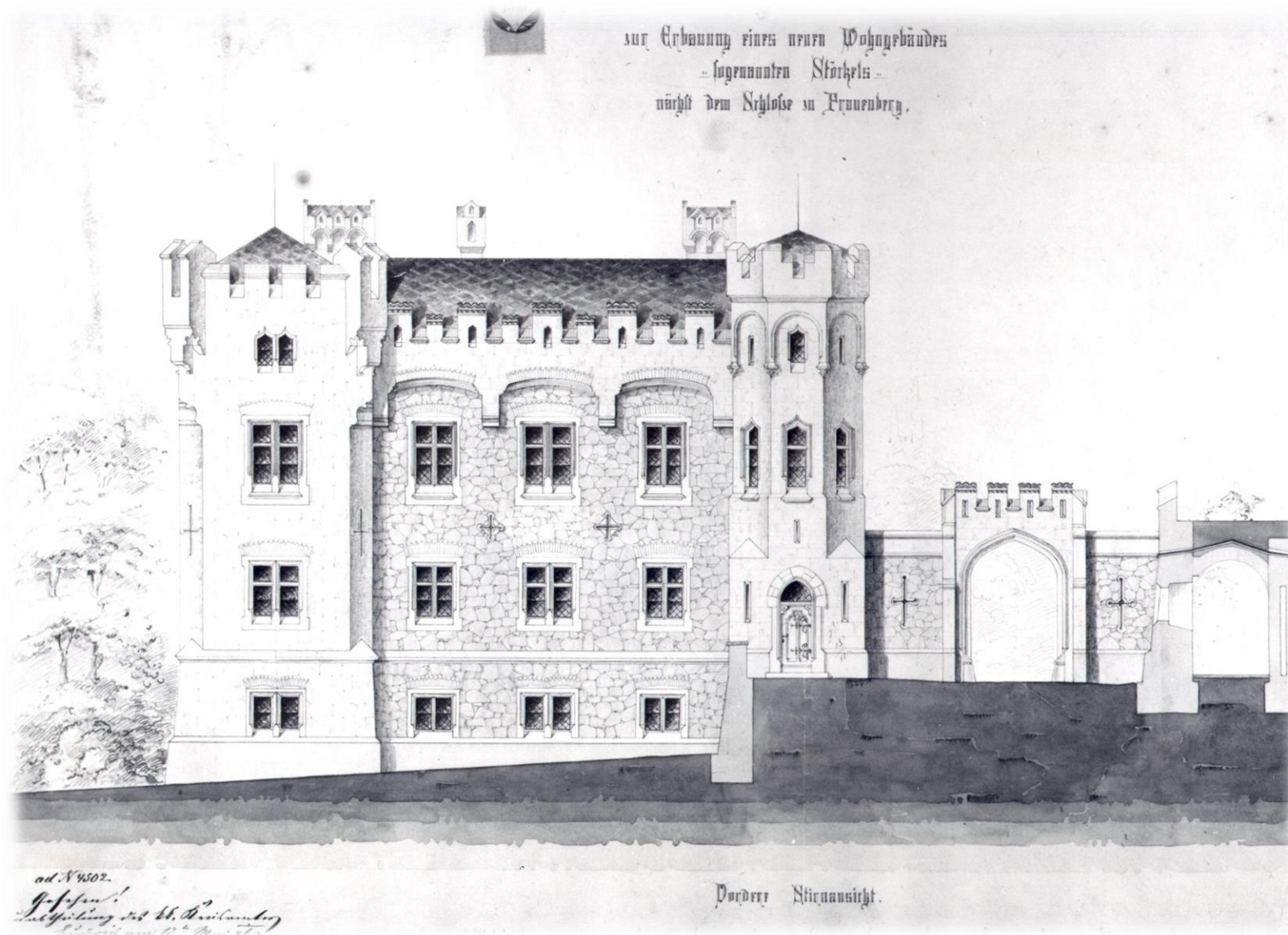




Vítejte v restauraci hotelu Štekl, která jedinečným způsobem propojuje tradici s moderním přístupem. Vychutnejte si svěží gastronomii v historickém prostředí. Přejeme příjemný zážitek.
Tým hotelu Štekl a kuchařský tým Vranys.

*Welcome to the Štekl hotel restaurant, which uniquely combines tradition with modern approach. Enjoy fresh gastronomy in historical ambiance. We wish you a pleasant experience.
Team hotel Štekl and the culinary team Vranys.*



PŘEDKRMY 🛡️ STARTERS

Carpaccio z hovězí svíčkové s rukolovým salátkem, marinovanými cherry rajčátky a domácí hořčičnou majonézou

Beef Tenderloin Carpaccio with a Rocket Salad, Marinated Cherry Tomatoes and Homemade Mustard Mayonnaise

329 Kč

Jemná paštika z kachních jater s meruňkovým chutney s chilli, marinovanou šalotkou a máslovou brioškou

Smooth Duck Liver Pâté with Chilli Apricot Chutney, Marinated Shallots and a Butter Brioche

189 Kč

Burrata s pečenými rajčaty, česnekem, balsamicem a bazalkovým pestem s hrubou solí

Burrata with Roasted Tomatoes, Garlic, Balsamic Vinegar and Basil Pesto with Coarse Salt

329 Kč

POLÉVKY 🛡️ SOUPS

Silný hovězí vývar s domácími nudlemi, julienne zeleninkou a játrovým knedlíčkem

Rich Beef Broth with Homemade Noodles, Julienne Vegetables and a Liver Dumpling

129 Kč

Jihočeská kulajda se zastřeným vejcem a marinovanými liškami na kyselo

South Bohemian "Kulajda" (traditional Creamy Mushroom and Dill Soup) with a Poached Egg and Pickled Chanterelles

129 Kč

HLAVNÍ JÍDLA MAIN COURSES

Steak z hovězí svíčkové s restovaným chřestem v pancettě a konfinovaným bramborem v sádle

Beef Tenderloin Steak with Pan-fried Asparagus wrapped in Pancetta and Potato Confit in Lard

689 Kč

Dančí hřbet sous vide podávaný s jemnou smetanovou omáčkou a mandlovou kroketou

Sous Vide Saddle of Venison Served with a Delicate Cream Sauce and an Almond Croquette

689 Kč

Grilovaná vepřová panenka na čočce Beluga s restovanou kořenovou zeleninou na másle a omáčkou demi glace

Grilled Pork Tenderloin on Beluga Lentils with Butter-Roasted Root Vegetables and Demi-glace Sauce

329 Kč

Kachní prsa na grilu s domácí bramborovou plackou, pečeným červeným zelím a pomerančovou omáčkou s fíky

Grilled Duck Breast with a Homemade Potato Pancake, Roasted Red Cabbage and an Orange and Fig Sauce

389 Kč

Vykoštěné kuřecí stehno plněné masovou fází s kuřecími jatýrky a bylinkami, podávané na krémovém hráškovém risotto

Boneless Chicken Thigh Stuffed with Forcemeat with Chicken Liver and Herbs, served on a Creamy Pea Risotto

319 Kč

Domáci restované bramborové noky z medvědího česneku
s pečenými kešu ořechy a rukolou sypané sýrem Grana Padano

*Homemade Pan-fried Wild Garlic Potato Gnocchi with Roasted Cashew Nuts
and Rocket, Sprinkled with Grana Padano Cheese*

269 Kč

Čerstvá ryba z hlubockých sádek dle denní nabídky, podávaná
s topinamburovým pyrém, marinovanými ředkvičkami a fenyklem
v pomerančích

*Fresh Fish from the Hluboká Fish Farm (Catch of the Day), sprinkled
with Jerusalem Artichoke Purée, Marinated Radishes
and Fennel in Oranges*

389 Kč

DĚTSKÁ JÍDLA 🛡 CHILDREN'S MEALS

Smažený kuřecí řízek s jemnou máslovou bramborovou kaší

Breaded Chicken Escalope with Smooth Buttery Mashed Potato

189 Kč

Rajčatová omáčka s cherry rajčátky podávaná s těstovinami
sypané sýrem

*Tomato Sauce with Cherry Tomatoes served with Pasta Sprinkled
with Cheese*

189 Kč

DEZERTY 🛡 DESSERTS

Čokoládový dortík s malinovou pěnou

Little Chocolate Cake with Raspberry Mousse

239 Kč

Kynuté buchtičky s vanilkovým krémem a borůvkovým přelivem

Sweet Yeast Buns with Vanilla Custard and Blueberry Coulis

219 Kč

SALÁTY SALADS

Trhané salátové listy s ančovičkovým dresinkem, pečenými máslovými krutony, zastřeným vejcem a kuřecím steakiem

Torn Lettuce Leaves with an Anchovy Dressing, Baked Butter Croutons, a Poached Egg, and Chicken Steak

289 Kč

Salát ERB s hořčičným dresinkem, pečenou pancettou, trhaným kuřecím masem, cherry rajčátky a vařeným vejcem

"Coat of Arms" Salad with a Mustard Dressing, Baked Pancetta, Shredded Chicken Meat, Cherry Tomatoes, and a Boiled Egg

289 Kč

SPECIALITY ERB RESTAURANT PRO 4-8 OSOB

Objednávka nejpozději 24 hodin předem

ERB SPECIALITY FOR 4-8 PERSONS

Order at least 24 hours in advance

2 kg Hovězí krk pomalu tažený 16 hodin, houbová a pepřová omáčka, demi-glace, pečená kořenová zelenina, domácí bramborové lupínky, brambory pečené ve slupce, šfouchané brambory se slaninou a cibulkou

2 kg Beef neck slowly cooked for 16 hours, mushroom and pepper sauce, demi-glace, roasted root vegetables, home-made potato chips, baked potatoes, mashed potatoes with bacon and onion

2.889 Kč

Pečená kachna nadívaná kuřátkem, kuřátko nadívané křepelkou, křepelka nadívaná mandlovou nádivkou a křepelčími vajíčky, domácí žemlový knedlík, bramborové placky, červené a bílé zelí

Roast duck stuffed with chicken, chicken stuffed with quail, quail stuffed with almond stuffing and quail eggs, home-made bun dumplings, potato pancakes, red and white cabbage

2.589 Kč

**K VÍNU...K VEČERNÍMU POSEZENÍ...
WITH WINE... FOR A NIGHT OUT...**

100g Trhané kachní prso konfitované v sádle se smaženou cibulí

Shredded duck breast confit in lard with fried onion

179 Kč

70g Marinovaný vyzrálý plísňový sýr se sušeným ovocem a chilli,
nebo kapary, česnekem a olivami

*Marinated and matured mould-ripened cheese with dried fruits
and chilli or capers, garlic and olives*

149 Kč

100g Domácí nakládáný utopenec s kysaným zelím,
cibulí a feferonkou

Homemade pickled sausage with sauerkraut, onion and hot pepper

99 Kč

150g Domácí bramborové lupínky s česnekovou omáčkou

Home-made potato crisps with garlic sauce

139 Kč

100g Čerstvě pražené solené mandle

Freshly roasted salted almonds

89 Kč

ŠUNKY A SALÁMY HAM AND SALAMS

80g Prosciutto / 195 Kč

Jemně uzená italská šunka, uzrávající až 20 měsíců v horských oblastech
Finely smoked Italian ham, aged for up to 20 months in mountainous areas

80g Pancetta / 195 Kč

Nasolená vepřová pancetta zrající v suchu 150 až 180 dní, z oblasti Kalábrie
Salted pork pancetta, dry-aged for 150 to 180 days, from the Calabria region

80g Spianata Roma / 155 Kč

Specialita z Lazia připravená z vybraného vepřového masa
A specialty from Lazio prepared from selected pork

80g Ventricina salame / 155 Kč

Mírně pikantní, typický salám z italských regionů Abruzzo a Melise
A slightly spicy, typical salami from the Italian regions of Abruzzo and Melise

80g Uherský salám / 155 Kč

Pravý uherský salám ze Szegedu s bílou plísní na povrchu
a lehce štiplavou a kořeněnou příchutí
*Genuine Hungarian salami from Szeged with white mold on the surface
and a slightly pungent and spicy flavor*

80g Chorizo / 155 Kč

Tradiční sušený španělský salám, mírně pikantní
Traditional dried Spanish salami, slightly spicy

PEČIVO PASTRY

1 ks / 39 Kč

Domácí chlebové tyčinky grissini
Homemade breadsticks grissini 1 pc

ROZLÉVANÁ VÍNA HOUSE WINES

Bílé víno / White wine	
0,15 l Pinot Grigio IGT, suché, Itálie - Sicílie <i>Pinot Grigio IGT, dry, Italy - Sicily</i>	125 Kč
Červené víno / Red wine	
0,15 l Primitivo IGP, suché, Itálie - Puglia <i>Primitivo IGP, dry, Italy - Puglia</i>	125 Kč
Prosecco	
0,15 l Prosecco	125 Kč

**Širokou nabídku kvalitních moravských
i zahraničních vín naleznete v našem vinném lístku.
*A wide offer of Moravian and foreign wines
can be found in our wine list.***

PIVO BEER

0,25 l / 0,4l Budweiser Budvar ORIGINAL / draft beer	65 / 85 Kč
0,25 l / 0,4l Budweiser Budvar 33 / draft beer	65 / 85 Kč
0,33 l Budweiser Budvar B: Free / non-alcoholic beer lahvové pivo / bottled beer	85 Kč
0,4l Radler	85 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE SOFT DRINKS

0,33 l	Minerální voda - jemně perlivá, neperlivá <i>Mineral water - lightly sparkling, still</i>	75 Kč
0,75 l	Evian - minerální perlivá, neperlivá voda <i>Mineral sparkling, still water</i>	125 Kč
0,75 l	Voda s citrusy <i>Water with citrus</i>	85 Kč
0,75 l	Mátovo-okurkový džbán <i>Mint-cucumber pitcher</i>	95 Kč
0,4 l	Domácí limonáda - dle aktuální nabídky <i>Homemade-lemonades - according to the offer</i>	95 Kč
0,2 l	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	75 Kč
0,25 l	Vinea / Vinea	75 Kč
0,25 l	Targa Floria orange	75 Kč
0,25 l	Tonic	75 Kč
0,25 l	Juice	75 Kč
0,25 l	Red Bull	115 Kč

NEALKO KOKTEJLY NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Americká limonáda	145 Kč
malinový sirup, pomerančový džus, ovoce <i>raspberry syrup, orange juice, fruit</i>	
Virgin Mojito	125 Kč
máta, limetka, třtinový cukr, soda, led <i>mint, lime, cane sugar, soda, ice</i>	

MÍCHANÉ KOKTEJLY LONG DRINKS

Mimosa sekt, pomerančový džus <i>sparkling wine, orange juice</i>	125 Kč
Hugo bezinkový sirup, prosecco, lístky máty <i>elderberry syrup, prosecco, mint leaves</i>	155 Kč
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda	185 Kč
Campari Orange Campari, pomerančový džus <i>Campari, orange juice</i>	185 Kč
Gin & Tonic Gin, Tonic, citron <i>Gin, Tonic, lemon</i>	185 Kč
Cuba Libre Havana club, Coca Cola, limetka <i>Havana club, Coca Cola, lime</i>	185 Kč
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, brusinkový džus <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice</i>	215 Kč
Mojito Havana, máta, limetka, třtinový cukr, soda <i>Havana club, mint, lime, cane sugar, soda</i>	215 Kč
Tequila Sunrise Tequila, pomerančový džus, citr. šťáva, grenadina <i>Tequila, orange juice, lemon juice, grenadine</i>	215 Kč
Sex on the Beach Vodka, broskvový likér, grenadina, pomerančový džus <i>Vodka, peach liquer, grenadine, orange juice</i>	215 Kč

TEPLÉ NÁPOJE HOT DRINKS

Espresso / Espresso Lungo	75 Kč
Espresso Macchiato	80 Kč
Espresso Doppio	95 Kč
Cappuccino	95 Kč
Flat White	125 Kč
Latte Macchiato	125 Kč
Káva bez kofeinu <i>Decaffeinated coffee</i>	85 Kč
Alžírská káva <i>Algerian coffee</i>	125 Kč
Irská káva <i>Irish coffee</i>	125 Kč
Horká čokoláda <i>Hot chocolate</i>	125 Kč
Čaj Premium Dilmah <i>Premium Dilmah tea</i>	85 Kč
Čaj z čerstvé máty s medem <i>Mint tea with honey</i>	95 Kč
Čaj ze zázvoru s medem <i>Ginger tea with honey</i>	95 Kč

APERITIVY APERITIVES

8 cl Martini (Extra Dry, Bianco)	125 Kč
4 cl Campari	125 Kč
4 cl Aperol	125 Kč
4 cl Portské 10-ti leté / Port wine 10 years	145 Kč
10cl Crodino – nealkoholický / non-alcoholic	95 Kč

LIKÉRY A DESTILÁTY LIQUEURS AND SPIRITS

4 cl	Becherovka	95 Kč
4 cl	Jägermeister	115 Kč
4 cl	Slivovice, Hruškovice (Žufánek)	175 Kč
4 cl	Williams Poire	235 Kč
4 cl	Baron Hildprandt (Hruškovice)	155 Kč
4 cl	Baileys	135 Kč

VODKA

4 cl	Finlandia	90 Kč
4 cl	Russian Standard	90 Kč
4 cl	Grey Goose	150 Kč

RUM

4 cl	Havana club añejo 3 años	115 Kč
4 cl	Legendario elixir de Cuba	115 Kč
4 cl	Don Papa Baroko	185 Kč
4 cl	Diplomatico Reserva Exclusiva 12yo	185 Kč
4 cl	Ron Zacapa Centenario 23yo	245 Kč

GIN

4 cl	Gordons Gin	115 Kč
4 cl	Gin Hendrick's	155 Kč

WHISKEY

4 cl	Tullamore Dew	115 Kč
4 cl	Jameson	115 Kč
4 cl	Johnnie Walker Red Label	115 Kč
4 cl	Jack Daniels	135 Kč
4 cl	Jack Daniels Honey	135 Kč

BRANDY AND COGNAC

4 cl	Metaxa 7*	185 Kč
4 cl	Cognac Courvoisier XO	785 Kč
4 cl	Armagnac VSOP	195 Kč

Zažijte jedinečné chvíle v srdci jižních Čech a vychutnejte si ubytování v romantických prostorách zámeckého hotelu Štekl přímo u zámku Hluboká. V každém kousku našeho hotelu se skrývá kus historie a v každém z našich komfortních pokojů se budete cítit pohodlně.

Budova hotelu Štekl je stejně stará jako zámek Hluboká a její prostory dříve sloužily jako obydlí pro vyšší zámecké úředníky a část hotelu pak jako psince a konírny.

Z našich luxusních pokojů si můžete vychutnat unikátní výhled do okolní krajiny i na samotný zámek Hluboká. Ať už toužíte prožít romantický víkend, příjemné chvíle s rodinou, nebo inspirativní firemní akci, náš hotel vám poskytne veškerý komfort a služby.

Hotel Štekl nabízí ubytování v 23 standardních dvoulůžkových pokojích, 13 De Luxe pokojích, 5 apartmá a 3 královských apartmá. Všechny pokoje jsou zařízené v romantickém zámeckém stylu. Atmosféra pokojů je dotvářena replikami obrazů holandských mistrů.

Součástí hotelu je restaurace ERB a řada reprezentativních prostor. Ubytování hosté mají neomezený volný vstup do luxusního hotelového wellness, které prošlo kompletní rekonstrukcí. Pro hosty je zde k dispozici bazén s protiproudem, solná parní kabina, Kneippův chodník, whirlpool, posilovna, bowling, thajské masáže, golfový simulátor, privátní wellness zóna a další.



Experience a unique moment right in the heart of South Bohemia and enjoy a stay in the romantic chateau hotel Štekl situated directly in the chateau Hluboká. Every little nook of our hotel conceals a piece of history, and you will feel cosy in each one of our comfortable rooms.

The building of the hotel Štekl is as old as the chateaux Hluboká, and once served as the home of senior chateaux officials, and part of the hotel served as the kennels and stables.

From our luxury rooms you can enjoy a unique view of the surrounding countryside and the chateau Hluboká itself. Whether you want to experience a romantic weekend, a nice time with your family or an inspirational company event, our hotel provides every comfort and service.

Hotel Štekl offers accommodation in 23 standard double rooms, 13 deluxe rooms, 5 suites, and 3 royal suites. All rooms are furnished in the romantic chateau style. Reproductions of Dutch Masters complement the atmosphere of the rooms. Take your pick of the room and view. Thanks to their size and decor, each one of the 45 rooms is different and has its own individual character.

The restaurant ERB and many formal areas are part of the hotel. Hotel guests have unlimited access to the luxurious hotel wellness centre, which was completely rebuilt. Guests have access to a swimming pool with counter-current machine, salt steam cabin, Kneipp therapy bath, whirlpool, gym, bowling, Thai massage, golf simulator, private wellness zone and other facilities.

Náš kuchařský tým Vám s potěšením připraví pokrmy neděle až čtvrtek do 21:00, pátek a sobota do 21:30.

Our culinary team will be happy to prepare meals for you Sunday through Thursday until 9:00 PM, and Friday and Saturday until 9:30 PM.

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Information about the allergen content will be provided by the staff on customer's request.



WIFI: Hotel Štekl / PASSWORD: hotelinternet

Premium Hotels & Resorts a. s.

HOTEL ŠTEKL / Bezručova 141 / 373 41 / Hluboká nad Vltavou

e-mail: stekl@hotelstekl.cz / www.hotelstekl.cz

FB: Hotel Štekl Hluboká nad Vltavou

IG: hotelstekl