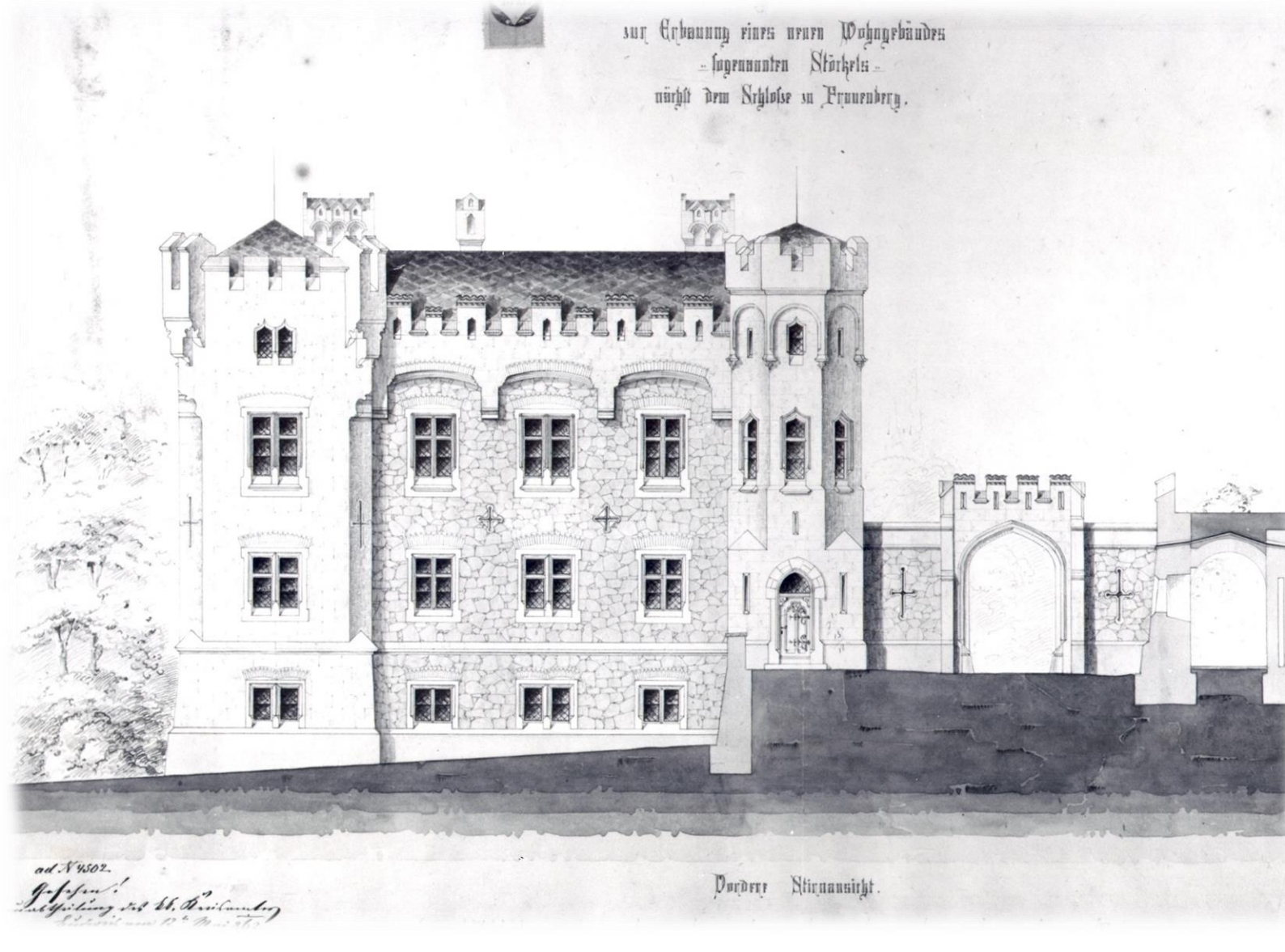
Vítejte v restauraci hotelu Štekl, která jedinečným způsobem propojuje tradici s moderním přístupem. Vychutnejte si svěží gastronomii v historickém prostředí. Přejeme příjemný zážitek.
Tým hotelu Štekl a kuchařský tým Vranys.

Welcome to the Štekl Hotel Restaurant, which uniquely combines tradition with a modern approach. Enjoy fresh cuisine in a historic ambiance. We wish you a pleasant experience.
The Štekl Hotel Team and the Vranys Culinary Team



PŘEDKRMY STARTERS

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

Beef Tenderloin Carpaccio with 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 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 Liver Dumpling

129 Kč

Jihočeská kulajda se zastřeným vejcem a marinovanými liškami nakyselo

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

129 Kč

HLAVNÍ JÍDLA MAIN COURSES

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

Fresh Fish from the Hluboká Fish Farm (Catch of the Day), served with Parsnip Purée, Marinated Radishes, and Fennel with Orange

389 Kč

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

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

319 Kč

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

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

389 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

Smažený telecí řízek s lehkým vídeňským bramborovým salátem

Fried Veal Schnitzel with Light Viennese Potato Salad

399 Kč

Hovězí svíčková na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem

Beef Sirloin in Cream Sauce with Homemade Carlsbad Dumplings

379 Kč

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 with Delicate Cream Sauce and Almond Croquette

689 Kč

DĚTSKÁ JÍDLA CHILDREN'S MEALS

Smažený kuřecí řízek s jemnou máslovou bramborovou kaší

Breaded Chicken Escalope with Smooth Buttery Mashed Potatoes

189 Kč

Rajčatová omáčka s cherry rajčátky podávaná s těstovinami sypané sýrem

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

189 Kč

DEZERTY DESSERTS

Čokoládový dortík s malinovou pěnou

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 A TĚSTOVINY SALADS & PASTA

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

Mixed Lettuce Leaves with Anchovy Dressing, Butter Croutons, Poached Egg, and Chicken

289 Kč

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

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

289 Kč

Domácí 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, Rocket, and Grana Padano Cheese

269 Kč

Těstoviny Aglio Olio sypané parmazánem

Pasta Aglio e Olio with Parmesan Cheese

259 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 Mould-Ripened Cheese with Dried Fruit and Chilli or Capers, Garlic, and Olives

149 Kč

100g Domácí nakládaný 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

Homemade Potato Crisps with Garlic Sauce

139 Kč

100g Čerstvě pražené solené mandle

Freshly Roasted Salted Almonds

89 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, šťouchané brambory se slaninou a cibulkou

Beef Neck (2kg) Slow Cooked for 16 Hours with Mushroom and Pepper Sauce, Demi-Glace, Roasted Root Vegetables, Homemade Potato Chips, Baked Potatoes, and 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, Homemade Dumplings, Potato Pancakes, and Red and White Cabbage

2.589 Kč

DELIKATESY DELICATESSEN

80g Prosciutto / 195 Kč

Jemně uzená sušená italská šunka, uzrávající až 20 měsíců v horských oblastech

Finely Smoked Italian Ham, Aged for up to 20 Months in Mountain Regions

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 Calabria

80g Spianata Romana salame / 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 Molise

A Slightly Spicy Salami from the Italian Regions of Abruzzo and Molise

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 Mould and a Slightly Spicy Flavour

80g Chorizo / 155 Kč

Tradiční sušený španělský salám, mírně pikantní

Traditional Dried Spanish Salami, slightly spicy

100g Grana Padano / 85 Kč

Italský přírodní extra tvrdý sýr zrající minimálně 10 měsíců

Italian Extra-Hard Cheese Aged for at Least 10 Months

50g Olive verdi giganti / 69 Kč

Obrovské a na slunci vyzrálé zelené olivy naložené ve slané vodě,
ze severní části Itálie z oblasti Veneto

Huge Sun-Ripened Green Olives Pickled in Brine from Veneto,
Northern part of Italy

50g Olive nere tostate / 69 Kč

Pečené černé olivy s peckou, jejichž intenzivní chuť
se ještě zvýrazní díky pražení

Roasted Black Olives with Pits, with an Intensified Flavour

50g LaSienna sušená rajčata / 69 Kč

Marinovaná v canola oleji s petrželí, pažitkou a česnekem

Sun-Dried Tomatoes Marinated in Canola Oil with Parsley, Chives, and Garlic

PEČIVO PASTRY

1 ks / 39 Kč

Domácí chlebové tyčinky grissini

Homemade Grissini Breadsticks, 1 pc

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

ROZLÉVANÁ VÍNA ⛊ HOUSE WINES

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

Širokou nabídku kvalitních moravských
i zahraničních vín naleznete v našem vinném lístku.
A Wide Selection of Moravian and International Wines
is Available 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
0,4 l	Radler	85 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE SOFT DRINKS

0,33 l	Minerální voda - jemně perlivá, neperlivá *Mineral water - lightly sparkling, still*	75 Kč
0,75 l	Evian - minerální perlivá, neperlivá voda *Mineral sparkling, still water*	125 Kč
0,75 l	Voda s citrusy *Water with citrus*	85 Kč
0,75 l	Mátovo-okurkový džbán *Mint-cucumber pitcher*	95 Kč
0,4 l	Domácí limonáda - dle aktuální nabídky *Homemade-lemonades - according to the offer*	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
American Lemonade – Raspberry Syrup, Orange Juice, Fruit

Virgin Mojito 125 Kč
máta, limetka, třtinový cukr, soda, led
Virgin Mojito – Mint, Lime, Cane Sugar, Soda, Ice

MÍCHANÉ KOKTEJLY LONG DRINKS

Mimosa 125 Kč
sekt, pomerančový džus
Sparkling wine, Orange Juice

Hugo 155 Kč
bezinkový sirup, prosecco, lístky máty
Elderberry Syrup, Prosecco, Mint leaves

Aperol Spritz 185 Kč
Aperol, Prosecco, soda

Campari Orange 185 Kč
Campari, pomerančový džus
Campari, Orange Juice

Gin & Tonic 185 Kč
Gin, Tonic, citron
Gin, Tonic, Lemon

Cuba Libre 185 Kč
Havana club, Coca Cola, limetka
Havana Club, Coca Cola, Lime

Cosmopolitan 215 Kč
Vodka, Cointreau, brusinkový džus
Vodka, Cointreau, Cranberry Juice

Mojito 215 Kč
Havana, máta, limetka, třtinový cukr, soda
Havana Club, Mint, Lime, Cane Sugar, Soda

Tequila Sunrise 215 Kč
Tequila, pomerančový džus, citr. šťáva, grenadina
Tequila, Orange Juice, Lemon Juice, Grenadine

Sex on the Beach 215 Kč
Vodka, broskvový likér, grenadina, pomerančový džus
Vodka, Peach Liquer, Grenadine, Orange Juice

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 *Decaffeinated Coffee*	85 Kč
Alžírská káva *Algerian Coffee*	125 Kč
Irská káva *Irish Coffee*	125 Kč
Horká čokoláda *Hot Chocolate*	125 Kč
Čaj Premium Dilmah *Premium Dilmah Tea*	85 Kč
Čaj z čerstvé máty s medem *Mint Tea with Honey*	95 Kč
Čaj ze zázvoru s medem *Ginger Tea with Honey*	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. Ubytovaní 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 stay in the heart of South Bohemia and enjoy accommodation in the romantic Château Hotel Štekl, located directly next to Hluboká Château. Every corner of our hotel holds a piece of history, and you will feel comfortable in each of our rooms.

The Štekl Hotel building is as old as Hluboká Château and originally served as accommodation for senior Château officials, as well as kennels and stables.

From our luxury rooms, you can enjoy unique views of the surrounding countryside and the Château itself. Whether you are looking for a romantic weekend, family time, or an inspiring corporate event, our hotel provides full comfort and services.

Hotel Štekl offers 23 standard double rooms, 13 deluxe rooms, 5 suites, and 3 royal suites. All rooms are furnished in a romantic Château style and decorated with reproductions of Dutch Masters. Take your pick of room and view. Thanks to their size and décor, each one of the 45 rooms is unique and has its own individual character.

Guests have unlimited access to the luxurious wellness centre, featuring a swimming pool with counter-current, steam cabin, Kneipp path, whirlpool, gym, bowling, Thai massage, golf simulator, and private wellness zone.

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 allergens will be provided by the staff upon 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