

Milí hostia

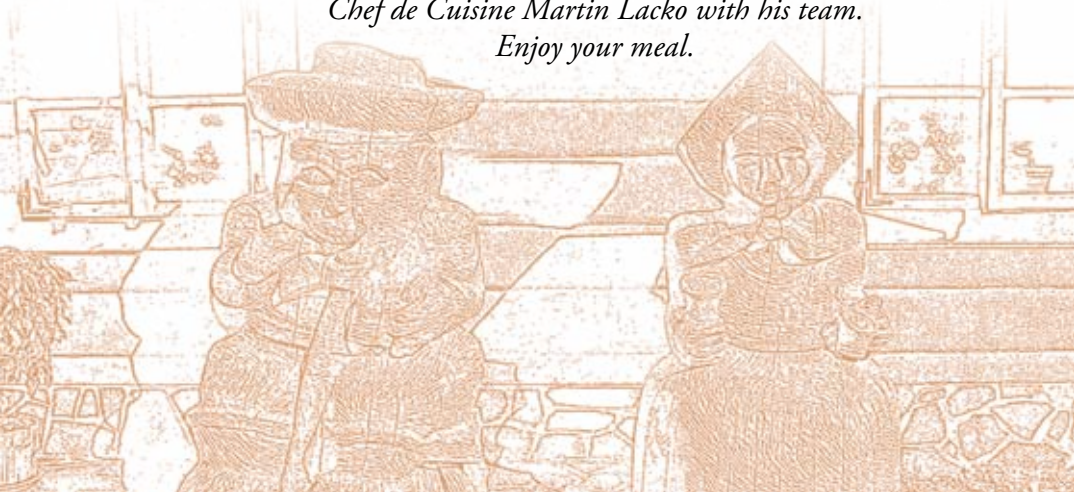
*Dovoľujeme si Vás srdečne privítať v reštaurácii Hotela****
Liptovský Dvor. Veríme, že si vyberiete z našej ponuky
tradičných a medzinárodných jedál. Všetky jedlá
pre Vás pripravuje šéfkuchár Martin Lacko a jeho tím.
Prajeme Vám dobrú chuť.*

Liebe Gäste

*Herzlich Willkommen im Restaurant – Hotel**** Liptovský Dvor.
Lassen Sie sich von der Vielfältigkeit unsere regionalen
Spezialitäten und internationaler Speisen verwöhnen.
Alle Speisen hat für Sie vorbereitet Chef de Cuisine
Martin Lacko und sein Team.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.*

Dear guests

*Welcome to the restaurant of Hotel**** Liptovský Dvor. We
believe, that you will be able to choose from our broad offer of
traditional and international meals. All meals are prepared by
Chef de Cuisine Martin Lacko with his team.
Enjoy your meal.*



Predjedlá

Vorspeisen

Starters

- 80g** **Tartar z hovädzieho filé s cesnakovou hriankou na marinovanom listovom šaláte** **7,60 €**
Tartar vom Rinderfilet mit Knoblauchrostbrotsscheiben auf marinierten Blattsalat
Steak tartar on marinated lettuce with toast
- 50g** **Parfait z kačacej pečene so šalviou a grilovaným chlebom** **5,20 €**
Enteleberparfait mit Salbai und Rostbrotsscheiben
Duck liver parfait with grilled bread
- 80g** **Marinovaný Plesnivec na ľahko pikantnom cibulovom lôžku podávaný s čerstvým pečivom** **4,80 €**
Marinierte „Plesnivec“ (Schimmelkäse) auf leicht pikanten Zwieblbeet mit frische Gebäck
Marinated Brie with spicy onion with fresh bread
- 80g** **Pečený zemiak s kôprovou bryndzou a slaninkou** **3,90 €**
Gebakene Kartoffel mit Dillbrimsen und Speck
Baked potato with dill sheep cheese “Bryndza” and bacon
- 80g** **Domáca zemiaková placka s údeným pstruhom a kyslou smotanou** **4,80 €**
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit geräucherte Forelle und Sauerrahm
Home-made potato pancake with smoked trout and sour cream

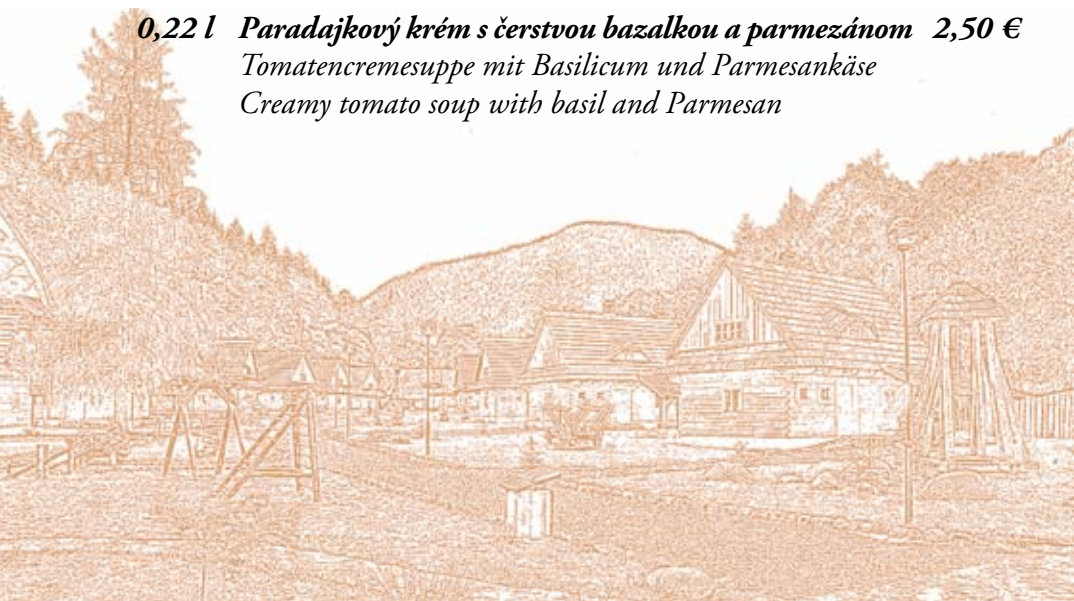


Polievky

Suppen

Soups

- 0,22 l** ***Slepačí vývar s mäsom a rezancami*** **1,90 €**
Hühnerbrube mit Fleisch und Nudeln
Chicken broth with meat and noodles
- 0,22 l** ***Cesnaková polievka so syrom a chlebovými krutónmi*** **1,90 €**
Knoblauchsuppe mit Käse und Croutons
Garlic soup with cheese and baked bread
- 0,22 l** ***Liptovská kapustnica s hribami, klobásou a údeným mäsom*** **2,50 €**
Liptauer Sauerkrauttsuppe mit Selchfleisch, Fleischwurst und Pilze
Liptov cabbage soup with smoked meat, sausage and mushrooms
- 0,22 l** ***Zemiakový krém s opečenou slaninkou a kyslou smotanou*** **1,90 €**
Kartoffelcremesuppe mit gebackene Speck und Sauerrahm
Creamy potato soup with baked bacon and sour cream
- 0,22 l** ***Paradajkový krém s čerstvou bazalkou a parmezánom*** **2,50 €**
Tomatencremesuppe mit Basilicum und Parmesankäse
Creamy tomato soup with basil and Parmesan

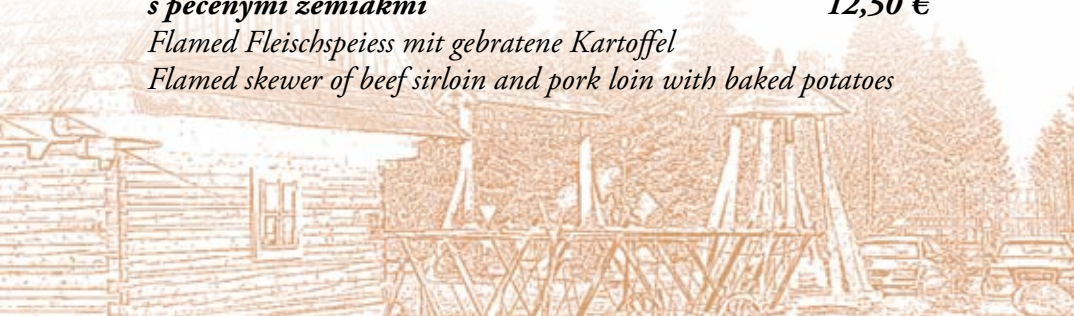


Hlavné jedlá

Hauptspeisen

Main courses

- 150 g** *Dusené telacie líčka na lesných hríboch s domácou žemlovou knedlou na cibulke* **13,50 €**
Geschmorte Kalbswangen auf Waldpilzen mit geröstetem Sammelknödel
Braised calf cheeks with mushrooms and home-made bread dumpling
- 150 g** *Telacie kúsky vo vínovej omáčke s grilovanou tekvicou a vyprázanými zemiakovými šúľancami* **11,60 €**
Scheiben von Kalb in Weinsauce mit gegrillter Kurbis und gebratene Schupfnudeln
Veal slices on wine sauce with grilled pumpkin and fried potato gnocchi
- 200 g** *Hovädzí steak na grilovanej zelenine s balsamicom a parmezánovými hoblinami* **17,90 €**
Rindsteak auf Grillgemüse mit Balsamico Jus und Parmesankäse
Beef steak on grilled vegetable with balsamic jus and Parmesan
- 200 g** *Grilovaná roštenka s opečenými kolieskami cibule a tarhoňou* **14,50 €**
Gegrillte Entrecôte mit gebratene Zwiebelringe und „Tarhoňa“
Grilled entrecote with baked onion and „Tarhoňa“
- 200 g** *Flambované ražniči zo sviečkovice a panenky s pečenými zemiakmi* **12,50 €**
Flamed Fleischspeiss mit gebratene Kartoffel
Flamed skewer of beef sirloin and pork loin with baked potatoes

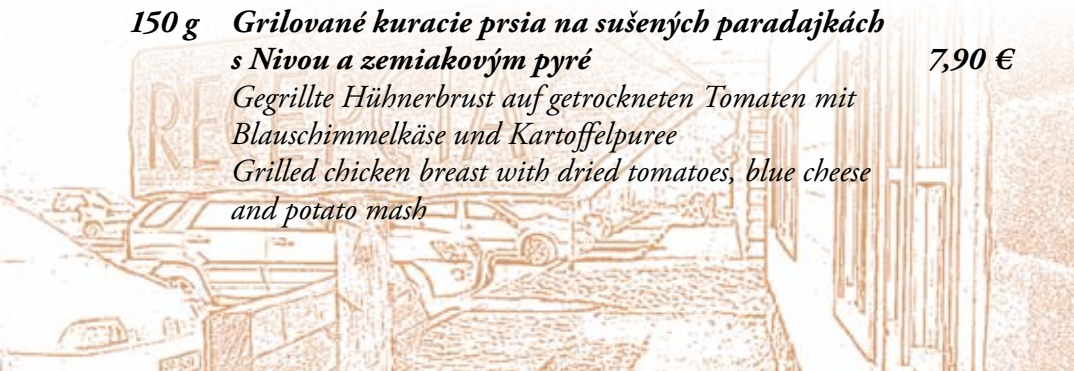


Hlavné jedlá

Hauptspeisen

Main courses

- 150 g** **Bravčová panenka na chrenovej omáčke s viazaničkou zelenej fazuľky a pečeným zemiakom** **8,60 €**
Schweinefilet auf Meerrettichsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffel
Pork medallions on horse – radish sauce with green beans and roast potato
- 150 g** **Grilovaná bravčová panenka špikovaná oštiepkom, na rozmarínovej omáčke s cícerovým pyrém** **10,80 €**
Gegrillte Schweinefilet gespickt mit Liptauer Käsen in Rosmarinsauce und Kichererbsenpuree
Grilled pork fillet stuffed with smoked cheese „Oštiepok“ on rosemary sauce and chickpeas mash
- 300 g** **Pečené jahňacie koleno na koreňovej zelenine so zemiakovou kuľasou** **13,60 €**
Gebratene Lammkoile an Wurzelgemüse mit Kartoffel „Kulaša“
Baked lamb shank on root vegetables with potato mash „Kulaša“
- 200 g** **Kuracie prsia v oravskej slaninke na špenátových strapačkách** **7,40 €**
Hühnerbrust im Speckmantel auf Spinatspätzle
Chicken breast in Orava bacon with spinach dumplings
- 150 g** **Grilované kuracie prsia na sušených paradajkách s Nivou a zemiakovým pyrém** **7,90 €**
Gegrillte Hühnerbrust auf getrockneten Tomaten mit Blauschimmelkäse und Kartoffelpuree
Grilled chicken breast with dried tomatoes, blue cheese and potato mash



Hlavné jedlá

Hauptspeisen

Main courses

- 200 g** *Grilované kačacie prsia na karamelizovanej červenej kapuste so zemiakovými rōsti* **12,90 €**
Gegrillte Entenbrust mit Rotkraut und Kartoffelrōsti
Grilled duck breast on caramelized red cabbage with potato rōsti
- 200 g** *Perkelt z kráľika na maslových haluškách* **7,90 €**
Kaninchengeschnetzeltes mit Butterspätzlen
Stewed rabbit „perkelt“ with butter gnocchi
- 150 g** *Medailóniky z diviny na šípkovej omáčke s restovanými hríbmi a poľovníckou knedľou* **23,90 €**
Wildflieschmedaillons an Hiefesauce mit Pilzen und Jägerknōdel
Game medallions on rose hip sauce with roasted mushrooms and „hunter“ dumpling
- 200 g** *Grilovaný losos s bazalkovým pestom na listovom šaláte s artičokmi, paradajkami a pečenými zemiačikmi* **15,10 €**
Gegrillte Lachsfilet mit Basilicumpesto, Artischocken, Cherrytomaten und Rostkartoffel
Grilled salmon with basil pesto on lettuce, artichokes, cherry tomatoes and with baked potatoes
- 200 g** *Filety z tatranského pstruha na cesnakovom rizote s paprikou a cuketou* **12,90 €**
Forellenfilets an Knoblauchrisotto mit Peperoni und Zucchini
Trout fillet on garlic risotto with pepper and zucchini



Hlavné jedlá

Hauptspeisen

Main courses

- 300 g** ***Hribové rizoto s mrkvou a fazuľovými strukmi*** **8,10 €**
Pilzrisotto mit Karotten und Bohnenschoten
Mushroom risotto with carrot and green beans
- 250 g** ***Tagliatelle s kuriatkami a špenátom*** **7,70 €**
v smotanovej omáčke
Tagliatelle mit Pfifferlinge und Spinat in Sahnesauce
Tagliatelle with chanterelles and spinach in creamy sauce
- 300 g** ***Domáce pirohy plnené slovenskou bryndzou*** **5,10 €**
a varenými zemiakmi posypané kôprom
Hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit slowakische „Brimsen“ und Kartoffeln, bestreut mit Dill
Home-made potato pasta stuffed by Slovak sheep cheese “Bryndza” and potatoes with bacon and dill
- 350 g** ***Bryndzové halušky z Liptovského dvora so slaninkou*** **5,10 €**
Hausgemachte Kartoffelnockerln mit „Brimsen“
Home-made slovak dumplings with sheep cheese “Bryndza”



Šaláty
Salate
Salads

- 200 g** ***Sladko-kyslý uhorkový šalát*** **1,50 €**
Süss-sauer Gurkensalat
Sweet and sour cucumber salad
- 200 g** ***Paradajkový šalát s červenou cibulou a bazalkou*** **1,50 €**
Tomatensalat mit Zwiebel und Basilicum
Tomato salad with red onion and basil
- 150 g** ***Mrkvový šalát s jablkom*** **1,10 €**
Karottensalat mit Apfel
Carrot salad with apple
- 150 g** ***Rukolový šalát s melónom, ovčím syrom a mäťou*** **2,90 €**
Raukesalat mit Melone, Schafkäse und Minze
Rocket salad with melon, sheep cheese and mint
- 200 g** ***Listový šalát s brusnicami, ananásom a grilovaným plesnivcom*** **6,90 €**
Blattsalat mit Preiselbeeren, Ananas und gegrilten „Plesnivec“
(Schimmelkäse)
Lettuce with cranberries, pineapple and grilled Brie
- 200 g** ***Grilovaná zelenina s ovčím syrom*** **4,60 €**
Grillgemüse mit Schafkäse
Grilled vegetable with sheep cheese



Dezerty

Desserts

Desserts

- 120 g** *Domáca štrúdlľa s vanilkovou zmrzlinou* **2,90 €**
Hausgemachte Strudel mit Vanilaeis
Home-made strudel with vanilla ice-cream
- 150 g** *Zemiakové šúľance s makom a slivkovou omáčkou* **3,30 €**
Kartoffelschupfnudeln mit Mohn und Pflaumesauce
Home-made potato gnocchi with poppy seeds and plum sauce
- 150 g** *Flambovaná palacinka s ovocím a javorovým sirupom* **2,80 €**
Geflamte Palatchinke mit Obst und Ahornsirup
Pancake flambé with fruits and maple syrup
- 100 g** *Gaštanová terinka s mäťovou omáčkou* **3,10 €**
Kastanienterrine mit Minzesauce
Chestnut terrine with mint sauce
- 120 g** *Čučoriedkový trhanec* **2,95 €**
Kaiserschmarren mit Heidelbeeren
Blueberry Kaiserschmarrn
- 250 g** *Čokoládové fondue s čerstvým ovocím* **5,10 €**
Schokoladenfondue mit frischem Obst
Chocolate fondue with fresh fruit



Detské jedlá

Kindermenü

Children menu

- 150 g** *Cestovinky s brokolicou a syrovou omáčkou* **3,10 €**
Nudeln mit Brokkoli und Käsesauce
Pasta with broccoli and cheese sauce
- 100 g** *Kuracinka s ovocím so syrovou prikrývkou a dusenou ryžou* **3,50 €**
Hänchen mit Obst, Käse und Reis
Chicken with fruit and cheesy blanket and rice
- 100 g** *Vyprážený syr s varenými zemičkami* **2,90 €**
Panierte Käse mit Salzkartoffeln
Fried cheese with cooked potatoes
- 150 g** *Rizoto s dusenou zeleninkou a kuracím mäsom* **4,20 €**
Gemüserisotto mit Hänchenfleisch
Risotto with stewed vegetable and chicken



Detské jedlá
Kindermenü
Children menu

- 100 g** ***Rybie filé na masle so zelenou fazulkou*** **4,20 €**
so zemiakovým pyré
Fischfilets in Butter mit Grünenböhnen und Kartoffelpüree
Fish fillet made on butter with green beans and potato mash
- 120 g** ***Domáci puding s ovocím*** **1,80 €**
Hausgemachte Pudding mit Obst
Home-made pudding with fruits
- 200 g** ***Domáca krupicová kaša „Gríska“*** **1,70 €**
Hausgemachte Süssegriess „Gríska“
Home-made porridge „Gríska“



Ceny sú platné od / Preise sind gültig ab / Prices are valid from: 01. 07. 2011

Riaditeľ hotela / Hoteldirektor / Hotel manager: Richard Holec

Šéfkuchár / Chef de Cuisine / Chef de Cuisine: Martin Lacko

S prosbami ohľadom alergií na jedlo, alebo špeciálnych diét sa prosím obráťte na Vášho čašníka.

Informácie o alergénoch v jedlách, žiadajte u svojho čašníka.

Pri objednávke polovičnej porcie účtujeme 75 % z celkovej ceny jedla!

Ceny sú uvedené v Euro vrátane DPH a sú zmluvné.

Váha mäsa je uvedená v surovom stave.

Bezüglich Lebensmittelallergien oder speziellen Diäten wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner.

Informationen zu Allergenen in Speisen, fragen Sie Ihren Kellner.

Bei Bestellung einer Halbenportion verrechnen wir 75 % vom Gesamtpreis des Gerichts!

Die Preise sind in Euro inkl. MwSt. und sind verbindend.

Fleischgewicht in rohem Zustand.

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your waiter.

For informations about allergens in foods, ask your waiter.

Please note, when ordering half portion you will be charged for 75 % of the full price!

All prices are in Euro including VAT and according to agreement.

Weight of meat is mentioned in raw condition.

