

HOSPODA ZE ZDĚCHOVA

Tato hospoda postavena v roce 2008 je kopii domu čp. 135 zvaného „Stará Seidlův hospoda“ ve Zděchově. Vznikla počátkem devatenáctého století a v roce 1867 se majitelem stal Karel Seidl a po něm jeho syn, také Karel. Oba provozovali hostinskou živnost a později také živnost řeznickou, obchod a trafiku.

Hospoda sloužila pouze jako nalevárna, ale hostinský Seidl měl pro své hosty k dispozici klobásový salám, a když se sešlo více lidí, pantáta naražil kotě (malý soudek 20l). Čepovalo se tu převážně pivo „Vsetín“, hosté chodili také na kvitovičku (silná pálenka), kterou si hostinský sám ředit ohřátou vodou a upravoval na „zelenou, čerta a rum“.

V hospodě byla pověšena černá tabule, kde se psala jména dlužníků a dlužné částky a v rohu hostince stával „koníček“ (hrací stroj), který za korunu začal hrát.

The Pub from the village Zděchov

This pub is a replica of house no. 135 named „Seidl's old pub“ in Zděchov. It was built in 2008. It originated at the beginning of the 19th century. In 1867 Karel Seidl became the owner and then his son Karel owned it. Both were innkeepers and later they had butcher shop, store and tobacco shop.

The pub was used for drinking only, but the innkeeper Seidl offered sausage salami for his guests and when more people gathered, the owner tapped a small beer barrel (20 litres). The „Vsetín“ beer was mainly tapped, guests also drank a kind of strong alcohol which was loaded with warm water and the innkeeper modified it.

There was a blackboard hanging on the wall with names of consumers debts. There was a machine playing a kind of music in the corner of the pub. It started playing if you inserted in one crown coin.



VÍTÁME VÁS MILÍ HOSTÉ V TÉTO HOSPODĚ, A PŘEJEME, AŤ JE VÁM TU DOBŘE.

Máme pro Vás připravený výběr jídel z valašského regionu, kde v co nejširší míře využíváme produktů na Valašsku vypěstovaných a vyrobených, jako je brynza, ovčí sýr, pohanka, želí a brambory. Toto jsou totiž jedny ze základních potravin, kterými se živili naši předkové na Valašsku, neboť valašský kraj byl chudý a prostý a proto i pokrmy bývaly prosté a jednoduché. Ochutnejte také pokrmy z valašského jehněčího masa.

V hospodě Vám kromě příjemného posezení můžeme také nabídnout uspořádání různých oslav, výročí a svateb.

DEAR GUESTS, WELCOME TO THIS PUB,
WISHING YOU TO ENJOY A WONDERFUL MEAL
AND SPEND A NICE TIME HERE.

We prepare meals of the Wallachian region using mainly food grown and made in Wallachia. Such as sheep cheese, buckwheat, cabbage and potatoes. This is basic food of our ancestors in Wallachia. The Wallachian region was rather poor and that's why meals were simple, too.

We offer both the relaxed atmosphere and organization of various receptions, parties and wedding banquets.





MALÁ JÍDLA / SMALL DISHES

120g	<u>Konfitovaný vepřový bůček s jablkovým křenem, hořčice, chléb (10)</u>	85,-
	Confited pork belly with apple horseradish, mustard and bread (10)	
100g	<u>Domácí nakládaný ovčí sýr, chléb (7)</u>	85,-
	Homemade pickled sheep's cheese, bread (7)	
180g	<u>Bramborová lokše plněná uzeným masem a želím (1,7)</u>	85,-
	Mashed potato pancakes stuffed with smoked meat and cabbage (1,7)	

POLÉVKY / Soups

<u>Valašská kyselice s klobásou, zakysaná smetana (1,7)</u>	55,-
Wallachian cabbage soup with sausage, sour cream (1,7)	
<u>Jehněčí vývar s masem, zelenina, pohanka (9)</u>	50,-
Lamb soup with vegetables and buckwheat (9)	

SALÁTY/ SALAD

150g	<u>Podle starého bačí - salát z kysaného želí a cibule</u>	45,-
	Salad of sour cabbage and onion	
150g	<u>Filetované kuřecí prso, listový salát s česnekovým dressinkem</u>	155,-
	a cherry rajčaty, toast (1,3,7)	
	Filleted chicken breast with garlic dressing, leaf lettuce and cherry tomatoes, toast (1,3,7)	



OCHUTNEJTE NAŠE JEHNĚČÍ / LET'S TRY OUR LAMB

170g	<u>Pečená jehněčí kýta se smetanovým špenátem,</u> <u>šťouchané brambory s cibulí a slaninou (7)</u>	225,-
	Roasted leg of lamb with creamy spinach and mashed potatoes with onions and bacon (7)	
200g	<u>Jehněčí guláš s cibulí, halušky nebo houskový knedlík (1,3,7)</u>	195,-
	Lamb goulash with onions, homemade potatoes dumplings or bread dumplings (1,3,7)	
200g	<u>Jehněčí karbenátek s česnekovým dipem, pečené brambory (1,3,7)</u>	185,-
	Lamb burgers with garlic dip, baked potatoes (1,3,7)	

KRAJOVÁ JÍDLA / REGION DISHES

350g	<u>Halušky s brynzou a vyškvařenou uzenou slaninou (1,3,7)</u>	145,-
	Homemade potatoes dumplings with sheep cheese and bacon (1,3,7)	
350g	<u>Beskydské halušky s uzeným masem, zelí a brynžou (1,3,7)</u>	155,-
	Homemade potatoes dumplings with smoked meat, cabbage and sheep cheese (1,3,7)	
350g	<u>Pohanka s pečenou zeleninou, domácí ovčí sýr (7)</u>	165,-
	Buckwheat with roasted vegetables, homemade sheep's cheese (7)	
350g	<u>Valašský kontrabáš se zelím, pohanka, klobása, brambory</u>	145,-
	Buckwheat porridge with cabbage, sausage and potatoes	
350g	<u>Bačový zemáky pečené ve slupce s brynzou, cibule (7)</u>	145,-
	Jacket potatoes with local sheep cheese, onions (7)	
150g	<u>Bramborové lokše plněné kuřecím masem a špenátem,</u> <u>listový salát s rajčaty (1,7)</u>	185,-
	Mashed potato pancakes stuffed with chicken and spinach, lettuce alad, tomato (1,7)	



DOMÁCÍ KUCHYNĚ / HOMEMADE KITCHEN

200g	<u>Konfitovaný vepřový bůček, restované zelí, špekový knedlík (1,3,7)</u>	175,-
	Confited pork belly, cabage and bacon dumplings (1,3,7)	
180g	<u>Králičí stehno na houbách, špekový knedlík (1,3,7,9)</u>	195,-
	Rabbit thigh on mushrooms and bacon dumplings (1,3,7,9)	
200g	<u>Vepřový „Ondráš“, salát z kysaného zelí a cibule (1,3,7)</u>	175,-
	“Ondráš” pork, salad of sour cabbage and onion (1,3,7)	
350g	<u>Kynuté borůvkové knedle, zakysaná smetana, borůvkový přeliv (1,3,7)</u>	135,-
	Leavened dumplings stuffed with blueberries covered with blueberries sauce and cream (1,3,7)	
200g	<u>Smažený kuřecí řízek, vařené brambory s máslem, listový salát s rajčaty (1,3,7)</u>	165,-
	Breaded chicken schnitzel, boiled potatoes with butter, lettuce salad, tomato (1,3,7,)	
200g	<u>Smažený vepřový řízek, vařené brambory s máslem, salát z kysaného zelí a cibule (1,3,7)</u>	165,-
	Breaded pork schnitzel, boiled potatoes with butter, lettuce salad, tomato (1,3,7)	
120g	<u>Smažený sýr s tatarskou omáčkou, hranolky (1,3,7)</u>	155,-
	Fried edamer cheese with tartar sauce and french fries (1,3,7)	

DEZERTY / DESSERTS

180g	<u>Bramborová lokše plněná šveskovými povidly, mák, zakysaná smetana (1,7)</u>	75,-
	Potatoe pancake stuffed with plum jam, poppy seeds and sour cream (1,7)	
1/4	<u>Valašský frgál (1,3,7)</u>	40,-
	Walachian cake (1,3,7)	



TEPLÉ NÁPOJE / HOT BEVERAGES

Káva espresso segafredo / Coffee segafredo	40,-
Čaj zelený, černý, ovocný / Tea green, black,fruit	30,-
0,2l Svařené víno / Mulled wine	45,-
0,2l Grog s citronem / Grog-hot water, sugar, rum and lemon	45,-
0,1l Teplá medovina / Hot mead-honey liqueur	45,-

Pivo / BEER

0,5l Radegast 10°	30,-
0,3l Radegast 10°	20,-
0,3l Birell nealkoholický ve skle / Birell non alcoholic bottled	30,-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

0,3l Kofola točená / Kofola served out by the glass	21,-
0,4l Kofola točená / Kofola served out by the glass	28,-
0,5l Kofola točená / Kofola served out by the glass	35,-
0,33l Coca-cola	35,-
0,33l Kinley tonic	35,-
0,33l Mattoni	25,-
0,2l Juice	35,-

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE / ALCOHOLIC BEVERAGES

0,04l Slivovice 40% fleret / Plum brandy Slivovitz	45,-
0,04l Hruškovice 40% spišská / Pear brandy	45,-
0,04l Borovička koniferka 40%	45,-
0,04l Fernet stock 40% božkov	40,-
0,04l Karlovarská becherovka 38%	40,-
0,10l Medovina / Mead-honey liqueur	45,-
0,04l Tužemák rum 38% božkov	35,-
0,04l Jägermeister 38%	45,-
0,04l Tullamore dew 40%	60,-
0,04l Metaxa *****	50,-
0,04l Režná 40%	35,-

VÍNO / WINE

0,2l Červené, frankovka	34,-
0,2l Bílé, müller thurgau	34,-



ZNAČENÍ ALERGENŮ V MENU

Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

1. Obiloviny obsahující lepek - nejedná se o celiakii, výrobky z nich
2. Koryši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
3. Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život
8. Skořápkové plody a výrobky z nich - jedná se všechny druhy ořechů
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitan v koncentracích vyšších než 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich

MARKING ALLERGENS IN MENU

The list of food allergens, which are subject to legislative labeling according to EU directive 1169/11

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt)
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Groundnuts (peanuts) and products thereof
6. Soya beans (soy) and products thereof
7. Milk and dairy products
8. Nuts and products thereof (allkinds of nuts)
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds (sesame) and products thereof
12. Carbon dioxide and sulphites (eg. Dried apricots)
13. Bluebonnets (lupine) and products thereof
14. Molluscs and products thereof



Zajišťujeme služby při:

- svatebních hostinách • rodinných oslavách
- pracovních setkáních • rautech

Provozovatel: Pavla Tomšejová

Tel: +420 571 757 188

Mob.: +420 774 202 315

E-mail: vmpfospoda@centrum.cz

www.vmp.cz