

Established 1892

LIPPERT®
HOTEL



Network: **LippertRestaurant**
Password: **lippert1892**

PŘEDKRMY

STARTERS | VORSPEISEN | ЗАКУСКИ

- 100 g **Krokety z kozího bio sýra s marinovanou červenou řepou** |1, 3, 7, 12|..... **220 Kč**
Organic goat cheese croquettes with marinated beetroot
Bio Ziegenkäse kroketten mit mariniertes roten Rübe
Крокеты из органического козьего сыра с маринованной свёклой
- 120 g **České tradiční sýry z farmy** |7, 12|..... **150 Kč**
Traditional Czech cheeses from the farm
Typische Böhmsche Käsesorten von der Farm
Традиционные чешские сыры с фермы
- 100 g **Jehněčí klobásky z Beskyd na pikantních fazolkách** |12|..... **160 Kč**
Lamb sausages from Beskydy on piquant beans
Lammwürstchen aus den Beskiden auf pikanten Bohnen
Бескидские бараньи колбаски с пикантной фасолью

POLÉVKY

SOUPS | SUPPEN | ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- 0,25 l **Bramborová polévka v chlebu** |1, 9 |..... **85 Kč**
Potato soup in a loaf
Kartoffelsuppe im Brot serviert
Картофельный суп в хлебной буханке
- 0,25 l **Hovězí vývar s játrovými knedlíčky** |1, 9 |..... **75 Kč**
Beef broth with liver dumplings
Rinder Brühe mit Leberknödel
Бульон из говядины с печеночными фрикадельками

SALÁTY

SALADS | SALATE | САЛАТЫ

- 100 g **Mix listových salátů, rukola, baby špenát s čerstvým sýrem a praženými dýňovými semínky** |7, 8, 12|..... **165 Kč**
Lettuce mix, rocket, baby spinach with fresh cheese and roasted pumpkin seeds
Gemischter Blattsalat, Rucola, Babyspinat mit Frischkäse und gerösteten Kürbiskernen
Смесь из листьев салата, рукколы, молодого шпината со свежим сыром и поджаренными тыквенными семечками
- 80 g **Grilovaný losos na listech ledového salátu s baby špenátem, hořčično-medovým dresinkem a vejcem** |1, 3, 4, 10, 12|..... **210 Kč**
Salmon served on a bed of iceberg lettuce, baby spinach and egg, honey mustard dressing
Lachs auf Eisbergsalat mit Babyspinat, Senf-Honig-Dressing und Ei
Лосось на листьях салата Айсберг с молодым шпинатом, горчично-медовым соусом и яйцом
- 100 g **Salát Caesar s grilovanými kuřecími prsíčky, slaninou a parmezánovými krutony** |1, 3, 4, 6, 7, 10, 12| **195 Kč**
Caesar salad with grilled chicken breast, bacon, Parmesan croutons
Caesar Salat mit gegrillter Hühnerbrust, Speck, Parmesan-Croutons
Салат Цезарь с куриными грудками на гриле, шпиком, крутонами с пармезаном
- 200g **Salát z čerstvé zeleniny s medovo-citronovým dresinkem** **95 Kč**
Salad of fresh vegetables with honey and lemon dressing – large/small
Salat aus frischem Gemüse mit Honig-Zitronen-Dressing – groß/klein
Салат из свежих овощей с медово-лимонной заправкой – большая/меньшая порция

SPECIALITY ČESKÉ KUCHYNĚ

CZECH CUISINE SPECIALITIES | SPEZIALITÄTEN DER BÖHMISCHEN KÜCHE | ОСОБЕННОСТИ ЧЕШСКОЙ КУХНИ

- 150 g **Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami** |1, 3, 7, 9, 10, 12|..... **210 Kč**
Sirloin in creamy vegetable sauce (svíčková) with dumplings and cranberries
Lendenbraten, Semmelknödel und Preiselbeeren
Вырезка в сливочном соусе с кнедликами и брусникой
- 150 g **Pižeňský hovězí guláš s houskovým knedlíkem a bramboráčky** |1, 3, 7, 9|..... **195 Kč**
Pilsen style beef goulash with dumplings and potato pancakes
Rindergulash mit Semmelknödel und Kartoffelpuffer
Пльзеньский гуляш из говядины с кнедником и картофельными оладьями
- 1 ks **Vepřové koleno na pivě** |1, 10, 12|..... **300 Kč**
Pork knuckle in beer
Schweinshaxe auf Bier Gebraten
Свиная рулька на пиве

- 200 g **Vepřová krkovička pečená v česnekovém sádle, červené zeli, chlebový knedlík** |1, 3, 7, 12|**210 Kč**
 Pork neck roasted in garlic lard, red cabbage, bread dumplings
 Schweinenacken gebraten im Knoblauchsalmal, Rotkraut, Brotknödel
 Свиной ошеек, запеченный в чесночном сале, краснокочанная капуста, кнедлик из хлеба
- 600 g **BBQ vepřová žebírka** |1, 6, 9, 12|**290 Kč**
 BBQ pork ribs
 BBQ Schweinerippchen
 Свиные рёбрышки барбекю

JÍDLA NA OBJEDNÁVKU

MEALS TO ORDER | À LA MINUTE | ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА

- 200 g **Jehněčí špalek pečený na rozmarýnu, smetanový špenát, domácí škubánek se špekem** |1, 3, 7|**260 Kč**
 Lamb steak roasted with rosemary, creamed spinach, larded home-made potato noodles
 Lammfleisch gebacken auf Rosmarinen, Rahmspinat, hausgemachter böhmischer Kartoffelnockerl mit Speck
 Ломтик ягнятины, запеченный на розмарине, шпинат со сливками, домашний кнедль со шпиком
- 180 g **Řížeček z vepřové krkovičky s bramborovým salátem s jablky** |1, 3, 7, 9, 12|**210 Kč**
 Pork schnitzel with potato-apple salad
 Schweinehalssteak mit Kartoffelsalat mit Äpfeln
 Шницель из свиного ошейка с картофельным салатом с яблоками
- 200 g **Grilované kuřecí prso s máslovou zeleninou a pečené brambory** |7, 8, 12|**240 Kč**
 Grilled chicken breast, with buttered vegetable and baked potatoes
 Gegrillte Hühnerbrust, mit Buttergemüse und Ofenkartoffeln
 Куриная грудка на гриле с овощами на масле Печене Брамбори
- 180 g **Steak z lososa s grilovanou zeleninou a omáčkou z hořčice a medu** |4, 7, 10|**270 Kč**
 Salmon steak with grilled vegetables and honey-mustard sauce
 Lachssteak mit gegrilltem Gemüse und Senf-Honig-Sauce
 Лососевый стейк с овощами на гриле и горчишно-медовым соусом
- 200 g **Burger s trhanou konfitovanou vepřovou krkovičkou, cibulová marmeláda a majonéza se zeleným pepřem, farmářské hranolky** |4, 7, 10|**220 Kč**
 Burger with pulled pork shoulder confit, onion marmalade and green pepper mayonnaise, farmhouse fries
 Hamburger mit gerupftem, konfiertem Schweinenacken, Zwiebelmarmelade und Mayonnaise mit grünem Pfeffer, Pommes
 Бургер с измельченным конфи из свиного ошейка, луковым мармеладом и майонезом с зеленым перцем, картофель фри по-фермерски

BEZMASÁ JÍDLA

VEGETARIAN MEALS | FLEISCHLOSE GERICHTE

| ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- 250 g **Farmářská omeleta s bramborem**..... **150 Kč**
Farm style omelette with potatoes
Bauernomelette mit Kartoffeln
Фермерский омлет с картошкой
- 150 g **Smažený sýr na přepuštěném másle, v brioškové strouhance, s pažitkovými bramborami a tatarskou omáčkou** |1, 3, 4, 7, 10, 12|..... **185 Kč**
Fried cheese brioche encrusted cheese lightly fried in clarified butter, served with chive potatoes and tartar sauce
Paniertes Käse auf geschmolzener Butter, in Brioche-Semmelbröseln, mit Schnittlauchkartoffeln und Tartar Sauce
Жареный сыр на топленом масле, в панировочных сухарях из сдобной булочки, картофель со шнитт-луком и соус-тартар

DEZERTY

DESSERTS | NACHSPEISEN | ДЕСЕРТЫ

- Tradiční jablečný koláč s ořechy a vanilkovou zmrzlinou** |1, 3, 7, 8, 12| **75 Kč**
Traditional apple pie with walnuts and vanilla ice cream
Traditionelle Apfel Kuchen Wallnüsse und Vanilleeis
Традиционный яблочный пирог с орехами и ванильным мороженым
- 4 ks **Borůvkové knedlíky, tvaroh, šlehačka, máslo** |1, 3, 7| **95 Kč**
Blueberry dumplings, curd cheese, cream, butter
Heidelbeerenknödel, Quark, Schlagsahne, Butter
Черничные кнедли, творог, взбитые сливки, сливочное масло
- Raw sýrový dort s bílou čokoládou, na korpusu z datlí a ořechů** |7, 8, 12| **95 Kč**
Raw white chocolate cheesecake on a date and nut base
Raw Quark Kuchen mit weißer Schokolade auf einem Korpus aus Datteln und Nüssen
Сырой сырный торт с белым шоколадом на корпусе из фиников и орехов
- Zmrzlina tři kopečky** **75 Kč**
Ice cream – three scoops
Drei Kugeln Eis
Мороженое – три шарика

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE SOFT DRINKS

0,2 l	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	60 Kč
0,33 l	Sprite	60 Kč
0,25 l	Kofola Original	60 Kč
0,33 l	Rauch ledový čaj citrón Rauch lemon ice tea	60 Kč
0,33 l	Rauch ledový čaj broskev Rauch peach ice tea	60 Kč
0,25 l	Orangina Regular	60 Kč
0,25 l	Chito Tonic	60 Kč

VODA / WATER

0,5 l	Fromin – nesycený Fromin – non-carbonated	60 Kč
0,7 l	Fromin – jemně sycený Fromin – lightly carbonated	95 Kč
0,33 l	Fromin – sycený Fromin – carbonated	55 Kč
0,75 l	Fromin – nesycený (sklo) Fromin – non-carbonated (glass)	95 Kč

100% PŘÍRODNÍ ŠŤÁVY 100% NATURAL JUICES

0,2 l	Fresh Orange 100 %	95 Kč
0,2 l	Fresh Grapefruit 100 %	95 Kč

DŽUSY / JUICES

0,2 l	Rauch jablko 100% Rauch apple 100%	55 Kč
0,2 l	Rauch pomeranč s dužinou 100 % Rauch orange with pulp 100 %	55 Kč
0,5 l	Jablečný střík / Appleschölle	65 Kč

DOMÁCÍ LIMONÁDY HOME-MADE LEMONADES

0,4 l	Podle denní nabídky as offered on the day 12	85 Kč
-------	--	-------

podáváme s ledem/ served with ice

PIVO / BEER

0,3/0,5 l	Pilsner Urquell (čepovaný / draught) 1	50/65 Kč
0,3/0,5 l	Velkopopovický Kozel černý / dark (čepovaný / draught) 1	50/65 Kč
0,3/0,5 l	Řezané (čepované) Mixed light and dark (draught) 1	50/65 Kč
0,3 l	Birell světlý (sklo) Birell Pale (glass) 1	45 Kč
	nealkoholické pivo non-alcoholic beer	
0,5 l	Rádler 1	70 Kč

CIDER

0,33 l	Cider	70 Kč
--------	-------	-------

VERMUTY, APERITIV VERMUTHS, APERITIVES

0,1 l	Campari Bitter	110 Kč
0,1 l	Martini Bianco 12	90 Kč

TRADIČNÍ ČESKÉ DESTILÁTY A PÁLENKY TRADITIONAL CZECH SPIRITS

0,04 l	Becherovka	85 Kč
0,04 l	Slivovice R. Jelínek se švestkou Slivovice R. Jelínek with plum 8	85 Kč
0,04 l	Hruškovice R. Jelínek Hruškovice R. Jelínek	85 Kč
0,04 l	Hruškovice Williams kosher R. Jelínek 42%	85 Kč
0,04 l	AltFernet Originál	85 Kč

DESTILÁTY / SPIRITS

0,04 l	Russian Standart Original	85 Kč
0,04 l	Beefeater	85 Kč
0,04 l	Olmecca Blanco	85 Kč
0,04 l	Jägermeister	85 Kč
0,04 l	Tullamore Dew	85 Kč
0,04 l	The Glenlivet Founder's Reserve	130 Kč
0,04 l	Havana Club Añejo 3 Años	85 Kč
0,04 l	Jack Daniels	95 Kč
0,04 l	Hennessy Fine de Cognac	170 Kč
0,04 l	Martell XO	450 Kč

MÍCHANÉ NÁPOJE / COCKTAILS

Aperol Spritz	130 Kč
<i>Aperol, Prosecco, soda</i>	
Cuba Libre	130 Kč
<i>bílý rum, limety, limetová šťáva, Coca-Cola</i> <i>white rum, lime, lime juice, Coca-Cola</i>	
Mojito	140 Kč
<i>bílý rum, limety, máta, třtinový cukr,</i> <i>limetová šťáva, soda</i> <i>white rum, lime, mint, cane sugar,</i> <i>lime juice, soda</i>	
Gin Tonic	130 Kč
<i>gin, tonic, citrón</i> <i>Gin, tonic, lemon</i>	
Campari orange	130 Kč
<i>campari, pomerančový džus</i> <i>campari, orange juice</i>	

podáváme s ledem/ served with ice

HORKÉ NÁPOJE – KÁVA HOT DRINKS – COFFEE

Ristretto 7 	60 Kč
Espresso 7 	60 Kč
<i>malé espresso / small espresso</i>	
Espresso Lungo 7 	60 Kč
<i>velké espresso/big espresso</i>	
Espresso Doppio	90 Kč
<i>dvojité silné espresso</i> <i>strong coffee with a double shot of espresso</i>	
Cappuccino 7 	75 Kč
<i>espresso s mlékem a mléčnou pěnou</i> <i>espresso with milk and milk foam</i>	
Latte Macchiato 7 	80 Kč
<i>espresso s mlékem a bohatou mléčnou pěnou</i> <i>espresso with milk and milk foam</i>	
Vídeňská káva 7 	80 Kč
<i>espresso se šlehačkou</i> <i>espresso with whipped cream on top</i>	
Irská káva 7 	95 Kč
<i>espresso s irskou whiskey a šlehačkou</i> <i>espresso with Irish whiskey and whipped</i> <i>cream on top</i>	
Ice Coffee 7 	100 Kč
<i>káva se zmrzlinou a šlehačkou</i> <i>coffee with ice cream and whipped cream</i>	
Horká čokoláda / Hot chocolate 7 	75 Kč
Čaj podle výběru	
Tea as offered on the day	55 Kč
Čaj z čerstvé máty/zázvoru	
Fresh mint tea/ginger	65 Kč
Med / Honey	20 Kč

ŠUMIVÁ VÍNA / SPARKLING WINES

Bohemia Sekt | 12 | 0,2 l / **90 Kč** | 0,75 l / **390 Kč**
Prosecco DOCG Pianer extra dry | 12 | 0,75 l / **550 Kč**

BÍLÁ VÍNA / WHITE WINE

Chardonnay, jakostní – Vinařství Baloun | 12 | 0,15 l / **55 Kč** | 0,75 l / **275 Kč**

Barva tohoto vína je světle žlutá se zelenými odlesky. Chuť je středně plná, neutrální, s jemnou kombinací citrusové ovocnosti a chlebnatosti. Vůně je svěží, jemně ovocná po citrusových plodech s lehkými květinovými a chlebovými tóny.

Chardonnay, Quality Wine – Baloun Winery | 12 |

This wine carries a light yellow color with a light green shine. Taste is medium bodied, neutral, with light combination of citrus fruit and with light tones.

Ryzlink vlašský, pozdní sběr – Vinařství Baloun | 12 | 0,75 l / **390 Kč**

Barva vína je světle zelená. Vůně začíná lehkou směsí tropického ovoce, postupně se objevuje čerstvě utržená broskev a mladé bezinky. Víno může připomínat Sauvignon. Chuť je podmanivá, komplexní, harmonická s příjemným závěrem a jemnou kyselinou. Doporučujeme k nejrůznějším jednodušším úpravám bílých mas, k rybám a plodům moře

Welschriesling, late harvest – Baloun Winery | 12 |

This wine carries a light green color. The aroma begins with that of tropical fruit, and gradually fresh peach and elderberry tones surface. This wine is reminiscent of Sauvignon. The taste is captivating and complex, harmonic with nice end note and light acidity. We recommend serving with white meats, fish and sea food.

Ryzlink rýnský, pozdní sběr – nové Vinařství | 12 | 0,15 l / **75 Kč** | 0,75 l / **375 Kč**

Cukr a kyselina jsou v rovnováze, v aromaticce po sušených meruňkách, při delší době archivace se dají předpokládat lehce petrolejové tóny

Ryzlink rýnský, late harvest – Nové Vinařství | 12 |

White moravian wine of famous variety. Full of vivacity, balanced structure, aromas of candied apricots. Juicy and fresh taste full of notes of citrus fruits.

Sauvignon, pozdní sběr – Vinařství Baloun | 12 | 0,75 l / **435 Kč**

Víno upoutá zlatožlutou barvou. Ze skleničky cítíme čistý tón sauvignonu, v komplexní vůni najdeme stopy kvetoucího bezu, čerstvě utržené broskve i směs tropického ovoce. Chuť je polosuchá a zcela koresponduje s vůní. Víno působí plně, lahodně a příjemně.

Sauvignon, late harvest – Baloun Winery | 12 |

This wine captures one with a golden-yellow color. From the glass one can smell a clean tone of Sauvignon. In this complex fragrance, we can find elements of a blossoming elderflower, freshly picked peaches, and tropical fruit.

Rulandské šedé, pozdní sběr – Vinařství Mádl | 12 | 0,75 l / **460 Kč**

Květnatý buket je doprovázen aromatem jemné vanilky, přecházející do vůně dozrávajících lískových oříšků. Svěžest v chuti je dána příjemně vyváženými kyselinami s projevem citrusových plodů. Doporučujeme k bílým masům a dezertům.

Pinot Gris, late harvest – Mádl Winery | 12 |

The floral bouquet is accompanied by the fragrance of light vanilla, shifting to the scent of ripening hazelnuts. The freshness of taste is provided by balanced acidity with a hint of citrus fruit. We recommended with white meat and desserts.

Chardonnay, pozdní sběr – Nové Vinařství | 12 | 0,75 / **460 Kč**

Víno zlatavé barvy s ovocnou vůní s tóny lískových oříšků a citrusových plodů. Má zajímavou, jemně kořenitou chuť se znatelnou mineralitou a kyselinkou.

Chardonnay, late harvest – New Winery | 12 |

This wine carries a light golden color. A fruity bouquet which transforms to hazelnut and citrus tones. Taste is slightly spicy with mineral tones.

RŮŽOVÁ VÍNA / ROSÉ WINE

Zweigeltrebe rosé pozdní sběr – Baloun | 12 | 0,15 l / **65 Kč** | 0,75 l / **325 Kč**

Barva vína je lehce růžová s oranžovými odlesky, připomínající tenké nakrájené plátky lososa. Víno má svěží výrazně ovocnou vůni podobnou čerstvě natrhaným lístkům jahodníku a maliníku. Chuť je velmi příjemně sladěná, kde se harmonicky doplňuje zbytkový cukr a pikantní kyselina, připomínající malinovou limonádu. Správně vychlazené příjemně osvěží při letních obědech. Doporučujeme k ovocným salátům, těstovinám a lehkým úpravám ryb.

Zweigeltrebe Rosé Late Harvest – Baloun Winery | 12 |

This wine has a light rose color with orange undertones, reminiscent of thinly sliced salmon. Wine has a crisp and strong fruity fragrance, similar to that of freshly picked strawberry or raspberry leaves. The taste is very pleasantly sweet, where residual sugars and a spicy acidic taste reminds one of raspberry soda. Properly cooled, it is very refreshing during afternoon lunches in the summer months. We recommend serving with a fruit salad, pastas, and light fish dishes

ČERVENÁ VÍNA / RED WINE

Merlot jakostní – Vinařství Baloun | 12 | 0,15 l / **55 Kč** | 0,75 l / **275 Kč**

Barva je tmavě rubínově červená. Chuť je středně plná, ovocně kořenitá, s převažující jemnou ovocností a doplňovaná sametově jemnou dřevitostí, v koncovce chuti s mírně svíravou tříslovinou. Vůně je příjemná ovocná, s aroma směsi drobného tmavého bobulového ovoce.

Merlot Quality Wine – Baloun Winery | 12 |

This Merlot has a dark ruby red color. The taste is medium full, fruity and spiced with a more pronounced light fruity taste. The fragrance is fruity with an aroma of dark berries.

RED – 50 % Zweigeltrebe 50% Frankovka – Arte Vini | 12 | 0,15 l / **65 Kč** | 0,75 l / **325 Kč**

Vás potěší zářivou rubínovou červení a svou výraznou vůní připomínající třešně a višně. Na patře „šťavnaté“ víno, s harmonickou kyselinou, jemnou mineralitou a s pikantním závěrem.

RED – 50 % Zweigeltrebe 50% Frankovka – Arte Vini | 12 |

RED offers an intensive ruby colour. Aromas of cherries and sour cherries. Juicy, easy-to-drink wine with balanced acidity, minerality and spicy aftertaste. It is the cuvée of two autocton varieties: Zweigeltrebe and Svatovavřínecké.

Cabernet Sauvignon pozdní sběr – Vinařství Baloun | 12 | 0,75 l / **435 Kč**

Víno na první pohled zaujme tmavě fialovou až rubínovou barvou s granátovými odlesky. Vůně je plná a těžká. Najdeme v ní stopy ostružin, černého rybízu a marmelády z lesních plodů. Doporučujeme podávat ke kořeněným úpravám zvěřiny, hovězím steakům a tvrdým sýrům.

Cabernet Sauvignon Late Harvest – Baloun Winery | 12 |

On first glance this wine enchants one with a deep purple, almost ruby color with deep garnet undertones. The wine has a full and heavy aroma, within which we can identify tones of blackberries, black current, and forest berries jam. We recommend serving with spiced game meats, beef steaks and hard cheese.

Zweigeltrebe pozdní sběr – Vinařství Mádl | 12 |0,75 l / **385 Kč**

V současné době nejrozšířenější odrůda v lokalitě. Hrozny získáváme z lokality Přední hora.

Jsou to jižně exponované velkoplošné terasy se sprašovitou půdou. Víno je plné a s dlouhou dochutí.

V chuti připomíná ostružiny a višně. Doporučujeme podávat k lehčím úpravám tmavého masa.

Zweigeltrebe Late Harvest – Mádl Winery | 12 |

At this time, this is the most widely grown variety of grape in the region. The grapes are harvested in the area of Predni hora. This is a full bodied wine with a long aftertaste. Its taste is reminiscent of raspberries and morello cherries. We recommend serving with lightly seasoned dark meats.

Rulandské modré, výběr z hroznů – Vinařství Mádl | 12 |0,75 l / **470 Kč**

Barva vína je typická sytě nachová s cihlovým nádechem. Chuť je plná, po počátečním ovocném nástupu umocňuje projev džemu z dorbného červeného bobulového ovoce, podporovaná jemnými ušlechtilými taniny se subtilními tóny jehličnaté pryskyřice, dochuť jemná dlouhá animálně dřevitá. Vůně je velmi jemná a ušlechtilá, v harmonii sladěná ovocnost až sirupovost drobného červeného ovoce s nepatrnými tóny animality, aroma spadaného jehličí s nádechem pryskyřice buket uzavírá. Doporučujeme podávat k lehčím úpravám zvěřiny, svíčkové a houbám.

Pinot noir, selection of grapes – Mádl Winery | 12 |

The color is deep purple with a typical brick hint. The taste is full, fruity after the initial onset of enhanced speech red berries, supported fine noble tannins with subtle tones of coniferous resin, long aftertaste fine animal wood. The nose is very delicate and refined, harmoniously matched to red fruit with slight notes of animality, fallen pine needles aroma with a hint of resin bouquet concludes. We recommend serving with lighter venison, beef and mushrooms.

Merlot, výběr z hroznů – Vinařství Tanzberg | 12 |0,75 l / **470 Kč**

Víno má karmínovou barva s jemnými odlesky višňi. Aroma je plné, výrazné s vystupujícími tóny lesního ovoce a ostružin. Chuť je dlouhá, hladká, sametová, s výraznou perzistencí višňi a čokolády.

Merlot, selection of grapes – Tanzberg Winery | 12 |

The wine has a crimson color with subtle highlights cherries. Aroma is full, distinctive with prominent notes of wild berries and blackberries. The taste is long, smooth, velvety, with considerable persistence cherries and chocolate.

ALERGENY / ALLERGENS

1 – obiloviny obsahující lepek; 2 – korýši a výrobky z nich; 3 – vejce a výrobky z nich; 4 – ryby a výrobky z nich; 5 – arašídů a výrobky z nich; 6 – sojová zrna a výrobky z nich; 7 – mléko a výrobky z něj včetně laktózy; 8 – ořechy: mandle, lískové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské a para ořechy, kešu, pistácie; 9 – celer a výrobky z něj; 10 – hořčice a výrobky z ní; 11 – sezamová semínka a výrobky z nich; 12 – oxid siřičitý a siřičitany; 13 – vlnčí bob a výrobky z něj; 14 – měkkýši a výrobky z nich

1 – cereals containing gluten; 2 – crustaceans and products made from them; 3 – eggs and products made from them; 4 – fish and products made from them; 5 – peanuts and products made from them; 6 – soya beans and products made from them; 7 – milk and products made from it including lactose; 8 – nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, macadamia nuts, pecan nuts, Queensland nuts and para nuts, cashew nuts, pistachio nuts; 9 – celery and products made from it; 10 – mustard and products made from it; 11 – sesame seeds and products made from them; 12 – sulphur dioxide and sulphites; 13 – lupines and products made from them; 14 – shellfish and products made from them

Established 1892

LIPPERT®

HOTEL

Lippert hotel s.r.o.

Mikulášská 19/2, 110 00 Praha 1

IČO: 25692411

Tel.: +420 224 232 250

e-mail: hotel@lipperthotel.cz

www.lipperthotel.cz