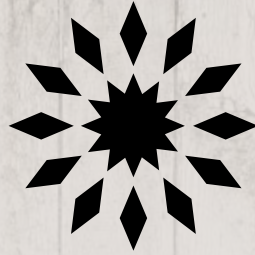




# Menu



# Zapiecek



Zapiecek hasło: 182015699

## Przystawki *Vorgerichte*

### Oscypek\* grillowany z boczkiem lub żurawiną 16 zł

Hartkäse aus Schafsmilch mit natürlicher Rinde „Oscypek“ mit Bauchspeck oder Moosbeeren

### Moskol podany z sosem borowikowym 18 zł

i tartym oscypkiem\* (góralski placek z ziemniaków gotowanych pieczony na blasze) Kartoffelbauernbrot mit Steinpilzsoße

### Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką, 16 zł

podany z pieczonymi ziemniakami  
Hering auf einer Kartoffel mit Sahnesoße

### Domowy smalec na pajdzie pieczywa 11 zł

z kiszonym ogórkiem Brot mit Schmalz und Sauergurke

### Ciepłe grzanki zapiekane z masłem 10 zł

czosnkowym i oscypkiem\*  
Knoblauchtoasts mit Schafkäse, Butter und Toat

### Hałuski góralskie z sosem bryndzowym 13 zł

i skwarkami z wędzonki Kartoffelklößchen mit bundz (harter Quark vom Schafsmilch)

### Półmisek wędlin i serów 25 zł

(swojskie wędliny, regionalne sery, śliwki w boczku, ogórki kiszone, sos czosnkowy)  
Ein Brett von Räucherfl eischsorten und Räucherkäsesorten

## Sałatki *Salaten*

### Z płatkami koziego sera, pomidorem, 27 zł

grillowaną gruszką, posypana prażonymi orzechami z dodatkiem sosu vinegrett z rukoli, podana z czosnkową grzanką Salat mit Ziegenkäse (Ziegenkäse, Birne, Tomate, Nüsse, Rucola-Soße mit Hartkäse aus Schafsmilch) und Toat

### Z bundzem, bundz\*\* (ser regionalny) 18 zł

w sałacie z plasterami pomidora z sosem vinegrett i grzankami  
Frischer Schafskäse mit Tomten (Salat, Vingarette und Toat)

### Z grillowaną polędwicą wieprzową na sałacie 28 zł

z dodatkiem świeżego ogórka, pomidora, grillowanych plastrów oscypka\*, sosu vinegrett podane z czosnkową grzanką Salat mit Schweinelende und geräuchertem Schafskäse – Oscypek regionaler Art, Vingarette und Toat

### Z grillowanym kurczakiem, świeżym ogórkiem, 25 zł

pomidorem, czerwoną cebulką, prażonymi pestkami dyni, płatkami żółtego sera, sosem vinegrett podana z czosnkową grzanką Salat mit gegrilltem Hähnchen (Hähnchen, Salat, Käse, Gurke, Tomate, Kürbiskerne) Vingarette und Toat

## Na śniadanie *Frühstück*

### Jajecznica na maśle albo boczku 15 zł

podana z masłem i pieczywem  
Das Rührei auf Speck oder Butter gebraten und Toat

### Jaja sadzone na bekonie 15 zł

z masłem i pieczywem  
Spiegeleier auf Becon

### Śniadanie „Zbójnika” – jajecznica, wędlina, 22 zł

pomidor, plastry żółtego sera, pieczywo i masło  
Das Rührei, Würste, Tomate, Käse, Butter und Toat

## Zupy *Suppen*

### Góralski barszcz na sałacie – tradycyjna polewka 13 zł

gotowana na wywarze z wędzonki i sałaty, zabelana kwaśnym mlekiem, podana z gotowanymi ziemniakami okraszonymi wędzonką Traditionelle, saure Goralen-Mehlsuppe, zubereitet mit Räucher-speck- und Salatbrühe, mit sauer Milch eingedickt, serviert mit Kartoffeln und Speck

### Zupa rydzowa z domowymi kluseczkami 15 zł

Reizker-Suppe mit Klößchen

### Kwaśnica na baraninie i leśnych grzybach 14 zł

gotowana podana z pieczywem Sauerkrautsuppe „Kwaśnica” auf Hammelfleisch mit Pilzen gekocht

### Żurek z jajkiem, swojską kiełbasą i pieczarkami 13 zł

z pieczywem Polnische Sauerteigsuppe mit Ei und Wurst

### Rosół z makaronem 9 zł

Die Hühnerbrühe mit Nudeln

### Barszcz czerwony podany z pasztecikami 16 zł

z jagnięciną Rote-Bete-Suppe mit Lamm-Pastetchen

\*oscypek podajemy od maja do listopada, w pozostałym okresie Ser Gazdowski

\*\*bundz podajemy od maja do października a w pozostałym okresie Ser Regionalny




## Dania z mięsiwem Fleischgerichte

-  **... Zawijany schab panierowany** faszerowany serem, szynką i pieczarkami Panierter Schweinsrücken, gewickelt mit Käse, Schinken und Champignons **25 zł**
- Schab grillowany z bundzem\*\*, boczkiem i śliwkami** Gebratener Schweinsrücken mit Schafskäse, Speck und Pflaumen **25 zł**
- Polędwiczki obsmażane w ziołach z jabłkiem pieczonym i miodem** Gegrillte Lende vom Schwein mit Kräutern, Äpfeln und Honig **26 zł**
- Filety ze schabu duszone w sosie kurkowym** Schweinekotelett im Pfifferlingssoße **27 zł**
- Żeberka grillowane z sosem barbecue** podane z warzywami w śliwkowej zaprawie **34 zł**  
Gegrillte Schweinerippchen mit Gemüse-Pflaumen-Soße
- Stek z karczku z grillowanym oscypkiem\* i papryką** Nackensteak mit gegrilltem Hartkäse aus Schafsmilch „Oscypek“ und Paprika **24 zł**
- Golonka duszona w piwie** podana na zasmażanej kapuście Eisbein mit Kraut **36 zł**
- Przekładaniec - schab grillowany przełożony plackami ziemniaczanymi** polany sosem borowikowym i posypany tartym oscypkiem\*  
Schweinsrücken auf Kartoffelpuffer mit Edel-pilzsoße **37 zł**
- Wędzony boczek z grilla z plastrami oscypka\*** 22 zł i pomidorem z balsamiczną okrasą  
Räucherspeck vom Grill mit Schafskäse und Tomaten
- Kaszanka wiejska grillowana z cebulką,** 21 zł  
podana z kiszonym ogórkiem i chlebem cebulowym  
Gegrillte ländliche Grützwurst mit Zwiebeln, Sauergurken und Zwiebelbrot
- Kiełbasa z cebulą smażona** 19 zł  
Wurst vom Grill mit Zwiebel

-  **... Kaczka pieczona (połówka)** 36 zł  
podana z grillowaną gruszką z dodatkiem żurawiny i buraczkami na ciepło  
Gebratene Ente, serviert mit Birne und warmen roten Rüben
-  **... Pierś z kurczaka z grillowanym jabłkiem i żurawiną** 25 zł  
podana na duszonych warzywach  
Geflügelfilet mit Gemüse, Apfel und Moosbeeren
- Pierś z kurczaka zapieczona z żółtym serem** 25 zł  
podana z sosem pieczarkowym Hähnchenfilet mit Käse und Champignonsoße
- Panierowane roladki drobiowe** faszerowane masłem czosnkowym i oscypkiem\* Geflügelfleischfilet gefüllt mit Schafskäse und Knoblauchbutter **25 zł**
-  **... Giczką jagnięcą w sosie własnym** 51 zł  
z opiekany ziemniakami  
Lammhaxe mit eigener Soße und Bratkartoffeln
- Pierozki jagnięce** obsmażane na oliwie czosnkowej z pomidorkami In Knoblauch-Olivenöl gebratene Lammpiroggen mit Tomaten **25 zł**
- Gulasz jagnięcy z hałuskami** 32 zł  
Lammfleisch - Gulasch mit Kartoffelklößchen
- Jagnięcina z grilla** z pomidorami i kozim serem +  41 zł  
Gegrillter Lammfleisch mit Tomate und Ziegenkäse
-  **... Stek wołowy Angus z prawdziwkowym sosem** 41 zł  
Steak ausgereifte Rindfleisch mit SteinpilzsaUCE
- Policzki wołowe w sosie własnym** podane z kaszą jęczmienną Rinderstreifen in eigener Soße und Gerstengrütze **31 zł**
- Zbójnicki placek z gulaszem,** 37 zł  
sosem pieczarkowym, posypany tartym oscypkiem\* i serem żółtym  
Kartoffelpuffer nach goralischer Art
- Swojski burger w bułce** podany z frytkami 31 zł  
Eigenes Rindburger in Bröttchen mit Pommes Frites
- Gulasz Zbójnicki** podany z kaszą jęczmienną i kiszonym ogórkiem Räuber-Gulasch mit Grütze **26 zł**

## Ryby i inne Fische und Anderes

-  **... Pstrąg z pieca** z duszonymi warzywami 29 zł  
Gebackene Forelle mit Gemüse
- Stek z łososia** z pomidorowo-śmietanowym sosem 33 zł  
Lachsfilet vom Grill mit Tomate-Sahne-Soße

- Pierogi góralskie z bryndzą,** masłem i oscypkiem 20 zł  
okraszone Maultaschen mit Bryndza (salziger Schafskäse)
- Pierogi z kapustą i grzybami** okraszone skwarkami 20 zł  
z wędzonki Teigtaschen „pierogi“ mit Kraut und Pilzen gefüllt
- Pierogi ruskie** skwarkami okraszone 20 zł  
Teigtaschen „pierogi“ mit Kartoffeln-Quark-Zwiebeln gefüllt

## Dodatki do dań Zutaten

- Ziemniaki gotowane** Gekochte Kartoffeln **7 zł**
- Ziemniaki z pieca** podane z serem czosnkowym lub masłem Gegrillte Kartoffel mit Knoblauchsoße oder Butter **8 zł**
- Frytki** Pommes Frites **7 zł**
- Kasza jęczmienna** Gerstengrütze **7 zł**
- Pieczywo** Brot **3 zł**

- Kapusta zasmażana** Kraut geschmort **7 zł**
- Warzywa gotowane** Das gekochte Gemüse **7 zł**
- Ryż gotowany** Reis **7 zł**
- Surówki** Rohkostsalat **7 zł**
- Ogórek kiszony** Sauergurke **6 zł**
- Kwaśne mleko** Die Sauermilch 0,25l **6 zł**







## Desery Desserts

- Szarlotka na ciepło** podana z gałką lodów **16 zł**  
i sosem czekoladowym Apfelkuchen mit Eis
- Ciepła pajda czekoladowa z musem malinowym** **14 zł**  
Warme Schokoladenbrotschnitte mit Himbeerenmus
- Miodownik z orzechami** i z sosem waniliowym **12 zł**  
Honigkuchen mit Nüssen mit Vanillesoße


- Lody waniliowe** z sosem malinowym domowej roboty **16 zł**  
Vanilleeis mit Himbeerensaße
- Jabłko pieczone** nadziewane rodzynkami w miodzie **13 zł**  
z cynamonem Gebratener Apfel mit Honig und Rosinen
- Naleśnik z jabłkami, żurawiną i cynamonem** **14 zł**  
z sosem waniliowym Pfannkuchen mit Apfel, Moosbeere und Zimt in Vanillesoße

## Napoje Drinks

-  **... Herbata** Schwarzer Tee **6 zł**
- Kawa czarna** Kaffee **8 zł**
- Espresso Macchiato** **8 zł**
- Espresso** **8 zł**
- Kawa biała** Milchkaffee **9 zł**
- Capuccino** **9 zł**
- Kawa late** **10 zł**
- Czekolada** Trinkschokolade **10 zł**

-  **... Sok 0,3l** sok pomarańczowy, jabłkowy, **7 zł**  
nektar z czarnej porzeczki, grapefruitowy Orangensaft, Apfelsaft, Nektar von schwarzen Johannisbeere, Grapefruit
- Woda mineralna** gazowana, niegazowana 0,3l **5 zł** 0,7l **9 zł**  
Mineral Wasser
- Woda Cisowianka Perlage Classique** 0,3l **6 zł**
- Pepsi, Pepsi light**  0,3l **6 zł**
- 7Up, Mirinda, Tonik Schweppes**  0,3l **6 zł**
- Lipton Ice Tea**  0,3l **6 zł**

## Piwo Bier

-  **Grimbergen Blonde** 0,33l **13 zł**  
Klasyczna receptura, złocista barwa, intensywny smak. Polecamy do wołowiny, ryb i dań z kwaśnymi dodatkami
- Grimbergen Double** 0,33l **13 zł**  
Ciemna mahoniowa barwa, podwójna fermentacja i delikatnie słodki smak. Podkreśli smak jagnięciny, wieprzowiny dań ze słodkimi sosami.
- Grimbergen Blanche** 0,33l **13 zł**  
Piwo pszeniczne naturalnie mętne, delikatnie gorzkie. Polecamy do dań z drobiu, sałatek, dań mącznych i pikantnych.
- Grimbergen Tacka Degustacyjna** 3 x 0,15l **15 zł**  
Powyższe trzy smaki podane na eleganckiej tacce.

- Jasne Okocimskie z becki**  0,3l **8 zł** 0,5l **10 zł**  
Okocim Bier 0,5l or 0,3l
- Malućkie Okocim** 1l **17 zł**
- Dzban piwa Okocim** 1,5l **25 zł**
- Sezonowe Regionalne** 0,3l **9 zł** 0,5l **11 zł** 1l **18 zł**  
Regionales Saisonbier
- Lager Brzeski** 0,5l **12 zł**
- English IPA** 0,5l **12 zł**
- Pszeniczne Ciemne** Weizenbier  0,5l **12 zł**
- Carlsberg** 0,5l **11 zł**
- Carlsberg bezalkoholowy** Alkoholfreies Bier 0,33l **9 zł**
- Somersby** 0,4l **10 zł**
- Cydr Dobroński** Cider 0,275l **9 zł**




## Na rozgrzewkę Zum Aufwärmen

- Piwo grzane z korzeniami** Das Glühbier **10 zł**
- z sokiem malinowym i korzeniami** **10,5 zł**  
...das Bier mit dem Himbeersaft
- z miodem i korzeniami** ... mit Hönig **11 zł**
- Piwo z bombą** 0,5l **16 zł**  
(Piwo + 40ml gorzółki Soplica abo Soplicy Wiśniowej)  
Bier mit Kirschlikör

- Wino grzane** Glühwein 0,2l **12 zł**
- Miód pitny** Der Hönigwein 0,2l **13 zł**
- Herbata z rumem** Tee mit Rum **13 zł**
- Herbata Górska** (spirytus + nalewka Spatea) **15 zł**  
Tee des Berglers mit Alkohol
- Herbata z Soplicą Wiśniową** Tee mit Kirschlikör **13 zł**
- Irish Coffee** (kawa + Tullamore Dew whiskey) **15 zł**

## Drinki

-  **Śwarny Juhas** **16 zł**  
Soplica Wiśniowa, Finsbury Gin, Bols Triple Sec, sok grapefruitowy
- Ciapanie na sianie** **17 zł**  
Soplica Śliwka, Bols Peach, sok jabłkowy, woda gazowana

- Słodko Hela** **14 zł**  
Soplica Szlachetna, Cointreau, Bols Blue, sok z cytryny
- Cyrwone Wyrchy** **15 zł**  
Soplica Czarna Porzeczka, Bols Sour Apple, Bols Peach, 7Up
- Niebo w gymbie** Aperol, Prosecco, woda gazowana **16 zł**
- Janosikowe Złoto** Goldwasser, Prosecco, 7Up **20 zł**



## Mocniejsze

**Soplica Szlachetna - czysta** 40 ml **9 zł**

**Soplica smakowa** 40 ml **9 zł**

Wiśniowa, Śliwkowa, Malinowa, Pigwowa,  
Orzech laskowy, Cytrynowa z nutą miodu,  
Mirabelkowa, Przepalana

**Deska degustacyjna SOPLICA** 4x20 ml **14 zł**

Czarna Porzeczką, Przepalana, Jagodowa,  
Truskawkowa

**Soplica Staropolska** 40 ml **10 zł**

Oryginalna, Głogowa, Dereniowa,  
Czarna Jeżyna

**Żubrówka Czarna** 40 ml **10 zł**

Żubrówka Bison Grass

**Finlandia czysta** 40 ml **10 zł**

**Finlandia smakowa** 40 ml **10 zł**

Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry,  
Blackcurrant, Redberry, Coconut



**Finsbury Gin** 40 ml **10 zł**

**Sierra Tequila** 40 ml **12 zł**

**Rum Rebellion** 40 ml **9 zł**

**Jagermeister** 40 ml **12 zł**

**Grant's whisky** 40 ml **11 zł**

**Glenfiddich 12YO whisky** 40 ml **18 zł**

**Tullamore Dew whiskey** 40 ml **13 zł**

**Wild Turkey 81 bourbon** 40 ml **13 zł**

**Jack Daniels whiskey** 40 ml **17 zł**

**Jack Daniels Honey whiskey** 40 ml **17 zł**

**Jack Daniels Fire whiskey** 40 ml **17 zł**

**Polska Whisky Wild Fields** 40 ml **18 zł**

**Metaxa 5\* brandy** 40 ml **12 zł**

**Remy Martin VSOP cognac** 40 ml **19 zł**

**Aperol** 40 ml **10 zł**

**Cointreau** 40 ml **12 zł**

Przy zakupie całej butelki cena -10%  
Beim Kauf einer Flasche -10 %

## Regionalne

**Miodula Prezydencka** 40 ml **14 zł**

**Miodula Staropolska** 40 ml **11 zł**

**Śliwowica Podbeskidzka 50%** 40 ml **12 zł**

**Śliwowica Podbeskidzka 72%** 40 ml **17 zł**

**Pieprzówka Góralska** 40 ml **9 zł**



**Przepalanka Góralska** 40 ml **9 zł**

**Bimber Góralski** 40 ml **9 zł**

**Cytrynowka Góralska** 40 ml **9 zł**

**Prawdziwe Nalewki:** Dereniowa, 40 ml **9 zł**

Żurawinowa, z Rokitnika, Spatea, Owoce Lasu

**Goldwasser Likier** 40 ml **14 zł**

## Wina światowe

**Wino Karczmy** (wybrane białe i czerwone wina - oferta zmienna) **10 zł** **45 zł**

**Wina czerwone** **11 zł** **65 zł**

**Shiraz/Cabernet Sauvignon,** Australian Choice, Płd. Australia **11 zł** **65 zł**

**Cabernet Sauvignon,** MAN Family Wines, Coastal Region, RPA **12 zł** **70 zł**

**Regent,** Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska **12 zł** **70 zł**

**Montepulciano d'Abruzzo DOC** Caldora Vini, Abruzzo, Włochy **75 zł**

**Merlot Reserva,** J. Bouchon, Maule Valley, Chile **75 zł**

**Malbec Altas Cumbres,** Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna **75 zł**



### Wina białe

**Sauvignon Blanc**, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania **11 zł** **65 zł**

**Hibernal,** Winnica Spotkaniówka, Podkarpacie, Polska **12 zł** **70 zł**

**Chenin Blanc** MAN Family Wines Coastal Region, RPA **75 zł**

**Torrontes,** Altas Cumbres, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna **75 zł**

**Pinot Grigio delle Venezie IGT,** Zenato, Veneto, Włochy **80 zł**

### Wina deserowe

**Moscato** (Białe), Oude Kaap, Western Cape, RPA **11 zł** **65 zł**

**Wina musujące** **200 ml** **750 ml**

**Prosecco Treviso DOC Extra Dry,** Azienda Follador, Veneto, Włochy **80 zł**

**Prosecco Gancia, DOC,** Veneto, Włochy **28 zł**

