

**RESTAURACE  
PENZION**

*U Pichlů*



# VÍTÁME VÁS V PENZIONU U PICHLŮ

Dům U Pichlů má velmi bohatou historii. 25. září 1741 se zde narodil hudební skladatel, houslový virtuos a pedagog Václav Vavřinec Pichl. Tento Mozartův současník patřil jako člen Filharmonických společností v Mantově a Boloni k tehdejší muzikantské elitě. Byl také prvním houslistou vídeňského Divadelního divadla, kapelníkem Marie Terezie, komorním skladatelem arcivévodského páru v Miláně a hraný autor oper, oratorií a symfonických a komorních děl. Také zkomponoval několik písní na české texty. Perfektně ovládal cizí jazyky - němčinu, italštinu, francouzštinu i latinu, v níž hledal libreta k operám. Pichlovy Dějiny českých umělců se bohužel staly obětí francouzské okupace Milána a nezachoval se ani jeho překlad libreta Mozartovy Kouzelné flétny do češtiny. Dílo tohoto bechyňského rodáka je obdivuhodné. Napsal na 700 skladeb, včetně 88 symfonií (28 vyšlo tiskem), stovky komorních děl, z nichž bylo vytištěno dvanáct smyčcových kvintetů a kvartetů, několik houslových koncertů, mnoho klavírních sonát a chrámových skladeb.

Hudbě a zpěvu se učil již od 7 let u místního kantora Jana Pokorného. Nejvíce však získal jako student v březnickém jezuitském gymnáziu a poté v Praze na filosofii a teologii. Na studia si tam vydělával jako houslista ve Václavském semináři a v Týnském chrámu. Z honorářů si platil varhanní a kompoziční hodiny u proslulého Josefa Segera. Ve třidvaceti letech opustil svoji vlast a odjel do Vídně, kde se zdokonaloval ve hře na housle u slavného Antonína Vranického. Ve Velkém Varadíně zastával místo druhého kapelníka u biskupa Potačiče. Poté dal přednost před kapelnickým místem v Petrohradě tehdy velmi známému orchestru pražského hraběte Ludvíka Hartiga. Na dlouhou dobu pak zakotvil v Miláně, kde jeho tvůrčí činnost vyvrcholila. Se svou dcerou, vynikající pěvkyní, hostoval v celé Evropě například v Benátkách, Římě, ale i v Praze. Zde také sdělil svá životní a umělecká data tvůrci prvního českého hudebního slovníku, strahovskému premonstrátu, Bohumíru Dlabačovi.

Václav Pichl, významný bechyňský rodák, byl ve věku 64 let raněn mrtvicí při koncertu v paláci roudnického knížete Josefa Lobkovice. Podle opisu Pichlova úmrtního listu, vystaveného farním úřadem u sv. Augusta ve Vídni víme, že žil po záchvatu mrtvice ještě více než půl roku a zemřel na následky 23. ledna 1805.

**PŘEJEME VÁM PŘÍJEMNÝ POBYT A DOBROU CHUŤ!**



**Penzion U Pichlů**

# MENU

## PŘEDKRMY/ STARTERS

- 70g Drůbeží paštika s brusinkami, náš chléb** (1,3,7,12) **125,-**  
Poultry pâté with cranberries, our homemade bread
- 100g Hovězí tatarák (zamíchaný), 2 ks topinek** (1,6,7,9,10) **195,-**  
Beef tartare (mixed), 2 pcs of fried bread

## SALÁT/ SALAD

- 250g Caesar salát s kuřecím masem a sýrem Gran Moravia** (1,3,7,10) **225,-**  
Caesar salad with chicken and Gran Moravia cheese

## TĚSTOVINY/PASTAS

- 200g Tagliatelle s kuřecím masem a hříbkovou omáčkou, sýr Gran Moravia** (1,3,7,9,10) **215,-**  
Tagliatelle with chicken and bolete mushroom cream sauce, Gran Moravia cheese
- 200g Tagliatelle s kuřecím masem a rajčatovou omáčkou, sýr Gran Moravia** (1,3,7) **210,-**  
Tagliatelle with chicken and tomato sauce, Gran Moravia cheese



## BEZMASÁ JÍDLA A RIZOTO

### VEGETARIAN DISHES AND RISOTTO

**100g Smažený sýr gouda, hranolky, naše tatarská omáčka** (1,3,7,9,10) **225,-**  
Fried gouda cheese, French fries, homemade tartar sauce

**300g Italské hříbkové rizoto, sýr Gran Moravia** (1,3,7,9,10,12) **215,-**  
Italian bolete mushroom risotto, Gran Moravia cheese

**200g Tagliatelle s rajčatovou omáčkou, sýr Gran Moravia** (1,3,7) **175,-**  
Tagliatelle with tomato sauce, Gran Moravia cheese

## DRŮBEŽÍ MASA/POULTRY DISHES

**200g Grilované kuřecí prso, hříbkové ragú, šťouchané brambory** **265,-**  
Grilled chicken breast with bolete mushroom cream ragout, mashed potatoes (7,12)

**200g Kachní prso sous-vide na medu a pomerančích, černá čočka s kořenovou zeleninou** (10) **365,-**  
Sous-vide duck breast with honey and orange, black lentils with root vegetables

**150g Smažený kuřecí řízek, vařené brambory, kyselá okurka, citron** (1,3,7,10) **245,-**  
Fried chicken schnitzel, boiled potatoes, pickled cucumber, lemon



## VEPŘOVÁ MASA/PORK DISHES

- 200g Grilovaná vepřová panenka v anglické slanině s omáčkou z portského vína, šťouchané brambory** (1,3,7,9) **335,-**  
Grilled pork tenderloin, wrapped in bacon with port wine sauce, mashed potatoes
- 200g Vepřová krkovička s restovanými fazolkami, česnekový dip** (1,3,6,9,10) **255,-**  
Pork neck with sautéed green beans, garlic dip
- 380g Pečená masitá žebra na medu z vepřového boku, salát Coleslaw, česnekový dip, náš chléb** (1,7,9,10,12) **295,-**  
Roasted pork ribs with honey, Coleslaw salad, garlic dip, our homemade bread
- 150g Vepřová játra na roštu, hranolky, naše tatarská omáčka** (1,3,7,9,10,13) **245,-**  
Grilled pork liver, French fries, homemade tartar sauce
- 150g Smažený vepřový řízek z krkovičky, vařené brambory, kyselá okurka, citron** (1,3,7,10) **250,-**  
Fried pork schnitzel, boiled potatoes, pickled cucumber, lemon



## HOVĚZÍ MASA/BEEF DISHES

- 200g Biftek na grilu s pepřovou omáčkou, grilovaná zelenina** **495,-**  
Grilled beef steak with pepper cream sauce, grilled vegetables (1,3,6,7,9,12)
- 180g Hovězí na červeném víně s restovanou kořenovou zeleninou, bramborová kaše** (7,9,12) **295,-**  
Beef in red wine with sautéed root vegetables, mashed potatoes

## RYBY/FISHES

- 200g Čerstvá ryba dle denní nabídky** (4)  
Fresh fish of the day

Za poloviční porce jídel účtujeme 70 % z celkové ceny

## DEZERTY/DESSERTS

- 100g Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem** (1,3,7) **125,-**  
100g Little sweet buns with vanilla cream
- 1 ks Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou** (7,8) **95,-**  
1 pc Hot raspberries with vanilla ice cream, whipped cream
- 1 ks Čokoládový fondán s vanilkovou zmrzlinou a malinovým přelivem** (1,3,7,8) **100,-**  
1 pc Chocolate fondant with vanilla ice cream and raspberry sauce

Ostatní dezerty dle aktuální nabídky

## NÁŠ CHLÉB

- 1 ks Bochník chleba** (1) **110,-**

Náš pečený bochník chleba lze zakoupit po osobní nebo telefonní objednávce.



## PŘÍLOHY/SIDE DISHES

<b>200g Hranolky</b> French fries	<b>60,-</b>
<b>200g Šťouchané brambory s cibulkou</b> (1) Mashed potatoes with onions	<b>65,-</b>
<b>200g Vařené brambory s máslem</b> (7) Boiled potatoes with butter	<b>55,-</b>
<b>200g Grilovaná čerstvá zelenina</b> Grilled fresh vegetables	<b>85,-</b>
<b>150g Restované fazolky</b> (1,3,6,7,9) Sautéed green beans	<b>75,-</b>
<b>1 ks Náš chléb</b> (1) 1 pc Our homemade bread	<b>9,-</b>

## OMÁČKY/SAUCES

<b>50g Hříbkové ragú</b> (7,12) Bolete mushroom cream ragout	<b>65,-</b>
<b>50g Pepřová omáčka</b> (1,3,6,7,9,12) Pepper cream sauce	<b>65,-</b>
<b>50g Omáčka z portského vína</b> (12) Port wine sauce	<b>65,-</b>
<b>50g Naše tatarská omáčka</b> (1,3,6,7,9,10) Homemade tartar sauce	<b>40,-</b>
<b>50g Kečup</b> Ketchup	<b>35,-</b>

## CHUŽOVKY/SNACKS

<b>1 ks Bohemia brambůrky (dle aktuální nabídky)</b> (7) 1 pc Bohemia chips (available based on current offer)	<b>55,-</b>
<b>60g Pražené slané mandle</b> (5,8) Roasted salted almonds	<b>85,-</b>



## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

<b>0,33l Coca Cola</b> (Original, Zero)	<b>59,-</b>
<b>0,33l Fanta pomeranč</b>	<b>59,-</b>
<b>0,33l Sprite</b>	<b>59,-</b>
<b>0,25l Kinley Tonic</b> (Water, Ginger, Rose)	<b>59,-</b>
<b>0,25l Cappy</b> (pomeranč, jahoda, multivitamin, jablko, hruška)	<b>59,-</b>
<b>0,75l Römerquelle perlivá/neperlivá</b>	<b>100,-</b>
<b>0,25l Natura jemně perlivá/neperlivá</b>	<b>53,-</b>
<b>1l Kohoutková voda s citronem</b>	<b>60,-</b>
<b>0,5l Kohoutková voda s citronem</b>	<b>40,-</b>

## ČEPOVANÉ NEALKO NÁPOJE

<b>0,5l Čepovaná Original Kofola</b>	<b>65,-</b>
<b>0,3l Čepovaná Original Kofola</b>	<b>49,-</b>
<b>0,5l Čepovaná sodová voda</b>	<b>56,-</b>
<b>0,3l Čepovaná sodová voda</b>	<b>36,-</b>

## ČERSTVÁ LIMONÁDA

<b>0,4l Naše čerstvá limonáda</b> (příchutě dle aktuální nabídky)	<b>85,-</b>
---	-------------



## PIVO

<b>0,5l</b>	<b>Budvar Original kroužkovaný</b> (1)	<b>62,-</b>
<b>0,3l</b>	<b>Budvar Original kroužkovaný</b> (1)	<b>47,-</b>
<b>0,5l</b>	<b>Budvar 33</b> (1)	<b>59,-</b>
<b>0,3l</b>	<b>Budvar 33</b> (1)	<b>44,-</b>
<b>0,33l</b>	<b>Nealkoholické pivo Budvar Nealko</b> (láhev) (1)	<b>45,-</b>
<b>0,5l</b>	<b>Ochucené nealkoholické pivo Birgo</b> (1) (příchuť dle aktuální nabídky)	<b>56,-</b>
<b>0,5l</b>	<b>Radler z naší limonády</b> (příchuť dle aktuální nabídky) (1)	<b>62,-</b>

## VÍNO

<b>0,2l</b>	<b>Rozlévané víno bílé</b> - dle aktuální nabídky (12)	<b>66,-</b>
<b>0,2l</b>	<b>Rozlévané víno červené</b> - dle aktuální nabídky (12)	<b>66,-</b>
<b>0,2l</b>	<b>Rozlévané víno rosé</b> - dle aktuální nabídky (12)	<b>79,-</b>

Odrůdové a jakostní víno od moravských vinařů - viz vinný lístek

## SEKTY, PROSECCO A MÍCHANÉ NÁPOJE

<b>0,75l</b>	<b>Bohemia Sekt Brut - suché</b> (12)	<b>390,-</b>
<b>0,75l</b>	<b>Bohemia Sekt Demi sec - polosuché</b> (12)	<b>390,-</b>
<b>0,75l</b>	<b>Bohemia Sekt nealko</b> (12)	<b>390,-</b>
<b>0,1l</b>	<b>Prosecco</b> (12)	<b>65,-</b>
<b>0,18l</b>	<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, prosecco, soda, pomeranč) (12)	<b>145,-</b>
<b>0,2l</b>	<b>Hugo</b> (prosecco, bezový likér, soda, máta) (12)	<b>140,-</b>
<b>0,2l</b>	<b>Martini Fiero</b> (Martini Fiero, tonic, pomeranč) (12)	<b>140,-</b>



## APERITIVY 0,1L

<b>Campari</b> (12)	<b>75,-</b>
<b>Cinzano Bianco</b> (12)	<b>75,-</b>
<b>Martini Dry</b> (12)	<b>75,-</b>

## TEPLÉ NÁPOJE

<b>Čaj (dle aktuální nabídky)</b>	<b>55,-</b>
<b>Čerstvý zázvorový nebo mátový čaj s medem</b>	<b>70,-</b>
<b>Ristretto</b>	<b>65,-</b>
<b>Espresso</b>	<b>65,-</b>
<b>Espresso Lungo</b>	<b>65,-</b>
<b>Espresso Macchiato</b> (7)	<b>65,-</b>
<b>Cappuccino</b> (7)	<b>75,-</b>
<b>Caffe Latte Macchiato</b> (7)	<b>80,-</b>
<b>Vídeňská káva</b> (7)	<b>80,-</b>
<b>Káva turecká</b>	<b>55,-</b>

Všechny druhy káv lze připravit i v bezkofeinové variantě

## TEPLÉ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

<b>0,04l Grog</b>	<b>70,-</b>
<b>0,04l Horká griotka</b>	<b>70,-</b>
<b>0,1l Horká medovina s citrónem</b>	<b>70,-</b>
<b>0,2l Svařené víno - červené, bílé</b>	<b>75,-</b>



## DESTILÁTY 0,04L

Finská vodka	70,-
Gin Beefeater	75,-
Hruškovice	65,-
Metaxa (5*)	75,-
Slivovice bílá	65,-

## LIKÉRY 0,04L

Baileys (7)	80,-
Becherovka/Lemond	60,-
Fernet/Citrus	60,-
Griotka	55,-
Jägermeister	75,-
Zelená	60,-

## WHISKEY, BOURBON, COGNAC 0,04L

Chivas Regal 12Y	125,-
Hennessy VS Cognac	125,-
Jack Daniel's	90,-
Jack Daniel's Honey	90,-
Jameson	85,-
Tullamore Dew	85,-

## RUMY 0,04L

Bacardi Superior White Rum	85,-
Diplomático	125,-
Don Papa	125,-
Ron Zacapa	125,-

## OSTATNÍ LIHOVINY 0,04L

Božkov Republica Reserva 40%	65,-
Captain Morgan Spiced	65,-
Tuzemák 40%	60,-



# VINNÝ LÍSTEK

## BÍLÁ VÍNA JAKOSTNÍ - 0,75L

### **RYZLINK VLAŠSKÝ (vinařství Diviš) - suché** 325,-

Víno s charakteristickou svěžestí a elegancí. Vyznačuje se ovocnými tóny jablek, hrušek, a broskví, doplněnými květinovými a někdy i medovými tóny. Chuť je harmonická s vyváženou kyselinkou a jemnou mineralitou.

### **RYZLINK RÝNSKÝ (vinařství Diviš) - polosuché** 325,-

Víno zelenožluté barvy se svěží jemnou kyselinkou. Ve vůni a chuti jemně minerální s ovocným projevem. Lehký zbytkový cukr pak působí příjemně v dochuti vína.

### **HIBERNAL (vinařství Diviš) - suché** 335,-

Plné, lehce aromatické víno s jemnou kyselinkou. Chuť je šťavnatá s angreštovým nádechem.

### **PÁLAVA (vinařství Diviš) - polosladké** 345,-

Víno s výraznou aromatickou vůní a plnou chutí. Vůně často připomíná tropické ovoce, ananas, spolu s květinovými tóny růží a medu. Chuť je harmonická, s vyváženou sladkostí a svěží kyselinkou.

## BÍLÁ VÍNA PŘÍVLASTKOVÁ - 0,75L

### **RYZLINK VLAŠSKÝ, pozdní sběr (vinařství Tetur) - polosuché** 455,-

Plné odrůdově výrazné víno neutrálního charakteru s příjemným zralým dojmem.

### **TRAMÍN ČERVENÝ, pozdní sběr (vinařství Tetur) - polosuché** 455,-

Plné kořenité víno zlatožluté barvy s medovou dochutí, ve vůni fialky a růže.

### **RULANDSKÉ ŠEDÉ, pozdní sběr (vinařství Tetur) - polosuché** 455,-

Výrazné extraktivní víno zelenožluté barvy s jemnou kyselinkou a lehkou ovocitou chutí.



## ČERVENÁ VÍNA JAKOSTNÍ - 0,75L

### **FRANKOVKA (vinařství Diviš) - suché 335,-**

Tmavě rubínové víno s ovocnou vůní a jemnou tříslovinovou chutí. Víno zráló na americkém dubu. V chuti lze cítit aromatické koření a vanilka.

### **DORNFELDER - BARRIQUE (vinařství Diviš) - suché 345,-**

Víno extrémně vysoké barvy patřící do kategorie barvířek. Ovocná vůně s nádechem višně a třešně. V chuti lze poznat vanilkové tóny.

## ČERVENÁ VÍNA PŘÍVLASTKOVÁ - 0,75L

### **CABERNET SAUVIGNON, pozdní sběr (vinařství Tetur) - suché 465,-**

Vysoká granátová barva s vůní ostružin a borůvek. V chuti černý rybíz a na konci dlouhá sametová kyselinka s jemnou tříslovinou.

### **RULANDSKÉ MODRÉ, pozdní sběr (vinařství Tetur) - suché 465,-**

Granátová až cihlově červená barva, víno harmonické, v chuti kořenité s příchutí peckovin až mandlí.

## RŮŽOVÁ VÍNA - 0,75L

### **FRANKOVKA - ROSÉ (vinařství Diviš) - polosladké 335,-**

Temperamentní svěží víno s výraznou ovocnou jahodovo-malinovou chutí. Díky zbytkovému cukru a příjemné kyselince je víno chuťově vyvážené.

### **ZWEIGELTREBE (vinařství Diviš) - suché 335,-**

Víno lososové barvy s ovocným aroma a jemnou pikantní kyselinkou.



# PENZION - UBYTOVÁNÍ

## Penzion u Pichlů Vám nabízí:

### **3 dvoulůžkové pokoje s příslušenstvím**

(samostatné WC, koupelna, TV se sat. příjmem, lednička, WiFi)

### **2 čtyřlůžkové pokoje s příslušenstvím**

(samostatné WC, koupelna, TV se sat. příjmem, lednička, WiFi)

*Snídaně je v ceně ubytování*

## Ceník:

Dvoulůžkový pokoj	2.100,-
(při obsazení 1 osoba)	1.100,-
Čtyřlůžkový pokoj	3.400,-
Poplatek za zvíře	150,-
Městský poplatek (cena za 1 os./noc)	30,-

*Ceny jsou účtovány včetně DPH.*

**Pro naše hosty máme po dobu pobytu parkovací karty zdarma!**

## SEZNAM POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ

Publikovaný ve směrnici 2000/89 ES, od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

- |  |   |
|--|---|
| <b>1) Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich</b><br>(pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich odrůdy) | <b>8) Skořápkové plody a výrobky z nich</b><br>(mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie) |
| <b>2) Korýši a výrobky z nich</b>  | <b>9) Celer a výrobky z něj</b>   |
| <b>3) Vejce a výrobky z nich</b>   | <b>10) Hořčice a výrobky z ní</b>   |
| <b>4) Ryby a výrobky z nich</b>  | <b>11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich</b>   |
| <b>5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich</b>   | <b>12) Oxid siřičitý a siřičitany</b><br>(v koncentracích vyšších 10mg, ml/kg, vyjádřeno SO <sub>2</sub> )  |
| <b>6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich</b>  | <b>13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj</b>  |
| <b>7) Mléko a výrobky z nich</b>   | <b>14) Měkkýši a výrobky z nich</b>   |

PENZION U PICHLŮ, S.R.O., NÁMĚSTÍ T.G.M. 141, BECHYNĚ, TEL: 775 418 489, WWW.PENZIONUPICHLU.CZ



**Penzion U Pichlů**