

**UNIVERZITA PARDUBICE**  
**FAKULTA FILOZOFICKÁ**

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**2013**

**Veronika MRKVIČKOVÁ**

**Universität Pardubice**  
**Philosophische Fakultät**

**„Guten Appetit“**

**Vergleich von Speisekarten**

**Lexikalisch-kulturelle deutsch-tschechische Analyse**

**Veronika Mrkvičková**

**Abschlussarbeit**

**2013**

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Veronika Mrkvičková**  
Osobní číslo: **H10449**  
Studijní program: **B7310 Filologie**  
Studijní obor: **Německý jazyk pro hospodářskou praxi**  
Název tématu: **”Dobrou chuť” Porovnání jídelních lístků, lexikálně-kulturní německo-česká analýza**  
Zadávací katedra: **Katedra cizích jazyků**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Studentka se bude zabývat kulturou stravování z interkulturního hlediska. Zaměří se na nabídku restaurací z Bavoraka a česko-německého pohraničí a porovná je z kulturně-lingvistického hlediska. Součástí práce bude slovník gastronomických pojmů.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

Wierlacher, A., Bogner, A.; Handbuch interkulturelle Germanistik. J. B. Metzler Verlag, 2003. Baumler, H.; Böhmisch-Bayrische Wortverwandtschaften. Arboreus Verlag, 2008. Nejdler, J.; Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí. Nakladatelství českého lesa, 2010. Vedral, J.; Německo-český gastronomický slovník. JTP - Jednota tlumočnicků a překladatelů, 2002. Turska, M.; Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich. Peter Lang Verlag, 2009.

Vedoucí bakalářské práce:

**Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.**

Katedra cizích jazyků

Datum zadání bakalářské práce: **30. dubna 2012**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2013**



prof. PhDr. Petr Vorel, CSc.

děkan

L.S.



PhDr. Bianca Beníšková, Ph.D.

vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2012



## **Annotation**

Vorliegende Abschlussarbeit beschäftigt sich mit dem Vergleich der traditionellen Berchtesgadener und Pilsner Küche, Restaurants, Speisekarten und der damit zusammenhängenden Esskultur sowie mit den Internationalismen in der Sprache der Gastronomie im Rahmen von Bayern und Tschechien.

Im ersten Teil werden der Begriff „Esskultur“ sowie die Themen, die dazu gehören, erklärt.

Folgend wird das Thema der Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie bearbeitet, wozu Beispiele der ähnlichen Wörter sowohl im Deutschen (Bayerischen) als auch im Tschechischen angeführt werden.

Das dritte, vierte und fünfte Kapitel ist der Küche, der Restaurants und Speisekarten in Berchtesgaden und Pilsen gewidmet. Die Kapitel enthalten nicht nur die theoretischen, sondern auch die praktischen Erkenntnisse, die während des Besuchs der beiden Städte gewonnen wurden.

Der Arbeit ist ein zweisprachiges „Speisekartenwörterbuch“ hinzugefügt, das von den gesammelten Speisekarten ausgeht. Im Anhang finden sich zwei Musterspeisekarten von Restaurants aus beiden Städten zum Einsehen.

## **Schlagwörter**

Esskultur, Internationalismen in der Sprache des Essens und Trinkens, traditionelle Küche, Restaurants, Speisekarten

## **Název**

„Dobrou chuť“ Porovnání jídelních lístků, lexikálně-kulturní německo-česká analýza

## **Souhrn**

Tato práce se zabývá srovnáním berchtesgadenské a plzeňské kuchyně, restaurací, jídelních lístků a s tím souvisejícím tématem kultury stravování a mezinárodních výrazů v oblasti gastronomie v rámci Německa (Bavorska) a České republiky.

První část vysvětluje pojem „kultura stravování“ spolu s dalšími k ní náležícími tématy.

V práci je zpracováno téma mezinárodních výrazů v řeči gastronomie, k němuž jsou uvedeny příklady jak z německého (bavorského), tak z českého jazyka.

Třetí, čtvrtá a pátá kapitola jsou věnovány tradiční kuchyni, restauracím a jídelním lístkům v Berchtesgadenu a v Plzni. Tyto kapitoly obsahují vedle teoretických, také praktické poznatky získané během návštěv obou výše zmíněných měst.

K práci je přiložen dvojjazyčný slovník, jehož obsah vychází z dostupných jídelních lístků.

V příloze jsou k nahlédnutí též dva vzorové jídelní lístky reprezentující obě oblasti.

## **Klíčová slova**

kultura stravování, mezinárodní gastronomické výrazy, tradiční kuchyně, restaurace, jídelní lístky

## **Title**

“Enjoy Your Meal” the Comparison of Menus, Lexical-Cultural German-Czech Analysis

## **Annotation**

This thesis deals with the comparison of Berchtesgaden’s and Pilsner’s cuisine, restaurants, menus and with them related topic of eating culture and international expressions used within the German and Czech gastronomy.

The first part of the thesis explains the concept “eating culture” and other culture connected topics. This part further explains the international gastronomy expressions and gives an example of both languages.

The third, the fourth and the fifth chapters pay attention to Berchtesgaden’s and Pilsner’s traditional cuisine, restaurants and menus. These Chapters incorporate apart from the theoretical information also the practical knowledge gained during the visitation in both cities as well.

The thesis includes a bilingual dictionary, which is based on accessible menus.

In the annex are two sample menus from both districts that enable the comparison.

## **Keywords**

Eating Culture, International Gastronomy Expressions, Cuisine, Restaurants, Menus

<b>EINLEITUNG.....</b>	<b>3</b>
<b>1. ESSKULTUR.....</b>	<b>5</b>
1.1. DER BEGRIFF ESSKULTUR.....	5
1.2. ESSKULTUR UND WISSENSCHAFT.....	5
1.3. ESSEN UND KULTURELLE IDENTITÄT.....	5
1.4. ESSEN UND EMOTIONEN.....	6
1.5. INTERNATIONALE EBENE DES ESSENS UND TRINKENS.....	6
1.6. GESCHICHTE DER ESSKULTUR.....	7
1.7. KULINARISTIK.....	8
1.8. GASTLICHKEIT.....	9
<b>2. INTERNATIONALISMEN IN DER SPRACHE DES ESSENS.....</b>	<b>10</b>
2.1. DEUTSCH-TSCHECHISCHE ÄHNLICHKEITEN.....	11
2.1.1. <i>Beispiele der aus dem Tschechischen stammenden Wörter im Bayerischen Wortschatz (im Rahmen der Küche).....</i>	<i>12</i>
2.1.2. <i>Möglichkeiten der Übersetzung von Speisen aus dem Deutschen ins Tschechische.....</i>	<i>13</i>
2.1.3. <i>Möglichkeiten der Übersetzung von Speisen aus dem Tschechischen ins Deutsche.....</i>	<i>16</i>
<b>3. VERGLEICH DER DEUTSCHEN (BERCHTESGADENER) UND DER TSCHECHISCHEN (PILSNER) KÜCHE.....</b>	<b>19</b>
3.1. DEUTSCHE KÜCHE.....	19
3.1.1. <i>Bayerische Küche.....</i>	<i>19</i>
3.1.2. <i>Berchtesgadener Küche.....</i>	<i>20</i>
3.2. TSCHECHISCHE KÜCHE.....	21
3.2.1. <i>Pilsner Küche.....</i>	<i>22</i>
<b>4. VERGLEICH DER BERCHTESGADENER UND DER PILSNER GASTHÄUSER.....</b>	<b>23</b>
4.1. TRADITIONELLE BERCHTESGADENER RESTAURANTS.....	23
4.2. TRADITIONELLE PILSNER RESTAURANTS.....	25
<b>5. SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE.....</b>	<b>27</b>
5.1. GESCHICHTE DER SPEISEKARTE.....	27
5.2. ARTEN DER SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE.....	28
5.2.1. <i>Ständige Speisekarte und Getränkekarte.....</i>	<i>28</i>
5.2.2. <i>Tageskarte.....</i>	<i>28</i>
5.2.3. <i>Wochenspeisekarte.....</i>	<i>29</i>
5.2.4. <i>Frühstückskarte.....</i>	<i>29</i>
5.2.5. <i>Saisonkarte.....</i>	<i>29</i>
5.2.6. <i>Karten für Produktgruppen.....</i>	<i>29</i>
5.2.7. <i>Kinderspeisekarte.....</i>	<i>29</i>
5.2.8. <i>Hotelspeisekarte.....</i>	<i>29</i>
5.2.9. <i>Café-Speisekarte und Getränkekarte.....</i>	<i>30</i>
5.2.10. <i>Barspeisekarte und Getränkekarte.....</i>	<i>30</i>
5.2.11. <i>Weinstubenspeise- und Getränkekarte.....</i>	<i>30</i>
5.2.12. <i>Spezielle Speisekarte.....</i>	<i>30</i>
5.2.13. <i>Fremdsprachige Speisekarte.....</i>	<i>30</i>
5.3. DIE ERFORDERNISSE DER SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE.....	30
5.4. AUFBAU DER SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE.....	31
5.5. FORMEN DER SPEISEKARTE.....	32

5.5.1.	<i>Äußere Form</i> .....	32
5.5.2.	<i>Innere Form</i> .....	33
5.6.	WEITERE EMPFEHLUNGEN .....	33
5.7.	SPEISEKARTE RECHT UND GESETZ.....	34
5.8.	VERGLEICH DER GESAMMELTEN SPEISEKARTEN AUS BERCHTESGADEN UND PILSEN .....	35
5.8.1.	<i>Berchtesgadener Speisekarten</i> .....	36
5.8.2.	<i>Pilsner Speisekarten</i> .....	37
5.8.3.	<i>Zusammenfassung</i> .....	39
<b>6.</b>	<b>RESÜMEE</b> .....	<b>40</b>
<b>7.</b>	<b>SHRNUTÍ</b> .....	<b>42</b>
<b>8.</b>	<b>LITERATURVERZEICHNIS</b> .....	<b>44</b>
<b>9.</b>	<b>INTERNETQUELLENVERZEICHNIS</b> .....	<b>45</b>
<b>10.</b>	<b>ANHANG</b> .....	<b>49</b>

## Einleitung

*Wer essen will, ohne sich auf Kochkunst zu verstehen,  
wird über die dargereichten Speisen  
kein sicheres Urteil fällen können.*

*Platon*

Dieses Zitat und viele andere Äußerungen der bekannten Persönlichkeiten, deren Inhalt das Essen und Trinken darstellen, kann zum Beweis werden, dass das Essen nicht nur als Mittel zum menschlichen Überleben dient und den Nahrungswissenschaftlern zum Objekt ihrer Erforschung ist, sondern dass das Essen den Bestandteil der Kultur aller Nationen in der Welt repräsentiert.

Das Essen wurde zum Thema vorliegender Abschlussarbeit, obwohl da nicht gerade nur das Essen behandelt wird. Sie ist u. a. der Esskultur, den Internationalismen in der gastronomischen Sprache, der Berchtesgadener und der Pilsner Küche, den Restaurants und nicht zuletzt den Speisekarten gewidmet.

Den Themen nach ist die Abschlussarbeit in fünf Hauptkapitel gegliedert, wobei jedes Kapitel den Oberbegriff für die ihm folgenden Unterkapitel darstellt. Das Ganze wird nicht wie gewohnt in zwei Teile (in den praktischen und in den theoretischen Teil) gegliedert. Die praktischen Erkenntnisse sind in den Kapiteln über Internationalismen, Küchen, Gaststätten und Speisekarten zu lesen.

Im ersten Teil wird der Begriff Esskultur erklärt und unter verschiedenen Aspekten beschrieben, wie z. B. Bedeutung des Wortes Esskultur, Esskultur und Wissenschaft, Esskultur und Emotionen, Essen und kulturelle Identität. Dazu werden noch zwei Unterkapitel hinzugefügt, die die Themen „Kulinaristik“ und „Gastlichkeit“ behandeln.

Das zweite Kapitel vermittelt dem Leser eine kurze Übersicht über die Entwicklung der gastronomischen Sprache bis zur heutigen Zeit. Damit ist das Phänomen der Internationalismen in der Sprache der Kochkunst verbunden. Im Folgenden werden die verwandten Wörter der tschechischen und der deutschen Sprache aus dem gastronomischen Bereich und die Möglichkeiten der Übersetzungen bearbeitet.

Im dritten Kapitel werden die nationale Küche Deutschlands und Tschechiens sowie die Küche der bayerischen Stadt Berchtesgaden sowie der tschechischen Stadt Pilsen charakterisiert und miteinander verglichen.

Im Fokus des vierten Kapitels stehen die Restaurants aus den beiden Städten und ihren Umgebungen, die ebenfalls in einem Vergleich gesehen werden.

Darauf aufbauend werden im fünften Kapitel die Charakteristik und die Erfordernisse der Speisekarten definiert und ihre wichtigsten Merkmale hervorgehoben. Schließlich werden die gesammelten Musterspeisekarten, ausgehend von den Erfordernissen im fünften Kapitel miteinander verglichen.

Den Anhang vorliegender Abschlussarbeit bilden zwei Musterspeisekarten von den ausgewählten Restaurants aus den oben genannten Gebieten und ein gastronomisches Wörterbuch, wo Begriffe aus den bayerischen sowie aus den tschechischen Speisekarten übersetzt werden.

Der Leitgedanke vorliegender Arbeit soll dem Leser die Möglichkeit gewähren, tunlichst viele Auskünfte über die regionalen Küchen, Restaurants und Speisekarten Bayerns und Tschechiens zu erfahren. Der Sinn liegt darin, ihm den Raum zugeben, um sich darüber eine eigene Meinung zu bilden.

# 1. Esskultur

Die Esskultur ist ein sehr vielfältiger Bereich. Um sie aus allen Perspektiven detailliert zu beschreiben, würde es den ganzen Umfang vorliegender Abschlussarbeit in Anspruch nehmen. Deswegen werden die wichtigsten Merkmale der Kultur des Essens und Trinkens nur kurz vorgestellt.

## 1.1. Der Begriff Esskultur

Unter dem Begriff Esskultur kann man sich alles vorstellen, was mit dem Essen und Trinken zu tun hat. Nach Barbara Methfessel ist Esskultur die Summe aller Errungenschaften der Menschen, die mit dem Essen verbunden und von Menschen entwickelt und hergestellt wurden. Sie bezieht sich auf die materielle Ebene der Dinge wie Lebensmittel (Äpfel) und Geräte (Apfelpflücker) sowie auf die immaterielle Ebene der Gedanken, Entdeckungen und Gefühle wie z. B. Kenntnisse über die Zucht von Apfelsorten, Vorlieben für Apfelkuchen und die dazu erforderlichen Rezepte.<sup>1</sup>

## 1.2. Esskultur und Wissenschaft

Jede Nation der Welt entwickelt eigene Essgewohnheiten, die sich im Wandel der Zeit ändern. Deswegen sind sie zum Gegenstand der Untersuchung vieler Wissenschaftler geworden. Mit dem Thema Essen beschäftigen sich viele Bereiche der Wissenschaft, wie z. B. die Sozialwissenschaft, die Medizin, die Psychoanalyse, die Kulturosoziologie, die Ethnologie sowie die Wirtschaftsgeschichte, wobei jede von ihnen die Esskultur aus jeweils anderer Sicht untersucht, was dazu führt, dass wir ständig einen weiteren Überblick über diesen Teil der Kultur haben.<sup>2</sup>

## 1.3. Essen und kulturelle Identität

Alois Wierlacher deutet, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft und Vieles mit der Geschichte einer Kultur sowie mit der Entstehung und Prägung kollektiver Identität zu tun hat.<sup>3</sup> Essenordnungen sind die Speicher des kulturellen Gedächtnisses und zugleich Medien und Katalysatoren von Kommunikation, Verständigung und Genuss, denn viele wichtige, aber auch viele unwichtige Ereignisse finden beim Essen statt.<sup>4</sup>

*„Gemeinsames Essen in angenehmer (symmetrischer) Gesellschaft  
sozialisiert den psychologischen Akt der Nahrungsaufnahme und stellt*

---

<sup>1</sup> Methfessel, B.; *Esskultur und familiale Alltagskultur*. [online]. [zit. 2012-08-05]. unter: <http://www.familienhandbuch.de/cms/ErnaehrungEsskultur.pdf>

<sup>2</sup> Vgl. Wierlacher, A., Bogner, A.; *Handbuch interkulturelle Germanistik*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart-Weimar 2003. S. 167.

<sup>3</sup> Wierlacher, A., Bendix, R.; *Gastlichkeit, Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT Verlag Dr. W. Kopf. Berlin 2011. S. 11.

<sup>4</sup> Ebd. S. 165.



*ein besonderes Medium der Verständigung dar, das in vielen Ländern mittlerweile zu einer öffentlichen Verkehrsform geworden ist, weil es sich nicht durch andere ersetzen lässt. In allen Kulturen ist das Essen mit anderen immer schon ein Medium der Vertrauensbildung, des Gedankenaustauschs und der gemeinschaftlichen Stiftung neuer Ordnungen gewesen.“<sup>5</sup>*

## **1.4.Essen und Emotionen**

*„Essen und Trinken sind vielmehr als nur Grundbedürfnisse der Menschen. Sie sind psychosoziale Phänomene, die sich in einem sozialen Verband abspielen, der zwischenmenschlichen Kommunikation dienen, den Ausdruck des sozialen Prestiges haben und einen sinnlichen Genuss leisten.“<sup>6</sup>*

Barbara Methfessel stellt fest, dass das Essen bei Menschen bestimmte Emotionen erweckt, die nicht immer positiv werden müssen. Manchmal erregt das, was gegessen wird, auch Ekel. Dabei wirken mehrere Sinnessysteme zusammen. Außer dem Geschmack wirken auch der Geruchs-, der Sehsinn und der Tastsinn;<sup>7</sup> wenn die Emotionen mit den Sinnessystemen richtig zusammen funktionieren, verbindet der Mensch gewisse erlebte Situationen mit dem Geschmack des Essens.<sup>8</sup>

## **1.5.Internationale Ebene des Essens und Trinkens**

Auf der internationalen Ebene der Esskultur kann man feststellen, dass die Ingredienzen je nach Kontinent mit kleinen Abweichungen überall gleich sind. So könnte man erwarten, dass sämtliche Speisen, wenn sie ähnliche Benennung haben, gleich schmecken und aussehen werden. Diese Behauptung stimmt jedoch nicht. Dabei wirken mehrere Faktoren wie z. B. auf welche Art und Weise das Gericht zubereitet wurde, wer es gekocht hat und wie es serviert wurde.

---

<sup>5</sup> Wierlacher, A., Bogner, A.; *Handbuch interkulturelle Germanistik*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart-Weimar 2003. S. 171.

<sup>6</sup> Turska, M.; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009.

<sup>7</sup> Vgl. Methfessel, B.; *Esskultur und familiale Alltagskultur*. [online]. [zit. 2012-08-05]. unter: <http://www.familienhandbuch.de/cms/ErnaehrungEsskultur.pdf>

<sup>8</sup> Viele Kinder, die sich an der Grundschule in der Schulkantine verpflegt hatten, mögen bestimmte Speisen manchmal das ganze Leben nicht, obwohl sie für andere Leute lecker sind, einfach darum, weil das Essen in der Kantine damals nicht besonders lecker war, wobei es negative Emotionen erweckt hat, die im menschlichen Gedächtnis gespeichert sind.

Barbara Methfessel ist der Ansicht, dass das nicht nur auf der internationalen Ebene, sondern auch auf der nationalen gilt, weil in jeder Region sogar in jeder Familie im Rahmen eines Staates die Speisen anders schmecken. Es hängt von den oben genannten und weiteren psychologischen Bedingungen ab.<sup>9</sup>

Wegen dem Geschmack der Speisen können in unterschiedlichen Kulturen sogar Schwierigkeiten in der Kommunikation entstehen.<sup>10</sup> Denn die Essgewohnheiten sind wichtig bei der Identitätsbildung des Einzelnen und der sozialen Gruppe.<sup>11</sup> Dazu bietet sich das Beispiel der Vegetarier und anderer Gemeinschaften an, die sich mit ihren Essgewohnheiten irgendwie von anderen Menschen unterscheiden.

## 1.6. Geschichte der Esskultur

Seitdem der Mensch auf der Erde lebt, entwickelt sich die Art, wie die Lebensmittel verwendet, gekocht und serviert werden. Es ist sehr schwierig festzustellen, wann die Geschichte der Esskultur angefangen hat. Vor allem deswegen, weil fast jeden Tag verschiedene Dokumente und Hinweise gefunden werden, die den Forschern das Leben in der damaligen Zeit immer näher bringen.

Die ältesten kulinarischen Entdeckungen stammen aus Ägypten und Mesopotamien, wo verschiedene Kochrezepte und andere Gegenstände gefunden wurden.<sup>12</sup>

Marta Turska führt aus, dass Europa seine Esskultur von den antiken Griechen und Römern übernommen hat, die unter dem großen Einfluss der Babylonier und Ägypter standen.<sup>13</sup>

Es geht aber nicht nur um die geschichtliche Betrachtung dieses Phänomens, sondern auch um die Untersuchung des heutigen Zustandes, weil sich die Esskultur immer fort entwickelt.

Zu der Entwicklung der Esskultur in der Welt gehören die wechselseitigen Kontakte sowie damit verbundenen Einflüsse einer Kultur auf die andere. Die meisten Einflüsse kann man bei den Nachbarländern im Rahmen eines Erdteils beobachten.<sup>14</sup>

---

<sup>9</sup> Vgl. Methfessel, B.; *Esskultur und familiale Alltagskultur*. [online]. [zit. 2012-08-05]. unter: <http://www.familienhandbuch.de/cms/ErnaehrungEsskultur.pdf>

<sup>10</sup> Vgl. Wierlacher, A., Bogner, A.; *Handbuch interkulturelle Germanistik*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart-Weimar 2003. S. 165-166.

Nicht jeder Mensch aus Europa ist gewöhnt z. B. Insekten zu essen, wie es einige Nationen aus dem asiatischen Kontinent tun. Wenn so etwas den Mitteleuropäern angeboten wird, wird es für viele von ihnen große Schwierigkeit darstellen, es zu essen. Meistens wird diese angebotene „Spezialität“ abgelehnt, wobei die oben genannten Missverständnisse entstehen können. Dieses gilt aber nicht nur im Rahmen der kontinentalen Unterschiede, sogar auch im Rahmen eines Erdteils, wo es ungeachtet der Einflüsse einer Kultur auf die andere auch viele Unterschiede gibt.

<sup>11</sup> Vgl. Turska, M.; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009. S. 24

<sup>12</sup> Vgl. Ebd. S. 28-29.

<sup>13</sup> Vgl. Ebd. S. 28-29.

<sup>14</sup> Vgl. Ebd. S. 26.

Im Rahmen Europas gab es immer jemanden, der die Trends bestimmte. Z. B. seit dem Ende des 16. Jahrhunderts stellte der französische Königshof das einflussreichste Vorbild im Bereich der Esskultur dar. Dem französischen ging der italienische Einfluss der Renaissance voran.<sup>15</sup> Mit der Entwicklung der Menschheit wird die ganze Gesellschaft modernisiert und mit der steigenden Mobilität globalisiert.

*„Wie alle Bereiche des modernen Lebens sind die Essenstraditionen mit zunehmender sozialer und technologischer Mobilität bestimmten Modifikationen, kulturellen Hybridisierungen oder auch ökonomischen Vereinnahmungen ausgesetzt, z. B. Mc'donaldisierung oder anderen, etwa asiatischen Formen gastronomischer Globalisierung.“<sup>16</sup>*

Mit der Internationalisierung wächst in der Welt der Trend der Fastfoodketten, die ihren Gästen überall das Gleiche zum Essen anbieten. Damit bedeuten sie eine ganz große Konkurrenz für die Nationalküchen, weil es viele Touristen gibt, die lieber die erprobten Restaurants besuchen, wo sie sicher sein können, dass sie dort Nichts in der Form eines unbekanntes Essens überraschen kann. Zum Glück gibt es immer noch genug Gäste, die die Geheimnisse der fremden Nationalküchen gerne entdecken und lieber ein traditionelles Restaurant an ihrem Urlaubsziel besuchen. Aus diesem Grund lassen sich die herkömmlichen Gaststätten nicht so leicht durch die Schnellimbisse verdrängen.<sup>17</sup>

## **1.7.Kulinaristik**

Alois Wierlacher definiert Kulinaristik als komplexe menschliche Grundbedürfnisse, reale und symbolische Handlungen, Sozialsituationen, agrikulturelle und industrielle Produktionsfelder und lebenswichtige Kommunikationsformen.<sup>18</sup>

Seiner Meinung nach können wir im Rahmen der Kulinaristik drei verschiedene Kreise unterscheiden, die je nach Wichtigkeit aneinandergereiht werden können. Den ersten Kreis stellen die Grundbedürfnisse des Essens und Trinkens dar, der zweite Kreis (kulturelle Kreis) macht aus der Notwendigkeit der Ernährung eine Vielfalt von Speisen, Getränken, Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen und Symbolen, die in dem Begriff „Esskultur“

---

<sup>15</sup> Vgl. Turska, M.; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009. S. 36.

<sup>16</sup> Teuteberg, H.-J., Neumann G., Wierlacher, A.; *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Akademie Verlag, Berlin 1997

<sup>17</sup> Krivánek, R.; *Tschechische Küche. Česká centrála cestovního ruchu*. [online]. 2012. [zit. 2012-08-23]. unter: [http://www.czechtourism.cz/files/edice/brozury/21\\_12\\_11\\_ceska\\_kuchyne\\_de.pdf](http://www.czechtourism.cz/files/edice/brozury/21_12_11_ceska_kuchyne_de.pdf)

<sup>18</sup> Wierlacher, A., Bendix, R.; *Gastlichkeit, Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT Verlag Dr. W. Kopf, Berlin 2011. S. 10.

zusammengefasst werden können. Den dritten Kreis repräsentiert dann die „Gastlichkeit“, die nach Wierlacher die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammenhält.<sup>19</sup>

### **1.8. Gastlichkeit**

Die Gastlichkeit ist eine der wichtigen Tatsachen, die eng mit dem Thema dieser Abschlussarbeit zusammenhängen. Aus diesem Grund müssen über sie ein Paar Worte erwähnt werden.

Alois Wierlacher, der sich in seinem Buch mit der Gastlichkeit aus verschiedenen Blickwinkeln beschäftigt, charakterisiert sie als das älteste Kommunikationskonzept, mit dem die Menschen über die Grenze hinweg ihr Zusammenleben regeln.<sup>20</sup>

Er unterscheidet drei Grundformen der Gastlichkeit; die anthropologische, die den Fakt erklärt, dass wir alle „*Gast des Lebens*“ sind, die politische, in dem Sinne, dass die Menschen in Not und Verfolgung zum Asyl aufgenommen werden, und die kulturelle Form, die die Einladung zum gemeinsamen Essen und gegebenenfalls auch Beherbergung darstellt.<sup>21</sup>

In seiner Studie beschreibt Alois Wierlacher zwei unterschiedliche Möglichkeiten der Deutung des Begriffes „kulturelle Gastlichkeit“. Einerseits sind da die professionellen und bezahlten Dienstleistungen einer Gaststätte oder eines Hotels, andererseits ist die private Gastlichkeitskultur zu nennen, wo sich die Menschen gegenseitig zu einem gemeinsamen Essen, ohne dafür etwas zu verlangen, einladen.<sup>22</sup> Vorliegende Arbeit geht die professionelle kulturelle Gastlichkeit an, zumal sie sich mit dem Vergleich der Gasthäuser und den damit verbundenen Tatsachen beschäftigt.

*„Ein Gasthaus ist, phänomenologisch gesehen, eine in Raum und Zeit begrenzte Kontaktwelt mit eigenem Ordnungssystem. Es wird einerseits von den Vorstellungen des Gastgebers und übergeordneten Rechtsregelungen, andererseits von den mitgebrachten Einstellungen und Erwartungen der Gäste geprägt.“<sup>23</sup>*

---

<sup>19</sup> Wierlacher, A., Bendix, R.; Gastlichkeit, Rahmenthema der Kulinaristik. LIT Verlag Dr. W. Kopf. Berlin 2011. S. 11.

<sup>20</sup> Ebd. S. 5.

<sup>21</sup> Ebd. S. 5.

<sup>22</sup> Vgl. Ebd. S. 8.

<sup>23</sup> Ebd. S. 137.

## 2. Internationalismen in der Sprache des Essens

Wie erwähnt wurde, sind die Kulturen in ununterbrochenem Kontakt und beeinflussen sich gegenseitig. Im engen Zusammenhang damit steht auch die Sprache, die als einer der Vermittler von Kultur bezeichnet werden kann.

*„Es gibt auf der Welt eine Vielzahl von Sprachfamilien, also von miteinander verwandten Sprachen (d. h. Sprachen mit einem gemeinsamen Ursprung).“<sup>24</sup>*

Neben der Sprachverwandtschaft tragen in großem Maße zur Entstehung der Internationalismen in den Sprachen die historischen Sprachkontakte, die sozialen Veränderungen, die Mobilität der Menschen, Zugänglichkeit der Waren und Produkte, der immer schnellere Informationsaustausch und viele andere Aspekte bei.<sup>25</sup>

*„Die Schnelligkeit des Informationsaustausches ist eine der Ursachen des lexikalischen Stroms zwischen den Sprachen. Der Drang nach einer möglichst schnellen Informationsübergabe verursacht, dass es keine Zeit für eine sorgfältige „Verarbeitung“ der übernommenen Wortschätze gibt.“<sup>26</sup>*

Obwohl sich die Internationalismen im kulinarischen Bereich häufig auf die Wirklichkeit beziehen und auf den denotierten Gegenstand oder Sachverhalt verweisen, können sie in unterschiedlichen Sprachen verschiedene Bedeutungen ausdrücken. Sie bleiben trotz ihrer Universalität immer Bestandteile der einzelnen Sprachen, in denen sie entstanden sind und werden nur an die Regeln der anderen Sprachen angepasst.<sup>27</sup>

*„Die Frage nach der Etymologie, der Wortgeschichte, dem Zeitpunkt und der Art der Entlehnung ist für den Internationalismus-Status der in mehreren Sprachen vorkommenden bedeutungsäquivalenten und kongruenten lexikalischen Elemente irrelevant. Auch die Frage,*

---

<sup>24</sup> Weikopf, O.; Sprachfamilien. [online]. [zit. 2012-09-26]. unter: [http://www.weikopf.de/index.php?article\\_id=24](http://www.weikopf.de/index.php?article_id=24)

<sup>25</sup> Vgl. Turska, M.; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009. S. 17-18.

<sup>26</sup> Ebd. S. 11.

<sup>27</sup> Ebd. S. 15-16

*welche Sprache die Gebersprache und welche die erste Nehmersprache war, ist im definitiven Sinne ohne Bedeutung.*<sup>28</sup>

Es gibt zahlreiche Definitionen, wie der Begriff Internationalismus erklärt werden kann. Viele Wissenschaftler stimmen in der Meinung überein, dass es sich hierbei um Wörter handelt, die mindestens in drei Sprachen vorkommen, wobei zwei davon zwei verschiedenen Sprachfamilien oder Gruppen angehören.<sup>29</sup>

In der gastronomischen Sprache sind die Internationalismen häufig vertreten. Es hängt von den oben genannten Gründen der Internationalisierung in der Sprache ab, weil es sich dabei um einen Sonderfall handelt, d. h. sie kann sowohl als Fachsprache als auch Gemeinsprache verstanden werden, je nachdem, ob es um die alltägliche zwischenmenschliche Kommunikation geht (es werden überall Smalltalks über Essen geführt – es ist ein neutrales Thema) oder um ein Gespräch zwischen zwei Fachleuten (da muss auch der Unterschied zwischen dem Niveau der Fachleute beachtet werden, vor allem deswegen, weil anders in einer Betriebskantine und anders in einem luxuriösen Hotel gesprochen wird).<sup>30</sup>

## **2.1. Deutsch-tschechische Ähnlichkeiten**

Harald Bäumler ist der Meinung, dass unter der Voraussetzung, dass beide Sprachen zu unterschiedlichen Sprachgruppen oder Sippen gehören (Deutsch zu den germanischen und Tschechisch zu den slawischen Sprachen), zwischen ihnen dank der Nachbarschaft der Staaten bestimmte Ähnlichkeiten im Wortschatz und in vielen weiteren Aspekten der Kultur existieren.<sup>31</sup>

*„...eine Jahrhunderte lange gute Nachbarschaft von Menschen nicht allein an der Grenze zweier europäischen Länder, sondern an der Grenze zweier indoeuropäischer Sprachsippen bedeutet den Austausch von Kultur und damit auch Austausch von Sprache. Darüber hinaus entwickeln sich an dieser Nahtstelle kulturelle (und damit sprachliche) Eigenheiten, die für die beiden Seiten charakteristisch sind.“*<sup>32</sup>

---

<sup>28</sup> Vgl. Turska, M.; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009. S. 137.

<sup>29</sup> Ebd. S. 57.

<sup>30</sup> Ebd. S.17.

<sup>31</sup> Vgl. Bäumler, H.; *Böhmisch – Bayrische Wortverwandtschaften. Česko-Bavorské příbuznosti slov*. Selbstverlag, Amberg 2008. S. 15.

<sup>32</sup> Ebd. S. 12.

### 2.1.1. Beispiele der aus dem Tschechischen stammenden Wörter im Bayerischen Wortschatz (im Rahmen der Küche)

- ✓ **Buchtl** = (buchta) – eine Art des Hefengebäcks, in Tschechien erscheint es als allgemeine Bezeichnung für „Kuchen“. <sup>33</sup>
- ✓ **Golatschn** = (Kuchen), (koláč) – ein direkt aus dem Tschechischen entlehntes Wort. Es wird in den grenznahen Gebieten der Oberpfalz, im Stiftland und in Österreich öfter als „Kuchen“ gebraucht. <sup>34</sup>
- ✓ **Gurkn** = (Gurke), (okurka) – ursprünglich stammt dieses Gemüse aus Indien oder Nordafrika. Ins Nordbayerische ist es in dieser Form aus dem Westslawischen entlehnt worden. <sup>35</sup>
- ✓ **Husserl** = (Gans), (husa) – häufig wird so ein kleines Gänschen oder Täubchen bezeichnet und es wird einzig als Diminutiv im Oberpfälzischen verwendet. Das Wort „Gans“, „husa“ wurde von demselben Urwort „ghans“ entlehnt. Da ist eine bestimmte Verwandtschaft zu sehen. <sup>36</sup>
- ✓ **Liwanzl** = (Pfannkuchen), (lívanec) – ist ein spezielles Gebäck, das auch in der Oberpfalz bekannt ist und aus Böhmen stammt. <sup>37</sup>
- ✓ **Kren** = (Meerrettich), (křen) – ein Lehnwort aus dem Slawischen, was direkt aus dem Tschechischen stammen dürfte. <sup>38</sup>
- ✓ **Powidl** = (Pflaumenmus), (povidla) – auch dieses Wort wurde aus dem Tschechischen ins Bayerische übernommen. <sup>39</sup>
- ✓ **Weixl** = (Sauerkirsche), (višeň) – „višeň“ ist ein Wort, das man in allen slawischen Sprachen finden kann. Ins Bayerische ist es zunächst als „Wihsela“ gekommen, wo es sich dann als „Wihsel“ und „Weichsel“ oder „Weixl“ entwickelte. <sup>40</sup>
- ✓ **Sallerer** = (Sellerie), (celer) – wahrscheinlich wurde das Wort aus dem Französischen „céleri“ oder Norditalienischen „sellero“ sowohl in die germanische als auch in die slawische Sprachsippe übernommen. <sup>41</sup>

---

<sup>33</sup> Bäumler, H.; *Böhmisch – Bayrische Wortverwandtschaften. Česko-Bavorské příbuznosti slov*. Selbstverlag, Amberg 2008. S. 19.

<sup>34</sup> Ebd. S. 23.

<sup>35</sup> Ebd. S. 24.

<sup>36</sup> Ebd. S. 25.

<sup>37</sup> Ebd. S. 25.

<sup>38</sup> Ebd. S. 27.

<sup>39</sup> Ebd. S. 28.

<sup>40</sup> Ebd. S. 33.

<sup>41</sup> Ebd. S. 54.

- ✓ **Zwetschkn** = (Zwetschke), (švestka) – existiert in keiner anderen slawischen Sprache und sei, Jiří Rejzek zufolge, vom lateinischen „pruna sebastica“ übernommen.<sup>42</sup>
- ✓ **Dolgert** = (Dalken), (vdolek) – die Herkunft ist in diesem Fall nicht völlig klar. Einige Theorien sprechen von der Entlehnung aus dem tschechischen „vdolek“, die anderen aus dem deutschen „dolgert“. In der Form „vdolek“ ist es aber auch in den übrigen slawischen Sprachen bekannt.<sup>43</sup>

### 2.1.2. Möglichkeiten der Übersetzung von Speisen aus dem Deutschen ins Tschechische

- ✓ **Bauernschmaus** – beim Bauernschmaus geht es um eine deftige Speise, die dem Kostgänger ein vielfältiges Angebot an Fleisch bietet. Die Grundlage bildet ein Semmelknödel und Sauerkraut, wozu je nach Belieben mannigfaltige Fleischsorten gebraten werden. Meistens werden dazu Schweinefleisch und Produkte daraus, wie Würste, Rauchfleisch usw. serviert. Ins Tschechische könnte es als „selská bašta“ übersetzt werden, weil diese „selská bašta“ in Tschechien ein Äquivalent zum Bauernschmaus darstellt.<sup>44</sup>
- ✓ **Bergsteiger Schnitzel** – Die Kalkübersetzung der Spezialität lautet „horolezecký řízek“. Was kann man sich unter diesem Terminus vorstellen? Es handelt sich um eine regionale Spezialität aus dem Berchtesgadener Land. Auf die Frage, woraus das Schnitzel besteht, hat mir Angela Heinrich, Inhaberin des Gasthofs „Altes Forsthaus“, geantwortet, dass es um ein Schnitzel geht, das im Unterschied zum Wienerschnitzel auf Schweinefleisch basiert und im Vollkornsemmelbrösel paniert wird.<sup>45</sup>
- ✓ **Berchtesgadener Kasnocken** – regionale Spezialität aus Berchtesgaden, bei der es sich eigentlich um Käsespätzle auf Berchtesgadener Art handelt. Sie könnte ins Tschechische als „Berchtesgadenské sýrové halušky“ übersetzt werden. Die Speise wird aus Mehl, Eier, Salz, Essig und Butter als dünnerer Teig zubereitet, der anschließend durch ein Sieb mit durchschnittlich ca. 0,3 cm breiten Löchern ins heiße Wasser eingegossen wird. Die Art der Zubereitung dieser Speise erinnert an die slowakischen „halušky“. Es kann der Grund für die Übersetzung als „halušky“ sein.

<sup>42</sup> Bäumler, H.; *Böhmisch – Bayrische Wortverwandtschaften. Česko-Bavorské příbuznosti slov*. Selbstverlag, Amberg 2008. S. 55.

<sup>43</sup> Ebd. S. 56-57.

<sup>44</sup> Vgl. Kochrezept Bauernschmaus. *Kochecke.at*. [online]. 2009-11-30 [zit. 2012-11-14]. unter: <http://www.kochecke.at/rezept/bauernschmaus>

<sup>45</sup> Interview mit Angela Heinrich, Inhaberin des Gasthauses „Altes Forsthaus“ in Ramsau bei Berchtesgaden. Ramsau 15. 9. 2012.



Denn Spätzle sind schon international bekannt, deshalb kann man sie auf den tschechischen Speisekarten auch als „špecle“ finden.<sup>46</sup>

- ✓ **Berner Würstel** – unter der Bezeichnung „Berner Würstel“ kann man sich eine Wurst vorstellen, deren Inhalt durch Käsestreifen bereichert wird. Man sollte nun annehmen, dass es in der Schweiz erfunden worden sei, angesichts des Namens der Hauptstadt von der Schweiz. Der Name bezieht sich aber auf den Käse. Sonst wurde das Berner Würstel in Zell am See zum ersten Mal hergestellt. Die tschechische Übersetzung wäre „bernská sýrová klobása“.<sup>47</sup>
- ✓ **Bierwurst / Schinken** – es geht um eine ursprünglich bayerische Wurst, deren Name nichts mit den Zutaten zu tun hat. Der Ursprung dieses Namens geht zurück auf einen bayerischen Biergarten, wo die Würste zum Bier gegessen wurden. Trotz der Tatsache, dass die Bierwurst kein Bier beinhaltet, könnte sie im Tschechischen auch „pivní klobása“ heißen.<sup>48</sup>
- ✓ **Dampfwurst** – eine der billigsten Würste, die an der Wursttheke verkauft werden, ist aus Rindfleisch und Schweinefleisch zubereitet, wozu noch Speck, Kräuter und Bindegewebe zugemischt werden. Die gefüllten Schweinsdärme werden erst heiß geräuchert und im Folgenden gebrüht. Daher stammt der Name dieser Wurst. Was die Zutaten und den Preis betrifft, könnten in der Tschechischen Republik diese Würste mit „liberecké párky“ verglichen werden.<sup>49</sup>
- ✓ **Gelbwurst** – ursprünglich bayerische Wurst, die im gelben Darm gefüllt wird. Sie kann wegen der Struktur des fein gemahlten mageren Schweinefleisches mit der tschechischen feinen Wurst „jemný salám“ in Vergleich gesetzt werden, weshalb sie als „bavorský jemný salám“ zu übersetzen wäre.<sup>50</sup>
- ✓ **Haferl (Häferl) Kaffee (Tee)** – das österreichische Wort Haferl entspricht dem deutschen Wort „Tasse“. Beim Häferl (in manchen Gegenden Haferl) geht es um die Verkleinerungsform des alten Wortes Hafen, das ein steinerner Topf, ein Gefäß, eine Einfassung ist. Darum bestellen sich die Österreicher und Bayern ein „Haferl Kaffee“, wenn sie eine große Tasse bekommen wollen.<sup>51</sup>

---

<sup>46</sup> Vgl. Unser empfohlenes Rezept für Kasnocken. *Salzburger Almenweg news*. [online]. 2011-06-07 [zit. 2012-11-15] unter: <http://blog.salzburger-almenweg.at/rezept-kasnocken.htm>

<sup>47</sup> Vgl. Berner Würstel. [online]. 1012-04-11. [zit. 2012-11-20]. unter: <http://de.wikipedia.org/wiki/Berner-W%C3%BCrstel>

<sup>48</sup> Vgl. Warum heißt Bierwurst „Bierwurst“?. [online]. [zit. 2012-11-20]. unter: <http://de.answers.yahoo.com/question/index?qid=20071028112827AAg4jEq>

<sup>49</sup> Vgl. Dampfwurst. [online]. [zit. 2012-11-21]. unter: <http://fleischtheke.info/bruehwuerste/dampfwurst.php>

<sup>50</sup> Vgl. Jemný salám (Gelbwurst). [online]. [zit. 2012-11-21]. unter: <http://www.bavorsko.eu/jemny-salam-gelbwurst>

<sup>51</sup> Vgl. Tasse. [online]. 1012-12-14. [zit. 2013-01-20]. unter: <http://de.wikipedia.org/wiki/Tasse>

- ✓ **Jagdwurst** – je nach Aussehen und Herstellungsverfahren hat sie mit der tschechischen Art der Wurst „lovecký salám“ nichts gemeinsam. Das zur Herstellung verwendete Fleisch ist unterschiedlich und die Gewürze sind es genauso. Da könnte sich die Möglichkeit bieten, die Jagdwurst wortwörtlich als „lovecký salám“ zu übersetzen, worunter sich ein durchschnittlicher tschechischer Verbraucher aber die tschechische Art der Wurst vorstellen würde. Deswegen wäre es geeignet, zu dieser Bezeichnung das Attribut „myslivecký“ hinzuzufügen. Das verrät den Ursprung der Jagdwurst, weil sie als Verpflegung für die Jäger diente.<sup>52</sup>
- ✓ **Kaiserschmarren** – die ursprünglich österreichische Spezialität erfreut sich nicht nur in Bayern großer Beliebtheit. In den tschechischen Kochbüchern und auf der tschechischen Speisekarte wird der Begriff häufig als „císařský trhanec“ übersetzt, was von der Zubereitung abhängig ist. Die Rezepte für den Kaiserschmarrn gehen von einem Pfannkuchen aus, der während des Bratens, wenn er entsprechende Konsistenz hat, in kleine Bissen zerrissen wird. Als Zutaten werden Rosinen, Rum und Vanillezucker zugemischt.
- ✓ **Käsespätzle** – wie schon erwähnt wurde, werden sie genauso zubereitet wie „Berchtesgadener Nocken“ oder slowakische „halušky“. Die Übersetzung lautet in diesem Fall „sýrové halušky“ oder „sýrové špecle“.<sup>53</sup>
- ✓ **Leberkäse** - wie ich auf den Internetseiten erfahren habe, wird diese bayerische Wurst ins Tschechische als „játrový sýr“ übersetzt. Angeblich geht die Übersetzung von der Struktur und Form der Wurst aus, die an Käse erinnert. Meines Erachtens sollte diese Wurst als „jemná bavorská sekaná“ übersetzt werden und zwar deswegen, weil sie gar keine Leber beinhaltet. Über die Entstehung des Terminus Leberkäse sind mehrere Thesen verbreitet. Eine von ihnen erklärt den Ursprung etymologisch, wonach das Wort aus den alten deutschen Wortstämmen „Lab“ und „Kasi“ gebildet ist.<sup>54</sup>
- ✓ **Obatzda** – es geht um eine Art Brotaufstrich, der überwiegend aus zwei oder drei Käsesorten, mit Zugabe von Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, Schnittlauch und weiteren Zutaten, je nach Appetit des Kochs, gemischt wird. Die Bezeichnung des Aufstrichs sollte im Tschechischen darum nicht geändert werden, weil es sich auf dem deutschen Lebensmittelmarkt um eine Marke handelt. Wenn es dann im

---

<sup>52</sup> Vgl. Jagdwurst. *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://fleischtheke.info/bruehwuerste/jagdwurst.php>

<sup>53</sup> Vgl. Unser empfohlenes Rezept für Kasnocken. *Salzburger Almenweg news*. [online]. 2011-06-07 [zit. 2012-11-15] unter: <http://blog.salzburger-almenweg.at/rezept-kasnocken.htm>

<sup>54</sup> Vgl. Leberkäse. *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://fleischtheke.info/bruehwuerste/leberkaese.php>

Restaurant serviert werden würde, sollte dazu noch erklärt werden, welche Zutaten es beinhaltet.<sup>55</sup>

- ✓ **Weißwurst** – Das Symbol der bayerischen Esskultur. Sie wird zumeist aus Kalbfleisch, mit Zugabe von verschiedener Würze, je nach Rezept, wie z. B. Petersilie, Pfeffer, Zitronenpulver, Muskatblüte, Zwiebel und Ingwer hergestellt. Die vermischte Masse von gekuttertem Fleisch und Gewürzen wird in Schweinsdärme gefüllt und gebrüht.<sup>56</sup> Die weiße bis hellblaue Farbe entsteht dadurch, dass die Wurstmasse kein Nitralsalz beinhaltet. Es ist ein Konservierungsmittel, bekannt unter der Bezeichnung E250, das den Geschmack sowie die Farbe des Fleisches bewahrt.<sup>57</sup> Da wäre die tschechische Kalkübersetzung mit dem Attribut „bavorský“, als „bílá bavorská klobása“ geeignet, wie es auch oftmals übersetzt wird.

### 2.1.3. Möglichkeiten der Übersetzung von Speisen aus dem Tschechischen ins Deutsche

- ✓ **Chlupaté knedlíky** – eine bei den Tschechen beliebte Art der böhmischen Knödel ist, dem Vergleich der Rezepte auf „chlupaté knedlíky“ und „Grüne Klöße“ gemäß, in vielen Merkmalen ähnlich. Den wesentlichen Unterschied zwischen den Speisen stellt nur die Form der Knödel dar, wobei die deutschen Klöße rund in der Größe eines Tennisballs sind und die tschechischen sich durch die Form von kleinen Nocken auszeichnen.
- ✓ **Indián** – als „indián“ wird in Tschechien eine Süßigkeit bezeichnet, die aus Eiweißschaum auf einem Biskuit, übergossen mit Schokolade, besteht. Laut dem Beitrag der Chefredakteurin des Redaktionsblogs „Essen & Trinken“ Arabelle Stieg, sind die „indiáni“ in Deutschland als „Süßpropfen“, „Baumköpfe“ oder „Schaumzapfen“, in Bayern dann als „Mohrenkopf“ und in Österreich als „Schwedenbombe“ bekannt. Sie findet es als unappetitlich und würde für die Benennung dieser Spezialität die Marke „Dickmann´s“ bevorzugen, daher es ihrer Meinung nach keine Appetit machende Alternative gibt. Ich würde trotzdem eine der überall bekannten Benennungen für die Übersetzung begünstigen.<sup>58</sup>

---

<sup>55</sup> Vgl. Obatzda. *Küchengötter*. [online]. [zit. 2012-11-14] unter: <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/Brotaufstrich/Obatzda-5977.html>

<sup>56</sup> Vgl. Münchner Weißwurst. *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://www.fleischtheke.info/bruehwuerste/muenchner-weisswurst.php>

<sup>57</sup> Vgl. E250 Dusitan Sodný. [online]. unter: <http://www.emulgatory.cz/seznam-ecek?prisada=E250>

<sup>58</sup> Vgl. Stieg, A.; Küsschen, Küsschen. *Essen & Trinken*. [online]. 2009-03-05. [zit. 2012-11-05]. unter: <http://blog.essen-und-trinken.de/2009-03-05/kusschen-kusschen/>

- ✓ *Moravští vrabci* – die Kalkübersetzung als „Mährische Spatzen“ ist bei den Gästen schon weit und breit bekannt. Wenn aber ein Ausländer in ein tschechisches Restaurant kommt und diese Speise auf der Speisekarte sieht, muss er eine sehr blühende Fantasie haben, damit er erraten könnte, was ihm zum Essen serviert wird. Da wäre eine zusätzliche Beschreibung des Gerichtes erforderlich. Es könnte als „Gebratene Schweinewürfel mit Knödel und Sauerkraut“ erklärt werden.
- ✓ *Nakládáný hermelín* – die traditionelle Speise, die man fast auf jeder Speisekarte überall in Tschechien finden kann, wird meistens als „eingelegter Hermelin“ übersetzt. Nach dem Durchlesen der deutschen Fora im Internet habe ich erfahren, dass die Deutschen, die nach Tschechien kommen, überwiegend keinen Hermelinkäse kennen. Oftmals wird Hermelin von den Deutschen mit Camembert verglichen. Deswegen wäre es geeignet, das Gericht als „eingelegter Hermelin (Camembert)“ zu übersetzen, damit sich jeder Gast vorstellen kann, was er sich zum Essen bestellt hat.
- ✓ *Olomoucké syrečky* – es wäre kein Fehler, wenn man sagen würde, dass dieser Käse zu den bekanntesten und typischsten Spezialitäten der tschechischen Küche gehört. Der ursprünglich tschechische Käse wird den deutschen Kunden unter der Bezeichnung „Olmützer Quargel“ auch in Deutschland verkauft. Die Übersetzung stammt aus der Firma A. W. spol. s r. o., die jene Quargel produziert. Man könnte behaupten, dass es sich bei dieser Übersetzung sogar um die Schutzmarke für den deutschsprachigen Markt handelt.<sup>59</sup>
- ✓ *Rakvička* – in diesem Fall ist die Kalkübersetzung als „Särgchen“ unangemessen, sogar merkwürdig, obwohl diese Übersetzung in Tschechien zu finden ist. Es ist wahr, dass die Süßigkeit durch ihre Form an einen Sarg erinnert, aber sonst hat sie mit den Särgen nichts Gemeinsames. Deswegen würde ich sie als „Särgchen“ in Anführungszeichen übersetzen und eine entsprechende Erklärung hinzufügen, wie z. B. Mürbeteig, Eiergebäck in der Form von einem „Särgchen“.
- ✓ *Španělské ptáčky* – die Bezeichnung „španělské ptáčky“ stammt vom Hof des Kaisers und Königs Rudolf II., der sich von seinem Koch verschiedenartige Spezialitäten servieren ließ, zu denen diese Kalbsfleischrollen gezählt haben. Vögel heißen sie angeblich deswegen, weil die Späne, mit der die Rollen zusammengebunden wurden, an Vogelklauen erinnern und der Urheber der Speise ein Spanier war.<sup>60</sup> In diesem

---

<sup>59</sup> Über Quargel. *Tvaruzky.cz*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://tvaruzky.cz/O-tvaruzkach.aspx>

<sup>60</sup> Vgl. Dnes na talíři: Španělské ptáčky. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://www.pohodovazena.cz/2605/dnes-na-taliri-spanelske-ptacky/>

Falle würde ich wieder eine Ergänzung nachtragen wie Kalbfleisch- (Schweinefleisch) Röllchen gefüllt mit Ei, Sauergurke, Speck, Schinken, Zwiebel und Senf.

- ✓ *Žloutkový věneček* – der aus Brandteig gebackene Leckerbissen gefüllt mit Eiercreme ist in den tschechischen Übersetzungen auf der Speisekarte als „Kränzchen“ zu finden. Die passende Übersetzung wäre „Brandteigringe gefüllt mit Eiercreme und überzogen mit Zitronenglasur“, damit man, wie schon erwähnt wurde, eine Vorstellung hat, was man vom Kellner erwarten soll.

### **3. Vergleich der deutschen (Berchtesgadener) und der tschechischen (Pilsner) Küche**

Die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede zwischen diesen zwei Küchen hängen von den historischen Entwicklungen und der geographischen Lage beider Länder ab. Falls die ganze deutsche Küche mit der tschechischen verglichen werden sollte, wäre es nicht eindeutig, weil, wie folgend erwähnt wird, in Deutschland je nach Bundesland verschiedene Küchen zu definieren sind. Deswegen sind hier nur die bedeutendsten Merkmale der bayerischen und der tschechischen Küche als Ausgangspunkt zur Beschreibung der Berchtesgadener und der Pilsner Küche und weiter zum Vergleich der Speisekarten beider Städte erwähnt.

#### **3.1. Deutsche Küche**

Marta Turska ist der Ansicht, dass es schwierig ist, über eine gesamte deutsche Küche und über Nationalgerichte zu sprechen. Ihr zufolge handelt es sich eher um „ein deutliches Süd- und Nord-Gefälle“. Es geht vielmehr um die Differenziertheiten der regionalen Küchen, die wechselseitige Beziehungen und Einflüsse aufweisen.<sup>61</sup>

##### **3.1.1. Bayerische Küche**

Die Aspekte, durch die die heutige bayerische Küche gekennzeichnet wird, stammen von den bäuerlichen Gerichten. Die Verarbeitung der Ingredienzen und die Zubereitung der Speisen entsprechen den Bedingungen, die es auf einem Bauernhof nicht nur in der damaligen Zeit gab, sondern auch immer noch gibt. Obwohl sich die Zustände in der Gesellschaft im Laufe der Zeit verändert haben, werden noch heutzutage auf den Bauernhöfen traditionelle Kochmethoden praktiziert.<sup>62</sup>

Damals waren die Bauern zumeist arm, was dazu führte, dass sie möglichst viele Ingredienzen (Euter, Kutteln, Kalbsköpfe), die in den reichen Familien meistens weggeworfen wurden, irgendwie verwerten mussten.<sup>63</sup>

Wenn man an Bayern denkt, wird einem unmittelbar der Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut einfallen. Den Schwerpunkt der ländlich-deftigen Küche bilden die Mehlspeisen, Knödel, verschiedene Sülzen, Nockerl und Suppen.<sup>64</sup>

Im südlichen Teil des Freistaates, der den Schwerpunkt vorliegender Abschlussarbeit darstellt, können wir durch die engen Verwandtschaften der bayerischen und der

---

<sup>61</sup> Vgl. Turska, M.; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009. S. 37.

<sup>62</sup> Regionale Schmankerl aus Bayern. [online]. [zit. 2012-08-26]. unter: <http://www.koenigssee.berchtesgadenerinfo.de/bayrische-rezepte/typisch-bayrische-gerichte/>

<sup>63</sup> Ebd.

<sup>64</sup> Vgl. Regionale Schmankerl aus Bayern. [online]. [zit. 2012-08-26]. unter: <http://www.koenigssee.berchtesgadenerinfo.de/bayrische-rezepte/typisch-bayrische-gerichte/>

österreichischen Adelshäuser bestimmte Ähnlichkeiten beobachten.<sup>65</sup> Dasselbe gilt, wenn die österreichische Küche mit der tschechischen verglichen werden würde. Die meisten Einflüsse der österreichischen Küche auf die tschechische sind in der Zeit des Kaisertums Österreich und später in der Monarchie Österreich-Ungarn entstanden.<sup>66</sup> Denn das Böhmisches Königreich stellte den Bestandteil des Kaisertums (später Monarchie) seit dem Jahre 1524 bis 1918 dar und stand unter ständigem Einfluss Österreichs.<sup>67</sup> Wegen diesen Wirkungen einer Küche auf die andere sind heute die Gleichheiten der Speisen in allen drei Ländern zu sehen.

Ein interessantes Element der bayerischen Küche bildet „die Brotzeit“. Angela Heinrich, Inhaberin des Gasthauses „Altes Forsthaus“ in Ramsau bei Berchtesgaden, definiert „die Brotzeit“ als eine Art Zwischenmahl, das in den früheren Zeiten, als die Bauern auf den Feldern gearbeitet haben, das ganztägige Essen ersetzte. Die Brotzeit besteht meistens aus einer oder mehreren Scheiben Brot, Butter, verschiedenen Arten von Würsten, Salami, Schinken und Käse und einer kleinen Gemüseverzierung. Heute steht die Brotzeit fast auf jeder Speisekarte der bayerischen Gasthöfe.<sup>68</sup>

### 3.1.2. Berchtesgadener Küche

Die Stadt Berchtesgaden befindet sich im Nationalpark Berchtesgadener Land, im südlichen Teil Bayerns an der Grenze mit Österreich, woraus sich ergibt, dass in der Küche viele Elemente der bayerischen, österreichischen und anderen Küchen der Welt zu finden sind. Oftmals ist es schwierig festzustellen, übrigens wie bei den meisten Nationalküchen, woher die einzelnen Speisen ursprünglich stammen. Hauptsächlich dann, wenn man den Ursprung der Speisen Österreichs und Bayerns erforscht. Man stößt nämlich auf zahlreiche Legenden und Sagen aus beiden Ländern, die die Herkunft dieser oder jener Speise erklären.

Die Gaststätten in Berchtesgaden und seiner Umgebung bieten ihren Gästen ein buntes Angebot nicht nur an traditionelle Spezialitäten der bayerisch-österreichischen Küche, sondern auch die Gerichte verschiedener Weltküchen, vor allem der italienischen, französischen, türkischen, chinesischen und weiteren Küchen. Die Mehrzahl stellen die regionalen Spezialitäten dar. In fast jedem Restaurant kann man auf der Speisekarte Schweinshaxe, Bauernschmaus, Käsespätzle, Kaiserschmarren, Wiener Schnitzel, Haferlkaffee usw. finden. Bei der Aufzählung der Speisen könnte man denken, dass diese

---

<sup>65</sup> Vgl. Regionale Schmankerl aus Bayern. [online]. [zit. 2012-08-26]. unter:

<http://www.koenigssee.berchtesgadeninfo.de/bayrische-rezepte/typisch-bayrische-gerichte/>

<sup>66</sup> Vgl. Pokrmý se slavnou minulostí. [online]. [zit. 2012-11-01]unter: <http://www.austria.info/cz/rakouske-speciality/pokrm-y-se-slavnou-minulosti-1255068.html>

<sup>67</sup> Vgl. Kaisertum Österreich. *Wikipedia*. [online]. 2012-08-30. [zit. 2012-11-01]. unter: [http://de.wikipedia.org/wiki/Kaisertum\\_%C3%96sterreich](http://de.wikipedia.org/wiki/Kaisertum_%C3%96sterreich)

<sup>68</sup> Interview mit Angela Heinrich, Inhaberin des Gasthauses „Altes Forsthaus“ in Ramsau bei Berchtesgaden. Ramsau, 15. 9. 2012

Küche nur durch die bayerische Küche und durch die benachbarten Küchen geprägt ist. Angela Heinrich zufolge gibt es hier auch regionale Spezialitäten, die nirgendwo anders in Bayern zu finden sind, wie z. B. „Stuck“, das sind Gewürzbrötchen mit Rosinen und Zimt, „Kasnock´n“ (Käsespätzle), die dort mit einem besonderen Käse namens „Baierkas“ gekocht werden, sowie „Muas“, was eine Art des Kaiserschmarrens ist.

### 3.2. Tschechische Küche

Wohlgemerkt, die tschechische Küche ist der bayerischen Küche in vielen Merkmalen ähnlich. Wie im gastronomischen Handbuch von Rostislav Křivánek zu lesen ist und wie in dem Kapitel über die bayerische Küche erwähnt wurde, stand die tschechische Küche ständig unter dem Einfluss der Nachbarländer. In der Zeit der K. u. K. Monarchie handelte es sich meistens um die österreichischen, ungarischen und bayerischen Einflüsse. Es muss jedoch angemerkt werden, dass die Nachbarstaaten Tschechiens auch Vieles aus der traditionellen tschechischen Küche übernommen haben.<sup>69</sup>

Laut Mitteilungen des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa kann man hier, im Unterschied zu Deutschland, über eine nationale Küche mit mannigfaltigen lokalen Spezialitäten sprechen. Die meisten lokalen Spezialitäten wurden im Laufe der Zeit zu Nationalspezialitäten umgewandelt.<sup>70</sup>

Genauso wie in Bayern würde man in Tschechien auf die Frage nach dem typischen tschechischen Nationalgericht mit „Schweinebraten mit Knödel und Sauerkraut“ /vepřo, knedlo, zelo/ antworten. Obwohl beide „Nationalgerichte“ auf Deutsch dieselbe Bezeichnung tragen, sehen beide Speisen in der Wirklichkeit anders aus. Neben dem Schweinebraten repräsentieren die tschechische Nationalküche weitere Gerichte wie „Lendenbraten mit Sahnesoße“ /svíčková na smetaně/, Mährische Spatzen /moravští vrabci/, paniertes Schnitzel /smažený řízek/. Aber nicht nur das. Die Tschechen sind weltbekannt durch ihre Vorliebe für Soßen und Suppen verschiedener Variationen, die als weiteres Phänomen der Tschechischen Nationalküche bezeichnet werden können. Aus Olga Rončáková´s Sicht sind Soßen sogar beliebter als Knödel. Sie werden meist als Hauptgericht mit Fleisch und allerlei Beilagen gegessen.<sup>71</sup>

---

<sup>69</sup> Vgl. Křivánek, R.; Tschechische Küche. *Česká centrála cestovního ruchu*. [online]. 2012. [zit. 2012-08-23]. unter: [http://www.czechtourism.cz/files/edice/brozury/21\\_12\\_11\\_ceska\\_kuchyne\\_de.pdf](http://www.czechtourism.cz/files/edice/brozury/21_12_11_ceska_kuchyne_de.pdf)

<sup>70</sup> Vgl. Heike, M., Roth, K., Weger, T., et al. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa. Band 40. Esskultur und kulturelle Identität – Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. *Die böhmische Küche*. Oldenburg 2010.

<sup>71</sup> Vgl. Rončáková, O.; *Kommen Sie nach Tschechien! Praktische Reiseinformationen*. Mitarbeiterkollektiv der Berliner Vertretung der Tschechischen Zentrale für Tourismus – Czech Tourism, AMOS Typografické studio, Praha 2008. S. 77.



Als unerlässliche Beilage in Böhmen gelten freilich die Knödel. Es gibt jede Menge an Knödelsorten wie Semmelknödel, Kartoffelknödel, Leberknödel, grüne Klöße, Hefeknödel, Obstknödel und viele andere.<sup>72</sup> Diese Tatsache kann nochmals von einer bestimmten Verwandtschaft beider Küchen zeugen. Nur das Arbeitsverfahren beim Kochen, die Zutaten und das Aussehen der einzelnen Knödel bzw. aller Speisen sind unterschiedlich.

### **3.2.1. Pilsner Küche**

Die Küche in Pilsen ist sehr eng mit der Tradition der Brauerei verbunden. Sie ist durch die Chodische, bürgerliche und Böhmerwalder Küche geprägt worden. Das Bier wird hier als Gewürz oder Zutat hauptsächlich in den Soßen verwendet. Eine große Tradition haben hier genauso wie in der ganzen Republik die Knödel. Aus den historischen Quellen wurde nachgewiesen, dass hier mehr als 40 Knödelsorten gekocht wurden. Sehr beliebt sind die Sauerkraut- und Kartoffelgerichte. Aus Kartoffeln werden z. B. leckere Kartoffelpuffer zubereitet, die als „Toč“ bezeichnet werden.<sup>73</sup> Sonst weist die Pilsner Küche zahlreiche Gemeinsamkeiten mit der tschechischen Nationalküche auf.

---

<sup>72</sup> Vgl. Rončáková, O.; *Kommen Sie nach Tschechien! Praktische Reiseinformationen*. Mitarbeiterkollektiv der Berliner Vertretung der Tschechischen Zentrale für Tourismus – Czech Tourism, AMOS Typografické studio, Praha 2008. S. 77.

<sup>73</sup> Vgl. Beránek, F.; *Typická jídla Plzeňského kraje*. [online ]. 2010-06-17. [zit. 2012-06-18]. unter: <http://www.turisturaj.cz/clanek/typicka-jidla-plzenskeho-kraje>.

## **4. Vergleich der Berchtesgadener und der Pilsner Gasthäuser**

Bei der Beschreibung und dem folgenden Vergleich wurden die traditionellen Restaurants berücksichtigt, die durch Aussehen, Ausstattung und Angebot an Speisen mit dem Charakter der umliegenden Landschaft korrespondieren. Als Schwerpunkt des Vergleichs wurden zwei Gaststätten ausgewählt, jede aus einer der erforschten Gegenden, die die Eigenart der meisten Gasthäuser repräsentieren. Die typischen Pilsner Restaurants sind durch das Restaurant „Na Spilce“ repräsentiert, das sich auf dem Hof der Pilsner Brauerei befindet und durch die Tradition des Bierbrauens gekennzeichnet ist. Demgegenüber vertritt die Berchtesgadener Restaurants der Gasthof „Altes Forsthaus“ in Ramsau bei Berchtesgaden, wo ich dank der Inhaberin Angela Heinrich die Chance hatte, das Land, die Traditionen und die regionale Küche kennenzulernen.

### **4.1. Traditionelle Berchtesgadener Restaurants**

Die Stadt Berchtesgaden befindet sich im Regierungsbezirk Oberbayern an der Grenze mit Österreich, ca. 30 km von Salzburg entfernt.

Wie bereits erwähnt wurde, wird in der vorliegenden Arbeit die Aufmerksamkeit auf die Restaurants gelenkt, die durch das Leben und die Kultur im Berchtesgadener Land bestimmt sind. Die Besonderheit der Berchtesgadener Gaststätten (nicht nur der Berchtesgadener, sondern der meisten Gaststätten in Bayern) liegt in der Ausstattung, dem Aussehen der Kellner, der traditionellen Art und Weise der Zubereitung der Speisen und in den Speisen selbst.

Die Mehrzahl der Bürger in Bayern ist römisch-katholisch, wovon die Charakteristik der Umwelt in Bayern zeugt. Allorts kann man der Straße entlang zahlreiche religiöse Symbole antreffen, genauso in den Gaststätten. Nach dem Eintritt in ein bayerisches Restaurant, hat man den Eindruck, als ob man einen privaten Haushalt besuchen würde. Die Atmosphäre in den Gaststätten ist zumeist familiär und die Räume wirken auf die kommenden Besucher gemütlich. Die Ausstattung der Stuben ist durch religiöse Symbole geprägt. Das Kreuz gehört zu den untrennbaren Bestandteilen der Ausgestaltung sowie die Trophäe von der Jagd des Hausherrn (weil sich die Gegend in den Alpen befindet, sind viele Einwohner, unter denen auch viele Inhaber hiesiger Restaurants sind, leidenschaftliche Jäger). Dazu die Fotos aller Generationen der Besitzer des Hauses, die in die Form eines Stammbaumes gestaltet werden

und die Schmuckverzierungen, mit denen die Kühe bei einer erfolgreichen Saison auf einer Alm in den Bergen versehen werden.<sup>74</sup>

Das Aussehen der KellnerInnen, die hier die Gäste aus aller Welt bedienen, entspricht dem traditionellen Charakter der Gaststätten. Sie sind mit der traditionellen bayerischen Tracht bekleidet. Die Frauen tragen ein Dirndl (buntes Kleid mit weißer Bluse und Schürze) und die Männer eine Lederhose, ergänzt durch bestickte Hosenträger, weißes Hemd und Kniestrümpfe. Die Kleidung verstärkt das Gefühl der Tradition und der Besonderheit.<sup>75</sup>

Die Almhütten stellen eine weitere Art der Bewirtung im Berchtesgadener Land (nicht nur hier, sondern auch in den anderen Orten in den Alpen) dar. Da es sich um ein Alpenland handelt, kann man in den Bergen kleine hölzerne Häuser finden, in denen man oftmals von einem Senner oder einer Sennerin bewirtet wird. Es geht um keine Bedienung im echten Sinne des Wortes, sondern um ein „Alpenbüfett“ für die Bergsteiger, wo ein bescheidenes Angebot an Getränken (Bier, Radler, Limonade, Milch, Buttermilch) und an dort hergestellte Erzeugnisse aus Kuhmilch (Butter, Käse, Jogurt) verkauft wird. Für viele Touristen ist es ein interessantes Erlebnis.

Die Mehrheit der Restaurants im Berchtesgadener Land ist privates Eigentum einer Familie, die den tagtäglichen Betrieb gewährleistet. Erst wenn die Mitglieder der Familie anderswo angestellt werden oder andere Interessen haben, wird die Stelle in einem solchen Familienbetrieb einer externen Person angeboten. Der Gasthof „Altes Forsthaus“ ist im Eigentum der Familie Heinrich, da die Inhaberin die Beherbergung betreibt und das restliche Haus, wo sich die Gaststuben befinden, ist an andere Familie vermietet.

Viele Gasthäuser im Berchtesgadener Land sind Mitglieder zahlreicher Projekte. Zu den wichtigsten zählt die „Berchtesgadener Kuchl“. Es geht um ein Projekt, das die regionalen Bauern durch den direkten Verkauf ihrer Erzeugnisse in die Gastronomie unterstützt. In den am Projekt beteiligten Restaurants kann man an der Wand ihr Symbol finden, das eine goldene Tafel mit grünem Logo der „Berchtesgadener Kuchl“ präsentiert.<sup>76</sup> Angela Heinrich

---

<sup>74</sup> Wie ich von der Inhaberin des Gasthauses „Altes Forsthaus“ Angela Heinrich erfahren habe, verbringen die Kühe den ganzen Sommer auf einer Alm in den Bergen, wo sie von einem/einer SennerIn betreut werden. Im Herbst werden sie zurück ins Dorf getrieben. Im Falle, dass die ganze Saison erfolgreich war, d. h. dass es keinen tödlichen Unfall gab, weder für das Vieh, noch für die Menschen, wird die Veranstaltung feierlich durchgeführt und die Kühe werden durch Blumenschmuck verziert. Die erste Kuh im Festzug spielt dabei eine wichtige Rolle. Sie führt die ganze Herde in den Stall, wobei sie die größte Blumenzierde in der Form von einer Krone auf dem Kopf trägt. Der ganze feierliche Zug wird oft mit Musik und Tanz begleitet.

<sup>75</sup> Was mich da überrascht hat und was ich ebenso interessant finde, ist die Bekleidung der Kellner in einem \*\*\*\*<sup>S</sup> Hotel in Berchtesgaden, wo ich eine in vielen luxuriösen Hotels vorgeschriebene Uniform erwarten würde. Die Kellnerinnen tragen ein Dirndl in den Farben des Hotels, wo im Unterschied zu ihnen, die Männer schwarze Hose mit weißem Hemd und grüner Weste tragen. Meines Erachtens passt es sehr gut zum Charakter der Gegend.

<sup>76</sup> Vgl. Berchtesgadener Kuchl. *Reginet.de*. [online]. [zit. 2012-11-29]. unter: [http://www.reginet.de/regionalinitiativen/projektdatenbank.html?pid=86&task=show\\_project&RNESID=dcb4141f33c0d0f9d1a40845d5a323d7](http://www.reginet.de/regionalinitiativen/projektdatenbank.html?pid=86&task=show_project&RNESID=dcb4141f33c0d0f9d1a40845d5a323d7)

bezeichnet das Projekt sowohl als eine bedeutsame Unterstützung für die Bauern, als auch als eine Vergünstigung für die Gäste, die dadurch erfahren können, woher genau das, was sie zum Essen bestellt haben, stammt.

#### **4.2. Traditionelle Pilsner Restaurants**

Als Vertreter der Pilsner Gaststätten wurde das Restaurant „Na Spilce“ ausgewählt, das sich gerade auf dem Hof der Pilsner Brauerei „Pilsner Urquell“ befindet und sich großer Beliebtheit erfreut. Die meisten Pilsner Restaurants sind mit der 170-jährigen Tradition des Brauens des heutzutage weltweit bekannten Biers „Pilsner Urquell“ verbunden.<sup>77</sup>

Falls man eines der vielen so stilisierten Restaurants besucht, spürt man die lange Tradition der Brauerei in der Stadt auf den ersten Blick, obwohl die Atmosphäre hier eher formal ist. Überall an den Wänden hängen Bilder und Fotos, die die Thematik des Bierbrauens veranschaulichen. Anstatt der Tische werden in manchen Gaststätten die ausgedienten oder für diesen Zweck hergestellten Bierfässer verwendet. Die Wände sind zumeist mit Holz verkleidet, wobei die ganze Ausstattung oftmals aus Holz hergestellt ist. Das Restaurant „Na Spilce“ ist aus einem seinerzeitigen Gärkeller entstanden. Sofort wenn man das Restaurant betritt, nimmt man die Atmosphäre der alten Zeiten wahr, als das Bier noch auf traditionelle Weise in großen hölzernen Tanks gebraut wurde.

Die KellnerInnen sind überwiegend je nach Vorschriften oder dem Milieu der Einrichtung gekleidet, d. h. sie tragen schwarze Hose (bzw. die Frauen einen schwarzen Rock) mit weißem Hemd oder T-Shirt. Ansonsten sind die Vorschriften über die Bekleidung in den Gaststätten weder einheitlich noch verbindlich, so dass es passieren kann, dass man in einem Restaurant KellnerInnen mit Jeans und T-Shirt, ergänzt durch eine Schürze, antrifft. Im Restaurant „Na Spilce“ tragen die Oberkellner eine grüne Weste im Stil des Restaurants, die an einen neuzeitlichen Bierbrauer erinnert. Die restlichen Kellner haben überwiegend schwarze Hose, Schürze mit dem Logo der Brauerei „Pilsner Urquell“ und weißes Hemd oder T-Shirt (an beiden ist ebenso das Logo angenäht).

Im Unterschied zu den Berchtesgadener Gaststätten ist die Atmosphäre in den Pilsner Restaurants nicht besonders familiär. Meines Erachtens wirkt die Stimmung in Pilsen, sogar in allen tschechischen Restaurants, ziemlich unpersönlich. Das Milieu fordert den Gast fast zu keinem außerdienstlichen Kontakt mit dem Personal sowie mit anderen Gästen auf, wie es in

---

<sup>77</sup>Vgl. Historie a tradice. *Pilsner Urquell*. [online]. [zit. 2012-11-18]. unter: <http://www.prazdroj.cz/cz/o-nas/historie-a-tradice>

Im Jahre 2012 haben die Pilsner 170 jähriges Jubiläum des Brauens des Pilsner Biers gefeiert, mit dem der Name des bayerischen Brauer Josef Groll verbunden ist. Er ist dadurch bekannt geworden, dass er der Urheber des ersten Suds des neuen Pilsner Bier im Jahre 1842 war.

den Berchtesgadener Gasthöfen üblich ist. Dort ist es keine Ausnahme, wenn sich die Gäste mit dem Bedienungspersonal oder mit den beisitzenden Gästen in Kontakt setzen. Das ist in Tschechien kaum oder ganz selten zu sehen. Wahrscheinlich ist es dadurch verursacht, dass im Berchtesgadener Land die Gäste die Ehre haben, direkt mit dem Inhaber zu sprechen im Gegensatz zu Pilsen (Tschechien), wo die Inhaber von angestelltem Personal repräsentiert sind. Es muss erwähnt werden, dass es auf beiden Seiten Ausnahmen gibt. Doch in Bayern habe ich bei der Bedienung ein freundlicheres Entgegenkommen empfunden.

In Pilsen stehen auch keine Auskünfte über Projekte zur Verfügung, die die Restaurants auf irgendeine Weise begünstigen sollen.

## 5. Speise- und Getränkekarte

Die meisten Autoren der gastronomischen Literatur, die sich mit dem Thema der Speise- und Getränkekarte beschäftigen, stimmen bei der Speise- und Getränkekarte überein: „Die Speisekarte und Getränkekarte ist eine Werbung der Betriebstätte, repräsentiert das Personal, vereinfacht das Angebot, ermöglicht dem Gast beliebig je nach Auswahl die Speisen oder Getränke bestellen, dient als Grundlage der Abrechnung, als Grundlage der Rückkontrolle und kann auch als Souvenir verkauft werden. Es handelt sich um eine Liste der angebotenen Speisen oder Getränke, die dem Gast Informationen darüber mitteilen, was in einem bestimmten Restaurant serviert wird, über die Menge und über den Preis.

Sowohl in Tschechien, als auch in Deutschland bzw. Bayern gibt es bestimmte Unterschiede, die in den Unterkapiteln vorliegender Abschlussarbeit veranschaulicht werden.

### 5.1. Geschichte der Speisekarte

Die Geschichte der Speisekarte reicht bis zu den Anfängen der Menschheit selbst hin. Der Autor der Internetseite „Speisekarten-seite.de“ Thorsten Sommer, der sich mit den Speisekarten beschäftigt, erklärt, dass es eine gewisse Form der Speisekarten schon in den Urzeiten gab, wo der Jäger Ur das Bärenfell vor seine Höhle gehängt hat, um seine Freunden dadurch bekannt zu machen, dass es bei ihm etwas zum Essen gibt.<sup>78</sup>

Den heutigen Charakter der Speise- und Getränkekarte reiht Sommer in die Zeit des 19. Jahrhunderts ein, als zur Entstehung der neuzeitlichen Speisekarten zwei wichtige Ereignisse nötig waren. Das eine war die Auflösung des französischen Könighofes, weswegen die arbeitslosen Köche ihre ersten öffentlichen Restaurants eröffnet haben. Das andere war, der folgende grundlegende Wechsel in der Art des Servierens, der sich Mitte des 19. Jahrhunderts in ganz Europa vollzog.<sup>79</sup>

Die Köche mussten die Gäste mit ihren Spezialitäten auf irgendeine Weise anlocken, damit sie eben ihr Restaurant besuchen. Zu dieser Zeit sahen die Speisekarten wesentlich anders aus, als wir sie heute kennen. Die Menge der angebotenen Gerichte war zumindest fünfmal reicher als in unserer Zeit. Zum Zweck der Veröffentlichung der Speisen dienten damals keine Speisekarten, sondern an der Wand hängende großgeschriebene Tafeln, die im Laufe der Zeit nicht mehr ausreichten und später durch Speisekarten in der Form eines Buches ersetzt worden sind.<sup>80</sup>

---

<sup>78</sup> Vgl. Sommer, T.; Die Geschichte der Speisekarte. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/history/>

<sup>79</sup> Vgl. Ebd.

<sup>80</sup> Vgl. Ebd.

In den früheren Zeiten waren die Speisekarten echte Kunstwerke. Sie wurden von Malern und Künstlern entworfen, durch Gold und anderen Schmuck verziert. Das ist in fast keinem modernen Restaurant mehr zu finden. Viele Betreiber der neuzeitlichen Restaurants legen leider keinen großen Wert auf das Aussehen einer Speisekarte, sondern auf den Zweck, von den angebotenen Speisen und Getränken möglichst viel zu verkaufen.<sup>81</sup>

Mit der Zeit haben sich die Speisekarten ziemlich verändert. Nicht nur, was das Aussehen betrifft, sondern auch die Arten. Am Anfang existierten nur wenige Arten, die zumeist auf einem Papier per Hand geschrieben wurden. Bei den Speisekarten konnten wir und können wir immer noch bestimmte Diversifikationen beobachten. Es sind u. a. die elektronischen Speisekarten entstanden, die jeder, bevor er sich entscheidet, ein Restaurant zu besuchen, in der Wärme seines Hauses oder Büros durchblättern kann um dann im Restaurant das bereit ausgewählte Essen zu bestellen. Es gibt auch eine Möglichkeit, die Speisekarte dem Gast per Email zu schicken und damit seine Zeit zu sparen.<sup>82</sup> Ansonsten haben sich die Speisekarten zu den mannigfaltigen Arten entwickelt, die im Folgenden beschrieben werden.

## **5.2.Arten der Speise- und Getränkearte**

In diesem Unterkapitel werden einige Arten von Speisekarten beschrieben, die in den Restaurants oftmals auftauchen können. Weil die Getränkekarte der Speisekarte mehrheitlich angepasst wird, werden sie in einer gemeinsamen Liste erwähnt.

### **5.2.1. Ständige Speisekarte und Getränkekarte**

Ihr Inhalt sollte nach einem Vierteljahr gewechselt werden. Es ist aber keine Ausnahme, wenn die Speisen und Getränke mehr als ein Jahr unverändert bleiben. Sie wird auf einem Qualitätspapier gedruckt und schön graphisch dargestellt in einem gut aussehenden Umschlag, der zum Beispiel aus Leder, Kunstleder, Plastik, Holz, Papier hergestellt sein kann, je nach Geschmack des Betreibers. Das Streichen oder das Umschreiben ist in Bezug auf diese Art der Speisekarte nicht gestattet.<sup>83</sup>

### **5.2.2. Tageskarte**

Sie kann zum Mittag- oder Abendessen angeboten werden. In der Regel wird sie auf einem Blatt Papier gedruckt und in die ständige Speisekarte hineingelegt. Die ausverkauften Gerichte dürfen dort gestrichen werden.<sup>84</sup>

---

<sup>81</sup> Vgl. Sommer, T.; Die Zukunft von Speisekarten. *Speisekarten-Seite.de*. [online ]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/history/future.html>

<sup>82</sup> Vgl. Ebd.

<sup>83</sup> Vgl. Salač, G.; *Stolničeni*. Fortuna, Praha 2004. S. 117.

<sup>84</sup> Vgl. Ebd. S. 117.

### **5.2.3. Wochenspeisekarte**

Diese Art der Speisekarte wird den Gästen für eine längere Zeit angeboten, normalerweise für eine Woche und wird regelmäßig wiederholt. Sie ist oftmals in den Krankenhäusern, Schul- oder Betriebskantinen zu finden.<sup>85</sup>

### **5.2.4. Frühstückskarte**

Ihren Inhalt stellen die Speisen dar, die zum Frühstück gegessen werden, dar. Die Karte gilt nur für die Zeit, in der das Frühstück je nach dem Zeitplan des einzelnen Betriebes gereicht wird. Immer häufiger sind diese Speisekarten wegen der Vereinfachung der Arbeit des Personals durch Tische mit Selbstbedienung ersetzt worden.<sup>86</sup>

### **5.2.5. Saisonkarte**

Die Saisonkarten sind aus den Gerichten zusammengestellt, die aus den Zutaten zubereitet werden, welche in der aktuellen Saison in der Gegend geerntet werden.<sup>87</sup>

### **5.2.6. Karten für Produktgruppen**

Da werden Produkte wie Eis, Desserts, Wein, Bier, Schnaps auf einer speziellen Karte angeboten, um ihren Absatz zu fördern. Die Karte wird auf dem Tisch in einem Ständer ausgestellt, oder in die Speisekarte eingelegt.<sup>88</sup>

### **5.2.7. Kinderspeisekarte**

Auf dieser Stelle sollte unterschieden werden, ob es sich um die Kleinkinder handelt (0 - 3 Jahre alt), oder um größere (3 – 12 Jahre alt). Den Kleinsten werden feine Gerichte gereicht (Brei, Hackfleisch, gemixtes Gemüse usw.). Die größeren Kinder bekommen ausgewählte übliche Speisen in halben Portionen. Die Kinderspeisekarten können durch Malbilder ergänzt werden, um die Kinder zu unterhalten, bis das Essen serviert wird.<sup>89</sup>

### **5.2.8. Hotelspeisekarte**

Sie wird oft in mehrere Teile gegliedert. Zu unterscheiden sind die Frühstück-, Tagesgerichte, Nonstop-Gerichte (man kann sie in jeder Tageszeit bestellen) bzw. die zeitlich begrenzten Speisen.<sup>90</sup>

---

<sup>85</sup> Vgl. Arten von Speise und Getränkearten. *Abseits.de*. [online]. 2001-04-10 [zit. 2013-01-13]. unter: [http://www.abseits.de/speisekarte\\_arten.htm](http://www.abseits.de/speisekarte_arten.htm)

<sup>86</sup> Vgl. Ebd.

<sup>87</sup> Vgl. Speisekarten. *Gastronomieratgeber-leonardo-rwbk.de*. [online]. [zit. 2013-01-13]. unter: [http://www.gastronomieratgeber-leonardo-rwbk.de/LDV\\_Menus\\_Final\\_dt\\_Version\\_Turk.pdf](http://www.gastronomieratgeber-leonardo-rwbk.de/LDV_Menus_Final_dt_Version_Turk.pdf)

<sup>88</sup> Vgl. Ebd.

<sup>89</sup> Vgl. Salač. G.; *Stolničeni*. Fortuna, Praha 2004. S. 117.

<sup>90</sup> Vgl. Ebd. S. 117.



### **5.2.9. Café-Speisekarte und Getränkekarte**

Das Angebot an Gerichten ist in der Speisekarte relativ enger als bei den „ständigen Speisekarten“. Andererseits ist hier eine bunte Skala der Getränke zu erwähnen.<sup>91</sup>

### **5.2.10. Barspeisekarte und Getränkekarte**

Genauso wie bei der Café-Speise- und Getränkekarte ist hier eine reiche Auswahl an Getränken zu finden, aber mit einer anderen Struktur. Die Gäste bekommen hier Gerichte aller Arten, die „leicht verdaulich“ sind.<sup>92</sup>

### **5.2.11. Weinstubenspeise- und Getränkekarte**

Was die Getränke betrifft, ist hier die Aufmerksamkeit vorwiegend auf die Weine aller Sorten gerichtet. Zum Essen sind die zum Wein passenden Spezialitäten zu bekommen (vor allem Käse, kalte Gerichte, Obst, Mehlspeisen,...)<sup>93</sup>

### **5.2.12. Spezielle Speisekarte**

Solche werden anlässlich einer außergewöhnlichen Gelegenheit hergerichtet, wie z. B. fremde Küche, Schlachtfest, Wildfestessen, Geflügelfestessen, Fischfestessen, verschiedene Ausstellungen.<sup>94</sup>

### **5.2.13. Fremdsprachige Speisekarte**

Für die Gaststätten in den Städten oder in den touristischen Gebieten stellen die fremdsprachigen Speisekarten eine absolute Notwendigkeit dar. Die Restaurants sollten mindestens über Speisekarten verfügen, die in eine der Weltsprachen übersetzt sind (Englisch, Deutsch, Spanisch, ...). Sonst sollten die Speisekarten in derjenigen Sprache übersetzt sein, die in jenem Land gesprochen wird, aus dem die meisten Touristen kommen.<sup>95</sup>

Mit der Liste der Speisekarten könnte man unendlich fortfahren bis dahin, wo die Phantasie hinreicht. Hier wurden nur die typischsten Karten ausgewählt, die man im alltäglichen Leben antreffen kann. Zu den Karten werden in den meisten Betrieben die entsprechenden Getränkekarten hinzugefügt, je nachdem, worauf sich der einzelne Betrieb spezialisiert.

## **5.3. Die Erfordernisse der Speise- und Getränkekarte**

Wie erwähnt wurde, dient sowohl eine Speisekarte als auch eine Getränkekarte dem Betreiber eines Restaurants als eine Werbung für seine Produkte. Es gibt, wie in jedem Bereich, bestimmte Regeln, die einzuhalten sind, damit die Speisekarte den formalen Erfordernissen entspricht, die für ihre Funktionsfähigkeit notwendig sind.

---

<sup>91</sup> Vgl. Salač. G.; *Stolničeni*. Fortuna, Praha 2004. S. 117.

<sup>92</sup> Vgl. Ebd. S. 117.

<sup>93</sup> Vgl. Ebd. S. 117.

<sup>94</sup> Vgl. Ebd. S. 117.

<sup>95</sup> Vgl. Ebd. S. 117.

Als Erstes müssen der Name der Betriebsstätte, der Kategorie, der Gruppe und die Adresse angegeben werden. Weiterhin sind die Fälligkeit, das Fleisch- oder Grundstoffgewicht im rohen Zustand, Bezeichnungen der Speisen, der Preis (bzw. der Hinweis auf die mögliche Preisveränderung, z. B. je nach Gewicht beim Fisch) und die Namen der für die Speisekarte verantwortlichen Mitarbeiter zu veröffentlichen. Es ist auch möglich, zur Speisekarte Fotos der Gerichte, ihre kurze Beschreibung, die Geschichte oder der Nährwert der Speisen hinzuzufügen.<sup>96</sup>

Um eine aus der Marketinggründen wirksame Speisekarte zu erstellen, ist es nötig, dass die Köche mit dem Bedienungspersonal sowie mit der Führung des Betriebes zusammenarbeiten und die allgemein geltenden Vorschriften respektieren.<sup>97</sup>

#### **5.4. Aufbau der Speise- und Getränkekarte**

Die Reihenfolge der Speisen auf einer Speisekarte orientiert sich an bestimmte gastronomische Regeln. Folgend wird die empfohlene Struktur dargestellt:

Speisekarte:<sup>98</sup>

- ✓ Kalte Vorspeisen
- ✓ Suppen
- ✓ Warme Vorspeisen
- ✓ Fische
- ✓ Geflügel
- ✓ Wildfleisch
- ✓ Kindergerichte
- ✓ Leichte Gerichte
- ✓ Spezialitäten
- ✓ Fertige Gerichte
- ✓ Pfanngerichte
- ✓ Gemüsegerichte
- ✓ Warme Beilagen
- ✓ Kalte Speisen
- ✓ Käse
- ✓ Warme Mehlspeisen
- ✓ Kalte Mehlspeisen

---

<sup>96</sup> Vgl. Salač. G.; *Stolničeni*. Fortuna, Praha 2004. S. 117-118.

<sup>97</sup> Vgl. Ebd. S. 117-118.

<sup>98</sup> Vgl. Pořadí pokrmů na jídelním lístku. *Gastroplus.cz*. [online]. [zit. 2013-01-16]. unter: [http://www.gastroplus.cz/prectete-si/2007/07\\_1\\_a-zrodil.php](http://www.gastroplus.cz/prectete-si/2007/07_1_a-zrodil.php)

- ✓ Eis
- ✓ Frucht
- ✓ Getränkerte: <sup>99</sup>
- ✓ Aperitif
- ✓ Prädikatsweine
- ✓ Dessertweine
- ✓ Sekt
- ✓ Destillate
- ✓ Liköre
- ✓ Alkoholfreie Getränke
- ✓ Bier
- ✓ Heiße Getränke

## **5.5. Formen der Speisekarte**

### **5.5.1. Äußere Form <sup>100</sup>**

Im Restaurant muss der Gast nicht immer eine klassisch gedruckte Speisekarte in einem üblichen Umschlag bekommen. Es entstehen ständig neue Ideen, wie die Speisekarten noch mannigfaltiger gestaltet werden können, die den Gast sogar bezaubern können. Die Speisen können auf verschiedene Weise angeboten werden:

- ✓ In einem guten Restaurant werden die Speisen und die dazu passenden Getränke im persönlichen Gespräch des Kellners mit dem Gast präsentiert und empfohlen.
- ✓ Es können im Restaurant Anzeigen in der Form der Anschreibtafeln, Leuchtkästen, Plakaten, Spiegeln usw. aufgehängt werden.
- ✓ Das Angebot kann mittels eines Handzettels gereicht werden.
- ✓ Die Webseiten, Monitoren, Fernschirmschirme, Video oder Diaprojektoren stellen ebenfalls eine Art der Speisekarten dar.
- ✓ Der Betreiber eines Restaurants präsentiert seine Produkte sowohl mithilfe von Wandmalereien, Vitrinen, Werbemitteln, Dekorationsgegenständen als auch durch Produkte selbst.
- ✓ Die Speisekarten können vor allem in die Büros der Angestellten von Firmen in der Umgebung des Restaurants per Email geschickt werden.

<sup>99</sup> Vgl. Salač. G.; *Stolničeni*. Fortuna, Praha 2004. S. 120.

<sup>100</sup> Vgl. Sommer. T.; Äußere Form. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/form/external.html>

### 5.5.2. Innere Form

Es ist sehr wichtig, den inneren Inhalt der Speisekarte und Getränkekarte so zu konstruieren, damit der Gast zu den Produkten, die der Betreiber (Restaurantinhaber, Wirt) verkaufen will, geführt wird. Eine Seite, die voll von Lektüre und einer unerschöpflichen Menge an Speisen ist, wird den armen Besucher wahrscheinlich langweilen oder sogar verwirren, weil er nicht im Stande sein wird, sich etwas auszuwählen, worauf er Appetit hätte.

Thorsten Sommer erklärt im Internet, dass die rechten Seiten bei allen Druckwerken interessanter als die linken sind. Er sieht die Begründung darin, dass man ein linksgebundenes Werk überwiegend in der entsprechenden Richtung blättert. Als Hilfsmittel für den Gast nennt er die Bilder, die bei der Auswahl aus den Speisen behilflich sein können.

Sommer nach sollte die Speisekarte nicht nur nett und gefällig aussehen, sondern dem Gast dabei helfen, sich schnell und zielsicher über das Angebot zu informieren und dem Betreiber seine Produkte abzukaufen.

### 5.6. Weitere Empfehlungen <sup>101</sup>

Falls ein Betreiber sein Angebot gut verkaufen will, sollte er jede Menge an weiteren Empfehlungen und Regeln im Auge haben. Zu den bedeutendsten und wichtigsten gehören:

- ✓ vollständige Angaben (alles sollte klar und verständlich sein, man sollte Abkürzungen vermeiden)
- ✓ nicht zu viele Spezialitäten anbieten (es entstehen damit Komplikationen beim Treffen der Auswahl)
- ✓ nur die Speisen anbieten, die in dem Moment vorhanden sind
- ✓ Gerichte auf der Speisekarte haben, die durch ihren Charakter dem Restaurant entsprechen (in einer Pizzeria sollte kein Schweinebraten serviert werden)
- ✓ die Karte muss lesbar sein, auch wenn es zum Lesen keine besonders geeignete Bedingungen gibt (sie sollte genügend groß geschrieben sein)
- ✓ man muss orthographische und grammatische Fehler vermeiden
- ✓ es sollten keine Fremdwörter oder Fachausdrücke in der Speisekarte auftauchen und wenn es doch notwendig wird, muss ein solches Wort in der Fußnote erklärt werden, oder das Personal sollte im Stande sein es zu erklären
- ✓ Die Speisekarte sieht gut aus, wenn sie sauber ist, egal ob sie gedruckt oder per Hand geschrieben ist (auf keinen Fall darf sie abgenutzt oder klebrig aussehen)

---

<sup>101</sup> Vgl. Sommer, T.; Grundlagen. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/form/general.html>

Sommer verdeutlicht, dass die Speisekarten handlich, abwaschbar, strapazierfähig und haltbar sein sollten. Ein gutes Restaurant muss über eine genügende Zahl an Speisekarten verfügen, um zu vermeiden, dass beim Aussortieren verschmutzter und abgenutzter Karten keine weiteren mehr übrig bleiben. Für die Feststellung der optimalen Anzahl an Karten existieren sogar mathematische Formeln.<sup>102</sup>

## 5.7. Speisekarte Recht und Gesetz

Mithilfe dieses Unterkapitels wird versucht, die Gesetze in Tschechien und in Deutschland bzw. Bayern, die die Speisekarten betreffen, möglichst kontrastiv zu betrachten und die Unterschiede, die dabei festgestellt werden, anzuführen. Obwohl es in beiden Fällen keine Gesetze gibt, die sich direkt mit den Speisekarten beschäftigen, sind sie sowohl in Tschechien als auch in Deutschland in die gesetzlichen Regelungen einbezogen. Nach dem Studium der gesetzlichen Verordnungen muss bemerkt werden, dass in Deutschland im Unterschied zu Tschechien mehrere Gesetze vorkommen, die die Erfordernisse und Regeln für die Speisekarten vorschreiben.

In Deutschland wird die Speisekarten u. a. an die Preisangabenverordnung (bezeichnet als PAngV) gebunden, was ein Verweis auf den originalen Text des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit ist und dem Betreiber im § 7 die Pflichten vorschreibt. Laut der Verordnung müssen dort, wo Speisen und Getränke verkauft werden, die Preisverzeichnisse angegeben werden, und zwar entweder auf dem Tisch aufgelegt oder dem Gast vor Entgegennahme der Bestellung oder bei der Abrechnung vorgelegt oder wenigstens lesbar angebracht. Dieser Verordnung nach ist die Speisekarte mindestens 6 Jahre aufzubewahren.<sup>103</sup>

Das Gaststättengesetz hat Auswirkungen auf die Betreibung einer Betriebsstätte, wo die Speisen und Getränke zubereitet, angeboten und verkauft werden. Es bestimmt, was ein Gaststättengewerbe ist, unter welchen Bedingungen man die Erlaubnis erhält, wie die Getränke ausgeschenkt werden sollen, die Verbote, die Öffnungszeiten usw.<sup>104</sup>

Das deutsche Lebensmittelbuch untersteht dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. In der Sammlung findet man Leitsätze, in denen die Herstellung, Beschaffenheit und Merkmale von Lebensmitteln angegeben werden.<sup>105</sup>

---

<sup>102</sup> Vgl. Sommer, T.; Grundlagen. Speisekarten-Seite.de. [online ]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/form/general.html>

<sup>103</sup> Vgl. Bundesministerium der Justiz; Preisangabenverordnung. *Gesetze im Internet.de*. [online ]. [zit. 2013-01-15]. unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/pangv/index.html>

<sup>104</sup> Vgl. Bundesministerium der Justiz; Gaststättengesetz. *Gesetze im Internet.de*. [online ]. [zit. 2013-01-15]. unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/gastg/index.html>

<sup>105</sup> Vgl. Sommer, T.; Speisekarten. Recht & Gesetz . *Speisekarten-Seite.de*. [online ]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/links/schow-links.asp?linkCategory=law>

In Deutschland existiert eine Verordnung, die Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV), die die Zusatzstoffe in den Speisen regelt und dem Gastwirt auferlegt, dass er die Zusatzstoffe, die in den angebotenen Speisen vorkommen können, in der Speisekarte veröffentlicht. Außerdem sind hier die wichtigsten Zusatzstoffe ausgeschrieben sowie Hinweise gegeben, auf welcher Weise es präsentiert werden soll.<sup>106</sup>

Aus den zugänglichen Informationsquellen ist ersichtlich, dass sich in Tschechien nur ein einziges Gesetz auf die Speisekarten indirekt bezieht – das Verbraucherschutzgesetz, das einige Verordnungen der deutschen Gesetze inkludiert. Laut diesem Gesetz müssen auf der Speisekarte alle Informationen über die Gebühren genannt werden, die das Restaurant berechnet. Es müssen weiterhin vollständige Preise angegeben werden inkl. MwSt. usw. Der Betreiber muss die angeführten Preise und Gewichte einhalten (mit der Ausnahme, dass die Preis- oder Gewichtveränderung vorher bekannt gegeben wird). Falls der Betreiber und der Gast in einen Konflikt geraten, der dem Verbraucherschutzgesetz auf irgendwelche Weise widerspricht, wird der Streit mithilfe des Bürgerlichen Gesetzbuches gelöst.<sup>107</sup>

Im Unterschied zu Deutschland müssen die Speisekarten in Tschechien nur ein Jahr archiviert werden.<sup>108</sup>

## **5.8. Vergleich der gesammelten Speisekarten aus Berchtesgaden und Pilsen**

Nach dem ersten Durchlesen aller gesammelten Speisekarten wurde nachgewiesen, dass die empfohlenen Erfordernisse der Speisekarten auf keinen Fall verbindlich sind, zumal jede Karte wesentlich anders gestaltet ist. Jedes Gasthaus bestimmt eigene Regeln, wie seine Speisenangebote aussehen und auf welche Weise sie offeriert werden.

Als Vergleichsobjekt wurden die Speisekarten ausgewählt, die in den Gaststätten mit ungefähr gleichem Niveau in Berchtesgaden und Pilsen gesammelt worden sind. Es wurden nur die ständigen Speisekarten in einen Vergleich gesetzt, deren Anhang in beiden Ländern oftmals eine Tageskarte darstellt. Zum Zweck der Veranschaulichung der Unterschiede wurden zwei Musterspeisekarten ausgewählt und zur Arbeit als Beilage beigelegt. Als eine Besonderheit gilt dabei eine Speisekarte, die ich vom \*\*\*\*<sup>S</sup> Hotel in Berchtesgaden geschenkt

---

<sup>106</sup> Vgl. Landratsamt Nürnberger Land-Lebensmittelüberwachung; Merkblatt Speisekarte/Musterspeisekarte. *Nuernberger-land.de*. [online]. April 2009 [zit. 2013-01-15]. Unter: [http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Merkblatt\\_Speisekarte.pdf](http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Merkblatt_Speisekarte.pdf)

<sup>107</sup> Vgl. Palla, T.; Co je jídelní lístek a musí se jím restaurace řídit? Jak je to se spropitným?. *Sdružení ochrany spotřebitelů*. [online]. 08-12-02 [zit. 2013-01-16]. unter: <http://www.dtest.cz/strana-10/dtest-komplexni-servis-pro-spotrebitelē?als%255BKID%255D=2340604>

<sup>108</sup> Vgl. Jídelní lístek. *Ssgak.cz*. [online]. [zit. 2013-01-16]. unter: <http://www.ssgak.cz/SouboryKeStazeni/117.pdf>

bekommen habe. Der Unterschied in der Gestaltung des Inhalts ist markant, trotzdem kann man hier die Wesenszüge der bayerischen Restaurants beobachten.

Bevor man mit der eigenen Vergleichung beginnt, könnte man denken, dass die Speisekarten übereinstimmen werden, wenn die Empfehlungen in beiden Länder fast dieselben sind. Die Wirklichkeit ist aber anders. Obwohl die Speisekarten der Zweck des Produktverkaufs verbindet, ist die Verschiedenartigkeit sehr groß.

Im weiteren Teil der Arbeit werden sowohl die Berchtesgadener als auch die Pilsner Speisekarten im Zusammenhang mit den oben erwähnten Punkten beschrieben, um den Unterschied zwischen beiden Städten hervorzuheben.

### **5.8.1. Berchtesgadener Speisekarten**

Die bayerischen Speisekarten sind in vielen Merkmalen eigenartig, obwohl sie vielen Erfordernissen nicht entsprechen. Sie sind durch ihre Gestaltung ein verlockendes Angebot für die Gäste, womit sie im Einklang mit ihrem Zweck stehen.

#### **a) Erfordernisse der Speisekarten**

Einige der Berchtesgadener Speisekarten sind nur durch den Namen der Gaststätte und ihre Adresse bezeichnet. Die Kategorie sowie die Gruppe, in die das Restaurant gehört, fehlen in allen Fällen. Man sollte sich wahrscheinlich nach dem Betreten eines solchen Restaurants darüber seine eigene Meinung schaffen.

Das Wichtigere, woran es in den meisten Berchtesgadener Speisekarten mangelt, sind die Gewichte der angebotenen Speisen. Unter den gesammelten Exemplaren war kaum eine Speisekarte, wo das Gewicht angegeben wurde. Anstatt der Gewichte, sind in manchen Karten links neben den Spezialitäten Nummern geschrieben, die angeblich die Bestellung vereinfachen sollen. Bei den Getränken sind in jeder Speisekarte die Volumen angegeben.

Die Fotos der Gerichte sind keine Tatsache, die auf den Speisekarten oft zu sehen ist, obschon sie Bilder mit der Thematik des Essens und Trinkens enthalten. Nach der Öffnung der ersten Seite einer Berchtesgadener Speisekarte kann man oftmals etwas über die Geschichte des Gasthauses erfahren, da sich viele von ihnen durch eine lange Tradition auszeichnen.

#### **b) Aufbau der Speise- und Getränkekarte**

Beim Durchblättern aller Speisekarten, die in Berchtesgaden und in seiner Umgebung gesammelt wurden, kann man sich davon überzeugen, dass der Aufbau der Speisekarten eine unverbindliche Empfehlung ist. Jede Speisekarte ist völlig anders angeordnet. Einige der Gaststättenbetreiber bemühen sich wenigstens, die Reihenfolge der Speisen und Getränke ein Bißchen einhalten. Öfters werden die Gerichte kreuz und quer gereiht.

### c) **Äußere Form**

Nicht nur in Berchtesgaden, sondern in ganz Bayern bekommen die Gäste eine für die Region typische Speisekarte. Die Art, wie die Speisen und Getränke angeboten werden, ist in der Regel gleichförmig. Um die Produkte zu verkaufen, werden die klassischen Speisekarten verwendet. Weil in den bayerischen Gaststätten zumeist eine freundliche Atmosphäre herrscht, sind die Kellner bereit, dem Gast sofort die für ihn geeignetste Spezialität zu empfehlen.

Das Angebot wird oftmals durch Vitrinen, Tafeln, Handzettel oder Werbemittel ergänzt.

### d) **Innere Form**

Der Inhalt der meisten Speisekarten ist entsprechend konzipiert, damit sie den Gast anspricht und ihn zur Auswahl der geeigneten Spezialität einlädt. Unübersichtliche, inhaltlich überfüllte Speisekarten sind in Berchtesgaden fast nicht zu finden. Sie sind zumeist traditionell gestaltet und in vielerlei Hinsicht ähnlich.

### e) **Weitere Bemerkungen über die Berchtesgadener Speisekarten**

Jede der Berchtesgadener Speisekarten passt hervorragend zum Charakter des Restaurants. Aufgrund der Tatsache, dass die Speisekarten der traditionellen Restaurants bevorzugt wurden, ist ihre gewisse Authentizität nicht überraschend.

Fast alle sind mit der typischen bayerischen Schriftart geschrieben, die zu den untrennbaren Bestandteilen der bayerischen Kultur gehört. Vieles, was dort öffentlich geschrieben steht, ist überwiegend „bayerisch“ geschrieben.

Das Angebot der Mehrzahl der Berchtesgadener Restaurants ist zumeist an regionalen Produkten orientiert.

Weil das Angebot der Speisen und Getränke durch die gesetzliche Verordnung über die Zusatzstoffe geregelt wird, sind die Stoffe in jeder erforschten Speisekarte bezeichnet und in der Fußnote erklärt.

Oftmals begegnet man sowohl in den bayerischen, als auch in den tschechischen Speisekarten zahlreiche Diminutive, die eigentlich keine bestimmte Absicht aufweisen. Wahrscheinlich wirkt dann das Essen lieblicher, womit der Betreiber des Restaurants auf die Emotionen der Gäste einwirken will.

### **5.8.2. Pilsner Speisekarten**

Die Pilsner Speisekarten zeigen uns, dass die Verfasser von mehreren Speisekarten im Unterschied zu den Berchtesgadener Autoren einige der empfohlenen Regeln eingehalten haben. Wie wir schon im Kapitel über die Pilsner Restaurants erfahren haben, ist dort vieles mit der langen Tradition des Brauwesens verbunden. Ebenso betrifft es die Speisekarten.



Es muss daran erinnert werden, dass zum Vergleich solche Gasthäuser ausgewählt wurden, die durch ihre Tradition mit der Region verbunden sind und der durchschnittlichen Preisgruppe angehören. Nach der Untersuchung der Speisekarten muss bemerkt werden, dass sie nicht strikt in einem Stil gestaltet sind, wie es in den vielen beobachteten Berchtesgadener Restaurants der Fall ist, sondern dass sie Elemente der herkömmlichen Küche mit modernen internationalen gastronomischen Trends verbinden.

#### **f) Erfordernisse der Speisekarte**

Die Pilsner Speisekarten sind in manchen Merkmalen den Berchtesgadener Karten analog. Auch hier gilt, dass die Empfehlungen, die nicht gesetzlich vorgeschrieben sind, praktisch nicht eingehalten werden. Trotzdem gibt es mehrere Gaststätten, wo doch einige Regeln beachtet werden.

Die meisten Speisekarten, die ich zur Verfügung hatte, sind durch den Namen der Gaststätte, Adresse und einige sogar mit den Namen der verantwortlichen Mitarbeiter, des Leiters und des Chefs gekennzeichnet. Auf mich als auf einen Gas würde die Tatsache, dass ich jetzt die Mitarbeiter namentlich kenne, positiv wirken.

In Pilsen gibt es kaum eine Speisekarte, wo das Gewicht der Speisen fehlt. Es wäre einfach gesetzwidrig. Die Preise sind laut Verbraucherschutzgesetz bei allen Produkten angeführt. In der Speisekarte (siehe Anhang) der Brauerei „Purkmistr“ ist eine Anmerkung zu lesen, dass die Gäste im Falle, dass sie keine Rechnung enthalten, nachdem sie bewirtet wurden, automatisch vom Restaurant eingeladen werden (das Restaurant bezahlt die ganze Zeche).

#### **g) Aufbau der Speisekarte**

Genauso wie in Bayern, aber nicht nur in Pilsen, sondern in fast allen Restaurants hängt der Aufbau der Speisekarte vom Charakter des Gasthauses ab. Die Reihenfolge der Speisen und Getränke entspricht den Regeln nur in Sonderfällen. Nichtsdestoweniger scheinen die Speisekarten mehr nach den Richtlinien gestaltet zu sein als die Berchtesgadener.

#### **h) Äußere Form**

Hier stimmen sowohl die Pilsner Restaurants als auch die Berchtesgadener Restaurants überein. Die Produkte werden zumeist mithilfe einer Speisekarte angeboten, die die Eigenart jedes Restaurants kopiert. Dazu wird das Angebot an den Tafeln, Spiegeln, Bildern aufgeschrieben, sonst in den Vitrinen oder mithilfe verschiedener Werbemittel angeboten.

### **i) Innere Form**

Es ist schwer zu sagen, ob die Speisekarten inhaltlich ein gewisses gemeinsames Kennzeichen ausdrücken. In den Pilsner Karten sind im Unterschied zu den Berchtesgadener Karten mehrere Bilder zu sehen, obwohl viele Speisekarten in Berchtesgaden genauso durch Bilder verziert sind, sind die Pilsner Karten graphisch präziser gestaltet. Sie wirken so, als ob sie das Werk eines erfahrenen Grafikers wären. So haben mich alle Speisekarten beeindruckt, die nicht gerade in einem Lederumschlag voll von bedruckten Papieren waren. Fotos von Speisen kommen nicht besonders oft vor.

### **j) Weitere Bemerkungen über die Pilsner Speisekarten**

Einige der Musterspeisekarten sehen so aus, als ob derjenige, der sie produziert hat, eine blühende Fantasie hatte. Obschon ich in Berchtesgaden nicht so viele originelle Speisekarten gefunden habe, würde ich behaupten, dass dies wegen der oft verwendeten bayerischen Schriftart der Fall ist, wobei in Tschechien eine große Zahl an Schriftarten und Bilder zu sehen ist.

Im Unterschied zu Berchtesgaden wurde in Pilsen keine per Hand geschriebene Speisekarte gefunden. Alle sind computergeschrieben.

Wie im Absatz über die Berchtesgadener Speisekarten bemerkt wurde, kommen auf beiden Seiten die Verkleinerungsformen vor. Damit sind viele Gastronomen nicht einverstanden. Sie sehen darin keinen Zweck und halten es für einen Fehler.

### **5.8.3. Zusammenfassung**

Mit dem Vergleichen der Speisekarten könnte man weiter fortfahren, denn es gibt eine unerschöpfliche Quantität an Speisekarten, die bestimmte Merkmale aufweisen. In diesem Teil der Arbeit wurden nur typische Speisekarten zusammengefasst, um die auffallendsten Unterschiede zu veranschaulichen.

## 6. Resümee

Vorliegende Arbeit ist als „*Guten Appetit – Vergleich von Speisekarten, Lexikalisch-kulturelle deutsch-tschechische Analyse*“ benannt.

Der Anfang ist den Informationen über die Esskultur von verschiedenen Gesichtspunkten aus gewidmet.

Das erste Kapitel ist in acht Unterkapiteln eingeteilt und erklärt den Begriff „Esskultur“, die Zusammenhänge zwischen der Esskultur und der kulturellen Identität, der Wissenschaft und den Emotionen. Nicht zuletzt werden Auskünfte über die internationale Ebene des Essens und Trinkens, über die Geschichte sowie kurz die Kulinaristik und Gastlichkeit erwähnt.

Im zweiten Kapitel geht es um die Internationalismen in der Sprache der Gastronomie, die gerade in diesem Bereich häufig vertreten sind, weil sich die Küchen gegenseitig stark beeinflussen und oft die Bezeichnungen der Speisen von dem ursprünglichen Land übernehmen. Das zweite Kapitel ist weiter in Unterkapitel gegliedert, die die deutschen bzw. bayerischen sowie die tschechischen Wortähnlichkeiten veranschaulichen. In zwei von diesen Abschnitten sind die Möglichkeiten der Übersetzung von Speisen aus beiden Sprachen angeführt.

Das dritte Kapitel und die folgenden befassen sich mit dem Vergleich zweier Länder, was die Küchen, Restaurants und Speisekarten betrifft.

Im dritten Kapitel wird die Aufmerksamkeit auf den Vergleich der deutschen (Berchtesgadener) und der tschechischen (Pilsner) Küche gelenkt. Darin sind beide Städte im Zusammenhang mit ihren Nationalküchen beschrieben, wobei dem Leser die Möglichkeit gegeben ist, selbst die Unterschiede zu erkennen. Genauso sind die Kapitel über Restaurants und Speisekarten konzipiert.

Im Fokus des vierten Teils sind die Berchtesgadener und die Pilsner traditionellen, bzw. traditionell gestalteten Restaurants, die möglichst detailliert beschrieben werden, wobei die festgestellten Unterschiede angedeutet sind.

Das fünfte Kapitel heißt „Speise- und Getränkekarte“. Dieser Teil der Abschlussarbeit ist genauso eingeteilt wie die vorherigen Kapitel. Sein Inhalt sind die Geschichte, die Entwicklung, die empfohlenen sowie die gesetzlichen Richtlinien aus beiden Ländern. Schließlich werden die Speisekarten in Verbindung mit den theoretischen Informationen praktisch verglichen.

Als Anhang wurde ein zweisprachiges „Speisekartenwörterbuch“ geschaffen, das auf den gesammelten und im Internet zugänglichen Speisekarten beruht und die Ausdrücke in der

ausgewählten Zielsprache (in diesem Fall Tschechisch) erklärt. Außerdem sind hier zwei Musterspeisekarten zu finden, die die Restaurants der beiden Städte und ihren Umgebungen repräsentieren.

Das Ziel der Abschlussarbeit war zunächst, das deutsche und das tschechische Restaurantmilieu, wie die Restaurants selbst, Küchen und Speisekarten aus den gegebenen Blickwinkeln zu analysieren und in einen Vergleich zu setzen. Das Ergebnis besagt, dass die Esskulturen der beiden Länder in manchen Merkmalen sehr ähnlich sind, obwohl sich die Kulturen voneinander unterscheiden. In den Berchtesgadener Restaurants kann man im Unterschied zu den Pilsner Restaurants eher eine ländliche, typisch bayerische Atmosphäre spüren, wobei Pilsen viele Elemente der Stadt aufweist (in diesem Fall muss auch bemerkt werden, dass, je nach der Zahl der Einwohner, Pilsen eine wesentlich größere Urbanität ist). Die Aufmerksamkeit wurde vorwiegend auf aus diesem Gebiet stammende Restaurants und ihre Charakteristik gerichtet.

Das am Anfang festgesetzte Ziel, der Vergleich der Speisekarten, hätte ohne Beschreibung der Küche und Restaurants beider Länder keinen Sinn, weswegen er zum zweiten Hauptziel der Abschlussarbeit geworden ist. Während des Vergleichens der Speisekarten wurden vor allem die Erfordernisse der Karten beobachtet und im Folgenden verglichen, wie sie in dem betreffenden Land mit Rücksicht auf unterschiedliche gesetzliche Vorschriften eingehalten werden.

Zum Schluss wurde festgestellt, dass jede Speisekarte ein einzigartiges Original darstellt und dass es praktisch von jedem Restaurant abhängt, wie gerade seine Speisekarte aussehen wird. Viele Betreiber der Restaurants stilisieren ihre Karten im Charakter ihres Restaurants, wobei sie sich von den Traditionen des betreffenden Gebiets inspirieren lassen.

## 7. Shrnutí

Téma této závěrečné práce se nazývá „*Dobou chut' – Srovnání jídelních lístků, lexikálně-kulturní německo-česká analýza*“.

Začátek práce je věnován informacím o kultuře stravování z různých hledisek. První kapitola je rozdělena do osmi podkapitol, které vysvětlují pojem „kultura stravování“ a s ním související témata, jako jsou kultura stravování a kulturní identita, věda, a emoce. V neposlední řadě je zde zmíněno jídlo a pití v mezinárodních souvislostech, historie kultury stravování a dvě stručné kapitoly o kulinářství a pohostinnosti.

Druhá kapitola pojednává o mezinárodních výrazech v řeči gastronomie, které jsou právě v tomto oboru hojně zastoupeny, protože se různé kuchyně navzájem ovlivňují a přejímají názvy některých pokrmů ze zemí jejich původu. Druhá kapitola je dále rozdělena do podkapitol, které rozebírají německé (bavorské) a české podobnosti slov. Ve dvou z těchto podkapitol jsou uvedeny možnosti překladu různých pokrmů z obou jazyků.

Třetí a na ni navazující čtvrtá a pátá kapitola se zabývají srovnáním dvou zemí z hlediska jejich kuchyní, restaurací a jídelních lístků. Ve třetí kapitole je soustředěna pozornost na srovnání bavorské (berchtesgadenské) a české (plzeňské) kuchyně. Tyto kuchyně jsou popsány s ohledem na národní kuchyni dané země. Čtenář si zde může vytvořit vlastní představu o obou kuchyních. Tímto stylem jsou koncipovány i následující kapitoly.

Pozornost čtvrté kapitoly je zaměřena na berchtesgadenské a plzeňské tradiční, popř. tradičně vybavené restaurace, které jsou co možná nejdetailněji charakterizované. Jsou zde nastíněny též jejich rozdíly.

Pátá kapitola se nazývá „Jídelní a nápojové lístky“ a je stejně jako předešlé kapitoly rozdělena do více podkapitol. Součástí této kapitoly tvoří jak historie a vývoj jídelních lístků, tak doporučené či zákonem předepsané náležitosti z obou zemí. V závěru jsou teoretické poznatky uplatněny v praktickém porovnání vzorových jídelních lístků.

Přílohu této závěrečné práce tvoří dvojjazyčný slovník, jehož obsah se zakládá na výrazech vyskytujících se v jídelních lístcích z obou měst. Tyto výrazy jsou překládány z německého do českého jazyka. Mimo to jsou součástí přílohy také dva vzorové jídelní lístky, které reprezentují restaurace z obou měst a jejich okolí.

Cílem této práce byla mimo jiné analýza a následné srovnání německého (bavorského) a českého (plzeňského) restauračního prostředí z daných hledisek, jako jsou restaurace samotné, tradiční kuchyně a jídelní lístky. Výsledkem je, že jsou kultury stravování obou zemí v některých směrech téměř identické, přestože jsou kultury jako takové od sebe odlišné.

V berchtesgadenských restauracích je spíše cítit venkovská atmosféra, přičemž většina plzeňských je městského charakteru. U tohoto rozdílu je nutné podotknout, že je Plzeň z hlediska počtu obyvatel několikrát větší než Berchtesgaden. Pozornost ale byla věnována charakteru restauračních zařízení z těchto oblastí.

Na počátku stanovený hlavní cíl, srovnání jídelních lístků, by nebylo možné uskutečnit, bez toho, aby nebyl zmíněn i popis typické kuchyně a restaurací obou zemí, proto se vlastní srovnání jídelních lístků stalo až cílem druhořadým. V případě jídelních lístků se vycházelo především z náležitostí lístků, které byly následně s ohledem na zákonné předpisy v obou zemích porovnány.

Ze srovnání jídelních lístků vyplývá, že jsou „co kus, to originál“ a při jejich tvorbě záleží jen na restauraci samotné, jak bude její jídelní lístek vypadat. Mnoho provozovatelů restaurací stylizuje svůj jídelní lístek do charakteru restaurace, přičemž se nechává inspirovat tradicemi vztahujícími se k dané oblasti.

## 8. Literaturverzeichnis

BÄUMLER, Harald; *Böhmisch-Bayrische Wortverwandtschaften. Česko-Bavorské příbuznosti slov.* Selbstverlag, Amberg 2008.

HEIKE, M., ROTH, K., WEGER, T., et al. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa. Band 40. Esskultur und kulturelle Identität – Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. *Die böhmische Küche.* Oldenburg 2010.

KOLEKTIV AUTORŮ; *Německo-český česko-německý slovník.* FIN Publishing 2004, Ausgabe 4.

NEJDL, Josef; *Tradiční jídla česko-bavorského příhraničí.* Nakladatelství českého lesa, Domažlice 2010.

RONČÁKOVÁ, Olga; *Kommen Sie nach Tschechien! Praktische Reiseinformationen.* Mitarbeiterkollektiv der Berliner Vertretung der Tschechischen Zentrale für Tourismus – Czech Tourism, Praha 2008.

SALAČ, Gustav; *Stolničení.* Fortuna, Praha 2004.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen, NEUMANN, Gerhard, WIERLACHER, Alois; *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven.* Akademie Verlag, Berlin 1997.

TURSKA, Marta; *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich.* Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009.

VEDRAL, Jiří; *Německo-český gastronomický slovník.* JTP - Jednota tlumočnicků a překladatelů, Praha 2002.

WIERLACHER, Alois, BENDIX, Regina; *Gastlichkeit, Rahmenthema der Kulinaristik.* LIT Verlag Dr. W. Kopf, Berlin 2011.

WIERLACHER, Alois, BOGNER, Andrea; *Handbuch interkulturelle Germanistik.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart-Weimar 2003.

## 9. Internetquellenverzeichnis

„Arten von Speise und Getränkekarten“ In: *Abseits.de*. [online]. 2001-04-10 [zit. 2013-01-13]. unter: [http://www.abseits.de/speisekarte\\_arten.htm](http://www.abseits.de/speisekarte_arten.htm)

Berggasthof und Pension Oberkälberstein. [online]. [zit. 2012-07-02]. unter: <http://www.oberkaelberstein.de/images/speisekarte.pdf>

Beránek, F.; *Typická jídla Plzeňského kraje*. [online ]. 2010-06-17 [zit. 2012-06-18]. unter: <http://www.turisturaj.cz/clanek/typicka-jidla-plzenskeho-kraje>

„Berchtesgadener Kuchl“ In: *Reginet.de*. [online ]. [zit. 2012-11-29]. unter: [http://www.reginet.de/regionalinitiativen/projekt Datenbank.html?pid=86&task=show\\_project&RNESID=dc4141f33c0d0f9d1a40845d5a323d7](http://www.reginet.de/regionalinitiativen/projekt Datenbank.html?pid=86&task=show_project&RNESID=dc4141f33c0d0f9d1a40845d5a323d7)

„Berner Würstel“ In: *Wikipedia.org*. [online]. 1012-04-11. [zit. 2012-11-20]. unter: <http://de.wikipedia.org/wiki/Berner-W%C3%BCrstel>

Bundesministerium der Justiz; Gaststättengesetz. *Gesetze im Internet.de*. [online ]. [zit. 2013-01-15]. unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/gastg/index.html>

Bundesministerium der Justiz; Preisangabenverordnung. *Gesetze im Internet.de*. [online ]. [zit. 2013-01-15]. unter: <http://www.gesetze-im-internet.de/pangv/index.html>

„Dampfwurst“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-21]. unter: <http://fleischtheke.info/bruehwuerste/dampfwurst.php>

Dnes na talíři: Španělské ptáčky. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://www.pohodovazena.cz/2605/dnes-na-taliri-spanelske-ptacky/>

„E250 Dusitan Sodný“ In: *Emulgatory.cz*. [online]. unter: <http://www.emulgatory.cz/seznam-ecek?prisada=E250>

Gasthof Bayerische Gams. [online]. [zit. 2012-07-04]. unter: <http://www.bayerischegams.de/karte10.pdf>

Gasthof Bier Adam. Speisekarte. [online]. [zit. 2012-07-02]. unter: <http://www.bier-adam.de/speise.htm>

„Geflügel“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/gefluegel>

Goldener Bär Wirtshaus. [online]. [zit. 2012-07-05]. unter: <http://www.gasthof-goldener-baer.de/PDF/speiseheft.pdf>

Historie a tradice. *Pilsner Urquell*. [online ]. [zit. 2012-11-18]. unter: <http://www.prazdroj.cz/cz/o-nas/historie-a-tradice>



- „Innereien“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/innereien>
- „Jagdwurst“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://fleischtheke.info/bruehwuerste/jagdwurst.php>
- „Jemný salám (Gelbwurst)“ In: *Bavorsko.eu*. [online]. [zit. 2012-11-21]. unter: <http://www.bavorsko.eu/jemny-salam-gelbwurst>
- Jídelní lístek. *Ssgak.cz*. [online]. [zit. 2013-01-16]. unter: <http://www.ssgak.cz/SouboryKeStazeni/117.pdf>
- „Kaisertum Österreich“ In: *Wikipedia.org*. [online]. 2012-08-30. [zit. 2012-11-01]. unter: [http://de.wikipedia.org/wiki/Kaisertum\\_%C3%96sterreich](http://de.wikipedia.org/wiki/Kaisertum_%C3%96sterreich)
- „Kalbfleisch“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/kalbfleisch>
- „Kochrezept Bauernschmaus“ In: *Kochecke.at*. [online]. 2009-11-30 [zit. 2012-11-14]. unter: <http://www.kochecke.at/rezept/bauernschmaus>
- „Koření“ In: *Wikipedia.org*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.cs.wikipedia.org/wiki/seznam-ko%C5%99en%C3%AD>
- Křivánek, R.; *Tschechische Küche*. Česká centrála cestovního ruchu. [online]. 2012 [zit. 2012-08-23]. unter: [http://www.czechtourism.cz/files/edice/brozury/21\\_12\\_11\\_ceska\\_kuchyne\\_de.pdf](http://www.czechtourism.cz/files/edice/brozury/21_12_11_ceska_kuchyne_de.pdf)
- „Lammfleisch“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/lammfleisch>
- Landratsamtes Nürnberger Land-Lebensmittelüberwachung; Merkblatt Speisekarte/Musterspeisekarte. *Nuernberger-land.de*. [online]. April 2009 [zit. 2013-01-15]. Unter: [http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Merkblatt\\_Speisekarte.pdf](http://www.nuernberger-land.de/uploads/media/Merkblatt_Speisekarte.pdf)
- „Leberkäse“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://fleischtheke.info/bruehwuerste/leberkaese.php>
- Methfessel, B., Prof. Dr.; *Esskultur und familiale Alltagskultur*. [online]. [zit. 2012-08-05]. unter: [http://www.familienhandbuch.de/cms/Ernaehrung\\_Esskultur.pdf](http://www.familienhandbuch.de/cms/Ernaehrung_Esskultur.pdf)
- „Münchner Weißwurst“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://www.fleischtheke.info/bruehwuerste/muenchner-weisswurst.php>
- „Obatzda“ In: *Küchengötter.de*. [online]. [zit. 2012-11-14] unter: <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/Brotaufstrich/Obatzda-5977.html>

„Ovoce“ In: *Skolskyservis.cz*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.skolskyservis.cz/shop/images/poznavej1-1eeeeeee.jpg>

Palla. T.; Co je jídelní lístek a musí se jím restaurace řídit? Jak je to se spropitným?. *Sdružení ochrany spotřebitelů*. [online]. 08-12-02 [zit. 2013-01-16]. unter: <http://www.dtest.cz/strana-10/dtest-komplexni-servis-pro-spotrebitel?als%255BKID%255D=2340604>

„Pokrmy se slavnou minulostí“ In: *Austria.info*. [online]. [zit. 2012-11-01] unter: <http://www.austria.info/cz/rakouske-speciality/pokrmy-se-slavnou-minulosti-1255068.html>

„Pořadí pokrmů na jídelním lístku“ In: *Gastroplus.cz*. [online]. [zit. 2013-01-16]. unter: [http://www.gastroplus.cz/prectete-si/2007/07\\_1\\_a-zrodil.php](http://www.gastroplus.cz/prectete-si/2007/07_1_a-zrodil.php)

Purkmistr pivovarský dvůr Plzeň. [online]. [zit. 2012-07-01]. unter: <http://www.purkmistr.cz/download/jidelni-listek-purkmistr.pdf>

Regionale Schmankele aus Bayern. [online]. [zit. 2012-08-26]. unter: <http://www.koenigssee.berchtesgadeninfo.de/bayrische-rezepte/typisch-bayrische-gerichte/>

Restaurace Žumbera. [online]. [zit. 2012-07-01]. unter: <http://www.zumbera.cz/jidelni-listek.html>

Restaurant na Parkánu. [online]. [zit. 2012-07-01]. unter: <http://www.usalzmammu.com/na-parkanu/jidelni-listek>

Restaurant na Spilce. [online]. [zit. 2012-07-01]. unter: <http://www.usalzmammu.com/na-spilce/jidelni-listek>

Restaurant u Mansfelda. [online]. [zit. 2012-07-01]. unter: <http://www.umansfelda.cz/menucard.php?menucard=jidelni-listek>

Restaurant u Salzmannů. [online]. [zit. 2012-07-01]. unter: <http://www.usalzmammu.com/u-salzmammu/jidelni-listek>

„Rindfleisch“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/rindfleisch>

„Schweinefleisch“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/schweinefleisch>

Slovník Seznam. [online]. unter: <http://www.slovník.seznam.cz/de-cz>

Slovník Seznam. [online]. unter: <http://www.slovník.seznam.cz/cz-de>

Sommer. T.; Äußere Form. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/form/external.html>

Sommer. T.; Die Geschichte der Speisekarte. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/history/>

Sommer. T.; Die Zukunft von Speisekarten. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/history/future.html>

Sommer. T.; Grundlagen. *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/form/general.html>

Sommer. T.; Speisekarten. Recht & Gesetz . *Speisekarten-Seite.de*. [online]. [zit. 2012-08-13]. unter: <http://www.speisekarten-seite.de/menu/links/schow-links.asp?linkCategory=law>

„Speisekarten“ In: *Gastronomieratgeber-leonardo-rwbk.de*. [online]. [zit. 2013-01-13]. unter: [http://www.gastronomieratgeber-leonardo-rwbk.de/LDV Menus Final dt Version Turk.pdf](http://www.gastronomieratgeber-leonardo-rwbk.de/LDV%20Menus%20Final%20dt%20Version%20Turk.pdf)

Stieg. A.; Küsschen, Küsschen. *Essen & Trinken.de*. [online]. 2009-03-05. [zit. 2012-11-05]. unter: <http://blog.essen-und-trinken.de/2009-03-05/kusschen-kusschen/>

„Tasse“ In: *Wikipedia.org*. [online]. 2012-12-14. [zit. 2013-01-20]. unter: <http://de.wikipedia.org/wiki/Tasse>

Unser empfohlenes Rezept für Kasnocken. *Salzburger Almenweg news*. [online]. 2011-06-07 [zit. 2012-11-15] unter: <http://blog.salzburger-almenweg.at/rezept-kasnocken.htm>

„Über Quargel“ In: *Tvaruzky.cz*. [online]. [zit. 2012-11-14]. unter: <http://tvaruzky.cz/O-tvaruzkach.aspx>

Warum heißt Bierwurst „Bierwurst“?. [online]. [zit. 2012-11-20]. unter: <http://de.answers.yahoo.com/question/index?qid=20071028112827AAg4jEq>

Weikopf, O.; Sprachfamilien. [online]. [zit. 2012-09-26]. unter: [http://www.weikopf.de/index.php?article\\_id=24](http://www.weikopf.de/index.php?article_id=24)

„Wild“ In: *Fleischtheke.info*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.fleischtheke.info/wild>

„Zelenina“ In: *Wikipedia.org*. [online]. [zit. 2012-06-30]. unter: <http://www.wikipedia.org/wiki/zelenina>

## **10. Anhang**

*Nr. 1* Zweisprachiges „Speisekartenwörterbuch“

*Nr. 2* Originelle Speisekarte des Gasthofes „Altes Forsthaus“ (Ramsau bei Berchtesgaden)

*Nr. 3* Speisekarte des Brauhofes „Purkmistr“ (Pilsen)

## Deutsch - Tschechisches Wörterbuch

### KALTE VORSPEISEN

#### B

Belegte Brötchen  
Bier-Käse-Aufstrich Röstbrot  
Bier-Käse mit Butter, Senf und Zwiebel  
Blauschimmelkäse gerührt mit Kren  
Brauaufschnittplatte  
Brau-Leberpastete pikant

#### C

Carpaccio

#### E

Eingelegter Käse Camembertart

#### F

Frische Auster mit Zitrone

#### G

Geräucherter Lachs mit Blattsalat  
Geräucherter Schweinekamm mit Kren  
Griebenaufstrich mit Brot

#### H

Hausgemachte Hausschlachtungspresswurst  
Hausgemachte Sülze mit Essig

#### K

Käseplatte mit Trauben und Walnüsse  
Krevettencocktail

#### P

Parmaschinken serviert mit Honigmelone  
Pilsner eingelegte Würste mit Essig und Zwiebel  
Presswurst mit Essig und Zwiebel

#### R

Räucherfischsteller  
Räucherforelle mit Kräuterdressing

#### S

Spargel mit Hollandsoße

#### W

Wild Pastete überglänzt mit Wallnussöl

### STUDENÉ PŘEDKRMY

obložené chlebičky  
pomazánka z pivního sýra s topinkami  
pivní sýr s máslem, hořčicí a cibulí  
třený sýr Niva s křenem  
pivovarská nářezová mísa  
pikantní pivovarská játrová paštika  
Carpaccio (na tenké plátky nakrájené maso)

nakládáný hermelín

ústřice s citrónem

uzený losos s listovým salátem  
uzená krkovice s křenem  
škvarková pomazánka s chlebem

domácí zabijačková tlačěnka  
domácí sulc s octem

sýrová mísa s hroznovým vínem a ořechy  
krevetový koktejl

parmská šunka servírovaná s medovým melounem  
plzeňští utopenci s octem a cibulí  
tlačěnka s octem a cibulí

talíř s uzenými rybami  
uzený pstruh s bylinkovým dipem

chřest s holandskou omáčkou

zvěřinová paštika glazírovaná olejem z vlašských ořechů

### SUPPEN

#### B

e Backerbsuppe -, -n  
e Bauernsuppe -, -n  
Bayerischer Suppentopf -(e)s, -ö-e  
e Biersuppe -, -n  
e Bier-Gulaschsuppe -, -n  
e Blumenkohlsuppe -, -n  
e Blutsuppe (bei der Schweinemast)  
e Bohnensuppe -, -n  
e Brezn-Kas-Suppn -, -n  
e Buchstabensuppe -, -n  
e Buttermilchsuppe -, -n

#### D

Dicke Brausuppe

#### E

e Erbsensuppe mit Reis -, -n

#### F

e Französische Zwiebelsuppe -, -n

#### G

e Goulaschsuppe -, -n  
e Grießsuppe -, -n  
r Gulaschsuppeneintopf -(e)s, -ö-e

#### H

e Haferflockencremesuppe -, -n  
e Herbstmilchsuppe -, -n  
e Hirsensuppe -, -n  
e Hühnerbrühe mit Nudeln -, -n

#### CH

e Champignoncremesuppe -, -n

#### K

kalte Fruchtsuppe  
e Kartoffelsuppe -, -n  
e Kartoffelsuppe mit Rahm -, -n

### POLÉVKY

polévka se smaženým hráškem  
selská polévka  
bavorská zeleninová polévka  
pivní polévka  
pivní gulášová polévka  
květáková polévka  
polévka z krve (při zabíjačce)  
fazolová polévka  
sýrová polévka s preclíkem  
písmenková polévka  
polévka z podmáslí

hustá pivovarská polévka

hrachová polévka s rýží

francouzská cibulačka

gulášová polévka  
krupková polévka  
hustá gulášová polévka

krémová polévka z ovesných vloček  
podzimní mléčná polévka  
jáhlová polévka  
kuřecí vývar s nudlemi

krémová žampionová polévka

studená ovocná polévka  
bramborová polévka  
bramboračka se smetanou

e Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch -, -n	bramborový krém s česnekem
e Knoblauchsuppe (oukrop) -, -n	česneková polévka (oukrop)
e Krautsuppe -, -n	zelná polévka
e Krautsuppe mit Milch -, -n	zelňačka s mlékem
e Krebsuppe -, -n	račí polévka
e Kuttelfleckensuppe -, -n	dršťková polévka
e Kulajdasuppe -, -n	kulajda
e Kümmelcremesuppe -, -n	kmínová krémová polévka
<b>L</b>	
e Lebersuppe -, -n	játrová polévka
e Leberknödelsuppe -, -n	polévka s játrovým knedlíkem
r Linsensuppeneintopf -(e)s, -ö-e	hustá čočková polévka
<b>M</b>	
e Milchsuppe mit Nockerln -, -n	mléčná polévka s noky
<b>N</b>	
e Nudelsuppe -, -n	nudlová polévka
<b>O</b>	
e Ochsenchwanzsuppe -, -n	polévka z volské oháňky
<b>P</b>	
e Pfannkuchensuppe -, -n	polévka s celestýnskými nudlemi
<b>R</b>	
e Rinderbrühe mit Lebernocken -, -n	hovězí vývar s játrovými knedlíčky
Russischer Borschtch	ruský boršč
<b>S</b>	
e Sauere Kartoffelsuppe -, -n	bramboračka na kyselo
e Sauermilchsuppe, -, -n	polévka „kyselka“
e Selleriesuppe -, -n	celerová polévka
e Schwammerlsuppe -, -n	houbová polévka
e Suppe mit Schwammerlpfannkuchen -, -n	polévka s houbovým svítkem
e Süßmilchsuppe -, -n	polévka ze sladkého mléka
e Spargelsuppe -, -n	chřestová polévka
<b>T</b>	
e Tomatensuppe -, -n	rajská polévka
<b>Z</b>	
e Zwiebelsuppe mit Rindfleisch oder Weißwurst -, -n	cibulová polévka s hovězím masem nebo bílou klobásou

#### WARME VORSPEISEN

#### TEPLÉ PŘEDKRMY

<b>G</b>	
Gebratene Kuttelflecken am dunklen Bier mit Speck und Knoblauch	pečené dršťky na černém pivu se slaninou a česnekem
Geröstete Enteleber am roten Wein mit Mandeln	restovaná kachní játra na červeném víně s mandlemi
Geröstete Olmütze Quargel	smažené olomoucké tvarůžky
Geröstete Zwiebelringe	smažené cibulové kroužky
<b>U</b>	
Überbackene Achatschnecken	zapečení achátoví šnečí
Überbackene Aubergine mit Käse und Provencekräuter	zapečený lilek se sýrem a provensálským kořením
Überbackene Zucchini mit Schweinsfilet und Käse	zapečená cuketa plněná panenkou a sýrem

#### RINDFLEISCHGERICHTE

#### JÍDLA Z HOVĚZÍHO MASA

<b>B</b>	
Beefsteak mit grünen Bohnen und Speck	steak s fazolkami a slaninou
Beefsteak mit Sahnesoße mit Pfeffer	bifteč se smetanovou omáčkou s pepřem
<b>L</b>	
Lendenfilet mit Spiegelei	svíčkové řezy se sázeným vejcem
<b>S</b>	
Steak mit Wachtelei und Enteleber	steak s křepelčími vajíčky a kachními játry
<b>T</b>	
s Tatarenbeefsteak -s, -s	tatarský biftek

#### SCHWEINFLEISCHGERICHTE

#### JÍDLA Z VEPŘOVÉHO MASA

<b>G</b>	
Gegrillter Schweinekamm eingelegt in Biermarinade	grilovaná krkovice v pivní marinádě
Gegrillter Schweinekamm in Pfefferkruste	grilovaná krkovice v pepřové krustě
<b>L</b>	
Lende mit gegrilltem Ananas	panenka s grilovaným ananasem
Lendenmedaillons mit Roquefortsoße	panenské medailonky s rokfórovou omáčkou
<b>S</b>	
s Schweineschnitzel -s, -	vepřový řízek
Steak mit Sahnezwiebel und Speck	steak se smetanovou cibulí a slaninou

**FISCHGERICHTE****RYBÍ POKRMY**

<b>G</b> Gebratene Forelle mit Mandelkruste Gebratenes Zanderfilet am Zitronenpfeffer Gegrillte Forelle mit geröstetem Speck und Zwiebel Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat Gegrillter Zander	pečený pstruh v mandlové krustě pečený candát na citronovém pepři grilovaný pstruh s restovanou slaninou a cibulí  lososový filet na grilu s listovým špenátem grilovaný candát
<b>L</b> Lachsspieß mit Speck und Rotzwiebel	špíz z lososa se slaninou a červenou cibulí
<b>T</b> Tunfisch mit gegrillten Tomaten, Dost und Knoblauch	tuňák s grilovanými rajčaty, oregánem a česnekem

**GEFLÜGEL****DRŮBEŽ**

<b>A</b> Altböhmischer Putenschnitzel paniert im Kartoffelpufferteig	staročeský krutík řízek v bramborákovém těstě
<b>G</b> Gebratene Hühnertasche gefüllt mit Speck, Camembert und spanischem Pfeffer Gegrillte Hühnerbrust mit Pflaumensoße	smažená kuřecí kapsa plněná slaninou, hermelínem a kozími rohy grilované kuřecí prso se švestkovou omáčkou
<b>H</b> Hühnerschnitzel paniert im Blauschimmelkäseteig Hühnerstreifen mit Pilzmischung	kuřecí řízek smažený v nivovém těstíčku kuřecí nudličky se směsí hub
<b>P</b> Putenmedaillons mit Sahnesoße, Curry und Lauch	krutík medailonky se smetanovou omáčkou, kari a pórkem

**WILD****ZVĚŘINA**

<b>H</b> Hirschfilet mit Burgundersoße Hirschmedaillons mit Wacholdersoße	jelení filet s burgundskou omáčkou jelení medailonky s jalovcovou omáčkou
<b>W</b> Wildgeschnetzeltes mit Hagebuttensoße Wildschweinfilet mit Preiselbeerensoße Wildschweinfilet mit Kräuterbutter	zvěřinové nudličky se šípkovou omáčkou kančí filet s brusinkovou omáčkou kančí filet s bylinkovým máslem

**FLEISCHLOSE GERICHTE****BEZMASÁ JÍDLA**

<b>B</b> Bandnudeln mit Knoblauch und Olivenöl Brokkoli paniert Brokkoli überbacken mit Mandeln und Käse	široké nudle Aglio Olio smažená brokolice zapečená brokolice s mandlemi a sýrem
<b>G</b> Gebratener Camembert mit Preiselbeeren-dip Gebratener Camembert mit Toast und Preiselbeeren Gebratener Käse mit Tatarensoße Gemüseplatte mit Spiegelei und Salzkartoffeln	smažený hermelín s brusinkovým dipem zapečený camembert s toustem a brusinkami  smažený sýr s tatarskou omáčkou zeleninový talíř se sázeným vejcem a vařenými bramborami
<b>K</b> e Kasnocke -, -n e Käsespätzle -, -	sýrové holušky (obl. Berchtesgaden) sýrové halušky
<b>M</b> Mischgemüse gegrillt mit Käse und Olivenöl	zeleninový Mix Grill se sýrem a olivovým olejem
<b>N</b> Nudeln mit Röstgemüse	nudle s restovanou zeleninou
<b>O</b> Offenkartoffel mit Sauerrahm	pečený brambor se zakysanou smetanou
<b>R</b> r Reibekuchen -s, - r/s Risotto -, -	smažená bramborová placka ze strouhaných brambor rizoto
<b>S</b> Schwammerlrizotto mit Röstzwiebel	houbové rizoto s restovanou cibulí

**BÖHMISCHE SPEISEN****JÍDLA ČESKÉ KUCHYNĚ**

<b>B</b> r/s Biergulasch -, - r Bratkarpfen -s, - r Bratkäse -s, - r Bratklops -es, -e	pivní guláš smažený kapr smažený sýr sarbanátek
--	--

<b>G</b>	
<b>Gebratene Ente altböhmischer Art mit Apfel</b>	pečená kachna po staročesku s jablkem
<b>Gebratene Lammkeule mit Baby Karotte</b>	pečená jehněčí kýta s baby karotkou
<b>Gebratener Entenschenkel</b>	pečené kachní stehno
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b>	plněné telecí hruď
<b>Gefüllte Paprikaschotte</b>	plněný paprikový lus
<b>Geräucherte Schweinerippen mit Kren und Senf</b>	uzená vepřová žebírka s křenem a hořčicí
<b>Gespickter Rehbraten</b>	špikovaná smří pečene
<b>Gulasch „Prazdroj“ mit Speckknödel</b>	guláš Prazdroj se špekovými knedlíky
<b>H</b>	
<b>Hammelfleisch mit Knoblauch</b>	skopové maso na česneku
<b>s Huhn -(e)s, -ü-er (e Henne -, -n) mit Paprikasoße</b>	kuře (slepice) na paprice
<b>r Hühnerspieß mit Speck -es, -e</b>	kuřecí špíz se slaninou
<b>K</b>	
<b>Kaninchenfleisch mit Sahnesoße</b>	králík na smetaně
<b>Kaninchenschenkel mit Sahnesoße</b>	králičí stehno na smetaně
<b>Kartoffeln mit Paprikasoße</b>	brambory na paprice
<b>Kartoffeliwanzen</b>	bramborové lívance
<b>Kartoffelknödel gefüllt mit Zwiebel und Sauerkraut</b>	plněné bramborové knedlíky s cibulkou a kysaným zelím
<b>Käsespatzen</b>	sýroví vrabci
<b>Knoblauch Kaninchenschenkel mit mariniertes Zwiebel</b>	králičí stehna na česneku s marinovanou cibulí
<b>Knoblauch kartoffeln</b>	brambory s česnekem
<b>Konfitierte Rinderbacken mit Honig und dunklem Bier</b>	konfitovaná hovězí lůčka na medu a černém pivu
<b>Krautflecken (halušky)</b>	zelné flíčky (halušky)
<b>L</b>	
<b>Lachsfilet mit Blattspinat</b>	filety z lososa s listovým špenátem
<b>s Lammbein -(e)s, -e</b>	jehněčí koleno
<b>Langsam gebratenes Bauchfleisch</b>	pomalu pečený bůček
<b>Lendenbraten mit Sahne und Semmelknödel</b>	svíčková na smetaně s houskovými knedlíky
<b>Letscho mit Würstchen</b>	lečo s klobásou
<b>M</b>	
<b>Mährische Spatzen</b>	moravští vrabci
<b>P</b>	
<b>Pilsenschmaus</b>	plzeňská bašta
<b>S</b>	
<b>Schinkenflecken</b>	šunkofleky
<b>Schupfnudeln</b>	bramborové šišky
<b>Schwamerlbrei</b>	houbová kaše
<b>Spanische Vögel</b>	španělské ptáčky
<b>W</b>	
<b>Wildschweingulasch mit Kren und Speck</b>	kančí guláš s křenem a slaninou
<b>Wildschweinschulter mit Hagebuttensoße</b>	kančí plec se šípkovou omáčkou
<b>T</b>	
<b>s Tatarbeefsteak -s, -s</b>	tatarský biftek

### BROTZEITEN

<b>B</b>	
<b>Bayerischer Wurstsalat mit Brot</b>	bavorský salámový talíř s chlebem
<b>s Bauernfrühstück -s, -e</b>	selská omeleta
<b>Bauernspeck mit Kren und Gurkerl</b>	sedlácká slanina s křenem a okurkou
<b>r Brathering -s, -e</b>	pečený sled
<b>K</b>	
<b>Kalter Braten mit Kren, Offenkartoffel und Butter</b>	studená pečene s křenem, pečeným bramborem a máslem
<b>Käseaufstrich mit Brot</b>	sýrová pomazánka s chlebem
<b>s Käsebrot -(e)s, -e</b>	chléb obložený sýrem
<b>O</b>	
<b>Obatzda wom Rahmkas</b>	pomazánka ze smetanového sýra
<b>R</b>	
<b>Raditeller mit Käs-Obatzdem</b>	ředkev se sýrovou pomazánkou
<b>Rühreier mit Knödel</b>	míchaná vajíčka s knedlíkem
<b>S</b>	
<b>s Schinkenbrot -(e)s, -e</b>	chléb obložený šunkou
<b>s Schinkenbrot roh -(e)s, -e</b>	chléb obložený syrovou šunkou
<b>Schinken-Käse Toast Hawaii</b>	toust se šunkou, sýrem a ananasem
<b>s Schweinebratenbrot mit Kren -(e)s, -e</b>	chléb obložený vepřovou pečeni s křenem
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot</b>	švýcarský salámový talíř se sýrem a chlebem
<b>s Speckbrot -(e)s, -e</b>	chléb obložený slaninou
<b>T</b>	
<b>r Teufeltoast -(e)s, -e/-s</b>	zapečený pikantní toust

### SVÁČINY



<b>W</b>	
<b>Wurst und Käsebrot</b>	chléb obložený salámem a sýrem
<b>Würstchen in Blätterteig</b>	párky v těstíčku
<b>Würstplatte mit allerlei Wurst und Sauerkraut</b>	obložený talíř s různými druhy salámu a kysaným zelím
<b>Wurstsalat mit Käs</b>	salámový salát se sýrem
<b>Z</b>	
<b>2 Paar Wiener Würstchen mit Brot</b>	2 vídeňské párky s chlebem

#### SPEZIALITÄTEN DER BAYERISCHEN

#### SPECIALITY

#### RESTAURANTS

#### BAVORSKÝCH RESTAURACÍ

<b>B</b>	
<b>Bauernschmaus mit Semmelknödel und Sauerkraut</b>	sedlácká pochoutka (směs opečeného masa a uzeniny) s knedlíkem a kysaným zelím
<b>Bauernpfanderl</b>	sedlácká pánev
<b>Berchtesgadener Kasnocken mit Salat</b>	berchtesgadenské sýrové halušky se salátem
<b>Bergsteigerschnitzel vom Kalbsfilet</b>	telecí řízek obalovaný v celozrnné strouhance
<b>C</b>	
<b>Cordon bleu</b>	masová rolka se sýrem a šunkou
<b>G</b>	
<b>Geröstete Semmelknödel mit Ei, Schinken und Beilagensalat</b>	smažený knedlík s vajíčkem, šunkou a přílohovým salátem
<b>r Grillteller -s, -</b>	různé druhy grilovaného masa
<b>H</b>	
<b>Hausgemachte Sülze im Essig mit Öl</b>	domácí sulz s octem, olejem
<b>Hirschbraten mit Spätzle und Blaukraut</b>	jelení pečeně s haluškami a modrým zelím
<b>Hirschkalbsgoulasch</b>	guláš z jeleního a telecího masa
<b>Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren</b>	jelení guláš s houskovým knedlíkem a brusinkami
<b>Hirschschnitzel Wiener Art</b>	jelení řízek obalovaný
<b>Hirschsteak mit Kräuterbutter</b>	jelení steak s bylinkovým máslem
<b>Kalbslüngrl mit Knödel</b>	telecí plíčky s knedlíkem
<b>Knödelteller mit Speckknödel, Essigknödel, Leberknödel und Sauerkraut</b>	knedlíkový talíř se špekovým, octovým a játrovým knedlíkem a kysaným zelím
<b>O</b>	
<b>Ochsenbrust mit Kren und Bratkartoffeln</b>	volské hrudí s křenem a opečenými brambory
<b>P</b>	
<b>Pfeffersteak und Brattkartoffeln</b>	hovězí steak na pepřové omáče s opečenými bramborami
<b>s Putenschnitzel -s, -</b>	krůtí řízek
<b>R</b>	
<b>Rahmschnitzel mit Spätzle</b>	masový plátek ve smetanové omáče s haluškami
<b>S</b>	
<b>Speckpfannkuchen mit Blattsalat</b>	špeková omeleta s listovým salátem
<b>Schwammerltopf mit gemischtem Schwammerl</b>	houbový hrnec s míchanými houbami
<b>Schwammerlragout mit Knödel</b>	houbové ragú s knedlíkem
<b>Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut</b>	vepřo knedlo zelo
<b>Schweinschaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut</b>	vepřové koleno s knedlíkem a kysaným zelím
<b>W</b>	
<b>Wellfleisch mit Kren, Weinkraut und Püree</b>	ovar s křenem, kysané zelí, pyré
<b>Wienerschnitzel ausm Butterpfandl</b>	videňský řízek smažený na másle
<b>Wildpfeffertopf mit Spätzle und Preiselbeeren</b>	hustá omáčka ze zvěřiny s pepřem a brusinkami
<b>Z</b>	
<b>r Zigeunerhackbraten mit Pommes -s, -</b>	sekaná s ostrou paprikovou omáčkou a hranolkami
<b>r Zwiebelrostbraten -s, -</b>	hovězí plátek s restovanou cibulí

#### WÜRSTE

#### UZENINY

<b>B</b>	
<b>s Bernerwürstel -s, -</b>	bernská klobása se sýrem
<b>r Bierschinken -s, -</b>	pivní šunka
<b>e Bierwurst -, -ü-e</b>	pivní klobása
<b>r Blutpudding -s,-e/-s</b>	prejt
<b>e Bratwurst -, -ü-e</b>	pečená klobása
<b>e Bockwurst -, -ü-e</b>	buřt
<b>e Brauwurst -, -ü-e</b>	pivovarská klobása
<b>C</b>	
<b>e Currywurst -, -ü-e</b>	kari klobása
<b>D</b>	
<b>e Dampfwurst -, -ü-e</b>	dušená klobása
<b>r Debrecziner -, -</b>	debrecínský salám
<b>F</b>	
<b>e Fleischwurst -, -ü-e</b>	masová klobása

<b>Frankfurter Rindswurst</b>	frankfurtská hovězí klobása
<b>G</b>	
<b>e Gelbwurst -, -ü-e</b>	žlutá klobása
<b>H</b>	
<b>r Hackbraten -s, -</b>	sekaná
<b>e Hausgemachte Spanferkelsülze -, -n</b>	domácí sulc ze selátka
<b>J</b>	
<b>e Jagdwurst -, -ü-e</b>	lovecký salám
<b>K</b>	
<b>e Knackwurst -, -ü-e</b>	špekáček
<b>e Krakauerwurst -, -ü-e</b>	krakovská klobása
<b>e Krautwurst -, -ü-e</b>	zelná klobása
<b>L</b>	
<b>r Leberkäse -s, -</b>	jemná bavorská sekaná
<b>e Leberwurst -, -ü-e</b>	jitnice
<b>S</b>	
<b>e Schinkenwurst -, -ü-e</b>	šunkový salám
<b>e Speckwurst -, -ü-e</b>	špekáček
<b>W</b>	
<b>e Weinwurst -, -ü-e</b>	vinná klobása
<b>e Wellwurst -, -ü-e</b>	jelítko
<b>e Weißwurst -, -ü-e</b>	bílá klobása
<b>Wiener Würstchen</b>	vídeňský párek

### MEHLSPEISEN

### SLADKÁ JÍDLA

<b>A</b>	
<b>r Auflauf -(e)s, -ä-e</b>	nákyp
<b>D</b>	
<b>e Dukatenbuchteln -Pl.</b>	dukátové buchtičky
<b>G</b>	
<b>r Grießauflauf -(e)s, -ä-e</b>	krupicový nákyp
<b>r Grießbrei -(e)s, -e</b>	krupicová kaše
<b>H</b>	
<b>r Haferflockenbrei -(e)s, -e</b>	vločková kaše
<b>r Hirsenaufbau -(e)s, -ä-e</b>	jáhlový nákyp
<b>r Hirsenbrei -(e)s, -e</b>	jáhlová kaše
<b>K</b>	
<b>e Kartoffelnocken –Pl. (bay. s Nockerl)</b>	škubánky
<b>M</b>	
<b>e Mohnnudeln – Pl.</b>	nudle s mletým mákem
<b>O</b>	
<b>e Obstknödel –Pl.</b>	ovocné knedlíky
<b>e Obstknödel Hefe – Pl.</b>	kynuté ovocné knedlíky
<b>P</b>	
<b>e Pflaumenknödel –Pl.</b>	švestkové knedlíky
<b>S</b>	
<b>r Semmelschmarren -s, - (Semmelwawa)</b>	žemlovka (semmlbába)
<b>R</b>	
<b>r Reisaufbau -(e)s, -ä-e</b>	rýžový nákyp
<b>r Reisbrei -(e)s, -e</b>	rýžová kaše

### DESERTS

### MOUČNÍKY

<b>A</b>	
<b>Altböhmischer Honigkuchen</b>	staročeský medovník
<b>Ananas gegrillt mit Honig und Schokolade</b>	grilovaný ananas s medem a čokoládou
<b>Apfeldessert mit Pfefferkuchen</b>	jablečný desert s perníkem
<b>r Apfelkuchen -s, -</b>	jablečný koláč
<b>s Apfelkücherl -s, -</b>	jablečný koláč
<b>Äpfel im Blätterteig</b>	jablka v županu
<b>r Apfelschmarren -s, -</b>	jablečný trhancec
<b>r Apfelstrudel -s, -</b>	jablečný závin
<b>B</b>	
<b>e Bayerische Pfannkuchen –Pl.</b>	bavorské vdolečky
<b>e Biskuitrolade -, -n</b>	piškotová roláda
<b>Böhmische Dalken</b>	české vdolky
<b>C</b>	
<b>Crepes gefüllt mit Vanilleeis</b>	palačinka plněná vanilkovou zmrzlinou
<b>D</b>	
<b>Dalken mit Blaubeeren und Sahne</b>	lívance s borůvkami a šlehačkou
<b>E</b>	
<b>s Eis -es, -</b>	nanuk
<b>s Eiswännchen -s, -</b>	nanukový dort
<b>F</b>	
<b>r Früchtebecher -s, -</b>	ovocný pohár

<b>G</b>	
e Gemischtes Kugleis	míchaná kopečková zmrzlina
e Germknödel –Pl.	kynuté knedlíky s povidly
<b>H</b>	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Wallnüssen	domácí jablečný štrúdl s vlašskými ořechy
Hausgemachter Pfefferkuchen	domácí perník s čokoládovou polevou
mit Schokoladenguss	
Hefebuchten	kynuté buchtý
e Horschitzer Rörchen –Pl.	hořické trubičky
<b>K</b>	
r Kaiserschmarren -s, -	trhanec
s Kugleis -es, -	kopečková zmrzlina
<b>L</b>	
e Linzerschmitte -, -n	linecký řez
e Linzertorte -, -n	linecký dort
<b>M</b>	
e Marillenknödel –Pl.	meruňkové knedlíky
r Mohn-Streuselkuchen -s, -	makový drobenkový koláč
Mohr im Hemd	čokoládový dortík se smetanovou omáčkou
<b>N</b>	
r Napfkuchen -s, -	bábovka
<b>O</b>	
s Osterbrot -(e), -e	mazanec
<b>P</b>	
e Palatschinke -, -n /r Pfannkuchen -s, -	palačinky
Palatschinken mit Eis und Himbeeren	palačinky se zmrzlinou a malinami
Palatschinken mit Dunkelbiermarmelade	palačinka s marmeládou z tmavého piva
<b>Q</b>	
r Quarkstrudel -s, -	tvarohový závin
<b>S</b>	
e Schokoladentorte -, -n	čokoládový dort
s Softeis -es, -	točená zmrzlina
r Striezel -s, -	vánočka
Süße Särgchen mit Sahne	rakvička se šlehačkou
<b>T</b>	
Tiroler Apfelstrudel	tyrolský jablečný štrúdl
r Topfenstrudel -s, -	tvarohový závin
<b>W</b>	
r Wallnuss Eisbecher -s, -	pohár s vlašskými ořechy
<b>Z</b>	
Zwetschendatschi	švestková bublanina

### BEILAGEN

<b>B</b>	
r Beilagensalat -(e)s, -e	přílohový salát
e Bratkartoffel -, -n	opékané brambory
e Butterspätzle -Pl.	máslové halušky
<b>G</b>	
Gedünstetes Gemüse	dušená zelenina
Gegrilltes Gemüse	grilovaná zelenina
r Gemüsereis -es, -Sorten	zeleninová rýže
r Grüne Kloß -(e)s, -e	chlupaté knedlíky
<b>K</b>	
r Karlsbaderknödel -s, -	karlovarský knedlík
r Kartoffelknödel -s, -	bramborový knedlík
e Kartoffelkrokette -, -n	bramborové krokety
r Kartoffelpuffer -s, -	bramboráky
s Kartoffelpüree -s, -s	bramborová kaše
r Kartoffelsalat -(e)s, -e	bramborový salát
e Kräuterkartoffel -, -n	bylinkové brambory
e Krokette -, -n	krokety
<b>L</b>	
r Leberknödel -s, -	játrový knedlík
<b>M</b>	
s Mischgemüse -s, -	míchaná zelenina
<b>P</b>	
e Pommes Frites –Pl.	hranolky
<b>R</b>	
e Röstinchen –Pl.	smažené bramborové placičky
<b>S</b>	
e Salzkartoffel -, -n	vařené brambory
Salzkartoffeln mit Butter	vařené brambory s máslem
s Sauerkraut -s,-ä-er	kysané zelí
r Semmelknödel -s, -	houskový knedlík

### PŘÍLOHY

r Schinkenreis -es, -Sorten	šunková rýže
e Spätzle –Pl.	halušky
r Speckknödel -s, -	špekový knedlík
e Spinatkartoffeln mit Knoblauch	špenátové brambory s česnekem
e Stampfkartoffel -, -n	šťouchané brambory
Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebel	šťouchané brambory se slaninou a cibulí
W	
Wiener Semmelknödel	vídeňský knedlík
r Wildreis -es, -Sorten	divoká rýže

### SOBEN

<b>B</b>	
e Beschamelsoße -, -n	
e Birnensoße -, -n	
e Blaubeerssoße -, -n	
e Burgundersoße -, -n	
<b>C</b>	
e Cocktailsoße -, -n	
<b>D</b>	
e Dillsoße -, -n	
<b>G</b>	
e Gurkensoße -, -n	
<b>H</b>	
e Hagebuttensoße -, -n	
Holländische Soße	
<b>J</b>	
e Jägersoße -, -n	
e Käsesoße -, -n	
e Knoblauchsoße -, -n	
e Krensoße -, -n	
<b>L</b>	
e Lauchsoße -, -n	
<b>O</b>	
e Olivensoße -, -n	
<b>P</b>	
e Pfeffersoße -, -n	
<b>R</b>	
e Roquefortsoße -, -n	
<b>S</b>	
sauere Schwammerlsoße	
e Senfsoße -, -n	
e Schnittlauchsoße -, -n	
<b>T</b>	
e Tatarensoße -, -n	
e Teufelsoße -, -n	
e Tomatensoße -, -n	
<b>W</b>	
e Wacholdersoße -, -n	
<b>Z</b>	
e Zigeunersoße -, -n	
e Zwetschensoße -, -n	

### OMÁČKY

bešamelová omáčka
hrušková omáčka
borůvková omáčka
burgundská omáčka
koktejllová omáčka
koprová omáčka
okurková omáčka
šípková omáčka
holandská omáčka
myslivecká omáčka
sýrová omáčka
česneková omáčka
křenová omáčka
pórková omáčka
olivová omáčka
pepřová omáčka
rokfórová omáčka
kyselá houbová omáčka
hořčičná omáčka
pažitková omáčka
tatarská omáčka
d'ábelská omáčka
rajská omáčka
jalovcová omáčka
cikánská papriková omáčka
švestková omáčka

### WÜRZMITTEL

<b>A</b>	
r Ahornsirup -s, -Sorten	
<b>E</b>	
r Essig -s, -Sorten	
<b>CH</b>	
s Chutney -s, -	
<b>K</b>	
e Kräuterbutter -, -	
<b>O</b>	
s Öl -(e)s, -Sorten	
s Olivenöldressing -s, -s	
<b>S</b>	
r Sahnemeerrettich -s, -e	
r Senf -(e)s, Sorten	
Süßer Senf	
<b>T</b>	
s Tomatenmark -s, -e	
r Zatziky -, -	

### OCHUCOVADLA

javorový sirup
ocet
čatní
bylinkové máslo
olej
dresink z olivového oleje
smetanový křen
hořčice
plnotučná hořčice
rajčatový protlak
tzatziky

**BROTSPORTEN, GEBÄCK****DRUHY CHLEBA, PEČIVO**

<b>B</b>	
s Böhmerwalderbrot -(e)s, -e	chléb šumava
e Brezn -Pl.	preclík
s Brötchen -s, -	houska
<b>D</b>	
s Dinkel – Kornbrot -(e)s, -e	špaldový celozrnný chléb
<b>G</b>	
s Ganghoferbrot Klassik -(e)s, -e	vícezrnný chléb
s Ganghoferbrot Sonne -(e)s, -e	vícezrnný chléb se slunečnicovými semínky
s Griebenbrot -(e)s, -e	škvarkový chléb
<b>H</b>	
s Hörnchen -s, -	rohlík
<b>K</b>	
s Kornbrot -(e)s, -e	celozrnný chléb
<b>M</b>	
r Maurerleib -(e)s, -e	zednický žitný chléb
r Maurerleib gewürzt -(e)s, -e	zednický žitný chléb kořeněný
<b>O</b>	
s Omega - 3- Brot -(e)s, -e	chléb s omega 3 kyselinami
<b>R</b>	
Ramsauer Almbrot	ramsauerský horský chléb
Ramsauer Almbrot gewürzt	ramsauerský chléb kořeněný
s Roggenmischbrot mit Sprossen -(e)s, -e	žitný chléb s výhonky
s Roggenvollkornbrot -(e)s, -e	celozrnný žitný chléb
s Roggenvollkorn-Kürbisbrot -(e)s, -e	celozrnný žitný chléb s dýňovými semínky
s Roggenvollkorn-Sonnenbrot -(e)s, -e	celozrnný žitný chléb se slunečnicovými semínky
s Röstbrot -(e)s, -e	topinka
<b>S</b>	
e Semmel -, -	houska
s Schnittlauchbrot -(e)s, -e	chléb s pažitkou
<b>V</b>	
s Vollkornbrot -(e)s, -e	celozrnný chléb
e Vollkornsemmel -, -	celozrnná houska
<b>W</b>	
s Weißbrot -(e)s, -e	bílý chléb

**GETRÄNKE****NÁPOJE****Bier****pivo**

<b>A</b>	
s Alkoholfreie Bier-(e)s, -e	nealkoholické pivo
<b>D</b>	
s Diesel	pivo s coca colou
<b>F</b>	
s Fassbier dunkel -(e)s, -e	točené pivo tmavé
s Fassbier hell -(e)s, -e	točené pivo světlé
s Flaschenbier -(e)s, -e	lahvové pivo
<b>K</b>	
s Karamalz	sladové pivo
<b>L</b>	
s Leichtes Bier -(e)s, -e	pivo s nižším obsahem cukru
<b>N</b>	
s Neger	pšeničné pivo s coca colou
<b>P</b>	
s Pils	pivo plzeňského typu
<b>R</b>	
s Radler	pivo s citrónovou limonádou
s Rußen	pšeničné pivo s citrónovou limonádou
<b>W</b>	
s Weizenbier dunkel -(e)s, -e	pšeničné pivo tmavé s citrónovou limonádou
s Weizenbier hell -(e)s, -e	pšeničné pivo světlé

**Wein****víno**

<b>A</b>	
e Auslese -, -n	výber z hroznů
<b>B</b>	
e Beerenauslese -, -n	výběr z bobulí
<b>E</b>	
r Eiswein -(e)s, -e	ledové víno
<b>G</b>	
r Grüner Veltliner -s, -	veltlínské zelené

<b>CH</b>	
r Champagner -s, -	šampaňské
<b>K</b>	
r Kabinett -s, -	kabinetní víno
<b>L</b>	
r Landwein -(e)s, -e	zemské víno
<b>Q</b>	
r Qualitätswein -(e)s, -e	jakostní víno
r Qualitätswein mit Prädikat -(e)s, -e	jakostní víno s přívlastkem
<b>R</b>	
r Rotwein -(e)s, -e	červené víno
e Rotweinschorle -, -n	červený vinný střík
<b>S</b>	
e Spätlese -, -n	pozdní sběr
<b>T</b>	
r Tafelwein -(e)s, -e	stolní víno
e Trockenbeereauslese -, -n	výber z ciběb
<b>W</b>	
r Weißwein-(e)s, -e	bílé víno
e Weißweinschorle -, -n	bílý vinný střík

### Kalte Getränke

<b>A</b>	
r Apfelsaft -(e)s, -ä-e	
e Apfelschorle -, -n	
<b>B</b>	
e Brause -, -n	
<b>J</b>	
r Johannisbeersaft -(e)s, -ä-e	
e Johannisbeerschorle -, -n	
<b>K</b>	
s Kofola vom Fass -, -	
<b>L</b>	
e Limonade vom Fass -, -n	
<b>M</b>	
s Mineralwasser -s, -/ä-	
<b>O</b>	
r Orangensaft -(e)s, -ä-e	
e Orangenschorle -, -n	
<b>S</b>	
s Spezi	
<b>T</b>	
s Tafelwasser -s, -/ä-	
<b>Z</b>	
e/s Zitronenlimo -s, -s	

### Warme Getränke

<b>E</b>	
Eierlikör Sahne Kaffee	
<b>G</b>	
r Glühwein -(e)s, -e	
r Grog -s, -s	
<b>H</b>	
r Haferl Kaffee -s, -Sorten	
r Haferl Tee -s, -s	
e Haferl Schokolade -, -n	
<b>J</b>	
r Jagatee -s, -s	
<b>K</b>	
r Kräutertee -s, -s	
<b>M</b>	
r Milchkaffee -, -Sorten	
<b>T</b>	
Tasse Kaffee	
r Tee mit Rum -s, -s	
r Türkischer Kaffee -s, -Sorten	
<b>W</b>	
r Wienerkaffee -s, -Sorten	

### Spirituosen

<b>C</b>	
r Calvados -, -	

### studené nápoje

jablečný džus	
jablečný džus se sodou	
limonáda	
rybízový džus	
rybízový džus se sodou	
točená kofola	
točená limonáda	
minerální voda	
pomerančový džus	
pomerančový džus se sodou	
Coca Cola s Mirindou	
stolní voda	
citronová limonáda	

### teplé nápoje

alžírská káva	
svažené víno	
grog	
velký šálek kávy	
velký šálek čaje	
velký šálek čokolády	
bylinný likér zalitý horkou vodou	
bylinkový čaj	
káva s našlehaným mlékem	
střední šálek kávy	
čaj s rumem	
turecká káva	
vídeňská káva	

### lihoviny

destilát z jablek	
-------------------	--

<b>E</b>	
r Eierlikör –s, -	vaječný likér
r Enzian –s, -	pálenka z hořce
<b>F</b>	
r Fernet –s, -	fernet
<b>G</b>	
r Gin –s, -	gin
<b>H</b>	
r Himbeergeist –(e)s, -	malinovice
<b>J</b>	
r Jägermeister –s, -	bylinný likér
<b>K</b>	
r Kräuterenzian –s, -	pálenka z hořce s bylinkami
r Kräuterlikör –s, -	bylinný likér
<b>O</b>	
r Obstbrand –(e)s, -ä-e	ovocná pálenka
r Obstler –s, -	ovocná pálenka
<b>S</b>	
r Slibowitz –(e)s, -e	slivovice
<b>W</b>	
r Williamsbirne –(e)s, -	hruškovice
r Wodka –s, -	vodka

### SCHWEINEFLEISCH

### VEPŘOVÉ MASO

<b>B</b>	
r Bauchlappen –s, -	bůček
e Brust -, -ü-e	plecko
<b>F</b>	
s Filet –s, -s	panenská svíčková
<b>G</b>	
e Griebe -, -n	škvarky
<b>H</b>	
e Haxe -, -n	koleno
<b>K</b>	
e Keule -, -n	zadní kýta
<b>L</b>	
s Lendenkotelett –s, -s	kotleta
<b>R</b>	
r Rückenspeck –s, -Sorten	hřbetní sádlo
<b>S</b>	
e Schweinsbacke -, -n	vepřový lalok
r Schweinebauch –(e)s, -ä-e	žebra
s Spanferkel –s, -	sele
r Schweinfuß –es, -ü-e/-	nožička
r Schweinskopf –(e)s, -ö-e	vepřová hlava
r Schweinenacken –s, -	krkovička
e Schweineschulter -, -n	přední kýta
r Schweineschwanz –es, -ä-e	vepřová oháňka
s Stielkotelett –s, -s	pečeně

### RINDFLEISCH

### HOVĚZÍ MASO

<b>F</b>	
e Fehltrippe -, -n	podplečí
s Filet –s, -s	svíčková
s Flaches Rostbeef –s, -s	nízký roštěnec
e Fleischdünnung -, -n	bok bez kostí
<b>F</b>	
e Hesse -, -n	klížka
<b>K</b>	
e Knochendünnung -, -	pupeční žebro
<b>L</b>	
e Lende -, -n	svíčková
<b>N</b>	
e Nuss -, -ü-e	ořech
<b>O</b>	
e Oberschale -, -n	vrchní šál
r Ochsenchwanz –es, -ä-e	volská oháňka
<b>Q</b>	
e Querrippe -, -n	vysoké žebro
<b>R</b>	
e Rinderbrust -, -ü-e	hrudí
r Rinderhals –es, -ä-e	špička krku, krk
s Rundes Rostbeef –s, -s	vysoký roštěnec

S	
Schliem	předkýtí
e Schulter -, -	plec
T	
r Tafelspitz	špička kýty
U	
e Unterschale -, -n	spodní šál

### KALBSFLEISCH

### TELECÍ MASO

B	
e Brust -, -ü-e	hrudí
D	
e Dünning -, -en /r Bauch -s, -ä-e	pupek
F	
s Filet -s, -s	svíčková
H	
r Hals -s, -ä-e /r Nacken -s, -	krk
K	
e Keule -, -n	kýta
R	
r Rücken -s, -	hřbet
S	
e Schulter -, -n /r Bug -(e)s, -e	ramínko
V	
e Vorder- und Hinterhaxe -, -n	přední, zadní koleno

### LAMMFLEISCH

### JEHNĚČÍ MASO

B	
e Brust -, -ü-e	hrudí
H	
e Haxe -, -n	koleno
K	
e Keule -, -n	kýta
s Kotelett -s, -s	kotleta
L	
e Lende -, -n	svíčková
N	
r Nacken -s, -	krk
S	
e Schulter -, -	ramínko

### GEFLÜGEL

### DRŮBEŽ

B	
e Brust -, -ü-e	prsa
E	
e Ente -, -n	kachna
F	
r Fasan -s, -e/-en	bažant
r Flügel -s, -	křídla
G	
e Gans -, -ä-e	husa
H	
r Hahn -(e)s, -ä-e	kohout
e Henne -, -n	slepice
K	
e Keule -, -n	stehno
P	
e Pute -, -n	krůta
R	
r Rücken -s, -	hřbet
T	
e Taube -, -n	holub
r Truthahn -(e)s, -ä-e	krocan
W	
e Wachtel -, -n	křepelka

### INNEREIEN

### VNITŘNOSTI

B	
s Bries -es, -e	brzlík
H	
s Herz -ens / med. es, -en	srdíčko
s Hirn -(e)s, -e	mozeček



<b>K</b>	
e Kuttel -, -n	dršťky
<b>L</b>	
e Leber -, -n	játra
e Lünge -, -n	plíce
<b>N</b>	
e Niere -, -n	ledvinky

### FISCHE

### RYBY

#### **Süßwasserfische**

#### **sladkovodní ryby**

<b>A</b>	
r Aal -(e)s, -e	úhoř
<b>B</b>	
r Barsch -(e)s, -e	okoun
e Brasse -, -n	cejn
<b>F</b>	
e Forelle -, -n	pstruh
r Froschschenkel -s, -	žabí stehýnka
<b>G</b>	
r Graskarpfen -s, -	amur
<b>H</b>	
r Hausen -s, -	vyza
r Hecht -(e)s, -e	štika
r Hering -s, -e	sleď
<b>K</b>	
e Karausche -, -n	karas
r Karpfen -s, -	kapr
<b>L</b>	
r Lachs -es, -e	losos
<b>S</b>	
r Saibling -(e)s, -e	siven
e Schleie -, -n	lín
r Silberkarpfen -s, -	tolstolobik
r Stör -s, -e	jeseter
<b>W</b>	
r Wels -s, -	sumec
<b>Z</b>	
r Zander -s, -	candát

#### **Meerfische**

#### **Mořské ryby**

<b>A</b>	
e Auster -, -n	ústřice
<b>B</b>	
e Brachse -, -n	pražma
<b>D</b>	
r Dorsch -(e)s, -e	treska
<b>F</b>	
e Flunder -, -n	platýs
<b>H</b>	
r Haifisch -(e)s, -e	žralok
<b>K</b>	
r Kabeljau -s, -e/-s	treska
<b>M</b>	
e Makrele -, -n	makrela
r Meeraal -(e)s, -e	mořský úhoř
<b>O</b>	
e Ölsardine -, -n	olejovka
<b>P</b>	
r Pangasius -(e)s, -e	pangas
<b>S</b>	
e Sardelle -, -n	sardel
e Sardine -, -n	sardinka
r Seeteufel -s, -	mořský ďas
r Schwertfisch -(e)s, -e	mečoun
e Sprotte -, -n	šprot
<b>T</b>	
r Tunfisch -(e)s, -e	tuňák
<b>W</b>	
r Walfisch -(e)s, -e	velryby
<b>Z</b>	
r Zackenbarsch -(e)s, -e	kanic

GEMÜSEZELENINA

<b>A</b>	
e Artischocke -, -n	artyčok
e Aubergine -, -n	lilek
<b>B</b>	
r Bambus –ses, -se	bambus
r Blattkohl -(e)s, -Sorten	kadeřávek
r Blattsalat -(e)s, -e	listový salát
r Blattspinat -(e)s, -Sorten	listový špenát
r Blumenkohl -(e)s, -Sorten	růžičková kapusta
e Brokkoli -, -	brokolice
e Bohne -, -n	fazole
<b>D</b>	
r Dill -(e)s, -e	kopr
<b>E</b>	
r Eissalat -(e)s, -e	ledový salát
e Erbse -, -n	hrášek
e Essiggurke -, -n	kyselá okurka
<b>G</b>	
e Grüne Bohne -, -n	fazolové lusky
e Gurke -, -n	okurka
<b>K</b>	
e Kaper -, -n	kapary
e Karotte -, -n	karotka
e Kartoffel -, -n	brambora
r Knoblauch -(e)s, -	česnek
r Kohl -(e)s, -Sorten	kapusta
r Kohlrabi –s, -s	kedlubna
e Kohlrübe -, -n	tuřín
r Kopfsalat -(e)s, -e	hlávkový salát
s Kraut -(e)s, -ä-er	zelí
r Kren -(e)s, - /r Meerrettich –s, -e	křen
e Kresse -, -n	řeřicha
r Kürbis –ses, -se	dýně
<b>L</b>	
e Linse -, -n	čočka
<b>M</b>	
r Mais -(e)s, -Sorten	kukuřice
e Melone -, -n	meloun
e Möhre -, -n	mrkev
<b>O</b>	
Olive -, -n	oliva
<b>P</b>	
r Paprika –s, -(s)	paprika
r Pastinak –s, -(s)	pastiňák
r Patisson –s, -(s)	patizon
e Peperoni -, -	feferonka
e Petersilie -, -n	petržel
r Porree –s, -s	pórek
<b>R</b>	
s Radieschen –s, -	ředkvička
r Rettich -s, -e	ředkev
r Rhabarber –s, -	reveň
r Rosenkohl -(e)s, -Sorten	růžičková kapusta
e Rote Beete -, -n	červená řepa
e Rotzwiebel -, -	červená cibule
<b>S</b>	
r Sellerie -, -	celer
e Schalotte -, -n	šalotka
e Schwarzwurzel -, -n	černý kořen
e Sojabohne -, -n	sojové boby
r Spanische Pfeffer –s, -Sorten	kozí rohy
r Spargel –s, -	chřest
r Spinat -(e)s, -Sorten	špenát
<b>R</b>	
e Rübe -, -n	řepa
<b>T</b>	
e Tomate -, -n	rajče
<b>W</b>	
e Weiße Bohne -, -n	bílé fazole
<b>Z</b>	
e Zichorie -, -n	čekanka
r Zucchini –s, Zucchini	cuketa
e Zuckererbse -, -n	cukrový hrášek
e Zwiebel -, -	cibule

**OBST**

**A**  
 e Ananas -, -se/-  
 r Apfel -s, Äpfel  
 e Apfelsine -, -n  
 e Aprikose -, -n  
**B**  
 e Banane -, -n  
 e Birne -, -n  
 e Blaubeere -, -n  
 e Brombeere -, -n  
**D**  
 e Dattel -, -n  
**E**  
 e Erdbeere -, -n  
**F**  
 e Feige -, -n  
**G**  
 e Grepfruit -, -  
**H**  
 e Haselnuss -, -ü-e  
 e Himbeere -, -n  
**J**  
 e Johannisbeere -, -n  
**K**  
 e Kastanie -, -n  
 e Kirsche -, -n  
 e Kiwi -, -s  
 e Kokosnuss -, -ü-e  
**L**  
 e Limette -, -n  
**M**  
 e Mandarine -, -n  
 e Mandel -, -n  
 e Mango -, -nen/s  
 e Marone -, -n/Maroni  
**P**  
 e Paranuss -, -ü-e  
 r Pfirsich -s, -e  
 e Pflaume -, -n  
 e Pistazie -, -n  
 e Preiselbeere -, -n  
**Q**  
 e Quitte -, -n  
**S**  
 e Stachelbeere -, -n  
**T**  
 r Traubenwein -(e)s, -e  
**W**  
 e Walnuss -, -ü-e  
**Z**  
 e Zitrone -, -n

**OVOCE**

ananas  
 jablko  
 pomeranč  
 meruňka  
 banán  
 hruška  
 borůvky  
 ostružiny  
 datle  
 jahody  
 fík  
 grepfruit  
 lískový ořech  
 maliny  
 rybíz  
 kaštan  
 třešeň  
 kiwi  
 kokos  
 limeta  
 mandarinka  
 mandle  
 mango  
 kaštan  
 paraořech  
 broskev  
 švestka  
 pistácie  
 brusinky  
 kdoule  
 angrešt  
 hroznové víno  
 vlašský ořech  
 citron

**SALATE**

**E**  
 Eissalat mit Obst  
**F**  
 Fischsalat  
 Frischer Obstsalat aus exotischem Obst  
 Frischer Salat mit Tunfisch  
**G**  
 Gemüsesalat mit gegrilltem Huhn  
 Gemüsesalat mit gegrilltem Lachs  
 Gemüsesalat mit Lendenbratenstreifen  
 Griechischer Salat mit Oliven  
**H**  
 Heringsalat  
**K**  
 Krautsalat mit Peperoni  
**S**  
 Salatplatte mit Putenstreifen vom Grill  
 Salatplatte mit Riesengarnellen  
 Salatplatte mit Schinken, Käse und Ei  
 Sauerkrautsalat mit Kümmel und Zwiebel  
 Schopska Salat

**SALÁTY**

ledový salát s ovocem  
 rybí salát  
 čerstvý ovocný salát z exotického ovoce  
 čerstvý salát s tuňákem  
 zeleninový salát s grilovaným kuřetem  
 zeleninový salát s grilovaným lososem  
 zeleninový salát s nudličkami ze svíčkové  
 řecký salát s olivami  
 sledový salát  
 zelný salát s feferonkami  
 salát s grilovanými krůtími nudličkami  
 salát s obřímí krevetami  
 salát se šunkou, sýrem a vejcem  
 salát z kysaného zelí s kmínem a cibulí  
 šopský salát

Spargelsalat	chřestový salát
W	
Welschsalat	vlašský salát

**GEWÜRZ**

**KOŘENÍ**

<b>A</b>	
r Anis –es, -e	anýz
<b>B</b>	
s Basilikum –s, -s/-en	bazalka
s Bohnenkraut -(e)s, -ä-er	saturejka
<b>C</b>	
r/s Curry –s, -s	kari
<b>E</b>	
r Estragon –s, -	estragon
<b>F</b>	
r Fenchel –s, -	fenykl
<b>H</b>	
e Hagebutte -, -n	šípek
<b>I</b>	
r Ingwer –s, -	zázvor
<b>K</b>	
r Kardamom –s, -	kardamon
r Kerbel –s, -	kerblík
r Knoblauch -(e)s, -	česnek
r Koriander –s, -	koriandr
e Kräuter der Provence –Pl.	provensálské koření
r Kümmel –s, -	kmín
<b>L</b>	
s/r Liebstöckel –s, -	libeček
s Lorbeerblatt –s, -ä-er	bobkový list
<b>M</b>	
r Majoran -s, -e	majoránka
e Melisse -, -n	meduňka
e Muskatblüte -, -n	muškátový květ
e Muskatnuss -, -ü-e	muškátový oříšek
<b>N</b>	
e Nelke -, -n	hřebíček
r Nelkenpfeffer –s, -Sorten	nové koření
<b>O</b>	
r Oregano -, -	oregáno
<b>P</b>	
e Petersilie -, -n	petržel
r Pfeffer -, -Sorten	pepř
- weißer Pfeffer	- bílý pepř
- schwarzer Pfeffer	- černý pepř
- grüner Pfeffer	- zelený pepř
e Pfefferminze -, -n	máta
r Rosmarin –s, -	rozmarýn
<b>S</b>	
r Safran –s, -	šafrán
r/e Salbei -, -	šalvěj
r Sellerie -, -	celer
r Schnittlauch -(e)s, -e	pažitka
r Sternanis -(e)s, -e	badyán
<b>T</b>	
r Thymian –s, -e	tymián
<b>V</b>	
e Vanille -, -	vanilka
<b>W</b>	
r Wacholder –s, -	jalovec
<b>Z</b>	
r Zimt -(e)s, -Sorten	skořice
e Zitronenschale -, -n	citronová kůra

**ADJEKTIVE**

**PŘÍDAVNÁ JMÉNA**

<b>D</b>	
deftig	vydatný
<b>F</b>	
fein	jemný
<b>G</b>	
gebraten	pečený (o mase)
geräuchert	uzený
geröstet	restovaný
gesalzen	slaný

gewürzt	kořeněný
<b>H</b>	
halbtrocken	polosuchý
hausgemacht	domácí
<b>L</b>	
lieblich	sladký
<b>M</b>	
mager	libový
mariniert	marinovaný
<b>N</b>	
nach Art des Hauses	dle domácí receptury
<b>O</b>	
offenfrisch	čerstvý
<b>P</b>	
paniert	obalovaný
pikant	pikantní
<b>R</b>	
resch, rösch	křupavý
<b>T</b>	
trocken	suchý
<b>U</b>	
überbacken	zapečený

### VERBEN

### SLOVESÁ

<b>A</b>	
abbrennen	opálit
abbrühen	spařit
abdichten	utěsnit
abhäuten	zbavit blan, kůže
abkochen	převařit, svařit
ablagern	odležet
abmessen	odměřit
abschaben	oškrabat
abschäumen	sbírat pěnu z povrchu
abschneiden	odřezat
abschöpfen	sbírat z povrchu
abspülen	oplachovat
abstreichen	otřít
abteilen	oddělit
abtrocknen	osušit
abtropfen	odkapat
abwischen	otřít, setřít
abziehen	stáhnout
anbraten	opékat
anfeuchten	zvlhčit
anshmieren	namazat
aufgehen	kynout
auflösen	rozpustit
aufquellen	bobtnat
aufschneiden	rozříznout, kucht (ryby)
auftauen	rozmrazit
aufteilen	porcovat
aufwärmen	ohřát
ausbacken	vypéci
auskochen	vyvařit
auslassen	vypustit, vyškvařit
ausnehmen	kucht
auspressen	vymáčkat
ausstechen	vykrajovat (těsto)
ausstreichen	rozetřít
austrocknen	vysušit
auswählen	vybrat
<b>B</b>	
bähen	pařit, opražit
bearbeiten	opracovat, zpracovat
beimischen	přimíchávat
bestreichen	potírat
bestreuen	posypat
binden	svázat, vázat
braten	péci (maso), smažit
brodeln	vřít
<b>D</b>	
dämpfen	dusit, pařit
dekorieren	zdobit

<b>dörren</b>	sušit (ovoce)
<b>durchstechen</b>	propíchnout
<b>dünsten</b>	dušit
<b>E</b>	
<b>einbacken</b>	zapékat
<b>eindicken</b>	zahustit
<b>einfetten</b>	pomazat
<b>eingliedern</b>	začlenit
<b>einkochen</b>	zavařit
<b>einlegen</b>	naložit
<b>einmachen</b>	zavařit (ovoce)
<b>einpökeln</b>	nakládat (maso)
<b>einsieden</b>	zavařit
<b>einweichen</b>	změkčit
<b>entfetten</b>	odmastit
<b>erwärmen</b>	rozehřát (pánev)
<b>F</b>	
<b>falten</b>	přeložit
<b>fetten</b>	mastit
<b>frittieren</b>	fritovat
<b>G</b>	
<b>gären</b>	kynout
<b>gerinnen</b>	srazit se (mléko)
<b>gratinieren</b>	zapékat
<b>grillen</b>	grilovat
<b>H</b>	
<b>hacken</b>	sekat
<b>halbieren</b>	půlit
<b>M</b>	
<b>marinieren</b>	marinovat
<b>P</b>	
<b>panieren</b>	obalit (řízek)
<b>pfeffern</b>	pepřit
<b>pflücken</b>	trhat
<b>R</b>	
<b>räuchern</b>	udit
<b>reiben</b>	strouhat, třít
<b>reißen</b>	trhat
<b>rollen</b>	zatočit
<b>rösten</b>	restovat, smažit, pražit
<b>S</b>	
<b>salzen</b>	solit
<b>schaben</b>	škrabat (loupat)
<b>schälen</b>	loupat
<b>schlagen</b>	šlehat, tlouci
<b>schmelzen</b>	rozpustit
<b>schmoren</b>	dušit
<b>schmücken</b>	zdobit
<b>schneiden</b>	krájet, řezat, stříhat
<b>schrappen</b>	oškrabat
<b>sehen</b>	cedit
<b>servieren</b>	podávat
<b>spicken</b>	špikovat
<b>U</b>	
<b>umdrehen</b>	obrátit
<b>überbrühen</b>	převařit
<b>überdecken</b>	překrýt
<b>übergießen</b>	zalít
<b>überkochen</b>	převařit
<b>überziehen</b>	polít
<b>V</b>	
<b>verabreichen</b>	podávat
<b>verdicken</b>	zahustit
<b>verdünnen</b>	ředit
<b>verhärten</b>	ztužit
<b>vermischen</b>	smíchat
<b>vorblanchieren</b>	předsmažit
<b>W</b>	
<b>walken</b>	válet
<b>warmbehandeln</b>	tepelně upravit
<b>wegschneiden</b>	odřezat
<b>würzen</b>	okořenit
<b>Z</b>	
<b>zerbröckeln</b>	rozdrobit
<b>zerdrücken</b>	rozdrtit
<b>zerhacken</b>	rozsekat

zerkleinern  
zerlassen  
zerlegen  
zerquetschen  
zerreiben  
zerschmelzen  
zerstampfen

rozřezat  
rozpustit  
porcovat  
rozmačkat  
rozetřít  
rozehřát  
šňouchat



*Liebe Gäste unseres Gasthauses „Altes Forsthaus“*

*„Wo lassen sich Leib und Seele besser zusammenhalten, als in einem bayrischen Wirtshaus? Hier finde ich das, was ich mir wünsche, wenn ich mit meiner Familie zum Essen gehe, mit Freunden auf ein Bier oder noch eins treffe und Besuch aus der Ferne zur Brotzeit einlade. Denn das Wirtshaus bewirbt nicht nur, es hat auch eine „Seele“, nämlich die Wirtsleute, die es einem gemütlich machen, die den Gast nicht nur bedienen, sondern auch –symbolisch gesehen– als Freund des Hauses in die Arme nehmen. So stelle ich mir Gastfreundschaft vor.“*

*Alfons Schuhbeck*

*In diesem Sinne möchten wir Sie in unserer Gastwirtschaft begrüßen.*

*Das Haus ist eines der ältesten Anwesen in der Ramsau und seit vielen Jahren eine gemütliche Einkehr.*

*Familie Hempel*



## *Liebe Gäste unseres Gasthauses „Altes Forsthaus“*

*„Wo lassen sich Leib und Seele besser zusammenhalten, als in einem bayrischen Wirtshaus? Hier finde ich das, was ich mir wünsche, wenn ich mit meiner Familie zum Essen gehe, mit Freunden auf ein Bier oder noch eins treffe und Besuch aus der Ferne zur Brotzeit einlade. Denn das Wirtshaus bewirtet nicht nur, es hat auch eine „Seele“, nämlich die Wirtsleute, die es einem gemütlich machen, die den Gast nicht nur bedienen, sondern auch –symbolisch gesehen– als Freund des Hauses in die Arme nehmen. So stelle ich mir Gastfreundschaft vor.“*

*Alfons Schuhbeck*

*In diesem Sinne möchten wir Sie in unserer Gastwirtschaft begrüßen.*

*Das Haus ist eines der ältesten Anwesen in der Ramsau und seit vielen Jahren eine gemütliche Einkehr.*

*Familie Hempel*

# Tageskarte

## Tagessuppe

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 3,20 €

## Hauptgerichte

Teufelstoast (Schweinsteak auf Toast mit Teufelssauce) und Pommes frites 9,40 €

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 7,90 €

Hausgemachte Lasagne mit Fleisch-Tomatensauce, Salatbukett 8,50 €

Hausgemachter Hackbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzle 8,40 €

Münchner Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln, Salatbukett 9,90 €

Tafelspitz mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, Salatbukett 9,90 €

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle, Salatbukett 10,50 €

Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce, Parmesan, Salatbukett 8,50 €

Kasslerbraten mit Kartoffelgratin, Speckbohnen 9,60 €

Almschnitzel in Vollkornpanade mit gerösteten Kartoffelecken,  
Salatbukett (Schnitzel mit Almkäse gefüllt) 10,20 €

Knusprig gebratene Haxe mit Semmelknödel, Sauerkraut 9,80 €

Bauernschmaus auf Sauerkraut, Semmelknödel 9,80 €  
(Schweinsbraten, Kassler, Grillwürstchen)

Schweinsbraten in Schwarzbiersauce mit Sauerkraut, Semmelknödel 8,90 €

# Sommerkarte

## Suppen

*Hausgemachte Leberspätzle in Kraftbrühe*

2,90 €

*Kräuterpfannkuchenstreifen in Kraftbrühe*

2,90 €

*Kraftbrühe mit Nudleinlage*

2,90 €

*Tomatensuppe provencal*

3,20 €

## Salate

*Bunte Salatplatte mit Käsestreifen und Ei*

7,90 €

*Grüne Salatplatte mit kalt gepresstem Olivenöl und gebratenen Putenstreifen*

8,90 €

*Bauernsalat mit Kürbiskernöl, gebratenem Schinken, Ei und Schwarzbrotcroutons*

9,20 €

## Vorspeisen

*Pizzatoast mit Schinken, Tomate und Zwiebel belegt, mit Emmentaler überbacken*

6,30 €

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast*

6,10 €

*Kleiner bunter Salat mit Croutons*

3,20 €

## Vegetarische Gerichte

*Blumenkohl- Käse- Medaillon auf Tomatensoße, Petersilienkartoffeln, Salatbukett*

7,50 €

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salatbukett*

8,20 €

*Spaghetti mit Tomaten- Basilicum- Soße, Parmesan, Salatbukett*

7,90 €

*Spaghetti arabiata ( scharf ) mit Parmesan und Salatbukett*

8,40 €

*5 Reibekuchen mit Apfelmus*

6,50 €

## Hauptgerichte

*Putengeschnetzeltes in Sansibar- Curry- Frucht- Soße mit Butterreis*  
8,90 €

*Putensteack mit Zuckerschoten, Kartoffelgratin*  
10,80 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, Salatbukett*  
15,50 €

*Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen, Bratkartoffeln*  
13,20 €

*Rinderhüftsteak auf Pfefferrahm mit Kartoffelgratin, Salatbukett*  
14,20 €

*Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Preiselbeeren, Pommes frites, Salatbukett*  
9,20 €

*Cordon bleu vom Schwein mit Preiselbeeren, Pommes frites, Salatbukett*  
10,50 €

*Schweinesteak an Pilzrahmsoße, Röstinchen, Salatbukett*  
9,70 €

*Knoblauchsteak vom Schweinerücken, Bratkartoffeln, Salatbukett*  
9,80 €

*Schwammerlbraten mit hausgemachten Spätzle, Salatbukett*  
9,10 €

*Schweinefilet auf bunter Pfefferrahmsoße, hausgemachte Spätzle, Salatbukett*  
11,80 €

*Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, Salatbukett*  
9,60 €

*Schinkennudeln mit Tomaten, Champignons, Zucchini und Paprika in Käsesahnesoße überbacken*  
8,90 €

*Grillteller "Altes Forsthaus" mit Speckbohnen, Pommes frites  
(Steaks von Rind, Pute und Schwein, Grillwurst, Kräuterbutter)*  
13,80 €

*Zanderfilet in Butter mit feinen Kräutern gebraten, Butterreis, Salatbukett*  
13,50 €

*Forelle "Müllerin" mit Salzkartoffeln, Zitronenbutter oder Knoblauch, Salatbukett*  
12,80 €

*Spaghetti mit Riesengarnelen mit Tomatenstücken in Knoblauch-Chilliöl angebraten (leichte Schärfe)*  
10,50 €

## *Kalte Speisen*

*Bayrischer Wurstsalat, Bauernbrot, garniert mit Zwiebel und Gurke* (3,4,7)

5,80 €

*Wurstsalat "Schweizer Art", Bauernbrot, mit Käse, Zwiebel und Gurke garniert* (3,4,7)

5,90 €

*Hausgemachter Obatzter und bayrischer Schnittkäse, Bauerbrot, mit Butter,  
Zwiebelfringen und Paprika angerichtet*

7,80 €

*Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken, Bauernbrot, Butter und Kren angerichtet* (3,4)

8,20 €

*Kalter Schweinebraten, Bauernbrot, mit Butter, Kren und saurer Gurke angerichtet*

7,40 €

*Brotzeiteller "Altes Forsthaus"*

*Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten, Bauernbrot, mit Butter, Kren und saurer Gurke angerichtet* (3,4,7)

7,80 €

*Brotzeitplatte "Altes Forsthaus" für 2 Personen*

*Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten, Bauernbrot, mit Butter, Kren und saurer Gurke angerichtet* (3,4,7)

14,50 €

*Frisches Tatar*

*Tatar von der Rindsleide, Bauernbrot, mit Kapern, Eigelb und Butter angerichtet*

150g Tatar Portinspreis 9,80 €

250g Tatar Portinspreis 13,50 €

*Hausgemachte Sülze, Bauernbrot, mit Essig und Öl angerichtet*

5,90 €

*2 Paar Wiener Würstchen mit Senf und Bauernbrot* (3)

4,20 €

(3) Nitratsalz, (4) Antioxidationsmittel, (7) Geschmacksverstärker

## *Dessertkarte*

### *Mehlspeisen*

*Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne*

3,80 €

*Gratinierter Pfannkuchen mit Waldbeeren gefüllt*

3,50 €

*Palatschinken mit hausgemachter Marmelade gefüllt, Vanilleeis und Sahne*

3,40 €

*3 Apfelringe im Brandteig ausgebacken mit Walnusseis und Sahne*

3,80 €

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

8,20 €

### *Eis*

#### *Heiße Liebe*

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*

4,60 €

#### *Eierlikörbecher*

*3 Kugeln Schoko- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne*

4,50 €

#### *Nußknacker*

*3 Kugeln Nußeis mit Nußlikör, Mandelkrokant und Sahne*

4,60 €

#### *Schwedenbecher*

*3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne*

4,20 €

#### *Gemichtetes Eis*

*3 verschiedene Kugeln Eis mit Sahne*

3,60 €

*3 verschiedene Kugeln Eis*

2,90 €

#### *Zwergl- Eis*

*2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne*

2,90 €

## **Biere vom Berchtesgadener Hofbrauhaus**

Berchtesgadener hell vom Fass	0,25 l	2,10 €
Berchtesgadener hell vom Fass	0,5 l	2,90 €
Berchtesgadener Jubiläumsbier im Krug	0,5 l	3,00 €
Berchtesgadener Pils	0,3 l	2,60 €
Franziskaner Weissbier hell vom Fass	0,5 l	3,10 €
Franziskaner Weissbier dunkel	0,5 l	3,10 €
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	3,10 €
Löwenbräu dunkel	0,5 l	3,00 €
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Radler	0,25 l	2,10 €
Radler	0,5 l	2,90 €

## **Alkoholfreie Getränke**

Tafelwasser	0,2 l	1,30 €
Tafelwasser	0,4 l	1,70 €
Pepsi Cola ( 2 ), Merinda (1), Spezi (1,2 )	0,2 l	1,90 €
Pepsi Cola ( 2 ), Merinda (1), Spezi (1,2 )	0,4 l	2,50 €
Pepsi Cola light (2)	0,3 l	2,40 €
Zitronenlimonade	0,2 l	1,90 €
Zitronenlimonade	0,4 l	2,40 €
Säfte (Orange, Apfel naturtrüb)	0,2 l	2,10 €
Säfte (Orange, Apfel naturtrüb)	0,4 l	2,60 €
Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle	0,2 l	2,00 €
Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle	0,4 l	2,50 €

## **Warme Getränke**

Haferl Kaffee ( 2 )		2,10 €
Kännchen Kaffee ( 2 ) oder Kaffee Hag		3,10 €
Espresso (2)		2,10 €
Cappuccino , Latte Macchiato ( 2 )		2,40 €
Tee (Schwarz, Minze, Kamille, Hagebutte, Früchte, Kräuter)		1,90 €
Heiße Schokolade aus Bergbauernmilch		2,40 €
Grassl-Jagatee		3,20 €
Grog oder Tee mit Überseerum	2 cl Rum	3,40 €
(1) Farbstoffe, (2) Coffein		



## Rotweine

Hauswein, Blauer Portugieser, trocken Weingut Pock Fabich, Österreich	0,25 l	3,00 €
Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Weingut Pock Fabich, Österreich	0,25 l	3,90 €
Blauburger, Qualitätswein, trocken Weingut Stauffer, Österreich	0,25 l	4,20 €
Rotburger, Qualitätswein, lieblich Winzergenossenschaft Krems, Österreich	0,25 l	4,20 €
Trollinger, Qualitätswein, trocken oder halbtrocken, Haberschlachter Dachsberg, Württemberg	0,25 l	3,90 €
Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken Weingut W. Motzel, Rheinhessen	0,25 l	3,90 €

## Weißweine

Hauswein, Grüner Veltliner, trocken Weingut Pock Fabich, Österreich	0,25 l	3,00 €
Rheinriesling, Qualitätswein, trocken, Weingut Pock Fabich, Österreich	0,25 l	4,20 €
Chardonnay, Qualitätswein, trocken, Weingut Pock Fabich, Österreich	0,25 l	3,90 €
Pinot Grigio, trocken Castelnovo del Garda, Italien	0,25 l	3,70 €
Morio- Muskat, Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Braun, Pfalz	0,25 l	4,20 €

## Rosèwein

Rosè fruite, Qualitätswein, trocken Cave de Bonuieux, France	0,25 l	4,20 €
Zweigelt Rose, Qualitätswein, trocken, Weingut Pock Fabich, Österreich	0,25 l	4,20 €
Rot- oder Weißwein gespritzt	0,5 l	3,80 €
Sekt Piccolo, Grassl exclusiv, trocken	0,2 l	4,20 €

## Schnäpse

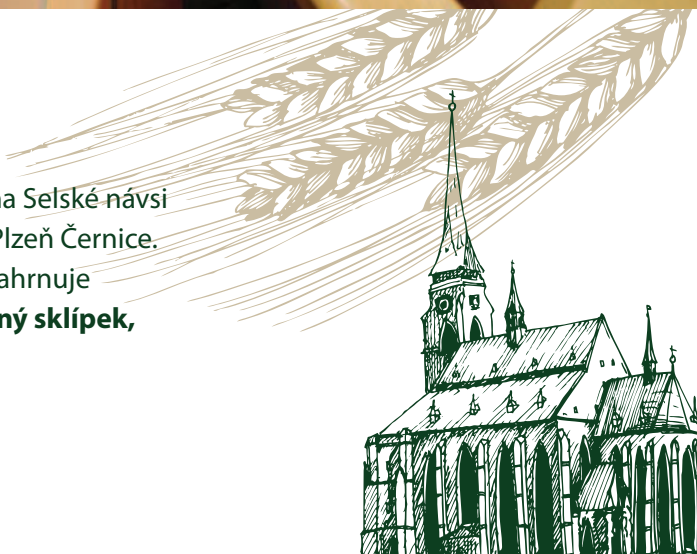
Grassl- Gebirgsenzian, 40 %	2 cl	1,90 €
Grassl- Magenbitter, 40 %	2 cl	2,20 €
Grassl- Enzian Kräuter, 35 %	2 cl	1,90 €
Grassl- Fürstpropst 40 %	2 cl	2,00 €
Grassl- Haselnuß oder Eierlikör, 20 %	2 cl	1,90 €
Schroffen Zirbener, 30 %	2 cl	2,20 €
Schwarzwälder Obstwasser, A. Walterer, 40 %	2 cl	1,80 €
Schwarzwälder Marillenbrand, A. Walterer, 40 %	2 cl	2,00 €
Schwarzwälder Williams Birne, A. Walterer, 40 %	2 cl	2,00 €
Asbach Uralt, Chantre'	2 cl	2,10 €
Ramazotti	2 cl	2,10 €





## *Vážení hosté,*

Vítáme Vás v areálu Pivovarského dvora Plzeň, který se nachází na Selské návsi v klidném prostředí památkové rezervace v předměstské čtvrti Plzeň Černice. Komplex vybudovaný v prostorách původního selského dvora zahrnuje **\*\*\*\*hotel, pivovar, pivnici, restaurant, konferenční sál, vinný sklípek, bar s bowlingem** a nově také **pivní lázně, masáže a wellness.**





# Historie

**První dochovaná zmínka** v kronikách o tomto selském dvoře, jehož součástí byla i krčma, **pochází z roku 1603**. Tehdy bylo zvykem označovat tzv. grunty nikoli čísly, ale jmény podle jejich majitelů či nájemců. V uvedeném roce tento tzv. „Bendovský dvůr“ zakoupil Petr Burm za 307 kop míšenských grošů od krčmáře Faita. V průběhu let se ve dvoře vystřídala řada majitelů. V roce 1786 ho kupuje Matěj Šneberger; dvoru se v té době říká „U Fajtů“, což ukazuje na návrat k pojmenování podle zmíněného krčmáře.



# Současnost

V letech 1999–2000 byl objekt zakoupen se záměrem přebudování na zařízení s gastronomickým a sportovně-relaxačním využitím. **Současný komplex v sobě citlivě spojuje některé původní budovy se stavbami nově postavenými a zakomponovanými do původního areálu**, vše v objemech původních budov a při zachování prvků typických pro původní architekturu.

Přes značné obtíže, které komplikovaly dovedení projektu do konečné podoby, byl celý komplex **otevřen dne 6. 6. 2007 v 16 hodin**. Pevně věříme, že tato magická kombinace bude šťastným kódem, předznamenávajícím náš úspěch a Vaši spokojenost.

V září 2012 byl komplex Pivovarského dvora Plzeň rozšířen také o **pivní lázně a wellness**. Lázně byly **slavnostně otevřeny dne 6. 9. 2012**. Jejich premiéra se vydařila nad očekávání a stala se tak náhradou za všechna úskalí spojená se stavebním povolením a samotnou výstavbou lázní. **Pilsen Beer Spa** v Pivovarském dvoře Plzeň nabízí naprosto **unikátní a ucelený program, zahrnující kromě pivních a jiných koupelí také masáže, zábaly a wellness**. Veškeré informace o pivních lázních naleznete na [www.pilsenbeerspa.cz](http://www.pilsenbeerspa.cz) nebo na recepci hotelu Purkmistr.





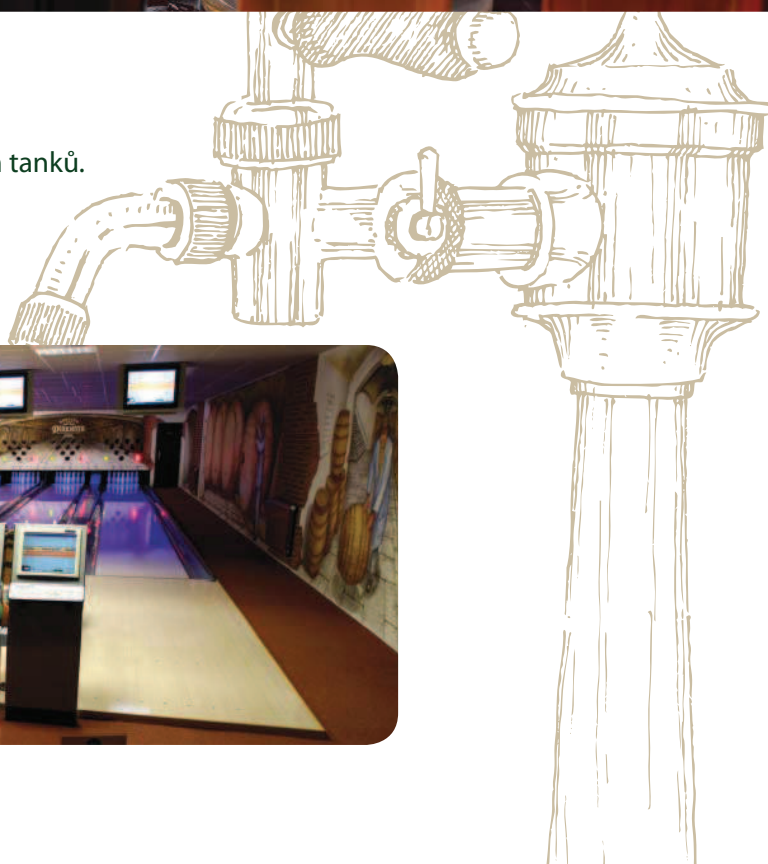
# Plzeň už není jen synonymem pro Prazdroj...

Rádi bychom Vás přesvědčili, že v Plzni můžete přijít na chuť i jiným místním značkám. Proto jsme pro Vás v rámci komplexu Pivovarského dvora Plzeň postavili také pivovar. V našem Pivovaru Purkmistr, jehož „srdcem“ je dvounádobová měděná varna stojící v čele pivnice, se vaří **5 základních druhů pív a pestrá paleta různých druhů pív ochucených**. Zvláště pečlivě připravujeme **piva jubilejní**. **Všechna naše piva jsou vařena z ručně připravovaných humnových sladů, při jejichž výrobě jsou plně zachovány původní klasické postupy,** které jsou v dnešní době bohužel často nahrazovány moderními technologiemi.



Pro zájemce je možno na objednávku zajistit **prohlídku pivovarských sklepů**, kde je umístěno 6 kvasných kádí a 13 ležáčkových tanků.

**Prohlídky provádíme od pondělí do pátku od 10:00 do 16:00.**



# PURKMISTR – nejstarší pivo v Čechách

K zahájení výroby našeho vlastního piva nás dovedlo přesvědčení, že je načas opět vařit pivo klasickým českým způsobem. Zároveň jsme chtěli připomenout jeden z nejstarších pivovarů v Čechách – pivovar v Domažlicích, který vyráběl pivo stejné značky. V době nedávno minulé však došlo k zániku tohoto pivovaru, a proto jsme se rozhodli značku zachovat a navázat na její tradici.

## **Pivo je vařeno podle tradičních receptur**

z několika druhů sladovnického ječmene nejvyšší kvality a chmele z žatecké pěstitelské oblasti.

K vaření používáme plzeňskou vodu, která již více než jedno a půl století slouží v Plzni k vaření piva plzeňského typu. **Pivo podáváme nefiltrované a nepasterizované**, aby si zachovalo všechny původní výživné látky. Jednotlivé receptury pro Vás připravil a odzkoušel známý plzeňský sládek ing. Josef Krýsl, který získal za svoje postupy řadu ocenění v soutěžích malých a restauračních pivovarů.



## **Rozeznáváme následující čepování piv:**

### **Hladinka**

Pivo čepujeme pomocí patentovaného kohoutu NOSTALGIE®. Pivo je natočeno na „na jeden záťah“ pomocí lavinového efektu; pěna je mokrá, krémovitá, obsahuje 90 % piva a pouze 10 % CO<sub>2</sub>.

### **Šnit**

„Třetinka“ (0,3 l) piva, čepovaná zejména pro degustaci. Pivo vykazuje plnost všech svých přirozených chutí.

### **Mlíko**

Do sklenice o obsahu 0,5 l načepujeme pouze 0,3 l krémovité mokré pivní pěny, která obsahuje 90 % piva a pouze 10 % CO<sub>2</sub>.

### **Čochtan**

Do sklenice o obsahu 0,5 l je načepováno pouze pivo bez pivní pěny.

## **Pivo podáváme při teplotě 7 °C.**

O kvalitu čepování piva a sanitaci výčepního systému se stará firma **LUKR INGENEERING a. s.**

**Přejeme Vám dobrou chuť s tradičním pivovarským pozdravem „Dej Bůh štěstí!“**





# *Fidelní listek*



## **Předkrmy a jídla k pivu**

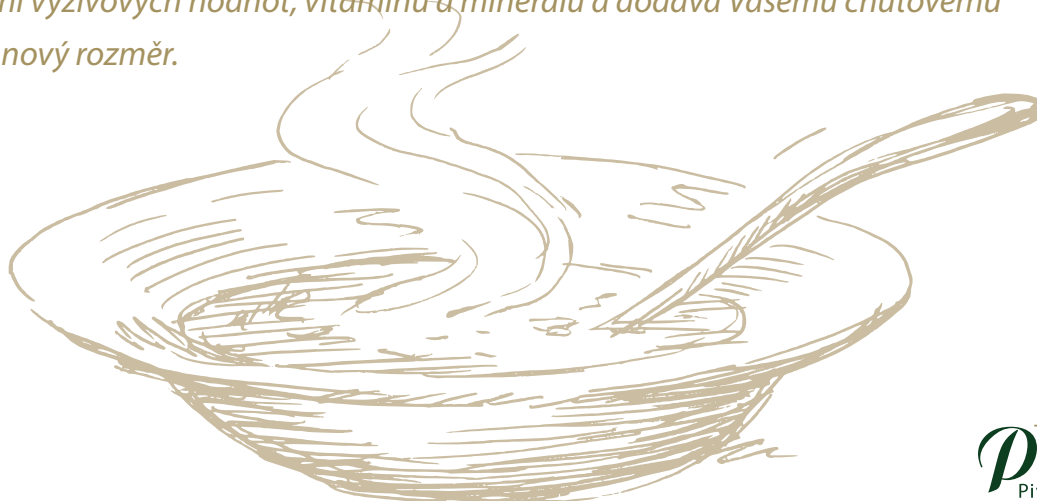
80 g	<b>Selská játrová paštika balená v sušené šunce s karamelovými jablíčky</b>	69 Kč	🌱
150 g	<b>Masová selská tlačěnka s cibulí a octem</b>	59 Kč	
80 g	<b>Sušená šunka s listovým salátem, rajčaty a perlovou cibulkou</b>	69 Kč	
100 g	<b>Libový sulc z vepřového ramínka s kořenovou zeleninou a cibulí</b>	59 Kč	🌱
150 g	<b>Kořeněný černický utopenec s feferonkou a cibulí</b>	59 Kč	
100 g	<b>Domácí škvarková pomazánka s jemně sekanou cibulkou</b>	59 Kč	🌱
100 g	<b>Nakládáný hermelín v pikantním oleji s česnekem a feferonkou</b>	59 Kč	
100 g	<b>Tatarák z pivního sýru s pórkem a feferonkou, rozpečená česneková bageta</b>	69 Kč	🌱
60 g	<b>Trhané uzené sýrové nitě</b>	59 Kč	
150 g	<b>Smažené cibulové kroužky s česnekovou omáčkou</b>	69 Kč	
60 g	<b>Uzený šumavský pstruh s vařeným vajíčkem, hořčicovým dresinkem a listovým salátem s bylinkovým olejem</b>	79 Kč	🌱
6 ks	<b>Achátoví šneci zapečení v bylinkovém másle s česnekovou bagetou</b>	169 Kč	

## **Polévky 0,2 l**

<b>Domácí hovězí vývar s játrovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou</b>	39 Kč
<b>Hustá pivovarská gulášovka s hovězím masem a brambory</b>	39 Kč
<b>Krémová česnečka s majoránkou a máslovými krutony</b>	39 Kč
<b>Pivovarská gulášovka podávaná v chlebovém bochníčku</b>	59 Kč

*Při přípravě pokrmů a specialit používáme šetrnou technologii nízkoteplotního vaření a pečení, abychom Vám nabídli ještě lepší chuť a zážitek při návštěvě naší restaurace.*

*Pokrmů připravujeme při teplotě 65–80 °C po dobu 8–14 hodin, což umožňuje lepší uchování výživových hodnot, vitamínů a minerálů a dodává Vašemu chuťovému zážitku nový rozměr.*



## Speciality šéfkuchaře Václava Pacha



150 g	Tatarský biftek s křupavými topinkami, česnekem a kondimenty	199 Kč
280 g	Konfitované hovězí líčko na medu a černém pivu s pečenou zeleninou	179 Kč
450 g	Pomalou pečená kolínka z mléčných selátek se špenátovým bramborem	169 Kč
220 g	Králičí hřbet pečený v anglické slanině a rozmarýnové fáši s česnekovým konfitem, špenátovým bramborem a hořčicovou omáčkou	179 Kč
250 g	Steak z býčí špičky s pikantními fazolemi	239 Kč
150 g	Šunkové klobásky na černém pivu s fazolemi a česnekem	99 Kč
150 g	Selský „GRÖSTL“ s cibulí, slaninou a klobáskou, sypaný majoránkou	99 Kč

## Z pivovarského dvora

1/2 ks	Dokřupava pečená kachna s červeným zelím a bramborovým knedlíkem	199 Kč
1 ks	Pečené vepřové koleno s hořčicí, smetanovým křenem a „beraním rohem“	199 Kč
150 g	Pomalou pečený závitok z krkovičky se špekovým zelím se škvarky a bramborovými plackami	119 Kč
150 g	Domácí svíčková na smetaně s houskovými knedlíky, brusinkami a šlehačkou	129 Kč
150 g	Tradiční hovězí guláš „PURKMISTR“ s karlovarským knedlíkem, čerstvě sekanou cibulí a „beraním rohem“	119 Kč
150 g	Pikantní pivovarský guláš v chlebovém bochničku, sypaný cibulí a feferonkou	119 Kč

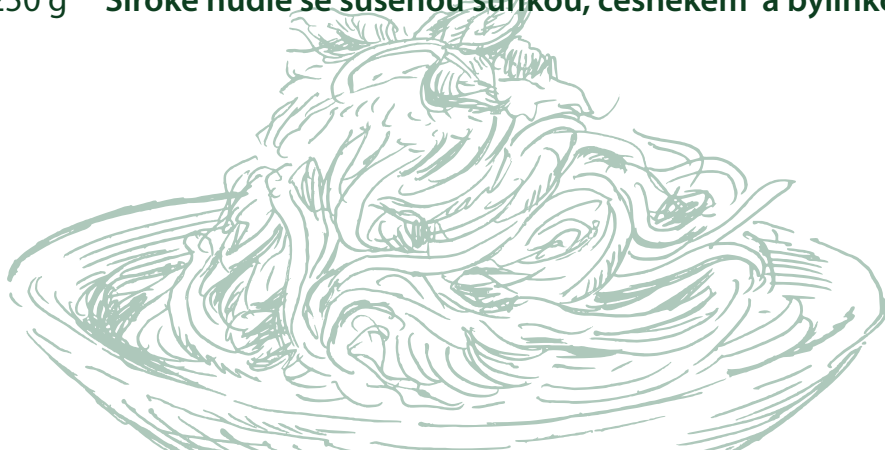


## Z pivovarské kádě

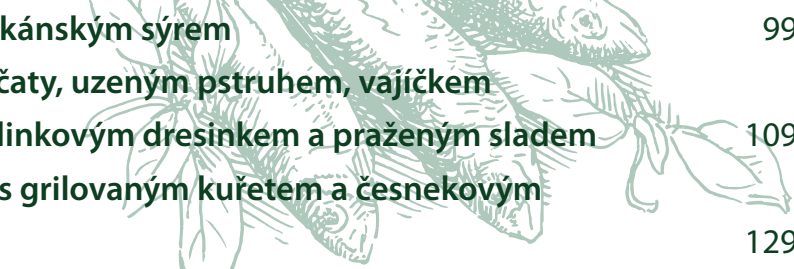
200 g	Losos v bylinkové krustě s restovanou paprikou a bylinkami	219 Kč
200 g	Grilovaný filet ze pstruha s máslovou zeleninou a petrželkou	189 Kč
200 g	Filet ze štiky pečený na zelených fazolkách a cherry rajčatech	199 Kč

## Čerstvé vaječné těstoviny



250 g	Široké nudle s grilovaným lososem a špenátem ve smetanové omáčce	159 Kč
250 g	Široké nudle s pečenou kachnou, slaninou, cibulí a kořenovou zeleninou	149 Kč
250 g	Široké nudle se sušenou šunkou, česnekem a bylinkovým máslem	149 Kč



## Saláty

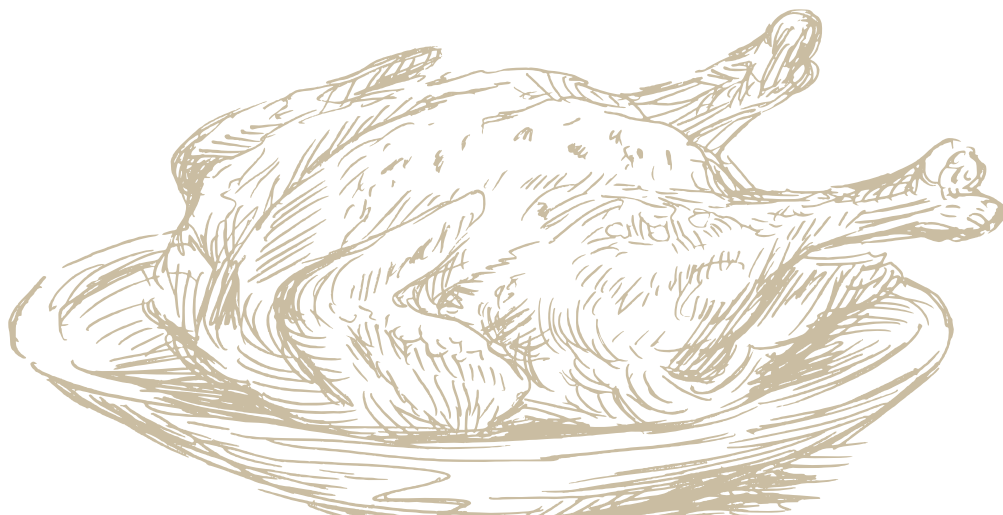
- 
- |       |  |        |
|-------|--|--------|
| 250 g | Tradiční šopský salát s balkánským sýrem   | 99 Kč  |
| 250 g | Míchaný listový salát s rajčaty, uzeným pstruhem, vajíčkem a zeleninovými chipsy, bylinkovým dresinkem a praženým sladem | 109 Kč |
| 250 g | Míchaný zeleninový salát s grilovaným kuřetem a česnekovým dresinkem   | 129 Kč |
| 250 g | Míchaný zeleninový salát se sušenou šunkou, fazolemi a máslovými krutony, hořčicovým dresinkem a praženým sladem         | 109 Kč |

## Hlavní chody



- |       |   |  |
|-------|---|--|
| 150 g | Kuřecí prsa grilovaná v sušené šunce s bylinkovou cuketou a červenou cibulí                     | 169 Kč   |
| 150 g | Kuřecí prsa plněná sušenými švestkami s povidlovou omáčkou a praženými mandlemi                 | 169 Kč  |
| 150 g | Medailonky z panenky s liškovou krémovou omáčkou  | 189 Kč   |
| 150 g | Medailonky z vepřové panenky s pečenou zeleninou a bylinkovým máslem                            | 189 Kč   |
| 250 g | Grilovaná krkovička s drceným pepřem, cibulí, slaninou a pивní omáčkou                          | 169 Kč   |
| 250 g | Pikantní krkovička s krustou z celozrnné hořčice s mořskou solí a smaženými zeleninovými chipsy | 169 Kč   |
| 200 g | Grilovaný steak z hovězí svíčkové s pikantními fazolemi   | 309 Kč   |
| 200 g | Grilovaný steak z hovězí svíčkové se smetanovou omáčkou z lesních hub a bylinek                 | 319 Kč   |
- 

## Co v žádné české hospodě nesmí chybět

- |       |  |        |
|-------|--|--------|
| 100 g | Smažený eidam s tatarskou omáčkou                        | 89 Kč  |
| 100 g | Smažený hermelín s tatarskou omáčkou                     | 99 Kč  |
| 250 g | Smažená obalovaná krkovička s citrónem a kyselou okurkou | 169 Kč |
| 150 g | Smažená kuřecí prsa s citrónem                           | 119 Kč |



## Dezerty

90 g	Domácí tiramisù s piškoty máčenými v kávě a černém pivu	79 Kč
90 g	Jablečný dezert s perníkem, vanilkovou omáčkou a mandlemi	79 Kč 
1 ks	Čokoládový dortík s portskými višněmi a šlehačkou	79 Kč
90 g	Makový dezert s merendou z pивní marmelády a sušených švestek, zakysaná smetana	79 Kč 
1 kop.	Zmrzlina dle denní nabídky	15 Kč
30 g	Porce mléčné šlehačky	15 Kč



## Přílohy

200 g	Vařené brambory	29 Kč
200 g	Brambory restované na pánvi s cibulí	39 Kč
150 g	Smažené selské brambory ve slupce	39 Kč
150 g	Smažené vesnické hranolky	39 Kč
4 ks	Bramboráčky	39 Kč
3 ks	Bramborové placky	39 Kč
150 g	Knedlíky dle denní nabídky	29 Kč
150 g	Dušená rýže	29 Kč
180 g	Vařené čerstvé těstoviny	29 Kč
150 g	Dušené bílé a červené zelí	29 Kč
150 g	Zelenina dušená na másle	39 Kč
150 g	Restovaná cuketa	39 Kč
150 g	Restované papriky	39 Kč
40 g	Studené omáčky a dresinky	19 Kč
50 g	Kyselé okurky, nakládaná zelenina	19 Kč
40 g	Brusinky	19 Kč
40 g	Hořčice, křen	10 Kč
1 ks	Rozpečená bageta s česnekovým máslem a bylinkami	39 Kč
1 ks	Pečivo, chléb	5 Kč







## Dětské menu

0,2 l Hovězí vývar se zeleninou a nudlemi ... 29 Kč

100 g Smažené kuřecí nugetky ... 59 Kč

150 g Přírodní kuřecí řízek ... 59 Kč

150 g Vaječné těstoviny s tomatovou omáčkou ... 59 Kč

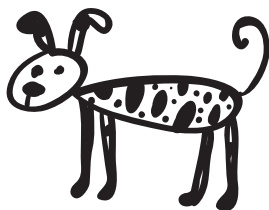
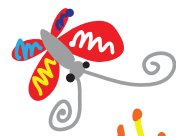
150 g Knedlíky se svíčkovou omáčkou ... 59 Kč

2 kop. Zmrzlina se šlehačkou a čokoládovou polevou ... 49 Kč

*K dětskému menu podáváme 100g porci přílohy za zvýhodněnou cenu 15 Kč.*

*Pro zabavení svých dětí požádejte obsluhu o omalovánky a pastelky.*

*Obzvláště hodné děti naše restaurace odmění lízátkem nebo malou pozorností.*



# Nápojový lístek

Poctivé pivo  
z Plzně

## Poctivá piva z Plzně

- 0,3 l / 0,5 l **Purkmistr® 12% světlý ležák**  23 Kč / 32 Kč  
Klasický světlý ležák plzeňského typu, vařený dvourmutovým způsobem z nejlepších ručně vyrobených moravských sladů. Lahodná doznívající hořkost piva je dosažena použitím proslulého žateckého poloraného červeňáku. Klasické hlavní kvašení a zrání dodávají pivu chuť, která je pro světlé ležáky plzeňského typu nezaměnitelná.
- 0,3 l / 0,5 l **Purkmistr® 12% tmavý ležák**  23 Kč / 32 Kč  
Ležák vařený ze tří druhů humnových sladů, v němž se karamelová vůně mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů.
- 0,3 l / 0,5 l **Purkmistr® 12% polotmavý ležák**  23 Kč / 32 Kč  
Ležák vařený ze tří druhů humnových sladů, v němž se karamelová vůně mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů.
- 0,3 l / 0,5 l **Písař® 12% pšeničné pivo**  23 Kč / 32 Kč  
Svrchně kvašené pšeničné pivo, charakteristické svou ovocnou složkou, bývá příjemným osvěžením zejména v letních měsících.
- 0,4 l **Radní® 14% jantarový polotmavý speciál**  33 Kč  
Pivo vídeňského typu s prodlouženou dobou zrání uvařené ze tří druhů humnových sladů a žateckého chmele je charakteristické svou jantarovou barvou, plnou chutí s citelnou karamelovou příchutí a hustou pěnou.

## Ochucená piva dle denní nabídky

- 0,3 l / 0,5 l 25 Kč / 34 Kč

## Degustační prkénko

Naše piva můžete také ochutnat formou degustačního prkénka, které obsahuje 6 vzorků různých piv. Do každé sklenky o obsahu 0,1l je načepován jiný druh piva dle Vašeho výběru.

## Degustační piva

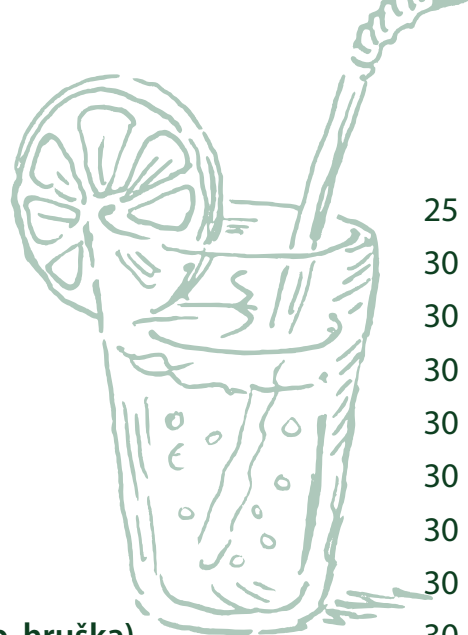
- 0,1 l 15 Kč

## Nealkoholické pivo (čepované i lahvové)

- 0,3 l / 0,5 l **Lobkowicz** – světlé nealkoholické pivo 23 Kč / 32 Kč

## Nealkoholické nápoje

0,33 l	Toma Natura perlivá / jemně perlivá / neperlivá	25 Kč
0,25 l	Pepsi	30 Kč
0,25 l	Pepsi Light	30 Kč
0,25 l	Mirinda	30 Kč
0,25 l	7UP	30 Kč
0,25 l	Tonic	30 Kč
0,25 l	Bitter Lemon	30 Kč
0,20 l	Ice Tea Lipton (Peach, Lemon, Green)	30 Kč
0,20 l	Džus Toma (pomeranč, multivitamin, jablko, grep, hruška)	30 Kč
0,25 l	Džus Toma (černý rybíz, jahoda, višně, ananas)	30 Kč
1 ks	PUNKMISTR® (250 ml) – energetický nápoj pivovaru Purkmistr <b>PUNKMISTR</b>	39 Kč



## Teplé nápoje

7 g	Káva turecká	33 Kč
7 g	Espresso	33 Kč
7 g	Cappuccino	45 Kč
7 g	Latté macchiato	49 Kč
7 g	Káva vídeňská	49 Kč
7 g	Káva alžírská	59 Kč
7 g	Káva irská	70 Kč
0,2 l	Svařené víno bílé	40 Kč
0,2 l	Svařené víno červené	40 Kč
1 ks	Čaj s citronem	30 Kč
0,2 l	Grog (0,04 l Vlčák tuzemský)	50 Kč



## Aperitivy

0,1 l	Cinzano Bianco	50 Kč
0,1 l	Cinzano Rosso	50 Kč
0,1 l	Cinzano Extra Dry	50 Kč
0,1 l	Campari Bitter	80 Kč
0,1 l	Porto Ruby	80 Kč
0,2 l	Lambrusco Rosso	45 Kč
0,2 l	Lambrusco Bianco	45 Kč



## Naše pivní pálenka a pivní likéry

- 
- |        |   |  |       |
|--------|---|--|-------|
| 0,04 l | <b>Velbloudice® 40%</b> 🐪                           | Velbloudice je vyráběna světově unikátní technologií membránové vakuové destilace výčepního piva. Sladově voní a má jemnou koncovku.   | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Lázeňák® 28%</b> 🐎                               | Lázeňák je vyráběn unikátní technologií z pivního destilátu. Jemná bylinná vůně připomíná čerstvě posečenou louku.   | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Lovečák® 28%</b> 🐇                               | Bylinný likér obsahující hořké alpské byliny. Likér je vyráběn z voňavého pivního destilátu jedinečnou technologií vakuové destilace.  | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Vlčák® tuzemský 38%</b> – Výborný i pro ženský 🐺 | Jemný destilát vyráběný výjimečnou technologií destilace kvalitního piva. Oproti klasickým tuzemákům vyráběným z brambor je tento nápoj čistě sladového původu. Uplatňuje se i v míchaných nápojích, grogu nebo při pečení.      | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Punk Vodka® 40%</b> <b>PUNKVODKA</b>             | Destilát z piva vyráběný jedinečnou technologií membránové vakuové destilace výčepního piva. Na rozdíl od Velbloudice® 40% postrádá výraznější sladovou chuť. Má velmi jemné doznívání chuťového charakteru sladového destilátu. | 40 Kč |

## Destiláty

- 
- |        |                                  |       |
|--------|----------------------------------|-------|
| 0,04 l | <b>Vodka Finlandia</b>           | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Vodka Amundsen</b>            | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Vodka Pražská</b>             | 40 Kč |
| 0,04 l | <b>Slivovice</b>                 | 50 Kč |
| 0,04 l | <b>Hruškovice</b>                | 50 Kč |
| 0,04 l | <b>Beefeater Gin</b>             | 50 Kč |
| 0,04 l | <b>Bacardi Rum</b>               | 50 Kč |
| 0,04 l | <b>Captain Morgan Spiced Rum</b> | 50 Kč |
| 0,04 l | <b>Tequila Gold</b>              | 60 Kč |
| 0,04 l | <b>Tequila Silver</b>            | 60 Kč |

## Whisky a burbony

- |        |                                   |        |
|--------|-----------------------------------|--------|
| 0,04 l | <b>Ballantines</b>                | 60 Kč  |
| 0,04 l | <b>Johnnie Walker</b>             | 60 Kč  |
| 0,04 l | <b>Johnnie Walker Black Label</b> | 120 Kč |
| 0,04 l | <b>Chivas Regal</b>               | 120 Kč |
| 0,04 l | <b>Jameson</b>                    | 70 Kč  |
| 0,04 l | <b>Tullamore Dew</b>              | 70 Kč  |
| 0,04 l | <b>Jack Daniel's</b>              | 70 Kč  |
| 0,04 l | <b>Jim Beam</b>                   | 60 Kč  |



## Likéry

0,04 l	Becherovka	40 Kč
0,04 l	Fernet Stock	40 Kč
0,04 l	Fernet Stock Citrus	40 Kč
0,04 l	Jägermeister	50 Kč
0,04 l	Carolans	40 Kč
0,04 l	Božkov Griotte	30 Kč
0,04 l	Božkov Pepermint	30 Kč
0,04 l	Božkov Vaječný likér	30 Kč
0,04 l	Berentzen	40 Kč



## Cognac, brandy

0,04 l	Rémy Martin V.S.O.P.	120 Kč
0,04 l	Courvoisier V.S.O.P.	120 Kč
0,04 l	Metaxa ★★★★★	50 Kč

**Vyberte si z naší nabídky kvalitních moravských a francouzských vín!**

**Vinná karta k dispozici u obsluhy.**



**Rádi bychom Vám nabídli výběr kvalitních kubánských a dominikánských doutníků uložených v humidoru v prostoru vsutupu do naší restaurace.**

U vybraných pokrmů podáváme poloviční porci za **70 %** z ceny pokrmu.

**Za kvalitu pokrmů ručí šéfkuchař Václav Pach**

**Za kvalitu piva ručí sládcí Ing. Josef Krýsl, Petr Krýsl a Eva Straková**

**Ředitelka Pivovarského dvora Plzeň Ing. Martina Köhlerová**

**Provozovatel LUKRÉCIUS a. s. **LUKRÉCIUS****



**Přijímáme platební karty:**



Visa, Maestro, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club



**Vážení hosté,**

velice si vážíme Vašeho názoru a věříme, že nám pomůže poskytovat služby nejvyšší úrovně.

Proto se v případě námětu nebo jakékoliv připomínky laskavě obračejte na vedení společnosti LUKRÉCIUS a. s. na adrese [lukrecius@lukrecius.cz](mailto:lukrecius@lukrecius.cz).

Pokud jste při placení za objednaný pokrm nebo nápoj neobdrželi platný vytištěný pokladní doklad s celkovou částkou (účtenku), **prosíme neplatte**, zveme Vás – jste našimi hosty.