



Vítame Vás

majiteľ p. Tibor Ferenczi

TIMAT

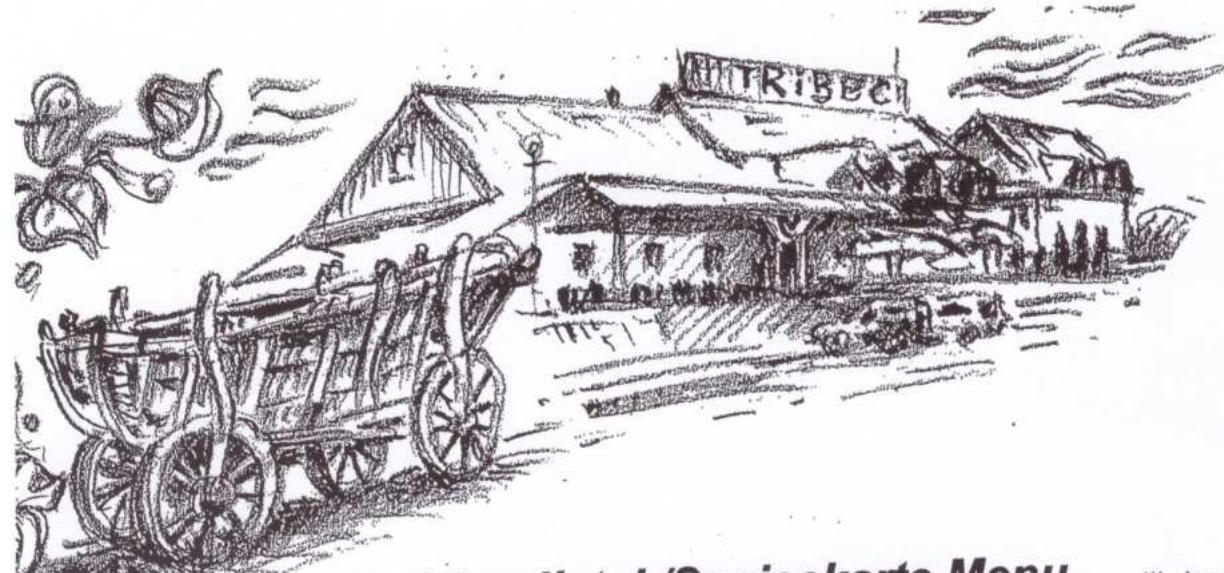
Motel Tribec

Tesárske Mlyňany

Číslo telefónu 037/ 633 42 03, 0917 713 061

e-mail: moteltribec@gmail.com

WEB: www.moteltribec.sk



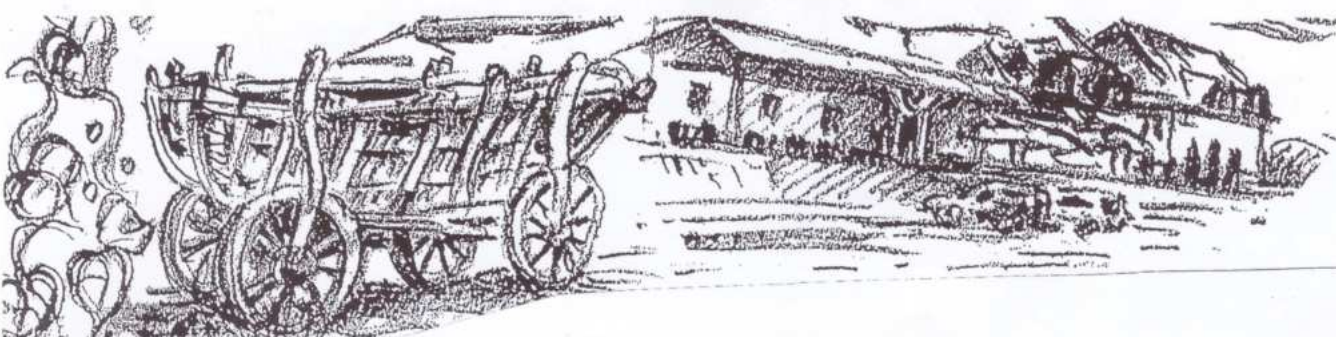
Jedálny lístok/Speisekarte, Menu

III.skupina

Polievky, Suppen, Soups

- 0,33 l **Slepačí vývar s mäsom a rezancami (1,3,9)**
Hühnerbrühe mit Fleisch und Nudeln
Chicken brot
- 0,33 l **Cesnaková so syrom a opekaným chlebom (1,7,9)**
Knoblauchsuppe mit Käse und geröstet Brot
Garlic soup served with cheese and croutons
- 0,33 l **Demikát so slaninkou a opekaným chlebom (1,7,9)**
Schafffrischkäsesuppe
Slovak traditional sheep soup served with bacon
- 0,33 l **Držková polievka (1)**
Kuttelflecksuppe
Tripe soup
- 0,33 l **Slovenská kapustnica**
Slowakische Sauerkrautsuppe
Slovak cabbage soup





Špeciality slovenskej kuchyne

Slovak traditional meal, Spezialitäten der slowakischen Küche

50g

Pečené bravčové koleno (1,10,12)

(chren, čalamáda, horčica, feferonky, baranie rohy, chlieb)

Baked/roasted pork knee (horseradish, pickled cabbaged salad with peppers, carrots and onions, mustard, chillies, pickled ram horn shaped peppers, bread) Gebratenes Schweineknie (Kren, eingelegtes Gemüse, senf, Pfefferoni, Brot)

300g

Pečený bravčový bočik s cesnakom (1,10)

(chren, baranie rohy, horčica, feferonky, chlieb)

Roasted pork belly (horseradish, pickled ram horn shaped peppers, mustard, chillies bread)

Gebackener Schweinebauch (Widderhorner, Kren, Senf, Pfefferoni, Brot)

400g

Halušky s bryndzou a slaninkou (1,7,3)

Brimsennockerln mit Speck

Potato gnocchi/dumplings served with sheep cheese and bacon

400g

Halušky s kapustou a slaninkou (1,3)

Kartoffelnockerln mit Rotkohl/Sauerkraut und Speck

Potato gnocchi/dumplings served with cabbage and roasted bacon

200/120g

Kačacie prsia, dusená kapusta s domácimi lokšami (1,3)

Entebrust, gedünsteter Kohl, Flädle

Duck breast served with stewed cabbage, potato pancake

150/200g

Br. krkovička pečená s kap. strapačkami (1,3)

Roast pork with cabbage and pasta

Gebratener Schweinehals mit Sauerkrautnockerln

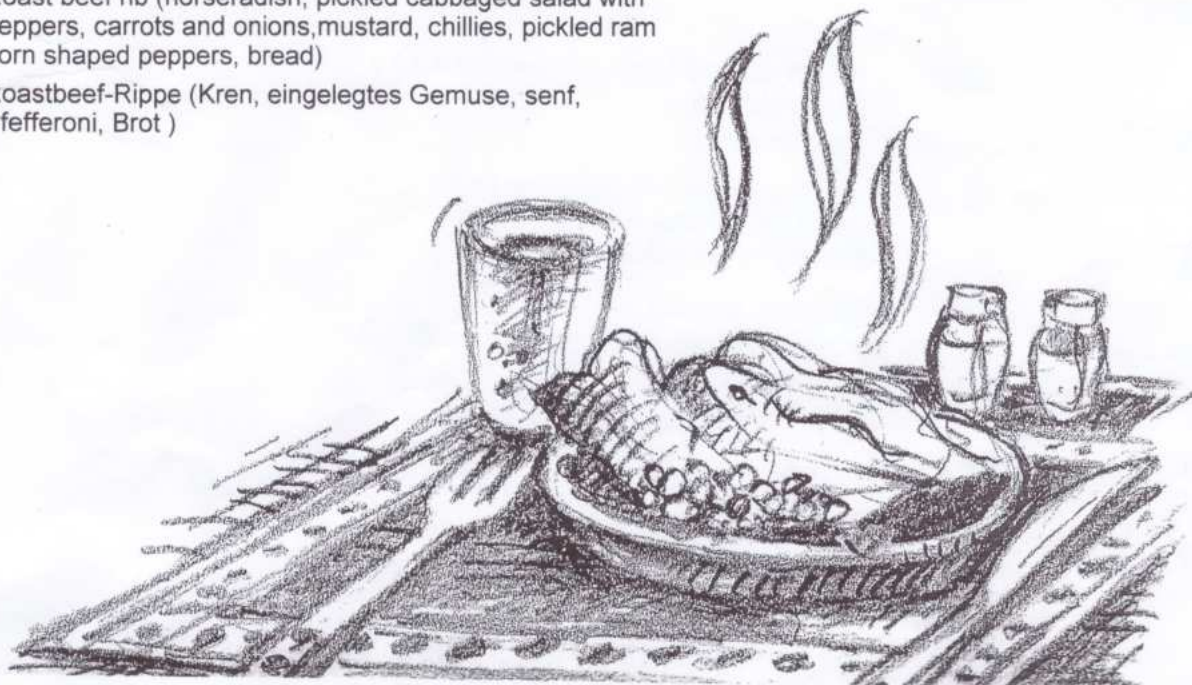
500g

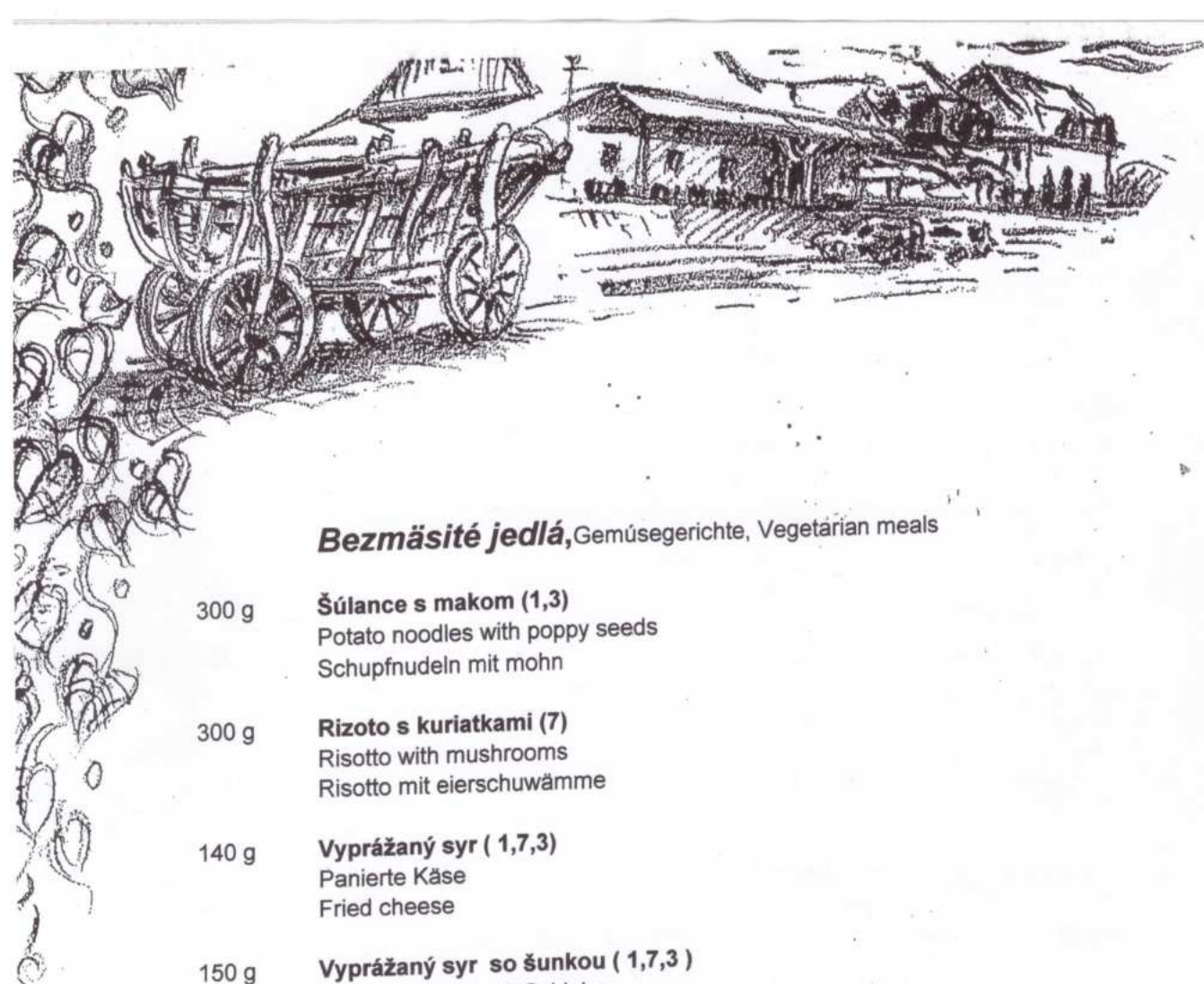
Pečené hovädzie rebierko (1,10,12)

(chren, čalamáda, horčica, feferonky, baranie rohy, chlieb)

Roast beef rib (horseradish, pickled cabbaged salad with peppers, carrots and onions, mustard, chillies, pickled ram horn shaped peppers, bread)

Roastbeef-Rippe (Kren, eingelegtes Gemüse, senf, Pfefferoni, Brot)



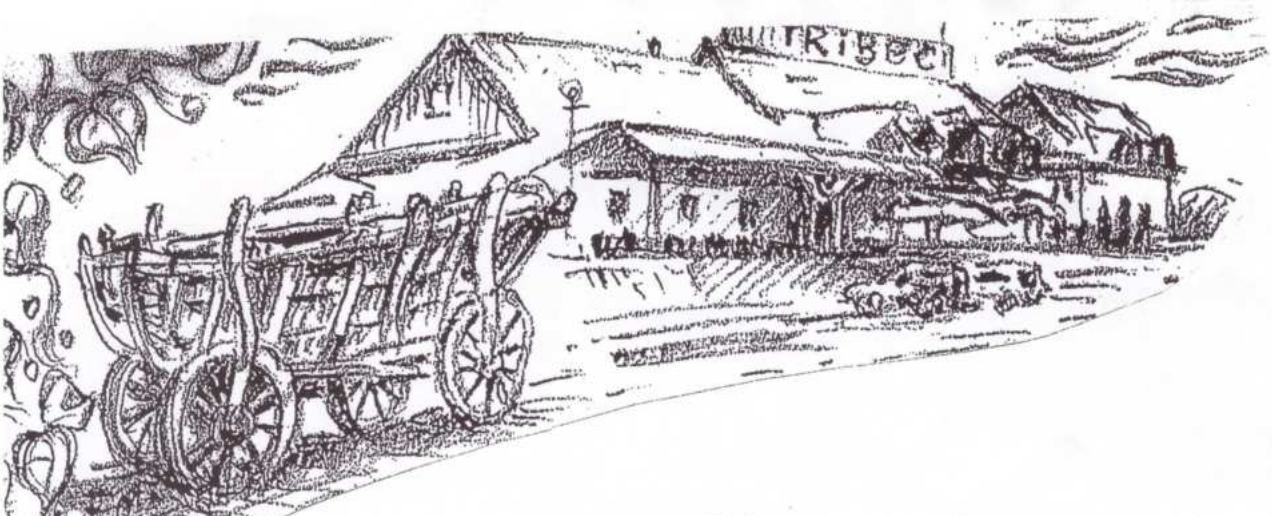


Bezmäsité jedlá, Gemüsegerichte, Vegetarian meals

- 300 g **Šúlace s makom (1,3)**
Potato noodles with poppy seeds
Schupfnudeln mit mohn
- 300 g **Rizoto s kuriatkami (7)**
Risotto with mushrooms
Risotto mit eierschwämme
- 140 g **Vyprázaný syr (1,7,3)**
Panierte Käse
Fried cheese
- 150 g **Vyprázaný syr so šunkou (1,7,3)**
Panierte Käse mit Schinken
Fried cheese with ham
- 120 g **Grilovaný encián s brusnicovou omáčkou (7)**
Gegrilltes Käse Encian mit Preiselbeermsoße
Barbecued encian cheese served with cranberry sauce

RYBY, Fischgerichte, Fish

- 250 g **Pstruh dúhový čerstvý na masle (4,1,7)**
Forelle auf Butter
Trout on Butter
- 150 g **Losos s citrónovou omáčkou (4,7)**
Lachs mit Zitronensoße
Salmon served with lemon sauce
- 10g **Nadváha pstruha**
Forelle - Mehrgewicht, Trout-overweight
- 40g **Mandle (8)**
Blanched al Monds, Mandeln



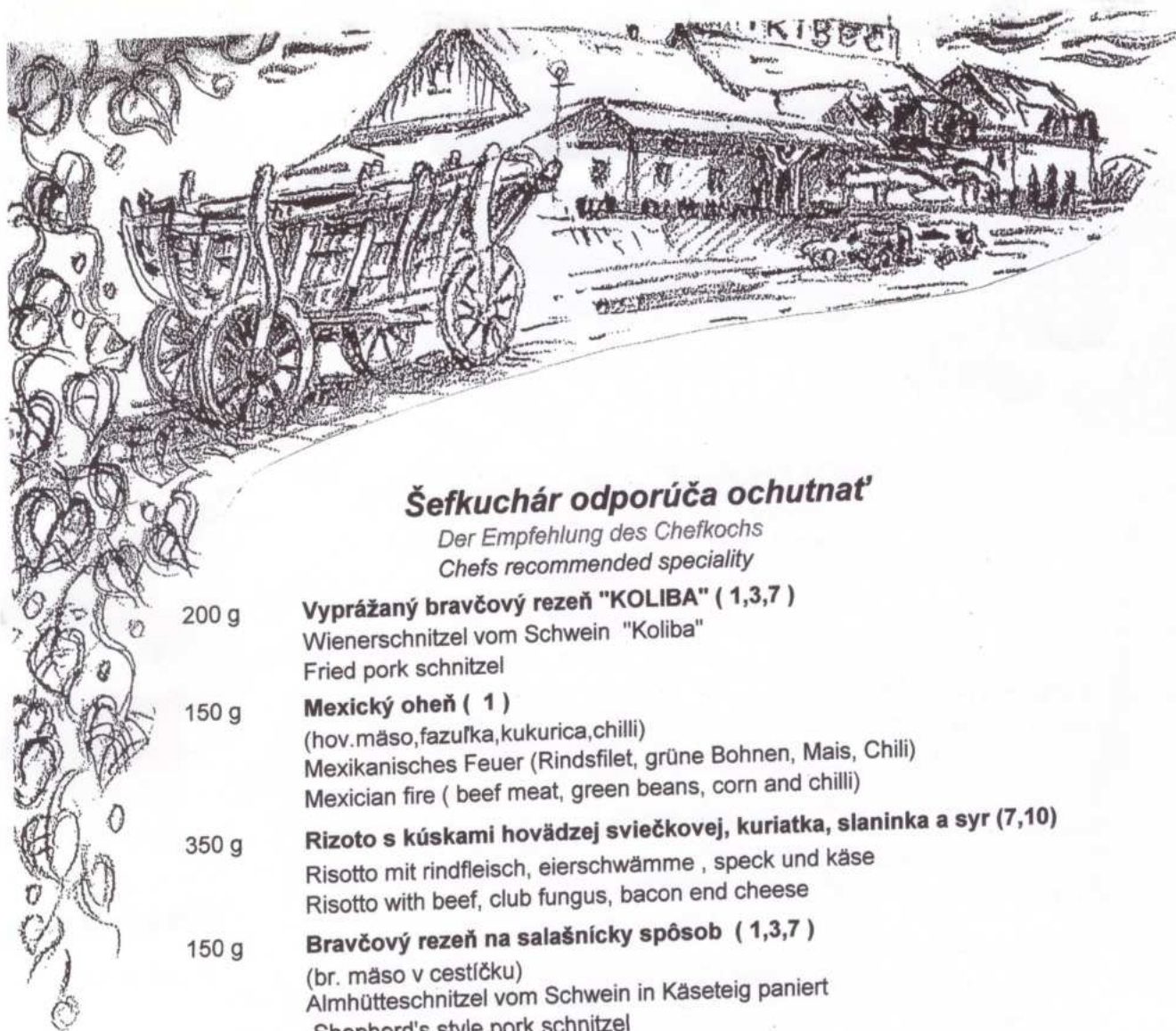
HYDINA

Geflügel

Poultry

- 150 g **Kuracie Gordon Bleu (1,3,7)**
Kucken Gordon Bleu
Chicken Gordon Bleu
- 150 g **Viedenské kuracie prsia na gril. Zelenine (3)**
Gegrillte Hühnerbrust mit Spiegeleier
Vienna chicken breast with grilled vegetables
- 150 g **Kuracie soté Tribeč (1,7)**
(kuracie prsia, šampiňóny, smotana)
Geschnitzeltes Hühnerbrust Tribeč (Champignons, Sahne,)
Chicken sauté Tribeč (mushrooms, cream)
- 150 g **Vyprážený kurací rezeň (1,3,7)**
Paniertter Huhnerschnitzel
Fried chicken breast





Šefkuchár odporúča ochutnať

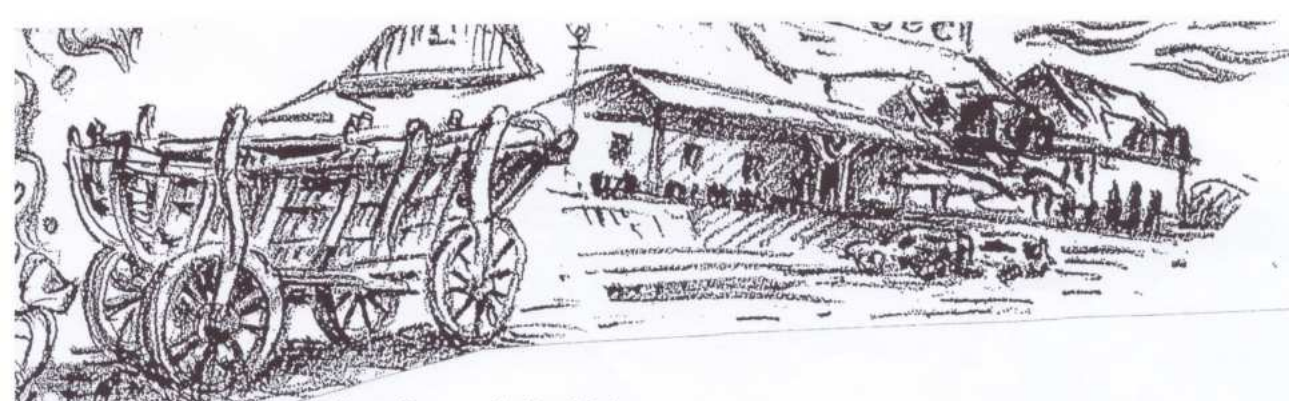
Der Empfehlung des Chefkochs

Chefs recommended speciality

- 200 g **Vyprážený bravčový rezeň "KOLIBA" (1,3,7)**
Wienerschnitzel vom Schwein "Koliba"
Fried pork schnitzel
- 150 g **Mexický oheň (1)**
(hov.mäso,fazuľka,kukurica,chilli)
Mexikanisches Feuer (Rindsfilet, grüne Bohnen, Mais, Chili)
Mexician fire (beef meat, green beans, corn and chilli)
- 350 g **Rizoto s kúskami hovädzej sviečkovej, kuriatka, slaninka a syr (7,10)**
Risotto mit rindfleisch, eierschwämme , speck und käse
Risotto with beef, club fungus, bacon end cheese
- 150 g **Bravčový rezeň na salašnický spôsob (1,3,7)**
(br. mäso v cestíčku)
Almhütteschnitzel vom Schwein in Käseteig paniert
Shepherd's style pork schnitzel
- 400 g **Tribečská valaška pre 2 osoby (1,3,7)**
(br.mäso,hov.sviečková, kuracie prsia)
Schäferaxt von Tribeč (Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch) für 2 Personen
Tribeč bowl (pork meat, chicken meat and beef meat for two people)

Steaky

- 200 g **Steak z hovädzej sviečkovej so sémom (7, 11)**
(cesnakovým maslom, cibulka opražená)
Beefsteak mit Sesam und Knoblauchbutter
Steak with sesame and garlic s butter
- 200 g **Kurací steak s cesnakom (1)**
Hühnersteak in Chilisauce
Chicken steak served with chilli sauce
- 200g **Steak z bravčovej panenky**
Pork steak with plum sauce
Schweinesteak mit Pfaumensauce
- Omáčky k steakom: (steak sauces, Steaksaucen)**
- 50g **Slivková omáčka (Plum sauce, Pfaumensauce)**
- 50g **Chilli omáčka (Chili sauce,Chilisoße)**
- 50g **Nivová omáčka (Cheese sauce,Käsesoße)**
- 50g **Prírodná omáčka (Natural sauce, natürliche Soße)**



Zeleninové šaláty - prílohové - Gemüsesalate, Vegetables salads / side dish

150g **Šopský šalát (7)** (šalát, cherry rajčiny, uhorky, feta, zálievka)

Schopsk Salat

Mixed salad with cheese

140 g **Miešaný šalát** (šalát, cherry rajčiny, uhorky, zálievka)

Gemischter Salat

Mixed salad

120g **Rajčinový šalát s cibulou**

Tomato salad with onions

Tomatensalat mit Zwiebeln

140g **Kapustový šalát (12)**

Krautsalat

Cabbage salad

150g **Kyslá kapusta** -Sauerkraut-Cabbage

100g **Kyslá uhorka** - Sauergurken – Pickled gherkin

120g **Uhorkový šalát** - Gurken Salat - Cucumber Salad

Velké šaláty -Vegetables salads, Gemüsesalate

200/150g **Šalát s kuracími nugetkami (1,3,7)**

(šalát, uhorka, cherry rajčiny, olivy, pikantný dressing, pečivo)

Salad with chicken nugget

Salad mit hühnernuggets

200/150g **Šalát s grilovaným marinovaným lososom (4,7,10,1)**

(šalát, cherry rajčiny, mozzarella, plátok citróna, bylinkový dressing, pečivo)

Salad with grilled salmon

Salat mit gegrilltem mariniertem lachs

200/150g **Šalát Tribeč (7,10,1)**

(kur. prsia, šalát, uhorka, cherry rajčiny, olivy, bylinkový dressing, pečivo)

Salat Tribeč (cur. Brust, Salat, Gurke, Kirschtomaten, Oliven, Kräuter dressing, Gebäck)

Salad Tribeč (chicken breast, salad, cucumber, tomatoes, olives, dressing)

200/150g **Šalát s kačacími prsiami (10,1)**

(šalát, pomaranč, jablkové rezy, medovo-horčicový dressing, pečivo)

Gemischtes Salat mit Enteburst und zwiebel

Vegetable salad served with duck breast and onion

350g **Grécky šalát (7)**

(cherry rajčiny, uhorka, olivy, paprika, ľadový šalát, syr feta, olivový olej)

Greek salad

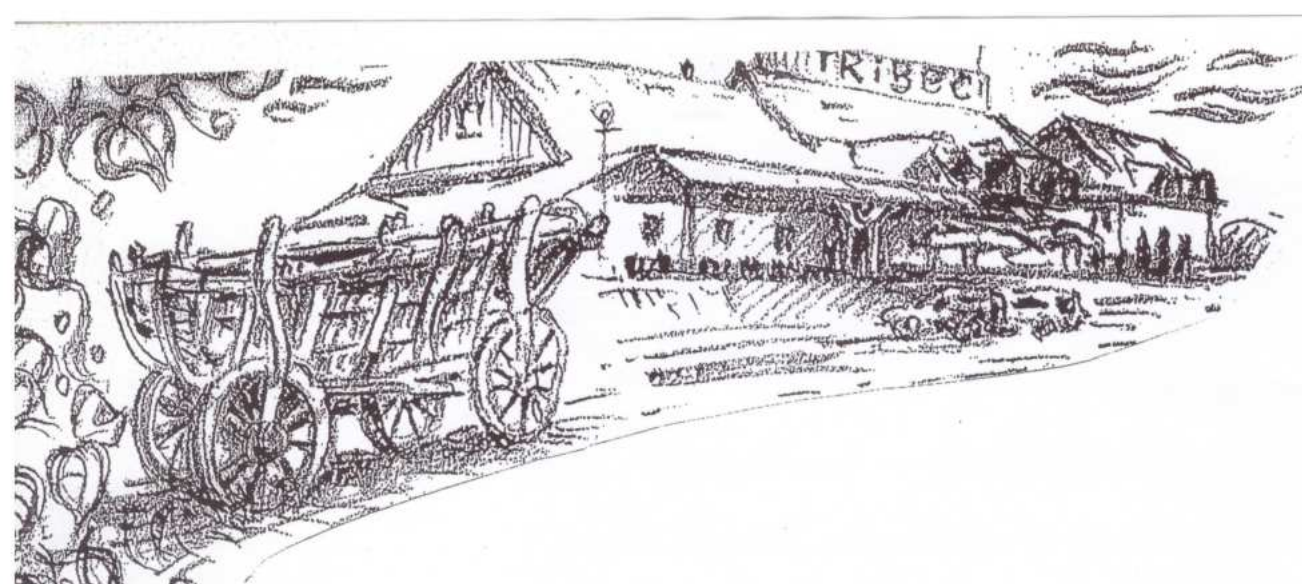
Griechischer salat

200/120g **Šalát s grilovaným encianom (1,7,8)**

(šalát, pomaranč, pomelo, mandle, brusnice, pečivo)

Salad with grilled cheese

Salat mit gegrilltem Käse



Prílohy

Beilagen
Side Dishes

- 150 g **Zemiaky varené s maslom (7)**
Gekochte Salzkartoffeln mit Butter
Boiled potatoes with butter
- 150 g **Americké zemiaky**
Amerikanische Kartoffeln
American potatoes
- 150 g **Zemiakové hranolky**
Pommes frites
French fries
- 150 g **Dusená ryža**
Gedünsteter Reis
Steamed rice
- 150 g **Varená zelenina**
(brokolica, karfiol, mrkva)
Cooked vegetables
Gekochtes Gemüse
- 150g **Grilovaná zelenina**
(cibula, uhorka, paprika, rajčina)
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
- 150 g **Batátové hranolky**
Sweet potato fries
Süßkartoffelpommes



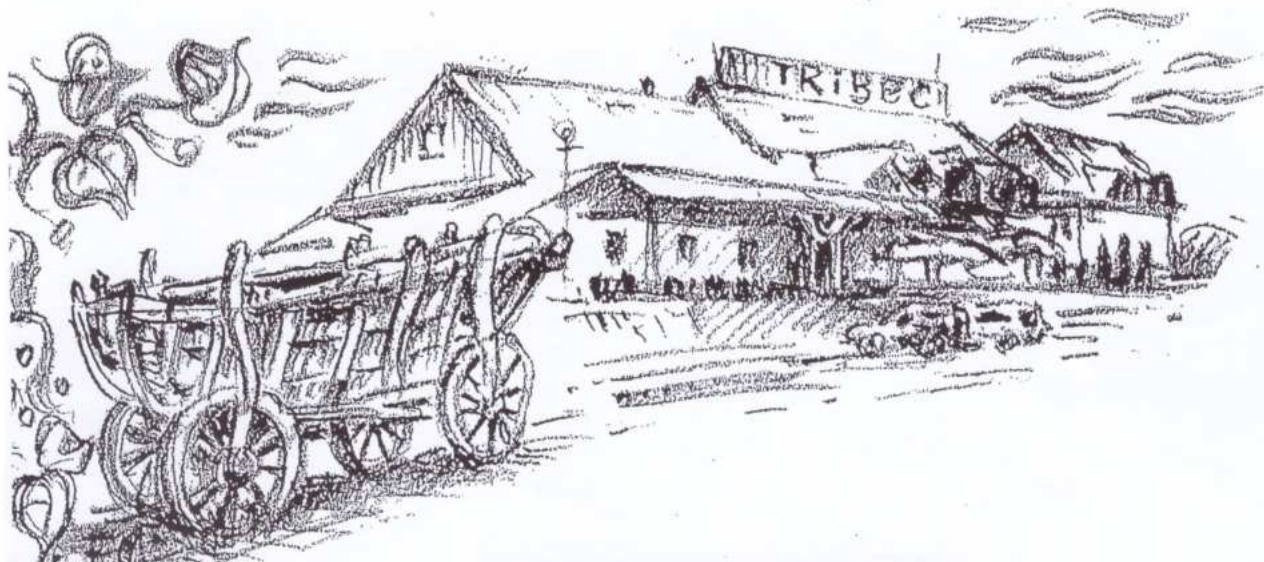


- 120 g Lokša domáca - Fladen - Potato pancake (1,)
- 150 g Dusená kapusta - Gedunstete Rotkraut - Stewed cabbage
- 50 g Slaninka- Speck - Bacon
- 50 g Tatarská omáčka - Mayonnaise- Tatar sauce (3,7,10)
- 50 g Kečup - Ketchup - Ketchup
- 50 g Dresing- Dressing-Dressing (3,7,10)
- 100 g Syr - Käse- Cheese (7)
- 100 g Bryndza - Brimsen - slovak traditional sheep cheese (7)
- 1 dl Zakysanka- Kefir - Kephir (7)
- 1 dl Žinčica / 7/
- 25 g Chlieb - Brot- Bread (1)
- 50 g Omáčka - Sauce
- 30 g Klobása- Fleischwurst- sausage
- 2 ks Hrianka s cesnakom 2 ks - Toast mit Knoblauch - Toast with garlic (1)

KOMPÓTY – Compote - Stewed fruits

- 150 g Broskyňový
Pfirsichkompott
Peachy

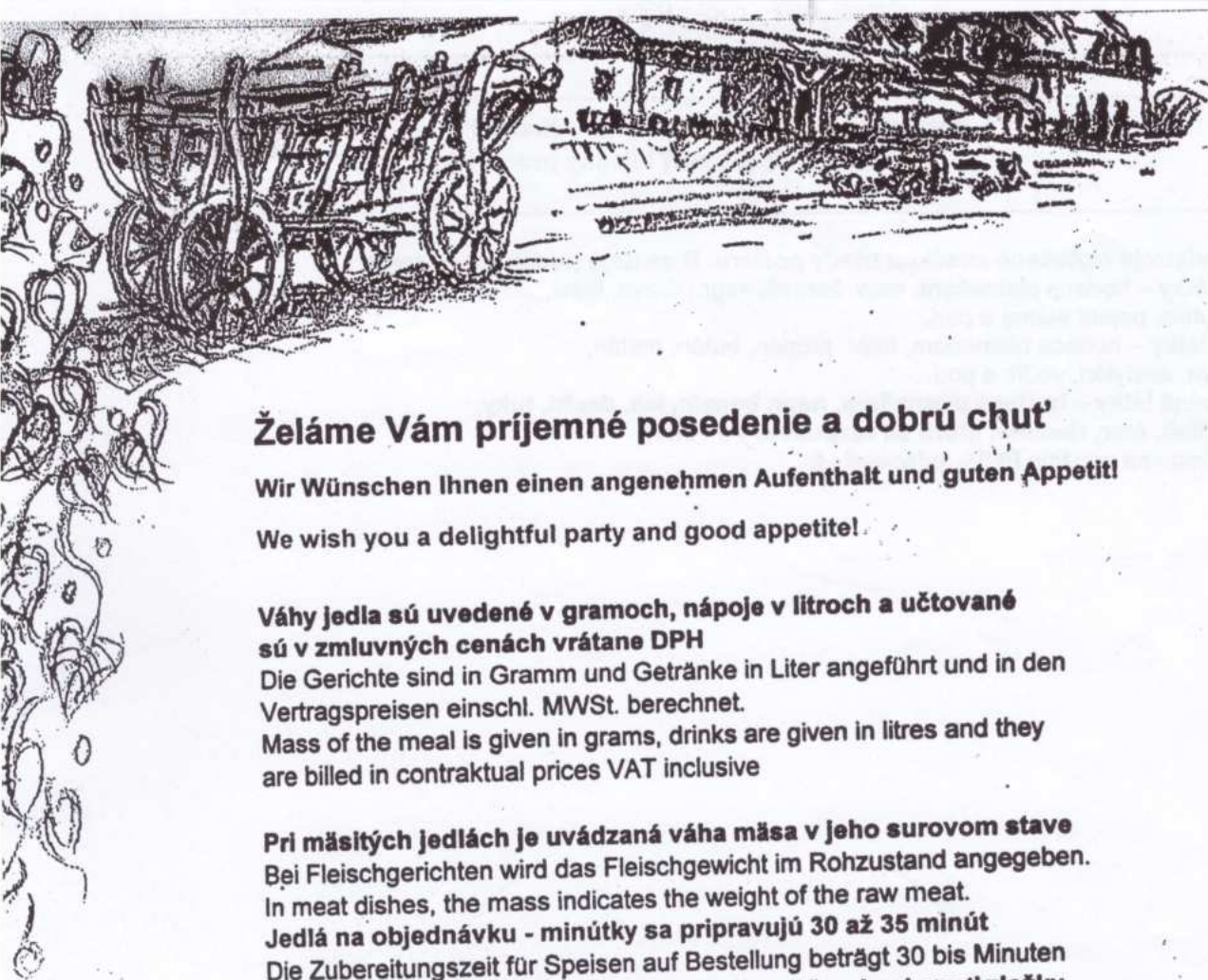




Múčniky- Mehlpeisen – Desserts

- | | |
|-------|---|
| 100 g | Domáca štrúdľa makovo-višňovo-jablková s lesným ovocím (1,3,7)
Mohnstrudel mit waldbeeren
Strudel with poppy seeds and berries |
| 150 g | Nutellové palacinky (1,3,7,8)
Nutelltpalatschinken
Pancakes with chocolate cream |
| 150 g | Palacinky lahôdkové s džemom (1,3,7)
Palatschinken mit erdbeermarmelade
Pancakes with stawberry jam |
| 180 g | Miešaná zmrzlina s lesným ovocím (,3,7)
Gemischtes eis mit wiidfrucht
Midex ice-cream with forest fruit |
| 160 g | Miešaná zmrzlina (3,7)
Gemischtes eis
Mixed ice cream |
| 150g | Lokša s makom a slivkovým lekvárom (1,8)
Potato pancake with poppy seeds and plum jam
Kartoffelpuffer mit Mohn und Marmelade |





Želáme Vám príjemné posedenie a dobrú chuť

Wir Wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

We wish you a delightful party and good appetite!

Váhy jedla sú uvedené v gramoch, nápoje v lítroch a účtované sú v zmluvných cenách vrátane DPH

Die Gerichte sind in Gramm und Getränke in Liter angeführt und in den Vertragspreisen einschl. MWSt. berechnet.

Mass of the meal is given in grams, drinks are given in litres and they are billed in contractual prices VAT inclusive

Pri mäsitých jedlách je uvádzaná váha mäsa v jeho surovom stave
Bei Fleischgerichten wird das Fleischgewicht im Rohzustand angegeben.

In meat dishes, the mass indicates the weight of the raw meat.

Jedlá na objednávku - minútky sa pripravujú 30 až 35 minút

Die Zubereitungszeit für Speisen auf Bestellung beträgt 30 bis Minuten

UPOZORNENIE!!! Jedlá v jedálnom lístku môžu obsahovať zložky, ktoré môžu spôsobiť alergickú reakciu.

Pri názve jedla sú vyznačené v zátvorke číselným označením.

Zoznam alergénnych zložiek je umiestnený v nasledujúcej časti.

Jedlá pripravil kolektív pod vedením Tomáša Chrena a Rolanda Daňa

Zodpovedný pracovník: p. Tibor Ferenczi

Tesárske Mlyňany 15.5.2021

Zoznam alergénov

1. Obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kámut alebo ich hybridné odrody).
2. Kôrovce a výrobky z nich.
3. Vajcia a výrobky z nich.
4. Ryby a výrobky z nich.
5. Arašidy a výrobky z nich.
6. Sójové zrná a výrobky z nich.
7. Mlieko a výrobky z neho.
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich.
9. Zeler a výrobky z neho.
10. Horčica a výrobky z nej.
11. Sezamové semená a výrobky z nich.
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.
13. Vličí bob a výrobky z neho.
14. Mäkkýše a výrobky z nich.