MAXMILIAN

RESTAURACE

ZVĚŘINOVÉ MENU 2026

6. 11. – 8. 11. 2026

VYBRANÉ SPECIALITY
ZE ZVĚŘINY
V RESTAURACI
MAXMILIAN



Studené předkrmy / Cold starters / Kalte Vorspeisen

Zvěřinová paštika v krustě z drcených lískových ořechů
s pošírovanými hruškami v červeném víně, omáčkou z divokých ostružin a křupavými toasty z bagety pečené v kamenné peci
Game Pâté in a Crust of Crushed Hazelnuts served with poached pears in red wine, wild blackberry sauce, and crispy stone-oven-baked baguette
Wildpastete in einer Kruste aus gehackten Haselnüssen mit in Rotwein pochierten Birnen, Sauce aus wilden Brombeeren und knusprigen Toasts aus im Steinofen gebackenem Baguette
CZK 295

Podzimní zeleninový salát s pečenou křepelkou
praženými jedlými kaštany, máslovou dýní, švestkami a jadérky granátového jablka
Autumn Vegetable Salad with Roasted Quail served with roasted edible chestnuts, butter pumpkin, plums, and pomegranate seeds
Herbstlicher Gemüsesalat mit Gebratener Wachtel mit gerösteten Esskastanien, Butternusskürbis, Pflaumen und Granatapfelkernen
CZK 340

Tatarský biftek z jeleního hřbetu
s kaparami, jemně sekanou banánovou šalotkou, čerstvými chili papričkami a česnekovými topinkami
Deer Loin Tartare with capers, finely chopped banana shallots, fresh chili peppers, and garlic toasts
Hirschrücken-Tatar mit Kapern, fein gehackten Bananen-Schalotten, frischen Chilischoten und Knoblauchtoasts
CZK 380

Polévky / Soups / Suppen

Silný zvěřinový vývar
s houbami pečenými v jezevčím sádle, kořenovou zeleninou a kapkou starého Sherry
Rich game bouillon with mushrooms roasted in badger lard, root vegetables, and a drop of aged sherry
Kräftige Wildbrühe mit in Dachsfett gebratenen Pilzen, Wurzelgemüse und einem Tropfen gereiftem Sherry
CZK 95

Gulášová polévka ze zvěřiny
s vařenými brambory, kořenovou zeleninou a červeným vínem
Game Goulash Soup with boiled potatoes, root vegetables, and red wine
Wildgulaschsuppe mit gekochten Kartoffeln, Wurzelgemüse und Rotwein
CZK 95

Hlavní jídla / Main dishes / Hauptgerichte

Bažant pečený v horkém másle s kapkou koňaku
jalovcem, glazovanou zeleninou a gratinovaným bramborovým dortíkem
Pheasant Roasted in Hot Butter with a Splash of Cognac With juniper berries, glazed vegetables and a potato gratin cake.
In heißer Butter gebratener Fasan mit einem Schuss Cognac Mit Wacholderbeeren, glasiertem Gemüse und einem Kartoffelgratin-Törtchen.
CZK 425

Jelení burger Sika
s pečenou slaninou, restovanými houbami, rajčatovými plátky a smaženými bramborovými chipsy
Sika Deer Burger with roasted bacon, sautéed mushrooms, tomato slices, and fried potato chips
Sika-Hirsch-Burger mit gebratenem Speck, sautierten Pilzen, Tomatenscheiben und frittierten Kartoffelchips
CZK 355

Dančí kýta na smetaně
s karlovarskými knedlíky sypanými osmaženou strouhankou a divokými brusinkami
Venison Haunch in Cream Sauce with Karlovy Vary dumplings sprinkled with toasted breadcrumbs and wild cranberries.
Hirschkeule in Rahmsauce Mit Karlsbader Knödeln, bestreut mit gerösteten Semmelbröseln, und Wildpreiselbeeren.
CZK 375

Kančí guláš
s pečenou paprikou, restovanou slaninou a vařenými bramborovými šúlanci
Wild Boar Goulash with roasted peppers, sautéed bacon, and boiled potato dumplings
Wildschweingulasch mit gerösteten Paprika, gebratenem Speck und gekochten Kartoffelknödeln
CZK 325

Smažený jelení řízek Hubert
s domácím bramborovým salátem a pečeným citrónem
Fried Hubert Deer Schnitzel with homemade potato salad and roasted lemon
Gebratener Hubert-Hirschschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gebratener Zitrone
CZK 345

Dezerty / Desserts / Desserts

Čokoládový Sabayone
s čerstvými lesními plody, mandlovým krokantem a mátovými lístky
Chocolate Sabayon with fresh forest berries, almond brittle, and mint leaves
Schokoladen-Sabayone mit frischen Waldbeeren, Mandelkrokant und Minzblättern
CZK 245

Skořicové lívance
s marinovanými borůvkami, šlehačkou a mátovými lístky
Cinnamon Pancakes with marinated blueberries, whipped cream, and mint leaves
Zimtpfannkuchen mit marinierten Heidelbeeren, Schlagsahne und Minzblättern
CZK 245

Mascarpone s dračím ovocem
praženými mandlemi a čokoládou
Mascarpone with Dragon Fruit with roasted almonds and chocolate
Mascarpone mit Drachenfrucht mit gerösteten Mandeln und Schokolade
CZK 245

Legenda o svatém Hubertovi / The Legend of Saint Hubert

V časech, kdy lesy šuměly tajemstvím a člověk v nich hledal nejen kořist, ale i smysl, žil mladý šlechtic jménem Hubert. Byl vášnivým lovcem, jehož srdce se rozbušilo při každém zatroubení rohu. Jednoho svátečního rána však les promluvil jinak. Z ranní mlhy vystoupil jelen — vznešený, s parohy planoucími světlem.
Hubert pozvedl kuši, avšak mezi parohy spatřil kříž. V tom okamžiku poznal, že lov, který doposud vedl, byl jen cestou k hlubšímu pochopení. Poklekl a v pokoře přijal zjevení, že největším darem není úlovek, nýbrž úcta k životu a darům přírody.
Od těch dob jméno svatého Huberta připomíná
rovnováhu mezi vášní a pokorou, mezi člověkem a přírodou. Tak jako tehdy v lesním tichu, i dnes usedáme ke stolu s vděčností — abychom s úctou ochutnali dary země, lesa a vody.

In times when the forests whispered their secrets and man sought within them not only his prey, but also the meaning of life, there lived a young nobleman named Hubert. He was a passionate hunter whose heart quickened at the sound of a hunting horn.
One festive morning, however, the forest spoke in a different way. A stag emerged from the morning mist — majestic, with antlers ablaze with light. Hubert raised his crossbow, but between the antlers he saw a cross. In that very moment, he realised that the hunt he had pursued until then was merely a path towards a deeper understanding. He knelt down and humbly accepted the revelation that the greatest gift is not the quarry itself, but respect for life and the gifts of nature.
From that day on, the name of Saint Hubert has served as a reminder of the balance between passion and humility, between man and nature. Just as in the silence of the forest long ago, today we gather around the table with gratitude — to savour, with reverence, the gifts of the earth, the forest and the waters.