

PRZEKĄSKI

Starters / Vorspeisen

Wsiowy chleb ze smalcem i kwaszonym ogórcem (dla 2-3 osób) (1,2,5) **200g 12.50**

Rustic bread, lard, pickled cucumber /

Bauernbrot, Schmalz, Eingelegte Gurke auf polnische Art

Góralski ser z Podhala z ognia podawany z żurawiną (2) **130g 21.50**

Grilled mountain cheese served with cranberry sauce /

Berghäse vom Grill mit Moosbeeren server

Śledźik w śmietanie z cebulką i jabłkiem z pajdą chleba (1,2,4,5,6) **160g 18.50**

Herring in sour cream with bread /

Hering in Sahne mit Brot

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5- jaja, 6- seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3- nuts, 4- shellfish, 5- eggs, 6- celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2- Milch, 3- Nüsse, 4- Schalentier, 5- Eier, 6- Sellerie

POLEWKI

Soups / Suppen

Kwaśnica z wędzonym żebrem "Ducha Gór" z pająką chleba (1,6) 350ml 17,50

Cabbage soup with rib and bread /
Kohlsuppe mit Rippe und Brot

flaki bydlęce z pająką chleba (1,2,5,6) 350ml 17.50

Beef tripe soup and bread/
Kaldaunen Suppe mit Brot

Staropolski żur z jajcem, swojską kielbasą i pająką chleba (1,2,5,6) 350ml 17.50

White borsch served with egg, sausage with bread/
Sauerteigsuppe mit Ei, Wurst mit Brot

Barszcz czysty (6) 300ml 8.50

Red borsch /
Rote Bete Suppen

Domowa pomidorowa z makaronem (1,2,6) 350ml 13.50

Tomato soup with noodles /
Tomatensuppe mit Nudeln

Rosół babuni z kury z makaronem (1,5,6) 350ml 13.50

Chicken soup with noodles /
Hühnchensuppe mit Nudeln

ALERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie

SPECJALNOŚCI HOCHOŁA

- ZAPIEKANKI W TYGŁU

House Specialites / Hausgerichte

Zapiekanka Wiejska (1,2,5)

400g

28,50

zapiekana w sosie śmietanowym z ziemniakami, boczkiem wiejskim, kapustą kiszoną, porem, cebulą, z jajcem posadzonym na wierzchu, w aromacie tymianku
Casserole in cream sauce with potatoes, farmer's bacon, sauerkraut, leek, onion, a fried egg planted on top, in the thyme flavor/ Gebacken in Sahnesauce mit Kartoffeln, Speck, Sauerkraut, Porree, Zwiebel, mit Ei, Thymianaroma

Zapiekanka Górska (1,2,5)

400g

29,50

zapiekana w sosie śmietanowym z ziemniakami, kurczakiem, pomidorem, cebulą, pieczarkami, zapiekana serem górskim
Casserole in cream sauce with chicken, tomato, onion, mushrooms, topped with mountain cheese/ Gebacken in Sahnesauce mit Huhn, Tomate, Zwiebel, Champignons, bestreut mit Bergkäse

Zapiekanka Wegetariańska (1,2,5)

400g

28,50

zapiekana w sosie śmietanowym z cukinią, cebulą czerwoną, bakłazanem, pomidorem oraz serem żółtym na wierzchu w aromacie rozmarynu
Casserole in cream sauce with courgette, red onion, aubergine tomato and cheese in the aroma of rosemary/ Gebacken in Sahnesauce mit Zucchini, rote Zwiebel, Aubergine, Tomate und Käse im Aroma von Rosmarin

Breja Hochoła (1,2,5,6)

380g

24,50

ziemniaki podsmażane z boczkiem cebulą, pieczarkami, kiełbasą, papryką w przyprawach własnej receptury
Potatoes fried with bacon, sausage, pfeffer onion and mushrooms in own spices / Bratkartoffeln mit Speck, Wurst, Zwiebeln, Pfeffer, Champignon in eigenen Gewürzen

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie

DANIA TRADYCYJNE

Traditional Dishes / Traditionelle Gerichte

Placek po zbójnicku domowym gulaszem 500g 34.00
polany z kleksem kwaśnej śmietany (1,2,5,6)
 Highland-robber-style potato pancake
 Kartoffelpuffer „ auf räuberische Art“ mit Gulaschsoße

Micha pierogów rozmaitych własnej roboty 800g 43.00
smażonych lub gotowanych polane okrasą (1,2,5,6)
 A bowl of various fried or boiled dumplings /
 Gemischte Maultaschen in Schüssel

Pierogi własnej roboty smażane lub gotowane 400g 21.50
polane okrasą (1,2,5,6)
 fried or boiled dumplings/ Maultaschen gebraten oder gekocht

- **Ruskie**
 „russian style“ dumplings with potatoe and
 cottage cheese filling / auf russische Art
- **Z kapuchą i grzybami**
 with cabbage and mushroom filling /
 mit Sauerkraut und Pilzen gefüllt
- **Z mięsivem**
 with meat filling / mit fleischfüllung

Bigos domowy na wieprzowinie długo, długo 400g 22,00
warzony z pajdą chleba (1,6)
 Home-made sauerkraut and meat stew/
 Hausgemachter „Bigos“(gedünstetes Sauerkraut mit fleisch)

Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym (1,6) 2 szt. 23.00
 Cabbage leaves stuffed with minced meat and rice served in
 tomato sauce / Kohlrauladen mit Tomatensosse

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler
ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery
ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie

DANIA MIĘSNE

Meat dishes / Fleisch Gerichte

Decha „Hochola” z wazelakim mięsiwem z grilla 550g 66.00
(dla 2-3 osób) (1,2,5,6)

Grilled meat variety (for 2-3 persons)/

Schüsse der Köstlichkeiten vom grill (für 2-3 Pers.)

Polędwica wołowa z masłem ziołowym i z liśćmi 180g 65.00
świeżych sałat (1,2,5,6)

Grilled sirloin steak served with herbal butter and lettuce mix/ Gegrillte Lende mit Kräuterbutter und Salatmischung

Szaszłyk z krowy, świni i kury przekładany 320/ 36.00
plastrami warzyw z frytkami (1,2,5,6) 150g

Three kinds of meat shashlik with chips/

Grillspieß mit drei verschiedenen fleischsorten mit Pommes frites

Pieczone zebra „Ducha Gór” lakierowane miodem 300/160/ 33.00
na duszonej kapuście z ziemniakami (1,2,5,6) 150g

Ribs baked fin coated with honey on cabbages with potatoes/ Gebackene Rippchen lackiert mit Honig mit gedünstetem Kohl und Kartoffeln

Świński gulasz z czeskimi knedlikami i ogórcem 200/ 32.00
kiszonym (1,2,5,6) 150g

Pork goulash served with Czech dumplings and pickled cucumber/ Schweinegulasch mit tschechischen Knödeln und eingelegte Gurke

ALERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie

DANIA MIĘSNE

Meat dishes / Fleisch Gerichte

**Kotlet schabowy po chłopsku przeplatany
boczkiem, z ziemniakami i kapustą** **220/160/ 36.00**
150g

zasmażaną (1,2,5,6)

Pork chop intertwined with bacon in breadcrumbs served with potatoes and stewed cabbage / Kotelett auf bauernart (Schnitzel mit Schinkenspeck) mit Kartoffeln und geschmortes Weisskohl

**Tradycyjnych schabowy z kartoflami i białą
kapustą (1,2,5,6)** **160/160/ 31.00**
150g

Pork chop in breadcrumbs, potatoes with white cabbage / Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln und Weiss Kohl

**Poledwiczki świńskie zawijane w boczku z
żurawiną i ziemniakami smażonymi (1,2,5,6)** **200/ 34.00**
160g

Pork loin wrapped in bacon served with cranberry sauce with fried potatoes / Schweinelende in Speck und Moosbeeren gerollt mit Bratkartoffeln

**Pieczeń z karczku w sosie śliwkowym z
czeskim knedlikami (1,2,5,6)** **180/ 32.00**
150g

Roasted pork-neck in plum sauce served with Czech dumpling Schweinekammbraten in Pflaumensauce, serviert mit tschechischen Knödeln

**Karkówka w marynacie własnej roboty,
dobrze ugrillowana podana z frytkami i
sosem czosnkowym (1,2,5,6)** **180/ 33.00**
150g

Grilled pork-neck with chips and Garlic souse/ Schweinekamm vom Grill mit Pommes frites und Knoblauchsosse

ALERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie

DANIA MIĘSNE

Meat dishes / Fleisch Gerichte

Dietetyczny filet kurzący gotowany na parze z 160/ 32.00
warzywami (1,2,6) 160g

Dietetic chicken fillet steamed with vegetables/
Diätetisches Hühnerfilet mit dampfgegartem Gemüse.

Panierowany filet z kury z frytkami i 160/150/ 32.00
marchewką (1,5,6) 150g

Chicken fillet in breadcrumbs with chips and carrot salad/
Panieretes Hähnchenfilet mit Pommes frites und Karrotensalat

Wątróbka indyjska saute z cebulką, kartoflami 180/ 28.00
i ogórcem kiszonym (1,2) 160g

Poultry liver stewed with onions, potatoes, pickled cucumber/
Geflügelleber mit Zwiebel, Kartoffeln, eingelegte Gurke

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5- jaja, 6- seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3- nuts, 4- shellfish, 5- eggs, 6- celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2- Milch, 3- Nüsse, 4- Schalentier, 5- Eier, 6- Sellerie

DANIA BEZMIĘSNE

Meatless dishes / fleischlose Gerichte

Pstrąg z lokalnej hodowli smażony w całości, polany masłem czosnkowym (1,2,5,6) fried trout served with garlic butter / Gebratene Forelle mit Knoblauch Butter	Wagi wagi 100g	10.00
Dietetyczny pstrąg z lokalnej hodowli gotowany na parze z warzywami (1,2,5,6) Steamed trout served with vegetables / Gedämpfte Forelle mit Knoblauch Butter	250/ 160g	36.00
Śledź w śmietanie ze smażonymi ziemniakami (1,2,4,5,6) Herring in sour cream served with fried potatoes / Hering in Sahne mit Bratkartoffeln	200/ 150g	26.00
Miruna podana z frytkami i białą kapustą Noki with with chips and white cabbage Noki mit Pommes frites und Weißkohl	150/150/ 150g	28.00
Smażony syr z frytkami, sosem czosnkowym (1,2,5) fried cheese with chips and garlic sauce / Gebratener mit Pommes frites und Knoblauchsosse	120/ 160g	26.50
Placki kartoflane ze śmietaną lub kefirem (1,2,5,6) Potato pancakes served with sour cream or kefir/ Reibekuchen mit Sahne oder kefir	4 szt	22.00

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5- jaja, 6- seler
ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3- nuts, 4- shellfish, 5- eggs, 6- celery
ALLERGENE: 1- Gluten, 2- Milch, 3- Nüsse, 4- Schalentier, 5- Eier, 6- Sellerie

SALACY

Salads / Salate

Salata z kurczakiem (5,6) **250g** **28.00**
(świeże liście sałat, cebula, kukurydza, pomidor, kurczak, jajko, sos)

Chicken salad (lettuce mix, onions, canned, sweet corn, tomato, chicken, boiled egg, dressing)/

Salat mit Hühnchen (Salatmischung, Zwiebel, Mais, Tomato, Hühn,ei, Sosse)

Salata karkonoska (2) **250g** **28.00**
(świeże liście sałat, góralski ser, pomidor, słonecznik, sos)

„Karkonoska salad” (lettuce mix, sheep’s milk cheese, tomato, sunflower, dressing)/

”Karkonoska Salat” (Salatmischung, Schaffkase, Tomate, Sonnenblume, Sosse)

Salata izerska (2) **250g** **28.00**
(świeże liście sałat, papryka, pomidor, ogórek, cebula, mozzarella, oliwki, sos)

„Izerska salad” (lettuce mix, pepper, tomato, cucumber, onion, mozzarella, olives, dressing)/

”Izeska Salat” (Salatmischung, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mozzarella, Oliven, Sosse)

Sosy do wyboru: **Czosnkowy (2,5)** **Winegret (6)**
Selection of dressings: garlic dressing vinaigrette
Sossen zur Wahl: knoblauch Sosse Vinaigrette

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler

ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery

ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie

MENU DLA DZIECI

Kid's Menu / Menu für Kinder

Rosół z makaronem (1,6) Chicken soup with noodles / Hühnchensuppe mit Nudeln	200 ml	8,50
Pomidorowa z makaronem (2,6) Tomato soup with noodles / Tomatensuppe mit Nudeln	200 ml	8.50
Gołąbek w sosie pomidorowym z ziemniaczkami (1,2,6) Cabbage leave stuffed with minced meat and rice served in tomato sauce and potatoes / Kohlauladen mit Tomatensosse und Kartoffeln	1szt/60g	15.00
Pierogi ruskie ze śmietaną (1,2,5,6) Russian style" dumplings with potatoe and cottage cheese filling with sour cream / Maultaschen auf russische Art mit Sahne	3szt	13.00
Filecik panierowany z frytkami i marchewką (1,2,5,6) Chicken fillet in breadcrumbs with chips and carrot salad Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes frites und Karroten- salat	80/80g	16.00
Naleśniki z dżemem lub serem z bitą śmietaną(1,2,5) Pancakes served with jam or cream cheese with whipped cream/ Pfannkuchen mit marmalade oder friskase mit Schlagsahne	2 szt.	19,50

ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler
ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery
ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie



ALLERGENY: 1- gluten, 2- mleko, 3- orzechy, 4- skorupiaki, 5-jaja, 6-seler
ALLERGENS: 1- gluten, 2- milk, 3-nuts, 4-shellfish, 5-eggs, 6-celery
ALLERGENE: 1- Gluten, 2-Milch, 3-Nüsse, 4-Schaltier, 5-Eier, 6-Sellerie