

UNSERE GESCHICHTE UND UNSERE LIEFERANTEN

Im Resort Na peci sind wir der Überzeugung, dass gutes Essen mit hochwertigen Zutaten und mit jenen Menschen beginnt, die sich hinter ihnen verbergen. Unsere Küche stützt sich auf die enge Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten und Lieferanten, die wir persönlich kennen und mit denen wir dieselbe Einstellung zur Qualität, zum Saisoncharakter und den Respekt gegenüber der Natur teilen.

Hühner- und Putenfleisch sowie weitere Produkte beziehen wir von der Farm Krejčí, wo großer Wert auf die traditionelle Haltung und auf natürliche Bedingungen für die Tiere gelegt wird. Der Schlachthof Volary von Herrn Šimek steht für Tradition aus den Alpen und Rinder, die ausschließlich aus eigener Haltung stammen. Dort steht eine eigene Schlachtung zur Verfügung, an welche die handwerkliche Herstellung von Spezialitäten durch die Metzger in Volary anknüpft. Fisch holen wir in Chvalšiny, wo für uns stets die besten frischen Stücke ausgewählt werden.

Wildbret nimmt bei uns einen ganz besonderen Platz ein. Nicht nur, weil es ein Symbol der hiesigen Landschaft ist, sondern vor allem, weil es in unserer Umgebung buchstäblich zum Greifen nahe ist. Um das Wild kümmert sich Herr Diviš, der die umliegenden Weiden bewirtschaftet. Gleichzeitig ist er der Eigentümer des Resorts und Vater der beiden Töchter, die hinter diesem Resort stehen. Daher genießen Sie bei uns ausschließlich Wild, das zum richtigen Zeitpunkt erlegt und anschließend mit größter Sorgfalt verarbeitet wurde.

Obst und Gemüse stammen zum Großteil aus den Gärten St. Prokop, wo der Anbau unter Beachtung des Geschmacks und der Landschaft erfolgt. Weitere Rohstoffprodukte wie Ziegenmilch und Käse holen

wir persönlich in der Farm Výrov ab. Milch und Milchprodukte werden uns von der familiengeführten Bio-Farm Vlkov geliefert.

Unser Gebäck wird für Sie von der Bäckerei Chleba se solí (Brot & Salz) zubereitet, wo mit handwerklichem Können hergestelltes Brot und andere Backwaren aus hochwertigen Zutaten und ohne jedwede Kompromisse entstehen.

Die Welt im Glas ist für uns ebenso wichtig wie jene auf dem Teller. Daher setzen wir auch hier auf rein tschechische Handwerksbetriebe. Liköre und Destillate stammen aus der südböhmischen Destillerie „Svachovka“, aus einer Brennerei in Poněšice, von Antonín Kaapl und anderen. Wir wissen das solide Handwerk, den Duft und das Aroma der uns vertrauten Landschaft zu schätzen. Unsere Weinkarte umfasst sorgfältig ausgewählte Weinen tschechischer und mährischer Weingüter, ergänzt durch die besten Weine aus dem österreichischen Nachbarland, die dem Böhmerwald näher liegen als jedwede anderen Orte. Lediglich unser Bier beziehen wir von einer großen Brauerei, weil wir es einfach mögen.



BISTRO NA PECI



FARM SHOP

Zum Resort gehört der Farm-Shop, den Sie im Außenbereich des Restaurants finden.

Ein Ort, an dem Sie ein Stück der Ferienanlage „Na peci“ mit nach Hause nehmen oder Ihre Mahlzeiten in der Privatsphäre unserer Ferienwohnungen oder Ihrer eigenen Wohnwagen zubereiten können. Alles, was Sie hier finden, stammt ausschließlich von denselben Landwirten und Lieferanten, mit denen wir zusammenarbeiten. Dieselben Lebensmittelprodukte, dieselben Menschen, dieselbe Geschichte. Der Farm-Shop ist für uns eine Möglichkeit, Ihnen unsere Philosophie

noch einen Schritt näher zu bringen. Es geht nicht nur um den Verkauf, es geht um das Teilen.

Es geht darum, den Geschmack der Region in seiner natürlichen Form kennenzulernen und mit nach Hause zu nehmen. Hier finden Sie auch unsere eigenen Produkte, darunter Pasta, die direkt bei uns im Resort Na peci hergestellt wird.

Wir kochen einfach, mit Respekt gegenüber den Rohstoffen und ihrem natürlichen Geschmack. Wir lassen das, was die Saison gerade zu bieten hat, zur Geltung kommen und verbinden einen modernen Ansatz mit Tradition. Wir wollen, dass jedes Gericht, das Sie bei uns probieren, authentisch und nachvollziehbar ist und einen klaren Ursprung hat.

Bei uns im Resort Na peci geht es nicht nur um das Essen. Es geht um Menschen, um die Landschaft und um jene

Beziehungen, die jedem Teller seinen Sinn geben.



FRÜHSTÜCK / BRUNCH

BIS 11:00 UHR

Rührei vom Bauernhof Křejčí 159,-

Sauerteigbrot aus der Bäckerei Brot & Salz,
mit Schnittlauch und Salat, Kräuterbutter

1,3,7,12

Rösti Benedict UNSER TIPP 245,-

Kartoffelnest, gefüllt mit Käsesauce,
Spinat und Schinken, mit Sauce hollandaise
und pochierem Ei

3,7,12

Gebackenes Omelett 189,-

Fluffiges Omelett mit Schalotte und Kräutern,
Quarkkäse vom Bauernhof Vlkov,
Sommersalat, Gebäck

3,7,12,1

Würstchen von Herrn Šimek 169,-

Feine oder Debreziner Würstchen aus Volary
Sahne-Meerrettich und Senf, eingelegtes Gemüse

1,10,12



Unser Toast 229,-

Sandwich mit Spiegelei, Speck und Käse,
rote Zwiebelmarmelade, Quark,
Rucola-Salat mit Tomaten

1,3,7,12

Buchteln 189,-

Hefebuchteln, Vanillecreme mit Inländerrum
aus der Brennerei Svachovka und frischem Obst

1,3,7

Joghurt vom Bauernhof Vlkov 195,-

Weißer Joghurt, geröstete Haferflocken
mit Nüssen und frischem Obst

7,11,8,5,1



HAUPTGERICHTE

Pilzsuppe Kulajda 135,–

aus Böhmerwälder Steinpilzen mit frischem Dill und pochiertem Ei

3,7,1,9,12

Rinder-Lendenbraten **UNSER TIPP** 329,–

Rinderbug von Herrn Šimek mit Karlsbader Knödel und Preiselbeerkompott und Zitronenschale

1,3,7,9,10,12

Rindfleisch-Burger 345,–

Angus-Fleisch vom Bauernhof Šimek, Dip aus geschmortem Paprika und Tomaten mit einge-legtem Gemüse und Salat, Pommes frites, Ma-yonnaise, leckeres Brötchen

1,3,7,9,12

Gesalzenes Thymianbrot 259,–

gefüllt mit gezupftem Putenfleisch vom Bauernhof Krejčí, geräucherte Mayonnaise, eingelegte Gur-ken, Rhabarber-Chutney, gebratene Zwiebeln

1,10,12

Brot mit Kürbis 249,–

Eine Scheibe Brot aus der Bäckerei Brot & Salz mit Aufstrich au geschmorter Roter Bete, Sommersalat mit Zitronendressing und gegrilltem Ziegenkäse von der Farm Výrov

1,3,7,10,12

Salat & Huhn 269,–

Brathähnchen vom Bauernhof mit Blattsalat, knusprige Focaccia und Kuhmilch vom Bauernhof Vlkov

1,3,7,12



KINDERGERICHTE

Gebratenes Hähnchen vom Bauernhof 185,–

Pommes frites und hausgemachter Ketchup aus den Gärten St. Prokop

1,3,7,12

Rote Pasta 185,–

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce und Käse

1,3,12

Buchteln 189,–

Vanillecreme und frisches Obst

1,3,7

DEZERTY

Probieren Sie unser Eis oder wählen Sie ein Dessert aus unserer Vitrine. Wir beraten Sie gerne.



SAISONANGEBOT

Suppe

Kürbiscremesuppe
mit Kräuterquark und Olivenöl

7,9,8,12

99,-

Pasta

Hausgemachte pasta mit Kürbissauce
und Putenbrust, Babyspinat und Nüsse
(auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich)

1,3,7,8

289,-

Rinderhals

Langsam gegart, mit Apfel-Cider-Sauce,
Kürbispüree, Schalotten und Pflaumen

7,9,12

349,-



Symbolfoto

ABENDANGEBOT

(ab 17:00 Uhr)

Pastete

189,-

aus Entenleber, Rhabarber-Chutney,
eingelegte Schalotte, Gebäck

3,7,1

Wurstwaren und Käse

259,-

Variation von Aufschnitt und Käse
von Ioka-len Farmern, Gebäck

12,1,10

Aufstriche

159,-

Hausgemachte Saisonaufstriche, gereicht
mit frischem Gebäck aus der Bäckerei Brot
& Salz mit eingelegtem Gemüse

1,7,3,12,10



GETRÄNKE

Klassischer Kaffee

Espresso 59,-

Espresso lungo 59,-

Espresso doppio 89,-

Cappuccino 75,-

Cappuccino mit Geschmack:

/ 79,-

Flat white 95,-

Caffè Latte 85,-

Caffè Latte mit Geschmack:

/ 89,-

Filtr 79,-

Wiener Kaffee 99,-

Koffeinfreier Kaffee – wir bereiten ihn gern nach jedwedem Rezept ohne Koffein zu

Alternative Milch 20,-

Eiskaffee und spezielle Kaffees

Kalter Ofen 149,-
Eiskaffee, Softeis, Schlagsahne

Affogato 129,-
Espresso, Vanilleeis

Espresso tonic 89,-

Cold Brew 79,-

Mango Cold Brew 99,-

Heiße Getränke

Glühwein 79,-

Punsch 89,-

Tee mit Rum 69,-

Heiße Schokolade 95,-



Matcha und Schokolade

Matcha Latte 89,-

Kalter Matcha:

/ 99,-

Heiße Schokolade 95,-



Kalte Getränke

Kofola 0,3 l / 0,5 l 45,- / 55,-

Royal Crown 49,-

Juices 0,25 dcl

Orange / Erdbeere / Apfel 59,-

Fresh Juice – Orange 0,1 dcl 45,-

Tonik

Original / Rosé 59,-

Limonaden von Vladimír

Heidelbeere / Holunder / Erdbeere 79,-

Gefiltertes Wasser 0,3 l / Karaffe 1 l 29,- / 59,-

still / prickelnd

Tee

Looser Tee

grüner / schwarzer / Früchtetee 79,-

Frischer Tee

Minze / Ingwer 79,-

Kombucha Goldie 79,-

Bier

Gezapft

Pilsner Urquell 0,3 l / 0,5 l 55,- / 69,-

Proud helles Lagerbier 0,3 l / 0,5 l 45,- / 59,-

Spezial von Elektrárna 0,3 l / 0,5 l 65,- / 79,-
Sauerbier Himbeere+Brombeere

Birell Pomelo-Grapefruit 0,3 l / 0,5 l 45,- / 59,-

Flaschenbier

Birell alkoholfreies helles Bier 0,5 l 49,-





Spritz

Böhmerwälder SPRITZ 300 ml
159,-
Prosecco, Soda und AKA Bitter
von der Brennerei Sudlička

HUGO 129,-
Prosecco, Soda und
Holunder-beer-sirup von Vladimír

Johannisbeer-SPRITZ 199,-
Prosecco, Soda und Likör
aus Schwarzer Johannisbeere
von der Brennerei Dlabka

Limoncello SPRITZ 199,-
Prosecco, Soda und Limoncello
aus Poněšice

Fizz 300 ml
149,-
Gin FIZZ mit Waldfrüchten
Soda und Gin mit Likör aus
Waldfrüchten von Kaapl

Holunder FIZZ 149,-
Soda und Holunder-Branntwein
von Rádlík

Kir Royale 150 ml
129,-
Aprikosen-KIR ROYALE
Perlwein und Aprikosenlikör
aus der Destillerie Svachovka

Heidelbeer-KIR ROYALE 129,-
Perlwein und Heidelbeerlikör
von Kaapl

Mixge-tränke 200 ml

Gin & Tonic 129,-
Tonic & Tōsh Birdy Gin

Erdbeer-Gin & Tonic 149,-
Tonic & Erdbeer-Gin
aus Poněšice

Lavendel-Gin & Tonic 149,-
Tonic & Erdbeer-Gin aus Poněšice

Bergamot-Gin & Tonic 149,-
Tonic & Bergamot-Gin
mit Williamsbirne aus Poněšice

Šumava libre 129,-
Kola, Limette und Rum
aus Raspenava

Böhmerwälder 120 ml
Cocktail Negroni 149,-
Birdy Gin, AKA Bitter
a Likör Wicherka aus Raspenava



WEIN AUF EIN GLÄSCHEN

Weißwein

Harmonie
2025, 2025, trocken, Weingut Šebesta, Mähren 0,1l 69,-

Symphonie
2025, halbtrocken, Weingut Šebesta, Mähren 0,1l 79,-

Grüner Veltliner,
Gut Kellerstöckl, Weingut Schuckert, trocken, Österreich 0,1l 49,-

Rotwein und Rosé-Wein

Blauer Burgunder (Rulandské modré) und Merlot 2023
2023, trocken, Weingut Šebesta, Mähren 0,1l 79,-

Cuvée Rot
Gut Kellerstöckl, Weingut Schuckert, trocken, Österreich 0,1l 49,-

Rosalie
2025, trocken, Weingut Šebesta, Mähren 0,1l 69,-

Schaumwein

Mährischer Muskat (Muškát moravský)
2025, frizzante halbtrocken, Weingut Šebesta, Mähren 0,1l 79,-

Prosecco
DOC Frizzante, Frivolo 0,1l 89,-

WEIN FLASCHE (0,7 l)

Weißwein

Sauvignon
2025, trocken, Weingut Šebesta, Mähren 349,-

Welschriesling (Ryzlink vlašský) Signature
2025, halbtrocken, Weingut Šebesta, Mähren 359,-

Pálava
2025, halbtrocken, Weingut Šebesta, Mähren 359,-

Riesling
Gut Kellerstöckl - Weingut Schuckert, trocken, Österreich 395,-

Grüner Veltliner Federspie
Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Eder, Wachau, trocken 530,-

Rotwein und Rosé-Wein

Blauer Burgunder (Rulandské modré) und Merlot
2023, trocken, Weingut Šebesta, Mähren 359,-

Rosalie
2025, trocken, Weingut Šebesta, Mähren 290,-

Zweigelt Rosé
Gut Kellerstöckl, Weingut Schuckert, trocken, Österreich 395,-

Schaumwein

Mährischer Muskat (Muškát moravský)
2025, frizzante halbtrocken, Weingut Šebesta, Mähren 349,-

Prosecco
Prosecco Superiore D.O.C.G. Valdobbiadene Extra Dry Cardinali 399,-

Crémant
Crémant de Bourgogne - Blanc de Noirs Extra Brut "Maurice Gavignet" 795,-



Branntweine

	0,2 dcl / 0,4 dcl
Sliwowitz aus Blatná	49,- / 69,-
Aprikosenbrand von Svachovka	79,- / 125,-
Birnenbrand aus Poněšice	65,- / 99,-

Whiskey

Goldcock blended	49,- / 79,-
Old Well Bourbon and Pineau od Svachovky	119,- / 199,-

Für Jäger und Konservative

Fernet von Šitner Kräuterlikör	39,- / 69,-
Poděbradská samička	45,- / 69,-
Grün von Svachovka	39,- / 59,-
Cherry-Brandy aus Poněšice	55,- / 89,-
Kümmel von Sudlička	49,- / 69,-
Inländerrum (Tuzemák) von Svachovka	39,- / 59,-
Nusslikör aus Poněšice	59,- / 89,-
Wodka von Anton Kaapl	39,- / 59,-
Rum aus Raspenavy	59,- / 89,-



Von uns empfohlen

	0,02 / 0,04 dcl
Aprikosenlikör von Svachovka	59,- / 99,-
Birnenbrand mit Birne	69,- / 109,-

