Vinotéka + Baráčnická rychta

**, …NÁVRH CHRÁMECKÝCH VÍN DO NÁPOJOVÉHO LÍSTKU**

**Bílá vína:**

Rulandské šedé jakostní víno 2012

--- nákupní cena 75 Kč

--- doporučená jídla: drůbeží vývar s nudlemi a játrovými noky; smažený kuřecí řízek; filet z třeboňského kapra podávaný s petrželkovou omáčkou

Tramín pozdní sběr 2012

--- nákupní cena 144 Kč

--- podchlazený vhodný jako aperitiv i digestiv

--- doporučená jídla: paštika z kachních jater podávaná s cibulovou marmeládou; kozí sýr balený v tyrolském špeku položený na směsi salátů s brusinkovým dresinkem; vepřová panenka s pepřovou omáčkou a smetanovým bramborem s parmazánem

Košer Muller Thurgau + Ryzlink rýnský jakostní víno barrique 2011, Edice Cuvée

--- nákupní cena 13O Kč

--- doporučená jídla: papriková klobása na grilu s čerstvým křenem a hořčicí; vepřová panenka s čabajkovým rag**ú** podávaná se šťouchaným bramborem; pečené vepřové koleno podávané s čerstvým křenem a hořčicí

Košer Chardonnay + Rulandské šedé kabinetní víno 2011, Edice Cuvée Spéciale

--- nákupní cena 150 Kč

--- doporučená jídla: (( telecí maso, ryby/drůbež se smetanovou omáčkou, plody moře)); mozzarella s rajčaty a bazalkovým pestem; losos se smetanovým špenátem a limetkovým dipem; caesar salát s kuřecím masem a parmazánem; filátko ze pstruha podávané s houbovým konfitem;

Košer Ryzlink rýnský 2007 „ex-ledové víno“

--- nákupní cena 199 Kč

--- doporučená jídla: ((dvojitý hovězí vývar, králík)); „šumavská“ bramboračka s houbami podávaná v chlebovém bochánku; filátko ze pstruha podávané s houbovým konfitem; farmářská krkovička zapečená s anglickou slaninou a nivou

--- 4 zlaté medaile

**Růžové víno:**

Košer Rulandské modré pozdní sběr rosé 2011, Edice Gafna

--- nákupní cena 130 Kč

--- doporučená jídla: zapečený kozí sýr s piniovými oříšky a marinovanou červenou řepou; domácí tlačenka s červenou cibulkou a octem; svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami

**Červená vína:**

Rulandské modré jakostní víno 2010

--- nákupní cena 75 Kč

--- doporučená jídla: česnečka s vejcem, sýrem, restovanou slaninou a opečeným sýrem; malostranský utopenec plněný pikantní zeleninou; vepřový brabec se špenátem a bramborovým knedlíkem

Svatovavřinecké kabinetní víno 2009

--- nákupní cena 108 Kč

--- doporučená jídla: staroměstský hermelín nakládaný v pikantním nálevu; konfitované kachní stehno se smetanovým zelím a variací knedlíků; staroměstské plato pro dvě osoby (vepřové koleno, marinovaná žebírka, restovaná slanina, opečené žampiony, bramboráčky); marinovaná „Malostranská žebírka“ podávaná s čerstvým křenem a hořčicí

Košer Zweigeltrebe pozdní sběr 2011, Edice Gafna

--- nákupní cena 130 Kč

--- doporučená jídla: konfitovaná hovězí líčka s koprovou omáčkou a karlovarským knedlíkem; marinované kachní prsíčko podávané s karotkovo-bramborovou kaší; hovězí guláš na červeném víně provoněný tymiánem, s houskovým knedlíkem

Košer Rulandské modré výběr z hroznů 2011, Edice Gafna

--- nákupní cena 209 Kč

--- doporučená jídla: ((jehněčí maso, pernatá (bažant, křepelka) zvěřina, srnčí ragú, zvěřinové paštiky)); kuřecí prsíčko pečené na tymiánu podávané s hříbkovou omáčkou; pomalu pečený vepřový bůček se zelím a houskovým knedlíkem; tatarský biftek z hovězí roštěné podávaný s topinkami; marinovaný steak z hovězí roštěné s cibulovou krustou