

HOTEL  
STARÁ  
POŠTA

RESTAURACE  
U POŠTÁKA



## ***Bájná historie Hotelu Stará Pošta\*\*\****

Jak hotel k „Staré Poště“ přišel? Hotel byl postaven na popud Anny Posnerové v roce 1930 jako poštovní dům a přeprahací stanice pro koně, kteří rozváželi poštovní zásilky do vzdáleného okolí. Anna Posnerová patřila do bohaté kupecké rodiny židovského původu, která obchodovala se zlatem.

Kde však rodina zlato objevila, netušil jediný živáček z nejbližšího ani dalekého okolí, neboť to bylo největším tajemstvím pošťáckého rodu. Po zlatém dolu se vytrvalců nahledalo, kdejakou skálu, potůček a studánku objevili, ale po zlatě ani památky. Žádná stopa ani v první písemnosti občanů z Bělé z roku 1284. A tak se začalo povídat, že si jej snad rodina nechávala posílat poštou z tajných koutů světa a balila ho každé zvlášť kousek po kousku určené k překoupení, poněvadž se na poště neustále převážely hromady a hromady těžkých zásilek z neznámými cizojazyčnými razítky a poštovními známkami.

Pošta se tak stala pro své „zlaté“ tajemství nejrůznější křižovatkou celého kraje. Kdo chtěl zprávu uslyšeti nebo jinému svou zvěstovati, musel poštu častovati, aby k důvěrnému sdělení přišel a nikdy s prázdnou neodešel. O to se navíc postaraly místní tetky Bětky, co vysedávaly před poštou na dřevěné lavici a číhaly na ty, co psaní nedostali, aby obdrželi aspoň hrstku ústních zvěstí. Když už i mladochy pomluvíly a nebylo na co slovo zavést, vzpomínaly šuškejce na bájně exotické či židovské zlatokopy a vymýšlely jejich podobizny do nejrůznějších detailů.

Po bohatství rodiny a širokého příbuzenstva nejednou pošilhával kdejaký úředníček, zda by nějakou pochybnou daní si nepřilepšil, ale rodina vždy jeho podezřele sladkému balamutění úspěšně odolala, dokud sám neblahý válečný čas na ni neudeřil. Po okupaci všichni zmizeli a taky všechno s nimi, do jediné obálky či známky. A jen pověstný dům a svůdné místo po nich zůstaly.

Poštovní dům byl v letech pozdějších přestavěn na ubytování hotelové, možná ze zlatých peněz nasbíraných – jak jinak v kraji na dukáty tak chudým by mohla rodina k takové stavbě přijíti. Kdo ví, možná dodnes návštěvníky láká nejen čistota přírody a vzduchu v okolí širém, ale také tajemství o zlatém štěstí z hor, dodnes neobjevené.

Vítáme Vás tedy v restauraci U Pošťáka s příjemným ubytováním a přejeme Vám nezapomenutelné zážitky z horské turistiky, cykloturistiky, lyžování či rekreace. A kromě nalezení legendárního zlatého pokladu také osobní poklad nad zlato!

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## Studené předkrmy

50 g	Carpaccio z pravé hovězí svíčkové zakápnuté pestem, podávané s hoblinkami parmazánu a opečeným toastem	109,-
80 g	Mozzarella capresse, domácí pesto, opečený toast	69,-
80 g	Variace třech druhů sýrů podávaných na kompotové hrušce posypané vlašskými ořechy	89,-

## Polévky

0,33 l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi	33,-
0,33 l	Jesenická „zelňačka“ s domácí klobáskou	33,-
0,33 l	Moravská „česnečka“ s osmaženým chlebem a sýrem	33,-
0,33 l	Špenátový krém podávaný s bylinkovými krutony a sýrem	39,-

## Teplé předkrmy

50 g	Smažený camembert podávaný na lůžku salátů s brusinkovou omáčkou	54,-
100 g	Gratinovaný balkánský sýr se středomořskými bylinkami a rajčaty podávaný s opečeným pesto toastem	65,-
100 g	Grilovaný lilek s bylinkovým máslem a opečeným toastem	44,-

## Ryby

200 g	Pstruh na másle s bylinkami, jemně ocesnekovaný, podávaný s plátkem citronu (10 g nadváha příplatek 5,50 Kč)	103,-
200 g	Úhoř na másle podávaný s pikantním přelivem dle šéfkuchaře	145,-
200 g	Steak z lososa na grilu podávaný s koprovým přelivem	196,-

## Kuřecí

150 g	Smažený kuřecí řízek	85,-
150 g	Přírodní kuřecí medailonky na grilu podávané se sýrovou omáčkou z nivy	119,-
200 g	Kuřecí steak obalený v mandlích přelitý domácí švestkovou omáčkou s brandy	139,-
200 g	Marinovaný kuřecí steak ve středomořských bylinkách gratinovaný mozzarellou a rajčaty	149,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## Zvěřina

### Černá

200 g	Kančí bifečky na červeném víně s cherry rajčátky a slaninou	249,-
200 g	Kančí medailonky na brusinkách s rozmarýnem	235,-

### Pernatá

200 g	Křepelčí stehýnka na jalovci	241,-
150 g	Smažená křepelčí stehýnka podávaná se sweet chilli omáčkou	205,-

## Dětská jídla

70 g	Smažený sýr, hranolky, tatarka	69,-
100 g	Smažená vepřová kotletka, bramborová kaše s máslem	75,-
100 g	Přírodní kuřecí prsíčka na másle s rýží	75,-
200 g	Bramborové šišky sypané mákem, maštěné máslem	65,-

## Těstoviny dle výběru penne/špagety

400 g	Alla Primavera (bazalka, rajčata, česnek)	90,-
400 g	Alla Carbonara (smetana, žloutek, pancetta, parmazán)	119,-
400 g	Alla Arrabbiata (nudličky z vepřové panenky, paprika, chilli paprička, smetana, parmazán)	139,-
400 g	Alla Pollo Spinachi (listový špenát, kuřecí prsa, česnek, smetana, parmazán)	139,-
400 g	Alla Salmone (grilované kousky lososa, listový špenát, smetana, parmazán)	139,-

## Bezmasá jídla

120 g	Smažený sýr	85,-
120 g	Smažený hermelín	95,-
300 g	Brokolice zapečená se sýrem	85,-
300 g	Dušená zelenina na másle	55,-
300 g	Cous-Cous se zeleninou	79,-

## Hovězí

150 g	Tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové, česnekové topinky	220,-
200 g	Pfeffersteak z pravé hovězí svíčkové podávaný s omáčkou ze zeleného pepře	280,-
200 g	Biftek z pravé hovězí svíčkové se sázeným vejcem	280,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## **Vepřové**

200 g	Smažený vepřový řízek z kotletky podávaný s plátkem citronu	95,-
200 g	Filipovický flamendr z vepřové kotlety sypaný strouhaným křenem	109,-
250 g	Vepřová panenka na dřevorubecký způsob sypaná sýrovými hoblinkami s chilli papričkami	169,-
250 g	Panenka ve slaninovém kabátku jemně filírovaná, podávaná s domácí švestkovou omáčkou s brandy	189,-

## **Speciality „Restaurace u Pošťáka“**

300 g	Domácí Filipovické jehněčí kolínko, pečené na cibulce a kořenové zelenině, podávané s omáčkou z výpeku a mixované zeleniny (10 g nadváha příplatek 5,50 Kč)	195,-
200 g	Bramboráky „Praděd“ z panenské svíčkové dle šéfkuchaře	145,-
300 g	Pikantní kuřecí křídélka na grilu podávané se sweet chilli omáčkou	135,-

## **Pro dvě osoby**

400 g	„Zbojnický meč“ (vepřová kotleta, vepřová panenka, kuřecí prsa, domácí klobáska, slanina, cibule, paprika)	345,-
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## **Pro čtyři osoby**

1000 g	„Plato gurmánů“ (steaky z panenské svíčkové, řízečky z vepřové kotletky, kuřecí medailonky, křepelčí stehýnka, biftečky z kance, vepřová omáčka)	880,-
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## **Saláty**

200 g	Velký obědový, míchaná sezónní zelenina se středomořskou zálivkou	59,-
300 g	Šopský salát	70,-
350 g	Salát pollo, míchaná sezónní zelenina, grilovaná kuřecí prsíčka	99,-
350 g	Salmone, míchaná sezónní zelenina, nugetky z lososa	109,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## **Studené omáčky**

50 g	Tatarská omáčka	15,-
50 g	Kečup	15,-
50 g	Česneková omáčka	20,-
50 g	Sweet chilli omáčka	20,-

## **Teplé omáčky**

100 g	Sýrová omáčka	30,-
100 g	Pepřová omáčka	30,-

## **Přílohy**

200 g	Vařené brambory	25,-
200 g	Brambory zapečené s parmazánem a pancettou	49,-
200 g	Grilované brambory se sušenými rajčátky	35,-
200 g	Americké brambory	28,-
200 g	Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou	28,-
200 g	Bramborové hranolky	28,-
200 g	Bramborová kaše s máslem	28,-
4 ks	Bramboráčky	35,-
150 g	Dušená rýže	25,-
150 g	Zeleninová obloha	20,-
1 ks	Grilovaný kukuřičný klas s bylinkovým máslem	30,-
1 ks	Pečivo	5,-
1 ks	Topinka s česnekem	10,-
1 ks	Opečený pesto toast	10,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## ***Moučníky***

1 ks	Medovník	49,-
2 ks	Palačinky s povidly a mákem, přelité máslem	52,-
2 ks	Palačinky s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou	59,-
2 ks	Palačinky s ovocem a šlehačkou	55,-
100 g	Vídeňský štrúdl se šlehačkou	39,-
200 g	Ovocné tvarohové knedlíky	54,-

## ***Zmrzlinové poháry***

Zmrzlina se šlehačkou (3 kopečky zmrzliny dle nabídky, šlehačka)	40,-
Pohár Melba (broskve, 3 kopečky vanilkové zmrzliny, vaječný likér, šlehačka, čokoládová poleva)	55,-
Pohár Romance (míchané ovoce, 3 kopečky čokoládové zmrzliny, šlehačka, čokoládová poleva)	55,-
Horká láska (horké maliny, 3 kopečky jahodové zmrzliny, šlehačka, jahodová poleva)	65,-

## ***K pivu a vínu***

300 g	Uzeninový talíř	99,-
300 g	Sýrový talíř	99,-
120 g	Nakládáný hermelín s feferonkou	65,-
2 ks	Utopenci s cibulkou a kysaným zelím	50,-
100 g	Pražené mandle solené	52,-
1 ks	Grilovaná domácí klobása s hořčicí a křenem	49,-
1 ks	Topinka drsného horala (topinka, cibule, zelenina, protlak, feferonky, žampiony, šunka)	55,-
2 ks	„Loštické“ topinky pana Penkaly	45,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## **Aperitivy**

0,04 l	Campari Bitter	49,-
0,1 l	Martini Extra Dry	50,-
0,1 l	Martini Bianco	50,-
0,1 l	Martini Rosso	50,-
0,1 l	Portské červené	95,-

## **Cognac**

0,04 l	Martell V.S.	80,-
0,04 l	Martell V.S.O.P.	114,-

## **Vína**

0,2 l	Rozlévaná vína dle nabídky	34,-
0,5 l	Rozlévané víno dle nabídky podávané ve stylovém džbánu	85,-

Vinný lístek doneseme na požádání.

## **Sekty**

0,75 l	Bohemia Sekt Demi Sec	250,-
0,75 l	Bohemia Regia Brut	270,-
0,75 l	Bohemia Sekt Prestige Rosé	360,-

## **Whisky**

### **Skotské**

0,04 l	Johny Walker Red Label	65,-
0,04 l	Ballantine's	65,-
0,04 l	The Macallan 12yo	140,-
0,04 l	Chivas Regal 12yo	110,-
0,04 l	Chivas Regal 18yo	190,-

### **Irské**

0,04 l	Jameson	65,-
0,04 l	Jameson 12yo	110,-
0,04 l	Tullamore Dew	65,-

### **Bourbon**

0,04 l	Jim Beam	60,-
0,04 l	Four Roses	60,-
0,04 l	Jack Daniel's	70,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## **Rum**

0,04 l	Havana Club Aňejo Blanco	50,-
0,04 l	Havana Club Aňejo Especial	59,-
0,04 l	Havana Club Aňejo Reserva	65,-
0,04 l	Rum Malibu	50,-
0,04 l	Rum Bořkov	36,-

## **Gin**

0,04 l	Gin Beefeater	50,-
--------	---------------	------

## **Tequila, mezcal**

0,04 l	Mezcal Gusano Rojo	65,-
0,04 l	Tequilla el Jimador – Silver	65,-
0,04 l	Tequilla el Jimador – Gold	75,-

## **Vodka**

0,04 l	Absolut vodka	50,-
0,04 l	Absolut vodka (mandarin, vanilia, pears, kurant)	55,-
0,04 l	Vodka Finlandia	48,-
0,04 l	Vodka Bořkov	36,-

## **Brandy**

4 cl	Metaxa***	55,-
4 cl	Metaxa*****	65,-
4 cl	Metaxa*****	90,-

## **Slivovice – pálenky**

0,04 l	Meruňkovice R. Jelínek	50,-
0,04 l	Hruřkovice R. Jelínek	50,-
0,04 l	Slivovice R. Jelínek (stříbrná)	50,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## **Likéry**

0,04 l	Praděd	30,-
0,04 l	Becherovka, Lemond	36,-
0,04 l	Jägermeister	55,-
0,04 l	Amaro Ramazzotti (pomerančovo-bylinný likér)	55,-
0,04 l	Sambuca Ramazzotti (anýzový likér)	55,-
0,04 l	Baileys	50,-
0,04 l	Tequila Rose (smetanový likér s jahodami a tequilou)	50,-
0,04 l	Fernet Stock, Citrus	36,-
0,04 l	Berentzen (saurer apfel, grüne birne, herber zwetsch)	36,-
0,04 l	Absinth s pelyňkem	60,-
0,04 l	Kahlua	59,-

## **Nealkoholické nápoje**

0,25 l	Bonaqua (perlivá, jemně perlivá, neperlivá)	24,-
0,75 l	Aquila neperlivá	65,-
0,2 l	Coca-Cola	29,-
0,2 l	Coca-cola light	29,-
0,2 l	Fanta	29,-
0,2 l	Sprite	29,-
0,25 l	Kinley tonic water	29,-
0,25 l	Kinley bitter lemon, grapefruit, ginger ale (zázvor)	29,-
0,2 l	Nestea ice tea (citron, broskev, zelený čaj)	29,-
0,2 l	Cappy dle nabídky	29,-
0,2 l	Juice rozlévaný dle nabídky	26,-
0,25 l	Red Bull	58,-
0,40 l	Banánový shake	50,-
0,5 l	Legránž (0,2l juice dle výběru, 0,3l soda, ovoce, citron, led)	49,-
0,2 l	100% fresh (pomeranč, grapefruit)	59,-

## **Pivo - točené**

0,5 l	Budweiser Budvar - světlý ležák 12°	30,-
0,3 l	Budweiser Budvar - světlý ležák 12°	19,-
0,5 l	Budweiser Budvar 10°	26,-
0,3 l	Budweiser Budvar 10°	16,-

## **PIVO - lahvové**

0,5 l	Heineken	42,-
0,33 l	Budweiser Budvar - Carlsberg	34,-
0,33 l	Budweiser Budvar - nealkoholické	25,-
0,5 l	Budweiser Budvar - černé	30,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## ***Kávévé speciality teplé***

7 g	Espresso ristretto	29,-
7 g	Espresso piccolo	29,-
7 g	Espresso lungo	29,-
14 g	Espresso doppio	58,-
7 g	Turecká káva	29,-
7 g	Capuccino (malé espresso, hustá mléčná pěna)	39,-
7 g	Café latte (horké mléko, espresso, horká mléčná pěna)	42,-
7 g	Latte aroma dle nabídky	49,-
7 g	Espresso macchiato aroma (malé espresso, horká mléčná pěna, příchut' dle nabídky)	41,-
7 g	Vídeňská káva (espresso, šlehačka)	39,-
7 g	Alžírská káva (0,02 l vaječného koňaku, espresso, šlehačka)	47,-
7 g	Irská káva (0,02 l Jameson, espresso, šlehačka)	66,-
7 g	Café „Stará Pošta“ (espresso, horké mléko, horká mléčná pěna, 0,02 l baileys)	63,-
0,02 l	Mléko do kávy (tatra)	4,-
20 g	Šlehačka	10,-

## ***Kávévé speciality studené***

7 g	Ice café aroma (ledová káva, ledová mléčná pěna, příchut' dle nabídky)	45,-
7 g	Ledová káva se zmrzlinou (ledová káva, šlehačka, porce vanilkové zmrzliny)	52,-
7 g	Frappé	40,-
7 g	Frappé se zmrzlinou	50,-

Vážený zákazníkú veškeré kávy Vám rádi připravíme i bez kofeinu.

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

## ***Teplé nápoje***

0,1 l	Italská čokoláda „cicoonat“ (bílá, bílá s oříšky, tradiční, mléčná, nugátová, amaretto, oříšková, kokosová, jahodová, banánová, malinová, s rumem, s pálivou papričkou, s pomerančem a skořicí, krém vaječný koňak, vanilkový krém)	44,-
0,2 l	Čaj ronfeldt (cukr, citrón) dle nabídky	26,-
0,2 l	Babiččin pečený ovocný čaj	35,-
0,2 l	Horký juice dle nabídky	34,-
0,2 l	Mléko	22,-
0,2 l	Mléko s příchutí dle nabídky	28,-
0,2 l	Kakao	36,-
0,2 l	Grog (4 cl rumu, skořice, hřebíček, citron)	39,-
0,2 l	Horké víno (horké víno dle výběru z rozlévaných moravských vín se skořicí, hřebíčkem a pomerančem)	40,-
0,29 l	Horký Red Bull s vodkou	90,-
0,20 l	Horký hruškový juice s hruškovicí	65,-
0,20 l	Horký meruňkový juice s meruňkovicí	65,-
1 ks	Med	5,-

## ***Míchané nápoje***

### ***Nealkoholické***

0,3 l	Canaria (pomerančový juice, grepový juice, citronová šťáva, soda, grenadina)	39,-
0,3 l	Nealko mojito ginger (máta, limetka, zázvorová limonáda, ledová tříšť)	49,-
0,3 l	Banana Joe (banánový juice, pomerančový juice, rybízový juice)	42,-
0,3 l	Jumanji (pomerančový juice, soda, grenadina, Blue Curacao)	45,-

### ***Alkoholické***

0,4 l	Mojito (0,04l Havana Club Añejo Blanco, máta, limetka, soda, třtinový cukr)	89,-
0,3 l	Cuba Libre (0,04l Havana Club Añejo Blanco, limetka, coca-cola)	89,-
0,2 l	Plum Sour (0,06 l Berentzen Herber Zwetch, pomerančový juice, pomeranč, švestka)	65,-
0,2 l	Piña Colada (0,04l Havana Club Añejo Blanco, kokosový sirup, smetana, ananasový juice)	89,-
0,2l	Tequila Sunrise (0,04l Tequila, pomerančový juice, grenadina)	75,-
0,2l	Suntonic (0,04l Metaxa*****, tonic, led, pomeranč)	75,-
0,2l	Campari s juicem (0,04l Campari, pomerančový juice, pomeranč, led)	75,-
0,2l	Jim Beam cola (0,04l Jim Beam, coca-cola, led)	69,-

# RESTAURACE U POŠŤÁKA

0,2l	Beefeater s tonicem (0,04l Beefeater, tonic, limeta, led)	75,-
0,2l	Becherovka s tonicem (0,04l Becherovka, tonic, citron, led)	55,-

## ***Slané pochutiny***

100 g	Arašídý solené	30,-
75 g	Pistácie	30,-
60 g	Kešu	30,-
80 g	Chips	30,-
90 g	Tyčinky sýrové	20,-

## ***Sladké pochutiny***

1 ks	Tatranka	15,-
1 ks	Milena	15,-
1 ks	Kofíla	15,-
1 ks	Žvýkačky dražé	20,-

## ***Doutníky***

(Dle aktuální nabídky)

## ***Cigarety***

(Dle aktuální nabídky)



# RESTAURACE U POŠTÁKA

## **Hotel Stará Pošta\*\*\***

Vítáme Vás v našem hotelu, který se nachází v ekologicky chráněné krajinné oblasti, v srdci horského střediska Filipovice – Bělá pod Pradědem. Hotel byl založen v roce 1930 a svoji prvorepublikovou architekturou sudetského pohraničí patří mezi ojedinělé stavby tohoto druhu v regionu.

Strategická poloha hotelu, situovaného přímo u Skiparku Filipovice a pouze jednu zastávku skibusu od dalšího ski areálu Červenohorské sedlo, uprostřed nejoblíbenějších sportovních center Praděd, Petříkov, Ostružná a Ramzová s širokou nabídkou zimního i letního vyžití, spolu s blízkostí známých lázeňských center Lipová a Jeseník, řadí toto místo mezi nejnavštěvovanější v České republice v průběhu celého roku.

**Hotel Stará Pošta nabízí ubytování ve standardu tříhvězdičkového hotelu s kapacitou 150 lůžek a nabídkou služeb:**

- Vnitřní vyhřívaný bazén, infrasauna
- Wellness služby (masáže, kosmetika, solárium)
- Hotelová zahrada s altánem, grilem a dětským hřištěm
- Tenisový kurt, víceúčelové hřiště

**Hotel je ideálním místem pro:**

- Aktivní dovolenou
- Sportovní programy
- Rodinnou dovolenou
- Vzdělávací a firemní pobyty
- Školení & semináře
- Společenské programy
- Horskou turistiku a cykloturistiku

## **Restaurace U Poštáka**

Restaurace je ideálním místem pro pořádání společenských, firemních a rodinných akcí. Restaurace s kapacitou 30–150 míst, kterou je možné rozdělit na kuřáckou a nekuřáckou část, dále nabízí služby dětského koutku, tanečního parketu, kompletní audio a video techniky a navíc, v letních měsících možnost zajištění akcí a oslav ve venkovní zahradě s možností přípravy pokrmů na grilu a ohni, včetně zabíjačkových hodů.

Ke společenským událostem a firemním školením nabízíme možnost ubytování a služby hotelu Stará Pošta a pomoc při realizaci Vašeho programu (transfer, hudba).

Náš personál Vám ochotně připraví menu dle Vašeho přání.

Neváhejte prosím kontaktovat manažera hotelu nebo volejte tel.: 606 150 150.

**[www.hotelstaraposta.cz](http://www.hotelstaraposta.cz)**  
**[info@hotelstaraposta.cz](mailto:info@hotelstaraposta.cz)**