

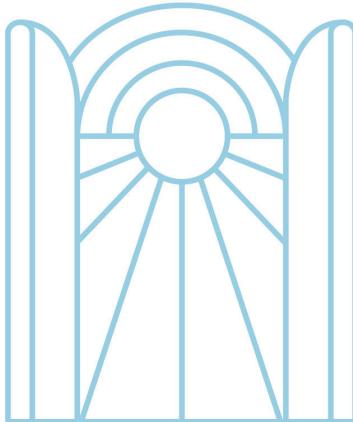


Isolde

VÝLETNÍ HOSPŮDKA

REGIONÁLNÍ KUCHYNĚ





POKOJ A DOBRO
PENZION RAČÍ ÚDOLÍ

PENZION RAČÍ ÚDOLÍ NABÍZÍ:

**RESTAURACE - 20 MÍST
ZASTŘEŠENÁ TERASA - 48 MÍST
VENKOVNÍ TERASA - 28 MÍST
SÁL - 50 MÍST
UBYTOVÁNÍ - BUDOVA - 40 LŮŽEK
UVBYTOVÁNÍ - CHATKY - 84 LŮŽEK
VENKOVNÍ BAZÉN PRO UBYTOVANÉ
TENISOVÝ KURT S ANTUKOU
DISCGOLFOVÉ HŘIŠTĚ NA 9 KOŠŮ
ZOO KOUTEK S DOMÁCÍMI ZVÍŘATY
WELLNESS - VENKOVNÍ FINSKÁ SAUNA
SE VSTUPEM DO POTOKA,
MASÁŽE, VNITŘNÍ WELLNESS, INFRASAUNA**

**VŠECHNY INFORMACE VČETNĚ ONLINE REZERVAČNÍHO SYSTÉMU NAJDETE NA
www.raciudoli.cz**

Račí údolí s.r.o. Uhelná 126, 790 70 Javorník, IČ: 25373340, číslo provozovny: 1000526402.
Zodpovědná osoba: Štefan Weber, tel.: +420 604 209 900, e-mail: recepce@raciudoli.cz





PŘÍBĚH HOSPŮDKY ISOLDE

Isoldě bylo 5 let, když její otec **Herbert Utner**, významný architekt z nedalekého Javorníku, postavil v roce 1928 v Račím údolí penzion a výletní hospůdku. A protože jeho nejmladší dcera krajinu kolem Račího potoka milovala a tatínek zase zbožňoval ji, dostal objekt se secesními prvky název **Haus Isolde**.

Dolní část údolí s nádhernou a panenskou přírodní scenérií už v té době byla oblíbenou turistickou destinací. Odehrával se zde bohatý společenský život především díky Georgshalle.

Také rodina Utnerů téměř každou neděli pořádala pěší túru z Javorníku přes studánu **Svatého Antoníčka** a skalní vyhlídku **Čertova kazatelna** na zříceninu hradu Rychleby. Zastavili se pokaždé v secesní **Tančírně**, kterou začal stavět Isoldin dědeček **Alois Utner** v roce 1906. Rodiče si v Georgshalle dokončené v roce 1907 tradičně dali kávu, děti pily malinovou limonádu.

Isolde se ale pokaždé nemohla dočkat, kdy už konečně doputují k hospůdce, která hrdě nesla právě její jméno. Tatínek si v ní pak pochutnal na oblíbeném **guláši**. Maminka zase nikdy neodolala **borůvkovým knedlíkům**. A jejich děti? Ty se nejvíce těšily na následné hrátky u potoka. Isolde se ještě v roce 1941 stihla v Javorníku vdát. O 5 let později však celá rodina musela město v rámci odsunu Němců opustit. Isolde ale i po válce často přijízděla se svým bratrem **Wolfem Krebsgrundtall** (německy Račí údolí) navštívit.

V roce 1997 celý areál odkoupila od Jednoty Zábřeh **rodina Rabenseifnerova**. Obnovila provoz hospůdky a postupně letovisku jeho původní smysl, ráz a atraktivitu. V letech 2019 – 2022 byl nově zrekonstruován celý **Penzion Račí údolí**. Penzion má nyní celkovou ubytovací kapacitu 42 lůžek v 11 pokojích. Součástí penzionu je také **Hospůdka Isolde, historický sál, wellness a sezónní kemp** s chatkami a místem pro stany.

Isoldin duch se zkrátka do "Račáku" postupně vrací. To, že se mu to tady líbí čím dál tím víc, poznáte také podle toho, že už dávno nezpívá jen nostalgické písničky o zašlé slávě údolí. Schválně se zkuste zaposlouchat.





HISTORIA GOSPODY ISOLDE

Isolde miała 5 lat, kiedy jej ojciec, Herbert Utner, wybitny architekt z pobliskiego Javornika, wybudował w 1928 roku pensjonat i gospodę dla gości w dolinie Račí. Ze względu na to, że jego najmłodsza córka kochała okolicę wokół potoku Račí, a on sam ją uwielbiał, budynek z elementami secesyjnymi nazwano Haus Isolde.

Dolina część doliny, z piękną i nienaruszoną przyrodą, była już wtedy popularnym celem turystycznym. Było to miejsce bogatego życia towarzyskiego, zwłaszcza dzięki Georgshalle - Tančírna Račí údolí.

Rodzina Utnerów prawie w każdą niedzielę organizowała wędrówkę z Javornika przez studzienkę świętego Antoniego i skalny punkt widokowy Čertova kazatelna (Diabelska Ambona) do ruin zamku Rychleby. Za każdym razem zatrzymywali się w secesyjnej sali tanecznej, którą dziadek Izoldy, Alois Utner, zaczął budować w 1906 r. W Georgshalle (Tančírna Račí údolí) - ukończonej w 1907 r., rodzice pili tradycyjną kawę a dzieci lemoniadę malinową.

Isolde zawsze pragnęła dotrzeć do gospody, która dumnie nosiła jej imię. Tata jadał tam swój ulubiony gulasz. Mama nigdy nie mogła się oprzeć jagodowym knedlikom. A ich dzieci? Najbardziej cieszyły się na zabawę nad strumykiem. Izoldzie udało się wyjść za mąż w Javorniku w 1941 roku. Udało się, ponieważ pięć lat później cała rodzina musiała opuścić miasto w ramach niemieckiego wysiedlenia. Nawet po wojnie Isolde i jej brat Wolf często odwiedzali Krebsgrundtall (Račí údolí - Dolinę Raków).

W 1997 rokurodzina Rabenseifner kupiła cały teren od Jednota Zábřeh. Odrestaurowali gospodę i stopniowo nadali mu jego pierwotne przeznaczenie, charakter i atrakcyjność. W latach 2019-2022 cały Pensjonat Račí Udolí został odrestaurowany. W pensjonacie na gości czeka teraz 11 pokoi, w których łącznie znajdują się 42 łóżka. W pensjonacie znajduje się również gospoda Isolde, historyczna sala, strefa wellness i sezonowy kemping z domkami i miejscem na namioty.

Duch Izoldy stopniowo powraca do "Račáka". Można powiedzieć, że coraz bardziej mu się tu podoba, ponieważ nie śpiewa już nostalgicznych piosenek o dawnej świetności doliny. Spróbujcie się wsłuchać.





HOSPODKA ISOLDE A JEJÍ TRADIČNÍ REGIONÁLNÍ KUCHYNĚ

S chutí pro vás v naší výletní Hospůdce Isolde připravujeme pokrmy a jídla vycházející z místní tradice. Chystáme je a vaříme z vybraných potravin a surovin od regionálních dodavatelů.

SÝRY BĚLA S BRUSINKAMI

Sýry z farmy ZD Jeseník jsou vyrobeny z mléka krav pasoucích se na ekologicky hodnotných loukách. V období dojení ovcí a koz dělá sýrárna Domašov i tradiční prohřívaný sýr Běla. Je oceněn jako většina jejích produktů titulem **Regionální potravina Olomouckého kraje** a oblíben věhlasnými šéfkuchaři. My ho servírujeme ho ve vitamínové kombinaci s brusinkovou marmeládou.

BRYNZOVÉ HALUŠKY

Brynza je vyráběna též v ZD Jeseník z ovčího a kravského mléka. Tento druh karpatského sýra působí **blahodárně na zdraví**: jako probiotikum podporuje trávicího systém, snižuje cholesterol, a tak i krevní tlak. Upravuje hladinu cukru. Ale hlavně! Spolu se slaninou a haluškami zahraje vašim chuťovým buňkám slastný koncert.

RYCHLEBSKÁ ZELŇAČKA

Tradiční sytá a kořeněná zelná polévka váš vybírávý jazýček nikdy nezklame. Vaří se podle osvědčených starých sudetských receptů. Podělila se s námi o ně pamětnice paní Kupková z blízkého Javorníka.

HOVĚZÍ GULÁŠ HERBERTA UTNERA

Potřebujete posilnit? Pak si musíte poručit **Gul-As**, neboli turecky **maso pro vojáky**. Ten náš je ozvláštněný **červeným vínem**. Je lákadlem pro hosty téměř 100 let – už od 30. let minulého století. Nikdy mu neodolal například architekt **Herbert Utner**, který hospůdku a celý **Penzion Račí údolí** postavil a pojmenoval pro své dceři. A my po něm zase ten „jeho“ guláš. Dodavatelem kvalitního masa je opět **ZD Jeseník**.

ISOLDINY KYNUTÉ KNEDLÍKY

Plněné borůvkami s tvarohem – si můžete zvolit z našeho menu za **hlavní chod**. Nebo si je dopřát jako **sladkou desertní tečku**. Návod předávaný po generace nám předepsala paní **Wiesnerová**. Jde o autentickou **Lasko-Minu** našeho jídelníčku, neboť její maminka pracovala v restauraci Isolde už v roce 1933.

Věříme, že **ISOLDE** potěší i ty nejmlsnější **LABUŽNÍKY, GURMÁNY a KULINÁŘE**





GOSPODA ISOLDE JEJ TRADICYJNA KUCHNIA REGIONALNA

W naszej hospudce Isolde, z zapałem przygotowujemy dania i potrawy oparte na lokalnych tradycjach. Przygotowujemy i gotujemy je z wyselekcjonowanych produktów i składników od regionalnych dostawców.

SER BĚLA Z ŽURAWINĄ

Sery z gospodarstwa ZD Jeseník wytwarzane są z mleka krów wypasanych na cennych ekologicznie łąkach. W sezonie dojenia owiec i kóz, serownia Domašov produkuje również tradycyjny, ser Běla na ciepło. Podobnie jak większość jej produktów, otrzymała tytuł Regionalnej Potrawy Kraju Olomunieckiego i jest popularna wśród znanych szefów kuchni. Podajemy go w witaminowym połączeniu z konfiturą żurawinową.

BRYNZOVÉ HALUŠKY (Ziemniaczane kluseczki z bryndzą)

Bryndza jest również produkowana w ZD Jeseník z mleka owczego i krowiego. Ten rodzaj sera karpackiego ma korzystny wpływ na zdrowie: jako probiotyk wspomaga układ trawienny, obniża poziom cholesterolu, a tym samym ciśnienie krwi. Reguluje poziom cukru. Ale co najważniejsze! W połączeniu z boczkami i ziemniaczanymi kluseczkami da podniebieniu pyszny koncert.

RYCHLEBSKI KAPUŚNIAK

Tradycyjny, bogaty i pikantny kapuśniak nigdy nie zawiedzie wybrednego podniebienia. Gotuje się go według sprawdzonych starych sudeckich receptur. Pani Kupková, mieszkanka pobliskiego Javornika, podzieliła się z nami jej pysznymi tajemnicami.

GULASZ WOŁOWY HERBERTA UTNERA

Potrzebujesz zastrzyku energii? W takim razie koniecznie zamów Gul-As, czyli tureckie mięso dla żołnierzy. Smak naszego gulaszu jest wykończony czerwonym winem. Jest to największa atrakcja dla gości od prawie 100 lat - od lat trzydziestych XX wieku. Nigdy nie oparł się mu na przykład architekt Herbert Utner, który zbudował oraz nazwał gospodę i cały Pensjonat Račí údolí na cześć swojej córki. A my mamy po nim jego ulubiony gulasz. Dostawcą wysokiej jakości mięsa jest ponownie ZD Jeseník.

NADZIANE KNEDLIKI ISOLDE

Wypełnione jagodami i twarogiem - możesz wybrać z naszego menu na danie główne lub rozkoszować się nimi jako słodkim deserem. Przepis przekazywany od pokoleń przez Panią Wiesner. Jest to prawdziwa słodka perełka w naszym menu, ponieważ jej matka pracowała w restauracji Isolde już w 1933 roku.

Neplněné – zato přelité smetanou a borůvkami

Wierzymy, że ISOLDE zachwyci nawet największych ŁASUCHÓW, SMAKOSZY oraz POSZUKIWACZY KULINARNYCH DOZNAŃ!



Isolde

VÝLETNÍ HOSPŮDKA
JÍDELNÍ LÍSTEK

Předkrmy

300 g KOPEC HRANOLEK	105,-
2 ks TVARŮŽKOVÝ TATARÁK S TOPINKOU	115,-
210 g RYCHLEBSKÉ PRKÉNKO	185,-
domácí uzený buček, uzená plec a klobása, podávaná s křenem hořčicí a nakládaným okurkem	
100 g GRILovaný PROHŘÍVANÝ SÝR BĚLÁ	155,-
z kravského mléka, jogurt, salátek, brusinky, opečený toast	

Polévky

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY	60,-
RYCHLEBSKÁ ZELŇAČKA	75,-

s domácí klobáskou, pečivo

Přílohy

150 g SEZÓNNÍ SALÁT	85,-
Mix listů salátu a sezónní zeleniny, s bylinkovým dresingem, balzamikovou redukcí a červenou řepou	
150 g HRANOLKY	60,-
150 g VAŘENÉ BRAMBORY	55,-
1 ks KOŠÍK PEČIVA	35,-
30 g TATARKA	25,-
30 g KEČUP	25,-

Hlavní pokrmy

100 g SMAŽENÝ SÝR	155,-
150 g SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK	165,-
3 ks ISOLDINY KYNUTÉ KNEDLÍKY	215,-
plněné borůvkami s tvarohem	
180 g GRILovaná KRKOVICE	225,-
přípravou (sou-vide), s pepřovou omáčkou	
150 g HOVĚZÍ GULÁŠ HERBERTA UTNERA	215,-
na červeném víne, houskový knedlík, červená cibule, feferonka	
400 g HALUŠKY S BRYNZOU	255,-
z místní farmy ZD Jeseník a s domácí slaninou	
400 g HALUŠKY SE ZELÍM	245,-
a domácí slaninou	

Saláty

SEZÓNNÍ SALÁT SE SÝREM BĚLÁ	195,-
Mix listů salátu a sezónní zeleniny, s bylinkovým dresingem, balzamikovou redukcí, s čerstvým sýrem Bělá a červenou řepou, opečený toast	
SEZÓNNÍ SALÁT S KUŘECÍM MASEM	195,-
Mix listů salátu a sezónní zeleniny, s bylinkovým dresingem, balzamikovou redukcí, červenou řepou, s grilovaným kuřecím masem, opečený toast	

Dětská jídla

75 g SMAŽENÝ SÝR, HRANOLKY	165,-
75 g SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK, HRANOLKY	170,-

Sladká tečka

1 ks DEZERT DLE DENNÍ NABÍDKY	
1 ks ISOLDIN KYNUTÝ KNEDLÍK	90,-

Isolde

VÝLETNÍ HOSPŮDKA

LISTA POSIŁKÓW

Przekąski

300 g PORCJA FRYTEK	105,-
2 ks TATAR Z DOJRZEWAJĄCEGO SERA Tatar z dojrzewającego sera twarogowego, tost	115,-
210 g DESKA RYCHLEBSKA domowy wędzony boczek, wędzona łopatka i kiełbasa, podawane z musztardą chrzanową i ogórkiem kiszonym	185,-
100 g GRILLOWANY SER BÉLA z mleka krowiego, z jogurtem, salatka, żurawina, tost	155,-

Zupy

ZUPA DNIA	60,-
ZUPA KAPUŚCIANA z domową kiełbaską, pieczywo	75,-

Załączniki

150 g SEZONOWA SAŁATKA Mix sałat, sezonowe warzywa, dressing ziołowy, z sosem balsamicznym i burakami	85,-
150 g FRYTKI	60,-
150 g GOTOWANE ZIEMNIAKI	55,-
1 ks PIECZYWO	35,-
30 g SOS TATARSKI	25,-
30 g KETCHUP	25,-

Dania główne

100 g SMAŻONY SER	155,-
150 g SMAŻONY SZNYCEL DROBIOWY	165,-
3 ks DROŻDŻOWE KNEDLIKИ ISOLDE wypełnione jagodami z twarogiem	215,-
180 g GRILLOWANA KARKÓWKA przygotowana wcześniej metoda sou-vide, z sosem pieprzowym	225,-
150 g GULASZ WOŁOWY HERBERTA UTNERA na czerwonym winie, knedlik, czerwona cebula, papryka Feferoni	215,-
400 g KLUSECZKI ZIEMNIACZNANE Z BRYNDZA od regionalnego dostawcy "ZD Jesenik" i domowymi skwarkami	255,-
400 g KLUSECZKI ZIEMNIACZNANE Z KAPUSTA I domowymi skwarkami	245,-

Sałatki

SEZONOWE SAŁATKA Z SEREM BĚLÁ	195,-
Mix sałat, sezonowe warzywa, dressing ziołowy, sosem balsamicznym i burakami, świeży ser Bělá, tost	
SEZONOWE SAŁATKA Z KURCZAKIEM	195,-
Mix sałat, sezonowe warzywa, dressing ziołowy, sosem balsamicznym i burakami, grillowana pierś z kurczaka, tost	

Posiłki dla dzieci

75 g SMAŻONY SER Z FRYTKAMI	165,-
75 g SMAŻSMAŻONY SZNYCEL DROBIOWY Z FRYTKAMI	170,-

Desery

1 ks DESER DNIA	
1 ks DROŻDŻOWE KNEDLIKИ ISOLDE wypełnione jagodami z twarogiem	115,-

Isolde

VÝLETNÍ HOSPŮDKA

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

PIVO TOČENÉ

0,5 L HOLBA ŠERÁK 11°	45,-
0,3 L HOLBA ŠERÁK 11°	40,-
0,5 L KEPRNÍK 12°	55,-
0,3 L KEPRNÍK 12°	50,-

TOČENÉ PIVO NEALKO

0,5 L LITOVEL POMELO	45,-
0,3 L LITOVEL POMELO	40,-

TOČENÁ KOFOLA

0,5 L KOFOLA	45,-
0,3 L KOFOLA	40,-

PIVO LAHVOVÉ

0,5 L PLZEŇ	65,-
0,3 L LITOVEL ČERNÝ CITRON	55,-
0,75 L ALBERT MICHLER - DLE NABÍDKY	

PIVO LAHVOVÉ NEALKO

0,5 L LITOVEL ČERNÝ CITRON	50,-
0,5 L BIRELL SVĚTLÝ	50,-
0,5 L BIRELL POLOTMAVÝ	50,-

KÁVOVÉ NÁPOJE

ESPRESSO	60,-
ESPRESSO LUNGO	60,-
TURECKÁ KÁVA MAMBO	50,-
CAPPUCCINO	65,-
LATTÉ MACHIATO	85,-
KÁVA BEZ KOFEINU - CARO	55,-
ROZPUSTNÁ KÁVA	45,-

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,25 L KOFOLA	45,-
0,25 L PEPSI	55,-
0,25 L TONIC SCHWEPPES	55,-
0,25 L MIRINDA	55,-
0,25 L DŽUSY GRANINI	55,-
0,33 L KOLI S PŘÍCHUTÍ	40,-
0,33 L MATTONI	40,-
0,5 L VODA S CITÓNEM	35,-

DOMÁCÍ LIMONÁDY

0,5 L DLE SEZÓNNÍ NABÍDKY	70,-
---------------------------	------

TEPLÉ NÁPOJE

0,4 L ČAJ AHMED (dle nabídky)	55,-
0,4 L BYLINKOVÝ ČAJ (domácí)	70,-
0,2 L GROG	65,-
0,2 L SVAŘÁK	80,-

ROZLÉVANÉ VÍNO

0,2 L JAKOSTNÍ VÍNO (dle nabídky)	65,-
0,5 L JAKOSTNÍ VÍNO (dle nabídky)	150,-

VÍNO LAHVOVÉ

0,75 L VELTLÍNSKÉ ZELENÉ (bílé)	250,-
0,75 L RULANDSKÉ ŠEDÉ (bílé)	250,-
0,75 L CHARDONNAY (bílé)	250,-
0,75 L TRAMÍN ČERVENÝ (bílé)	250,-
0,75 L SAUVIGNON (bílé)	250,-
0,75 L CUVÉE BÍLÉ (FRESHŮVKÁ) (bílé)	250,-
0,75 L FRANKOVKA ROSER (růžové)	250,-
0,75 L ZWEIGELTREBE (červené)	250,-
0,75 L MODRÝ PORTUGAL (červené)	250,-

SPECIALITY

0,4 L VINNÝ STŘÍK (2+2dc)	80,-
0,4 L APEROL SPRITZ	120,-
0,2 L PROSECCO	75,-

Isolde

VÝLETNÍ HOSPŮDKA

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

WHISKY

0,04 L TULLAMORE 70,-

0,04 L JACK DANIELS 80,-

GIN

0,04 L GIN BEEFEATER 70,-

SLIVOVICE A PÁLENKY

0,04 L MORAVSKÁ SLIVOVICE R. JELÍNEK 60,-

0,04 L MORAVSKÁ HRUŠKA R. JELÍNEK 60,-

VODKA

0,04 L VODKA FINLANDIA 70,-

RUM

0,04 L RUM BOŽKOV 50,-

0,04 L RUM REPUBLICA 70,-

0,04 L RUM XO BUMBU ORIGINAL 130,-

LIKÉRY

0,04 L JAGERMEISTER 75,-

REGIONÁLNÍ LIHOVINY Z JESENICKÝCH BYLIN Z LIKÉRKY DOMAŠOV

0,04 L **ISOLNDINA BYLINNÁ 40%**  60,-

ISOLDINA BYLINNÁ doporučujeme konzumovat ji před jídlem kvůli obsahu alpských bylin, které podporují chuť k jídlu a zklidňují žaludek. Obsahuje žlutý hořec, pelyněk, puškvorec, heřmánek, anděliku a další bylinky. Velkou část alpských bylin si Likérka Domašov pěstujeme sama v jejich horském údolí, které zaručuje čisté a čerstvé bylinky.

0,04 L **ISOLNDINA HOŘKÁ 38%**  60,-

ISOLDINA HOŘKÁ obsahuje velké množství bylin, které zvyšují výrobu žluči a žaludečních štáv pro lepší trávení. Doporučuje se konzumovat po jídle. Pomáhá také při žaludečních potížích. Hořká spojuje aromatickou sladkou vůni a příjemnou hořkou chuť složenou z celkem 30 druhů listů, kořenů, květů, kůr a živé vody z podzemního pramene.

0,04 L **BAIRNSFATHER BITTER 55%**  80,-

BAIRNSFATHER BITTER obsahuje 55% alkoholu a maximum psycho-aktivní látky "thujon" z pelyňku pravého: 32-35 mg/kg, právě větší množství pelyňku zvyšuje hořkost a bylinný poklad terpenů. Doporučujeme pít nařezený s vodou a ledem.

0,04 L **BLU - LIKÉR Z HORSKÝCH BORŮVEK 30%**  90,-

BLU je likér z brusnice borůvka (vaccinium myrtillus), vzácné malé bobule s obrovskou chutí a zdravými vlastnostmi. Současně s dalšími bylinami pomáhá zlepšit chuťový profil. Pro výrobu jednoho litru hotového likéru používáme 400 ml borůvek, což zaručuje unikátní zážitek.