

Horský hotel Horská bouda Štumpovka & Dvoračky



otevřeno 365 dní v roce

JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK

Rodinný horský hotel Štumpovka a horská bouda Dvoračky

Štumpovka byla původně založena jako hospodářské stavení, které v roce 1930 odkoupil pan Štumpe. V roce 1933 se mu narodila dcera Kristýna a v roce 1938 dcera Jana, které zde žily do roku 1956. Jejich otec zde po znárodnění pracoval jako kočárník a zajišťoval zásobování koňmi. V totalitním režimu byla usedlost provozována jako turistická ubytovna s cca 50 lůžky v 6 pokojích. V červnu roku 1990 z neznámých důvodů vyhořela a Správa KRNP spáleniště nechala srovnat se zemí. Po usedlosti zůstala pouze zděná trafostanice.

V roce 1991 náš strýc, Ing. Jiří Justicz, odkoupil sousední Dvoračky od pana Jindříška a Truhláře, kteří nemovitost získali od Krkonošských interhotelů. V roce 1992 pan Justicz odkoupil od dcer pana Štumpého pozemky se spáleništěm po bývalém objektu.

Dvoračky je velmi stará bouda, založená roku 1707 rodinou Schierovou jako horská zemědělská usedlost pro chov dobytka na okolních rozlehlých lučinách. Původní název byl Rokytenská dvorská bouda. V březnu 1893 původní bouda vyhořela a spáleniště koupil hrabě Harrach a přestavěl ji na hojně navštěvovaný hostinec. V únoru 1902 se zde konalo sedmé mistrovství Čech v lyžování. V roce 1921 přešla při pozemkové reformě do rukou státu a byla pronajata české rodině Puhonných, která ji později koupila. Od roku 1923 se v Krkonoších začaly používat tzv. němé značky, mezi kterými nechyběla značka pro Dvoračky. Pamětní kniha dokládá vzácné hosty, například prezidenta dr. Edvarda Beneše s chotí Hanou, kteří Krkonoše milovali a na Dvoračkách trávili dovolenou před válkou i v roce 1945.

Family mountain hotel Štumpovka and mountain chalet Dvoračky

Štumpovka was originally built as an outhouse bought by Mr. Štumpe in 1930. In 1933 his daughter Kristýna was born and in 1938 daughter Jana, who lived here until 1956. Their father worked here after the nationalisation as a flyman and secured supplying by horses. In the totalitarian regime the manor was operated as a tourist hostel with approximately 50 beds in 6 rooms. In June 1990, for unknown reasons, it burnt down and the management of the KRNP levelled the site of fire to the ground. Only a brick substation remained from the manor.

In 1991 our uncle, Ing. Jiří Justicz, bought the neighbouring Dvoračky from Mr. Jindříšek and Mr. Truhlář who acquired the property from Giant Mountains Interhotels. In 1992, Mr. Justicz bought the burnt site after the former building from daughters of Mr. Štumpe.

Dvoračky is a very old chalet, initially a mountain farmstead. Large surrounding meadows with rich grass enabled stock raising. It was built in 1707 by Schier family. It burnt out in March 1893 and the incendiary ruins were bought by Count Harrach and rebuilt into a tavern. The inn was much-visited, even in winter. The seventh ski championship took place in February 1902 there. In 1921, following the land reform, the building became the property of state and it was leased to Czech family of Puhonní who later bought it. The most significant guests who signed into the Visitors Book include president Dr. Eduard Beneš with his wife Hana who loved The Giant Mountains and relaxed at Dvoračky before the war as well as in 1945.

Česká domácí kuchyně

Naše rodina na Dvoračkách podniká od 24.4.1993.

Nejdříve jsme celkovými opravami zachraňovali zcela zdevastovanou boudu Dvoračky po totalitním režimu, aby alespoň zčásti splňovala hygienické předpisy a normy. V roce 2000 jsme boudu Dvoračky včetně pozemku po vyhořelé usedlosti od našeho strýce odkoupili.

Po stále narůstajícím tlaku nových hygienických předpisů a norem nešlo Dvoračky držet v provozu 365 dní v roce, a tak jsme se rozhodli obnovit bývalou usedlost na pozemku spáleniště. V květnu 2002 jsme zahájili stavbu nového objektu, který byl dán do předběžného užívání dne 18. 12. 2008 a dne 26. 12. 2008 byl otevřen pro veřejnost.

Celý objekt jsme stavěli svépomocí, dle finančních prostředků 7 let do dnešní podoby.

Dřevo jsme vytěžili a nařezali na vlastním katru, materiál vozili vlastní, dnes již historickou dopravou, stoly, židle, lustry a ostatní dřevěný nábytek byl zhotoven zde v domácí truhlárně. Celou stavbu projektoval a stavebně dozoroval pan Ing. Jiří Dobeš z Jilemnice, který návrh vyprojektoval podle bývalé Labské boudy z pohledu od Labského dolu, která vyhořela 6. 11. 1965 vinou neopatrných řemesníků.

Uctíváme a vážíme si těžké a náročné práce našich předchůdců (mimo totalitní režim) v tomto horském prostředí, kteří zde pracovali v náročných podmínkách a byli odkázáni pouze na své nejbližší, svou pracovitost, dovednost, vytrvalost a důvtip.

Nový objekt – hotel jsme pojmenovali po bývalém majiteli panu Štumpce – Horský hotel Štumpovka.

Doufáme, že naše vnoučata, zatím Tonička, Bertík, Olívie a Klaudie budou našimi dobrými nástupci.

S horským pozdravem Škol rodina Starých



Our family has been doing business at Dvoračky since 24th April 1993.

First, we preserved by total reconstruction Dvoračky chalet which was completely devastated by the totalitarian regime, so that it at least partially meets hygiene regulations and standards. In 2000, we purchased Dvoračky chalet including land after the burnt building from our uncle.

After steadily increasing pressure of new sanitary regulations and standards it was not impossible to keep Dvoračky in operation 365 days a year, so we decided to restore the former farmhouse on the place of the burnt land. In May 2002 we started the construction of a new building, which was put to preliminary operation on 18th December 2008 and opened to the public on 26th December 2008.

We built the whole building ourselves, with self-help, depending on our financial possibilities, to its present form, which took 7 years.

We cut down trees and cut the wood on our own frame-saw, delivered material by own, now a historic transportation, tables, chairs, chandeliers and other wood furniture was made here in home carpentry. The whole building was designed and supervised by Ing. Jiří Dobeš from Jilemnice who designed the proposal according to former Labská chalet as seen from Labský Mine, which burned down on 6th November 1965 due to careless workers.

We honour and appreciate the difficult and demanding work of our predecessors (except for the totalitarian regime) in this mountain environment, who worked here in difficult conditions and depended only on their closest family, their diligence, skills, perseverance and ingenuity.

We named the new facility - hotel - after the former owner, Mr. Štumpce – Mountain hotel Štumpovka.

We hope that our grandchildren, now little Tonička, Bertík, Olivia and Klaudie will be our good successors.



POLÉVKY

SOUPS / SUPPE / ZUPY

- 0,4l **Krkonošské kyselo** 65,- Kč
Giant Mountains sour soup
Riesengebirgssauersuppe
Karkonoski żurek



*K polévce doporučujeme naši domácí
pletenou housku – tradiční produkt
z naší pekárny*

PŘEDKRMY DOMÁČÍ VÝROBY

HOME-MADE STARTERS / HAUSGEMACHTE VORSPEISEN
PRZEAŚKI DOMOWEJ PRODUKCJI

- 200gr **Tlačenka s octem a cibulí** 95,- Kč
Head cheese with onions
Presswurst mit Essig und Zwiebel
Salceson z octem i cebulą
- 150gr **Tatarský biftek servírovaný s křupavou topinkou** 260,- Kč
Steak tartare, toast
Tatar, Toast
Tatar, toast



PŘEDKRMY

STARTERS / VORSPEISEN / PRZEAŚKI

- 150gr **Klobáska s hořčicí a křenem** 95,- Kč
Sausage with mustard and horseradish
Bratwurst mit Senf und Meerrettich
Kiełbaska z musztardą i chrzanem
- 100gr **Nakládaný hermelín s brusinkami** 110,- Kč
Canned Hermelin cheese
Eingelegter Weißschimmelkäse
Marynowany ser pleśniowy
- 100gr **Utopenec s cibulí a octem** 70,- Kč
Pickled sausage slices
Eingelegte Wurst mit Zwiebel und Essig
„Utopenec“ – kiełbaska w zalewie octowej, z cebulą i octem



Ochutnejte výrobky z naší zabijačky

SLADKÁ JÍDLA

SWEET MEALS / SÜSSGERICHTE / DANIA NA SŁODKO

- 3ks **Borůvkové knedlíky s tvarohem, cukrem a šlehačkou** 195,- Kč
Blueberry dumplings with cottage cheese, sugar and whipped cream
Heidelbeerknödel mit Quark, Zucker und Schlagsahne
Knedle nadziewane czarnymi jagodami, z serem, cukrem i bitą śmietaną
- 3ks **Lívanečky s borůvkami a šlehačkou** 120,- Kč
Pancakes with blueberries and whipped cream
Fladen mit Heidelbeeren und Schlagsahne
Racuszki z czarnymi jagodami i bitą śmietaną
- 1ks **Palačinka s borůvkovou omáčkou, zmrzlina** 130,- Kč
Pancake with blueberry sauce, ice-cream
Pfannkuchen mit Heidelbeersoße, Eis
Naleśnik z sosem z czarnych jagód, lody
- 1ks **Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou** 120,- Kč
Ice cream sundae with fruit and whipped cream
Eisbecher mit Obst und Schlagsahne
Lody z ovocami i bita smietana

Borůvkové knedlíky nejlépe chutnají s domácí šlehačkou.



KLASIKA

CLASSIC / KLASSIK / KLASYCZNE DANIE

- 200gr **Smažený kuřecí řízek, brambory nebo hranolky, domácí tatarská omáčka** 215,- Kč
Fried chicken steak, potatoes or French fries
Paniertes Hühnerschnitzel, Kartoffeln oder Pommes Frites
Smażona pierś z kurczaka, ziemniaki lub frytki
- 200gr **Smažený vepřový řízek, brambory nebo hranolky, domácí tatarská omáčka** 215,- Kč
Fried pork chop,
Paniertes Schweineschnitzel
Smażony kotlet schabowy
- 100gr **Smažený sýr, brambory nebo hranolky, domácí tatarská omáčka** 195,- Kč
Fried cheese, tatar sauce
Paniierter Käse, Tatarensauce
Smażony ser, sos tatarski
- 100gr **Smažený hermelín, tatarská omáčka, brambory nebo hranolky** 195,- Kč
Fried Hermelin cheese, tatar sauce
Paniierter Weißschimmelkäse, Tatarensauce
Smażony ser pleśniowy, sos tatarski



MALÉ SALÁTY

SMALL SALADS / KLEINE SALATE / MAŁE SAŁATKI

- 200gr **Šopský** 130,- Kč
Shopska salad / Gemüsesalat mit balkanischem Käse / Sałatka Szopska
- 200gr **Řecký** 130,- Kč
Greek salad / Griechischer Salat / Sałatka Grecka

Každý den máme pro Vás další jídla dle denní nabídky

VELKÉ SALÁTY

BIG SALADS / GROSSE SALATE / DUŻE SAŁATKI

- 300gr **Zeleninový s kuřecím masem a opečenou houskou** 175,- Kč
Vegetable salad with chicken meat and toasted bun
Gemüsesalat mit Hühnerfleisch und gerösteten Brötchen
Sałatka warzywna z mięsem z kurczaka i chleb tostowy
- 300gr **Zeleninový s opečenou slaninou a vejcem** 175,- Kč
Vegetable salad with baked bacon and egg
Gemüsesalat mit gebratenem Speck und Ei
Sałatka warzywna z opieczoną słoniną i jajkiem
- 300gr **Zeleninový s hermelínem, eidamem a opečenou houskou** 175,- Kč
Vegetable salad with camembert cheese, cheese eidam and toasted bun
Gemüsesalat mit Käse Camembert, Käse und gerösteten Brötchen
Sałatka warzywna z serem Camembert, serem, grzankami i chleb tostowy



Salát jako hlavní jídlo je vždy
dobrá volba.

PŘÍLOHY

SIDE DISHES / BEILAGEN / DODATKI

- 1ks **Dvoračkovská houska** 25,- Kč
Dvoračky braided roll / Brötchen aus Dvoračky / Dvoračkovska bułka
- 150gr **Vařené brambory, dušená rýže** 40,- Kč
Boiled potatoes, stewed rice / Brühkartoffeln, gedünsteter Reis
Gotowane ziemniaki, duszony ryż
- 150gr **Hranolky** 50,- Kč
French fries / Pommes-Frites / Frytki
- 150gr **Přílohové knedlíky dle výběru** 40,- Kč
Garnish dumplings of choice / Garnieren Knödeln nach Wahl / Knedle z wyboru
- 10gr **Kečup, hořčice, tatarka** 10,- Kč
Ketchup, mustard, tatar sauce / Ketchup, Senf, Tatarensauce
Keczup, musztarda, sos tatarski

Alergeny obsažené v pokrmech viz. příloha jídelního lístku. Za poloviční porci účtujeme 65 % z celkové ceny.

RESTAURACE



V naší kuchyni s pekárnou a bourárnou s peco-udírnou pro Vás připravujeme kompletní sortiment od pečiva (domácí housky, chléb, dezerty, knedlíčky), přes domácí zabijačku (jitrnice, tlačinka, huspenina, domácí uzené maso) po tradiční česká jídla (svíčková, gulášek, pečená kachna, pečená krkovice) a samozřejmě nezapomínáme na horské speciality (kyselo, halušky, borůvkové knedlíky).

Naši ubytování hosté začínají ráno bohatou bufetovou snídaní s vypečenými rohlíčky, sladkým pečivem, teplým bufetem, domácím borůvkovým jogurtem a mnoho dalšího a k večeri máme pro naše hosty připravené rozmanité čtyřchodové menu.



NÁPOJOVÝ LÍSTEK

Aperitivy / Aperitifs

0,1l	Martini (bianco, rosso, bitter, dry)	45,- Kč
0,04l	Royal Oporto Ruby	45,- Kč

Nealkoholické nápoje / Soft drinks

0,3l	Točená limonáda Kofola	30,- Kč
0,2l	Džus Rauch – dle výběru	40,- Kč
	Juice Rauch – by choice	
0,25l	RC Cola (sklo)	40,- Kč
0,25l	Chito Tonic (sklo)	40,- Kč
0,25l	Chito Ginger – zázvorová limo (sklo)	40,- Kč
0,25l	Targa Florio lemon	40,- Kč
0,75l	Min. voda Rajec jemně perlivá, neperlivá	45,- Kč
	Mineral water sparkling, non-sparkling	
0,5l	Ledový čaj Rauch dle nabídky	50,- Kč
0,25l	Red Bull	65,- Kč
0,3l	Domácí jablečný mošt	40,- Kč



Náš domácí mošt

z vybraných jablek z podkrkonoší, vyroben tradiční metodou na ručním lisu. Bez přidaných látek a konzervantů. Zahřejte se naším teplým domácím moštem s medem a skořicí.



Teplé nápoje / Hot drinks

0,25l	Čaj Gatuzo dle nabídky	45,- Kč
	Ryze čistý přírodní produkt bez barviv a příměsí	
	Tea (black, fruit, green)	
0,25l	Svařené víno	55,- Kč
	Mulled wine	
0,25l	Vinný punč	55,- Kč
	Wine toddy	
0,25l	Grog (0,04 rum)	55,- Kč
	Punch	
0,25l	Horká griotka	55,- Kč
	Hot cherry brandy	
0,25l	Horký jablečný mošt	55,- Kč
	Hot cider	

Destiláty / Distillates

0,04l	Rum, Griotte, Vaječný likér, zelená	45,- Kč
	Rum, Griotte, Egg liqueur, peppermint liqueur	
0,04l	Fernet Stöck, Fernet Citrus	45,- Kč
0,04l	Jägermeister	60,- Kč
0,04l	Vodka, Becherovka	45,- Kč
0,04l	Slivovice	50,- Kč
0,04l	Gin	55,- Kč

Prémiový alkohol z celého světa

Nabídka je na vyžádání u obsluhy

Pivo / Beer

0,5l	Budweiser Budvar Original 12°	55,- Kč
0,3l	Budweiser Budvar Original 12°	45,- Kč
0,5l	Budvar tmavý ležák 12°	55,- Kč
0,3l	Budvar tmavý ležák 12°	45,- Kč
0,5l	Budvar 33 hořký ležák	55,- Kč
0,3l	Budvar 33 hořký ležák	45,- Kč
0,5l	Nealkoholické pivo Budvar / non-alcoholic	45,- Kč
0,5l	Radler s Targa Florio	60,- Kč
0,5l	Radler se Sprivem	50,- Kč

Tradiční postup výroby

Kvalita a jedinečnost piva značky Budweiser Budvar je založena na použití nejlepších domácích surovin: nejkvalitnějších hlávek žateckého chmele, vybraného moravského sladu, speciální vlastní kultury kvasinek a panensky čisté vody z 300 metrů hlubokých artéských studní.



Káva / Coffee

10gr	Espresso	55,- Kč
10gr	Cappuccino	65,- Kč
10gr	Cafe Latte	70,- Kč
10gr	Vídeňská káva s vaječným likérem/2ml/	70,- Kč
	Viennese coffee	



Neobyčejná káva z malé rodinné pražírny p. Sýkory z Pardubic.

Kávu připravujeme ze směsi čtyř druhů 100% arabiky ze tří kontinentů vyvážené chuti s lehkým nádechem hořké čokolády a karamelu. Káva je od upražení spotřebována do čtyř týdnů.

Základním stavebním kamenem dobré kávy – espresa je olej, který vzniká chemickou reakcí po upražení kávového zrna. Již 2 měsíce po upražení káva žlukne a stává se znehodnoceným karcinogenním odpadem, proto naše káva je vždy čerstvě umletá.

Vína / Wines

0,7l	Bohemia Sekt	300,- Kč
0,2l	Moravské sudové (bílé, červené)	55,- Kč
	Cask Moravian wine (white, red)	
0,7l	Vína dle vinného lístku	
	Wines according to wine list	

UBYTOVÁNÍ



Ubytovací kapacita 141 lůžek

(Štumpovka 101 a Dvoračky 40)

Nabízíme využití pro individuální dovolenou, pořádání firemních akcí, vzdělávacích a sportovních programů, rodinných oslav, škol v přírodě, školních kurzů, EKO pobytů pro školy, letních táborů, ozdravných pobytů a podobných.

Více informací na www.dvoracky.cz

LYŽAŘSKÝ VLEK a funpark pro SKI&SNB



Horská bouda Dvoračky
a horský hotel Štumpovka

LYŽAŘSKÁ AKADEMIE
TONIČKA

- animáční programy pro děti •
- vlastní lyžařský vlek s večerním lyžováním •
- nekonečné lano •

Máme své vlastní
lyžařské instruktory
na lyže a snowboard..

Se šálkem kávy nebo svařáčkem můžete z naší terasy sledovat první „kroky“ Vašich dětí na lyžích nebo snowboardu. Pro úplné začátečníky je zde „nekonečné lano“ a pro mírně pokročilé lyžařský vlek Dvoračky. Máme vlastní půjčovnu lyžařského a snowboardového vybavení od firmy ELAN. K dispozici jsou dětské lyžičky a snowboardy od 60 do 125 cm.

Těšíme se na nové lyžaře!



AUTO JUNEK, s.r.o. autorizovaný dealer MITSUBISHI