

Milí hosté,

vítáme vás v restaurační části Templářských sklepů v Čejkovicích, jejichž historie je spjatá s příchodem tajemného templářského řádu na počátku 13. století.

Nabízíme vám příjemné posezení ve stylovém prostředí slováckého sklepa s naší tradiční kuchyní a lahodným vínem místních vinařů.

Můžete si také prohlédnout historické sklepení s průvodcem a ochutnat naše vína, rádi vám prohlídku s degustací zajistíme, toto je ale nutné alespoň den dopředu zamluvit.

Sklep u Templářských rytířů Čejkovice

[www.vinarnacejkovice.cz](http://www.vinarnacejkovice.cz)

[rezervace@vinarnacejkovice.cz](mailto:rezervace@vinarnacejkovice.cz)

tel. 518362604



Něco málo z historie Templářů

Templáři přišli do Čech a na Moravu až někdy ve třicátých letech 13. století, nejčastěji se udává rok 1232. Na Moravě je situace známá o něco lépe než v Čechách. První nepřímé zmínky jsou z let 1241 a 1244. Komenda (středověké sídlo) v Čejkovicích u Hodonína byla nejdůležitější z majetků templářů v našich zemích. V základech současného zámku je zachováno torzo původní čtyřpodlažní raně gotické věže a dalšího zdiva templářské tvrze. Tu začali templáři budovat nejspíše ve 40. letech 13. století. Ze stejného období pochází i listina břeclavského údělného knížete Oldřicha, který věnoval templářům čtyři usedlosti v Rakvicích. Další dochované listiny se týkají sporů o patronátní práva u kostelů v sousedních vsích a o desátky z nich plynoucí. Postupem času získávají templáři pod správu vsi Vrbice, Schonstrass aj.

S působením v Čejkovicích je neodvratně spojena osoba bratra Ekka, který byl nejdříve komturem (velitelem komendy), posléze správcem celé provincie. Postupně vytvořil z Čejkovic reprezentativní centrum templářských majetků v celém Českém království a v rakouském vévodství. Ekko získával další majetky na Vsetínsku, kde zřejmě zamýšlel vybudovat pátou řádovou komendu. Současně ho jeho politické a ekonomické zájmy, resp. zájmy řádu vedly do Vídně a jejího okolí, kde templáři také získali nějaké majetky do vlastního držení. S bratrem Ekkem je spojena závěrečná etapa rozvoje hospodaření templářského řádu v českých zemích. Po převzetí majetku johanity se Čejkovice vzápětí dostávají do držení jednoho z nejmocnějších mužů v království – Jindřicha z Lipé a snad i díky němu zůstaly až do současnosti jedinou dochovanou templářskou památkou v našich zemích.

# SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnicí 1169/2011 EU

1

## OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



2

## KORÝŠI

a výrobky z nich



3

## VEJCE

a výrobky z nich



4

## RYBY

a výrobky z nich



5

## PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)

a výrobky z nich



6

## SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

a výrobky z nich



7

## MLÉKO

a výrobky z něj



8

## SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich



9

## CELER

a výrobky z něj



10

## HOŘČICE

a výrobky z ní



11

## SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)

a výrobky z nich



12

## OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>

13

## VLČÍ BOB (LUPINA)

a výrobky z něj

14

## MĚKKÝŠI

a výrobky z nich



## Předkrmy

100g	Domácí moravské uzené maso, okurek	65,-
200g	Sklepnické prkénko ( 1, 7 ) (uzené, anglická slanina, niva, klobáska, okurek)	120,-
200g	Sýrový talíř ( 1, 7 )	120,-
100g	Domácí klobáska, křen, hořčice ( 10 )	60,-
200g	Topinka se šunkou a sýrem, okurek ( 1, 7 )	75,-
	Chléb se sádlem nebo mletými škvarky, okurek ( 1 )	30,-

## Jídla na objednávku

200g	Pstruh pečený na másle, citron ( 4, 1 )	150,-
150g	Filet z lososa na bylinkách ( 4, 7 )	170,-
100g	Tatarský biftek, 2 topinky ( 1, 3, 10 )	185,-
200g	Biftek z pravé hovězí svíčkové na pepřové omáčce ( 7 )	320,-
200g	Kachní játra na cibulce, chléb ( 1 )	125,-
200g	Templářův meč na pikantní švestkové omáčce (špíz – svíčková, vepř. kýta, slanina, švestka, cibule)	190,-
150g	Kuřecí medailonky v pikantní sýrové omáčce ( 7 )	140,-
150g	Kuřecí prsa na limetce v hnízdě z cukrové kukuřice 150,-	
150g	Filety z vepřové panenky na hříbkové omáčce ( 7 )	160,-
200g	Jezuitská plněná kapsa ( 1, 7 ) (vepř. kýta plněná slaninou, uzeným, žampiony, sýr)	160,-
150g	Pikantní dukátky z panenské svíčkové dle čejkovského vinaře ( 1, 7 )	170,-
200g	Loštický řízek ( 1, 3, 7 ) (vepř. kýta plněná olomouckým tvarůžkem)	155,-
120g	Smažený sýr ( 1, 3, 7 )	95,-
120g	Smažené tvarůžky ( 1, 3, 7 )	115,-

## Na objednávku 2 dny předem

2,4 kg	Pečená kachna, bílé, červené zelí, bramb. a kynutý knedlík (1, 7)	650,-
3,6 kg	Pečená husa, bílé, červené zelí, bramb. a kynutý knedlík (1, 7)	1300,-

## Přílohy

200g	Vařené brambory s máslem ( 7 )	30,-
200g	Šťouchané brambory s cibulkou	30,-
150g	Bramborové hranolky	30,-
150g	Americké brambory	30,-
150g	Bramborové plátky	30,-
150g	Bramborové krokety	30,-
3ks	Bramboráčky ( 1 )	30,-
150g	Dušená rýže	30,-
150g	Grilovaná zelenina	45,-
70g	Tatarská omáčka ( 3, 10 )	15,-
70g	Ďábelská omáčka ( 3, 10 )	15,-
50g	Kečup	15,-
1 ks	Chléb ( 1 )	5,-

## Saláty

150g	Rajčatový salát ( 7 )	45,-
150g	Okurkový salát ( 7 )	45,-
250g	Šopský salát ( 7 )	70,-
200g	Margareta malá ( 7 )	70,-
400g	Margareta velká ( 7 )	105,-

## Dezerty

	Ovocný pohár se zmrzlinou a šlehačkou ( 7 )	65,-
	Horké maliny se zmrzlinou a šlehačkou ( 7 )	70,-
	Domácí jablkový štrůdl ( 1, 7 )	45,-
	Palačinka s ovocem, zmrzlinou a šlehačkou ( 1, 7 )	65,-