

Hotel Rankl
Horská Kvilda
1075 m n.m.



Menu

Hotel Rankl
Horská Kvilda
1075 m n.m.



Menu

Okénko do minulosti

Český král a císař římský Karel IV. roku 1355 přikázal radním města Kašperské Hory vybudovat stezku do Pasova. Cesta byla vedena přes LIDLOVY DVORY – PODLESÍ – ZHŮŘÍ – HORSKÁ KVILDA – BUČINA – FINSTERAU – HEINRICHSBRUNN – HÖHRENRÖHRN – ZVÖLFHÄUSER – MAUTH na KREUZBERG – FREYUNG – HARSDORF – RÖHRBACH – SALZGATERN – VENDELSBERG. Podle výnosu z 5. ledna 1366 musel každý obchodník vezoucí zboží, který na této cestě přenocoval, příští den toto nabídnout k prodeji. Okolo roku 1580 v době rozkvětu této dopravy vyjíždělo z města ILZ u Pasova 35 až 40 koní se zbožím na K. Hory. Další cesta byla vedena z GRAFENAU přes MODRÝ SLOUP – H. KVILDU – REJŠTEJN do SUŠICE.



Z historie usedlosti Pollaufův domovními čísly 16, 17, 18 a 20

Původní panství prodalo město Kašperské Hory občanu jménem Tobias MÜLLER. Ten byl pouze dědičným pachtýřem, platil nájem a plnil i další závazky.

V roce 1680 přešel pacht na svobodné občany Nikolaus a Marie PRIAM. Místo roboty museli k užítku města provozovat hostinskou činnost a pocestné zaopatřovat pivem a pálenkou ze svého provozu. Hospoda ležela totiž právě na rozcestí soumarské cesty z Kašperských Hor do Pasova a ze Sušice do Grafenau. Nikolaus dobře hospodařil. Zakoupil kus vysokohorské louky a černého lesa a postavil druhý obytný dům

Jeho syn Lukas se oženil se Suzanne rozenou FRANZ z Regenu, v roce 1707 převzal usedlost a zvětšil ji tak, že město mohlo zvýšit nájemné. Posléze sám sebe označil jako "FILIÁLNÍ CELNICE A CEDULOVÝ VÝBĚŘČÍ", k čemuž "je pověřen" Pollaufův hostinec. Byl tedy zřízen jako celní bod pro obě cesty.

Poté na usedlosti hospodařili Adam a Dorothea POLLAUF. Syn Johan Adam převzal r. 1795 majetek koupí. Následoval jej jeho syn Erhart, který hospodařil 15 let. Jeho paní Marie Anna předala r. 1873 dvůr Mathiasovi. Výměra půdy patřící statku v této době činila 84,45 ha. Následník Mathiase není znám. Po něm přišel Friedrich POLLAUF, který padl v 1. světové válce a jeho bratr Dr. POLLAUF, člen rakouského parlamentu, padl v roce 1916. Poslední německý majitel se jmenoval Friedrich POLLAUF – narodil se roku 1914, v roce 1946 byl odsunut a zemřel roku 1950.

V roce 2004 byl objekt rekonstruován do současné podoby a od této doby nese název HOTEL RANKL



Ubytování

Nabízíme ubytování ve dvoulůžkových pokojích (s možností 1–2 přistýlek), které poskytují veškerý hotelový komfort (WC + sprcha, kout, TV, Sat, lednička, rádio). Nabídku ubytování doplňují apartmány s vlastní kuchyňkou.



Unterkunft

Wir bieten Unterkunft in Zweibettzimmern (mit Möglichkeit von 1–2 Aufbettungen), die allen Hotelkomfort bieten (WC + Duschkabine, TV, Satellitenempfang, Kühlschrank, Radio). Zum Angebot an Unterkünften gehören auch Appartements mit eigener Küche.

Volný čas

Nejlépe strávíte v krásné šumavské přírodě, k čemuž Vám rádi zapůjčíme horské kolo či běžecké lyže. Po fyzicky náročném dni přijde vhod sauna, vířivá vana nebo masáž. V hotelovém salonku je možno si zahrát šipky, fotbálek nebo různé společenské hry. Pro ty nejmenší máme připraveno dětské hřiště.



Die Freizeit

Lásst sich am besten in der schönen Natur des Böhmerwaldes verbringen. Gerne leihen wir Ihnen dafür ein Mountainbike oder Langlaufskier aus. Nach einem körperlich anstrengenden Tag kommt eine Sauna, eine Wirbelwanne oder eine Massage gerade recht. Im Salon des Hotels kann man Darts spielen, Tischfußball oder verschiedene Gesellschaftsspiele. Für die Kleinen halten wir einen Kinderspielplatz bereit.



Kde nás najdete Anfahrtswege



Hotel Rankl Horská Kvilda

Tel.: +420 388 435 044

Fax: +420 388 435 045

E-mail: hotelrankl@sumava.net

www.hotelrankl.sumava.net



...zahřívací kolo

1	130 g	Tuňák s čerstvou zeleninou	79,- Kč
2	50 g	Italský salám Felino s čerstvou bagetkou	79,- Kč
4	50 g	Sušená italská šunka s křupavou bagetkou	89,- Kč
91	100 g	Kozí sýr zdobený beraním rohem a olivami	99,- Kč
256	80 g	Rozpečený hermelín přelitý brusinkovou omáčkou	79,- Kč
8	1 ks	Lehce pikantní topinka „Rankl“	69,- Kč

...polévky z vroucího kotle

9		Dle denní nabídky	25,- Kč
178		Polévka v chlebu (dle denní nabídky)	50,- Kč

...jako od babičky

10	150 g	Domácí guláš, houskový knedlík	109,- Kč
11	150 g	Svíčková na smetaně, brusinkový terč, houskový knedlík	109,- Kč
12	150 g	Uepřová pečeně, zelí, houskový knedlík	109,- Kč

...co nám uvízlo v síti

15	200 g	Filet z čerstvého lososa pečený na zelenině s vůní česneku	159,- Kč
18	200 g	Filet z čerstvého lososa přelitý koprovým dipem	159,- Kč
20	200 g	Filet z čerstvého lososa se sýrovým bešamelem	159,- Kč
16	300 g	„Žpytlákovy tuňky“ (čerstvý pstruh s bylinkovým máslem)	159,- Kč
17	300 g	Pstruh z Annína v jemné krustě, přelitý máslovým dipem	159,- Kč
19	150 g	Smažené rybí filátko	99,- Kč

...kuřecí pochoutky

52	150 g	„Seppova tlapa“ (kuřecí zapečené se šunkou a brokolicí)	119,- Kč
53	150 g	„Mlha nad slatěmi“ (grilovaný kuřecí steak zatavený rokfórem)	119,- Kč
54	150 g	Kuřecí kapsa nadívaná listovým špenátem a slaninou	119,- Kč
55	150 g	Kuřecí nudličky na smetaně sypané sýrem	109,- Kč
56	150 g	„Vůně dalek“ (mexická kuřecí směs, chléb pita)	109,- Kč
57	150 g	Smažený kuřecí řízek	109,- Kč
58	150 g	Kuřecí basketky v kukuřičných lupínkách	109,- Kč
31	300 g	Těstoviny s kuřecím masem v sýrové omáčce	109,- Kč
280	300 g	Bramborové noky s kuřecím masem v sýrové omáčce	129,- Kč
282	300 g	Rizoto s kuřecím masem a zeleninou	109,- Kč

...co takhle dát si prasátko?

36	200 g	„Anglická panenka“ (vepřová panenka v křupavé krustě)	169,- Kč
37	150 g	„Zlatá studna“ (medailonky z panenky v rokfórové omáčce)	129,- Kč
38	150 g	„Kůpec z jihu“ (vepřové kousky ala gyros s omáčkou tzatziky)	109,- Kč
41	150 g	„Chalupníkův tejdén“ (vepřový smažený řízek, zeleninová obloha)	109,- Kč
42	150 g	„Polaufův mls“ (pikantní orestované vepřové kousky, bramboráčky)	149,- Kč
40	150 g	„Podhamerský sedlák“ (grilovaný steak s cibulí, feferony a smetanou)	119,- Kč
44	200 g	„Dřevorubecký steak“ (pikantní vepřová krkovička s rozmanitou oblohou)	149,- Kč

...hovězí masíčko z naší krčmy

45	200 g	„Král Šumavy“ (grilovaný biftek zdobený bylinkovým máslem)	259,- Kč
46	200 g	„Biftek pana domácího“ (grilovaný biftek na zeleném pepři)	259,- Kč
47	200 g	„Danielova pochoutka“ (grilovaný biftek se sázeným vejcem a slaninou)	259,- Kč
48	200 g	„Tajemství majora Zemana“ (plněná svíčková šunkou a sýrem)	269,- Kč
50	150 g	„Karavana na Zlaté stezce“ (medailonky ze svíčkové zdobené křupavou cibulkou)	199,- Kč
51	150 g	„Klostermannova pochoutka“ (směs ze svíčkové, bramboráčky)	179,- Kč
67	100 g	Tatarský biftek s topinkami (upozorňujeme, že maso není tepelně zpracováno)	179,- Kč

...ze světa lesních samot

- | | | | |
|----|-------|--|----------|
| 22 | 200 g | „Na pytlácké stezce“
(jelení steak zdobený hruškou a brusinkami) | 199,- Kč |
| 23 | 150 g | „Žvěřinová směs dle paní nadlesní“
(zjemněná smetanou a brusinkami) | 169,- Kč |
| 24 | 150 g | „Ža trnkovým keřem“
(grilované jelení medailonky na víně) | 169,- Kč |

...jídlo pro dva pocestné
(nutno objednat 24 hodin předem)

- | | | | |
|-----|-------|---|----------|
| 13 | 1 ks | Pečená kachnička, houskový
a bramborový knedlík, červené zelí | 499,- Kč |
| 14 | 1 ks | Pečené vepřové koleno, strouhaný křen,
hořčice, chléb | 219,- Kč |
| 257 | 700 g | Pečená vepřová žebírka s křupavou bagetkou,
dva druhy omáček | 219,- Kč |
| 277 | 1 kg | Pikantní kuřecí křidélka s čerstvou bagetkou,
dva druhy omáček | 219,- Kč |

...pro naše ratolesti (pro děti do 12-ti let)

- | | | | |
|-----|-------|--|---------|
| 59 | 75 g | Kuřecí plátek na másle s bramborovou kaší | 79,- Kč |
| 60 | 100 g | Smažený sýr, hranolky | 79,- Kč |
| 80 | 100 g | Rizoto s kuřecím masem, sypané sýrem | 79,- Kč |
| 293 | 200g | Těstoviny sypané mákem a cukrem, polité máslem | 79,- Kč |

...sladká pokušení

61	5 ks	Lívance s povidly a se šlehačkou	89,- Kč
62	2 ks	Palačinky se zmrzlinou a ovocem	89,- Kč
63	2 ks	Palačinky s ovocem	89,- Kč
30	2 ks	Domácí ovocné knedlíky	79,- Kč
209	1 ks	Medovník	40,- Kč
285	5 ks	Lívance se skořicí a cukrem	79,- Kč

Zmrzlinové poháry

200		„Zmrzlinová variace“ (zmrzlina, šlehačka)	50,- Kč
201		„Dánský pohár“ (zmrzlina, čokoláda, šlehačka)	60,- Kč
202		„Horká láska“ (zmrzlina, maliny, šlehačka)	60,- Kč
203		„Ořechový pohár“ (zmrzlina, ořechy, šlehačka)	60,- Kč
204		„Ovocná zahrada“ (zmrzlina, ovoce, šlehačka)	60,- Kč
205		„Dětský pohár“ (zmrzlina, gumoví medvídci, šlehačka)	50,- Kč
206		„Banánový pohár“ (zmrzlina, banán, šlehačka)	60,- Kč
208		„Medový soudek“ (zmrzlina s mandlemi a medem)	75,- Kč

...něco pro vegetariány

32	300 g	Těstoviny s listovým špenátem zjemněné smetanou	109,- Kč
281	400 g	Bramborové noky s brokolicí v sýrové omáčce	109,- Kč
26	250 g	Žapečená brokolice s vajíčkem, sýrem a rajskými jablíčky	99,- Kč
27	250 g	Želeninové rizoto sypané sýrem	89,- Kč
28	100 g	Smažený sýr s tatarskou omáčkou	89,- Kč
29	80 g	Smažený Hermelín s tatarskou omáčkou	89,- Kč

***...tajemství susedovic zahrádky
aneb saláty velké***

70	250 g	Želenina s kousky kuřecího masa přelitá dresinkem	119,- Kč
71	250 g	Želenina se třemi druhy sýrů	119,- Kč
72	250 g	Želenina s kousky vajíček a plátky šunky	119,- Kč
73	250 g	Želeninový salát s tuňákem, vajíčkem a olivami	119,- Kč

***...tajemství naší zahrádky
aneb saláty malé***

74	200 g	Šopský salát	60,- Kč
75	200 g	Míchaný salát	55,- Kč
76	200 g	Tomatový salát	55,- Kč
77	200 g	Okurkový salát	55,- Kč

...a něco dobrého k pivu a vínku

3	300 g	Talíř uzenin s křenem, cibulkou a hořčicí	109,- Kč
65	1 ks	Domácí nakládáný hermelín	55,- Kč
68	300 g	Sýrová variace	109,- Kč
69	1 ks	Utopenci	39,- Kč
458	100 g	Slané pražené mandle	50,- Kč
286	80 g	Domácí škvarkové sádlo, cibulka, chléb	55,- Kč
265	1 ks	Preclík nebo tyčinka	6,- Kč

Přílohy

78	150 g	Americké brambory	30,- Kč
79	200 g	Vařené brambory	30,- Kč
81	200 g	Opečené brambory	30,- Kč
82	150 g	Hranolky	30,- Kč
83	150 g	Bramborové válečky	30,- Kč
85	150 g	Dušená rýže	30,- Kč
86	4 ks	Knedlík houskový	20,- Kč
93	200 g	Dušená brokolice	49,- Kč
94	200 g	Dušená zelenina	49,- Kč
290	1 ks	Liřtový špenát	49,- Kč
95	3 ks	Bramboráčky	45,- Kč
270	200 g	Bramborová kaše	45,- Kč
291	200 g	Šumavské brambory s cibulí a slaninou	45,- Kč
292	200 g	Šťouchané brambory	45,- Kč
89	1 ks	Kečup	10,- Kč
90	1 ks	Tatarská omáčka	10,- Kč
92	1 ks	Pečivo	5,- Kč
<i>Čerstvé pečivo z naší pekárny</i>			
219	1 ks	Pitta chleba	30,- Kč
219	1 ks	Italský chléb – CIABATA	30,- Kč
220	1 ks	Francouzská bageta bílá	20,- Kč

Dovolujeme si Vás upozornit, že pokud nedostanete od personálu účtenku z registrační pokladny, nejste povinni svůj účet uhradit.

DĚKUJEME VÁM ZA NÁVŠTĚVU

A PŘÍŠTĚ SE TĚŠÍME NASHLEDANOU!

Hotel Rankl
Horská Kvilda