

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

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 SO₂
 - 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)	155,-
150g	Filet z lososa na bylinkách (4, 7)	190,-
100g	Tatarský biftek, 2 topinky (1, 3, 10)	190,-
200g	Biftek z pravé hovězí svíčkové na pepřové omáčce (7)	320,-
200g	Kachní játra na cibulce, chléb (1)	130,-
200g	Templářův meč na pikantní švestkové omáčce (špíz – svíčková, vepř. kýta, slanina, švestka, cibule)	195,-
150g	Kuřecí medailonky v pikantní sýrové omáčce (7)	145,-
150g	Marinovaná kuřecí prsíčka	155,-
150g	Filety z vepřové panenky s bylinkovým máslem (7)	165,-
200g	Jezuitská plněná kapsa (1, 7) (vepř. kýta plněná slaninou, uzeným, žampiony, sýr)	165,-
150g	Pikantní dukátky z panenské svíčkové dle čejkovského vinaře (1, 7)	170,-
200g	Zbojnická krkovička se žampiony	160,-
120g	Smažený sýr (1, 3, 7)	99,-
120g	Smažené tvarůžky (1, 3, 7)	120,-

Na objednávku 2 dny předem

2,4 kg	Pečená kachna, bílé, červené zelí, bramb. a kynutý knedlík (1, 7)	750,-
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)	40,-
150g	Dušená rýže	30,-
150g	Grilovaná zelenina	55,-
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,-