

Kaisermenu

aneb Císařská kuchyně

na Pražském hradě



FOTO: IVO GOLDBACH

Starovídeňský tafelspitz

INFORMACE

Restaurace Lvi dvůr

U Pražského mostu 6/51
Praha 1
Tel.: 224 372 361
lvidvur@lvidvur.cz

Cenová kategorie: ●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●

Jiný kraj, stejný mrav – pražáčkoval známé přísloví básník Eugen Brikcius, když připravoval televizní pořad o Rakousku. Máme toho s našimi jižními sousedy opravdu hodně společného včetně záliby v dobrém jídle a pití. Zatímco si však Vídeňáci mohou pochutnat na pravých českých jídlech v českých restauracích, Pražané takovou možnost zatím nemají. Pokud ale chcete ochutnat pravou cí-

sařskou rakouskou kuchyni, nemusíte až do Vídně. Alespoň v týdnu od 4. do 11. prosince. V restauraci Lvi dvůr na Pražském hradě totiž připravili císařské menu doplněné rakouskými víny. Do Prahy přijeli vídeňští specialisté, kteří českým kuchařům ukázali všechny taje přípravy těch nejklasičtějších vídeňských pokrmů, tak jak je měl rád i císař František Josef II. Zdánlivě nejde o žádné složi-

tosti a chuťové rafinovanosti. Ona totiž i taková zdánlivá jednoduchá a obyčejná záležitost, jakou je vařená hovězí špička nebo vídeňský řízek, chce své. A což teprve pravý sachr dort či závin podle císařovny Sissi. Je pozoruhodné, že naprosto stejné menu připravili i v hotelu Intercontinental na slavnostní večer při příležitosti předávání Vašatovy ceny. K ochutnání byly národní kuchyně patnácti členů Ev-