

· jablečný koláč	· <i>torta di mele</i> torta di mele
· jahodový koláč	· <i>torta di fragole</i> torta di fragole
· borůvkový koláč	· <i>torta di mirtilli</i> torta di mirtilli
rýžový nákyp	<i>budino di riso</i> budino di riso
jablkový závin	<i>strudel di mele</i> strudel di mele



Digestiv

Po dezertu se obvykle podává káva – **caffè** a mnozí si dávají ještě **amaro** – hořký likér, který podporuje trávení. V Itálii je to velmi oblíbené pítí a téměř každý region má svůj typický likér – **amaro di Saronno, amaro di Udine, Montenegro, Ramazzotti, Unicum** a další.



Typická národní jídla

Piatti tipici nazionali

Jídla v Itálii

Piatti in Italia

anguilla del pescatore	dušený úhoř
antipasto di frutti di mare	předkrm z darů moře
arista alla fiorentina	vepřový hřbet pečený na česneku a rozmarýnu
avarelli al vino bianco	sladkovodní ryby na bílém víně
bagna càuda	sardelová omáčka s česnekm a olivovým olejem, namáčí se do ní syrová zelenina
brasato al Barolo	pečené hovězí maso na červeném víně Barolo
bruschetta al pomodoro	topinka z bílého chleba s rajčaty, olivovým olejem a bazalkou
bucatini all'amatriciana	tenké těstovinové trubky v rajčatové omáčce se slaninou a sýrem pecorinem
cacciucco	specialita z ryb a plodů moře s bylinkami a rajčaty podávaná na topince
carpaccio	tenké plátky syrového hovězího masa s olivovým olejem a parmazánem

fave al quanciale	fazole vařené v olivovém oleji s bučkem a cibulí
fiori di zucca fritti	smažené tykvové květy
fritto misto	směs smažených mořských plodů obalovaných v těstíčku
gnocchi di patate	noky z mouky a vařených brambor
grigliata mista di pesce	směs mořských plodů na grilu
insalata caprese	kampánský salát z rajčat, mozzarely, bazalky, oliv a oregána
involtini di vitello	plněné závitky z plátků telecího masa
jota	polévka z krup a kyselého zelí s tuřínem
lasagne al forno	zapečené lasagne s mletým hovězím masem a bešamelem
lepre in dolce e forte	zajíc dušený na červeném víně, citronové, pomerančové a limetkové kůře, česneku, rozmarýnu, zelenině a kakau
minestrone di verdure	hustá zeleninová polévka
olive ascolane	velké olivy plněné masovou směsí, obalené ve vejci a strouhance, smažené
osso bucco	telecí koleno dušené na bílém víně s rajčaty, česnekm, ančovičkami a citronem
pasta	těstoviny, různé druhy – spaghetti, maccheroni, linguine, fusilli, penne, tagliatelle, rigatoni, farfalle, lasagne, cannelloni, ravioli, agnolotti, tortellini aj.
pasta al pomodoro	těstoviny se základní rajčatovou omáčkou, s bazalkou, sypané parmazánem
pasta e fagioli	hustá zeleninová polévka s fazolemi a těstovinami, existuje řada regionálních variant
pesto	omáčka z bazalky, česneku, piniových oříšků a olivového oleje
piadina farcita	pečená placka z mouky, oleje, soli a vody, s různými náplněmi
polenta	kukuřičná kaše, připravovaná na několik způsobů, servírovaná jako příloha nebo hlavní jídlo
ragù alla bolognese	hustá omáčka z mletého masa, rajčat a kořenové zeleniny, používaná na těstoviny, noky nebo jako základ dalších pokrmů
risi e bisì	rizoto s hráškem, šunkou a parmazánem
risotto alla milanese	šafránové rizoto
risotto mare e monti	rizoto s dary moře a houbami

saltimbocca alla romana	<i>telecí závitky se šunkou a šalvějí</i>
sarde in Saor	<i>smažené sardinky marinované ve sladkokyselém cibulovém omáčku s piniovými oříšky</i>
scaloppina al limone	<i>přírodní telecí řízek na citronech</i>
seppie e piselli	<i>sépie s hráškem v rajčatové omáčce</i>
spaghetti aglio, olio e peperoncino	<i>lehce osmahnuté špagety na olivovém oleji, s česnekem a pálivou paprikou</i>
spaghetti alla carbonara	<i>špagety s omáčkou ze slaniny či bůčku, vajec, parmezánu</i>
spaghetti alle vongole	<i>špagety s omáčkou z rajčat a mladých mušlí</i>
spigola alla romana	<i>mořský okoun s hříby</i>
strangolapreti	<i>šišky z pečiva, špenátu nebo brambor s máslem a sýrem (doslova rdousič kněží)</i>
vincisgrassi	<i>těstoviny zapečené se šunkou a s bešamelem a posypané kousky lanýžů</i>
vitello tonnato	<i>telecí pečeně se studenou omáčkou z tuňáka, kořenové zeleniny a majonézy</i>

► Jídla na Sicílii Piatti siciliani

agghiotta di pesce spada, pesce spada alla Messinese	<i>mečoun s piniovými oříšky, česnekem, bazalkou a rajčaty</i>
agnello al forno alla madonita	<i>pečené jehně v marinádě z oleje, citronové šťávy, česneku, cibule a rozmarýnu</i>
caponata	<i>směs rajčat, lilků, oliv a ančoviček</i>
capretto in umido	<i>dušené kůzle</i>
coniglio all'agrodolce	<i>králík na sladkokyselo v omáčce z červeného vína, cibule, olivového oleje, bobkového listu a rozmarýnu</i>
falsomagro	<i>masová roláda plněná mletým hovězím, uzeninou, slaninou, vajíčky a pecorinem</i>
farfalle con pistacchi e pancetta	<i>těstoviny s pistáciemi a slaninou</i>
lasagne cacate	<i>sicilské lasagne s hovězím masem a se dvěma druhy sýra ricotou a pecorinem (ovčí sýr)</i>

macaruni di casa	<i>makarony s hutnou masovou omáčkou</i>
pasta a picchi pacchiu	<i>sicilská verze těstovin s rajčatovou a čili omáčkou</i>
pasta al nero di seppia	<i>těstoviny s černě zbarvenou omáčkou ze šťávy ze sépií</i>
pasta alla Norma	<i>sicilská omáčka se směsí rajčat, baklažánu a slané ricotty</i>
pasta alla Siracusa	<i>těstoviny s lilky, paprikovými lusky a černými olivami</i>
pasta con le sarde	<i>sicilské těstoviny se šproty – směs se sardelemi, piniovými oříšky, semeny feniklu a šafránu, Palermo</i>
pesce spada alla ghiotta	<i>mečoun ochucený cibulí, česnekem, olivami a kapary</i>
pesto Trapanese	<i>sicilská omáčka z Trapani – mandle, rajčata, bazalka</i>
polpo alla luciana sarde a beccafico alla Palerminata	<i>chobotnice považené s rajčaty, česnekem a petrželí šproty nadívané ančovičkami, piniovými oříšky, rozinkami a česnekem, Palermo</i>
zuppa di cozze	<i>polévka z mušlí, slávek v pálivé pepřové omáčce</i>

► Dezerty Dolci

babà al rum	<i>lehké kynuté těsto nasáklé rumem</i>
baci	<i>lískové ořechy obalené v čokoládě</i>
biscotti regina	<i>sezamové sušenky</i>
buccellati	<i>koláčky plněné ovocem</i>
cannoli	<i>trubičky plněné slazenou ricottou s kousky čokolády</i>
cassata	<i>cukrovinka ze sýra ricotta, cukru, vanilky, kousků čokolády a kandovaného ovoce</i>
crostata alla marmellata	<i>jemný křupavý koláč s marmeládou</i>
cuccia	<i>arabský dort z mouky, medu a ricotty</i>
gelo di mellone	<i>pudding z vodního melounu</i>
millefoglie al cioccolato	<i>křehký řez s čokoládovým krémem</i>
panettone	<i>lehký kynutý bochánek s kandovaným ovocem, vánoční specialita připomínající vánočku</i>
panforte	<i>vánoční specialita, koláč z kandovaného ovoce, ořechů, medu, cukru a koření</i>

panna cotta	<i>smetanový pudinkový dezert</i>
pasta di mandorle	<i>sušenky se sladkou mandlovou náplní</i>
pasta paradiso	<i>mandlové pečivo s kousky citronu</i>
profiterole	<i>zákusek z odpalovaného těsta s vanilkovým krémem</i>
pupe	<i>cukrové panenky, které se dělají na svátek Všech svatých, Ognissanti</i>
semifreddo	<i>dezert podobný zmrzlině</i>
tiramisù	<i>kávou nasáklý piškot se sýrem mascarpone</i>
torrone	<i>turecký med</i>
torta di ricotta	<i>sýrový koláč plněný ricottou ochucený citronem, vejci a skořicí</i>
ucchiuzzi	<i>sušenky ve tvaru lidského ucha pečené na svátek sv. Lucie</i>
zuccotto	<i>lehký piškotový moučník plněný ořechy, mandlemi, čokoládou a smetanou</i>

► Italské sýry Formaggi italiani

Crescenza	<i>měkký čerstvý tučný sýr z oblasti Lombardie</i>
Fontina	<i>polotvrdý sýr z kravského mléka z oblasti Valle d'Aosta</i>
Gorgonzola	<i>zrající plísňový sýr z kravského mléka, buď sladký nebo pikantní, pochází ze severní Itálie</i>
Grana Padano	<i>tvrdý sýr z kravského mléka, jemně zrnitý, podobný parmezánu, z oblasti severní Itálie</i>
Mozzarella	<i>čerstvý sýr z buvolího nebo kravského mléka, vyrábí se na jihu Itálie</i>
Parmigiano-Reggiano	<i>tvrdý více než 24 měsíců uležení sýr, z oblasti Parma a Reggio Emilia</i>
Pecorino	<i>tvrdý ovčí sýr s vysokým obsahem soli, vyráběný po celé Itálii</i>
Puzzone	<i>až 5 měsíců zrající sýr z kravského mléka, výrazně vůně, typický pro oblasti Val di Fiemme a Val di Fassa</i>
Scamorza	<i>měkký sýr z kravského mléka, který má typickou formu „uzlíčku“, nejvíce se vyrábí v regionech Abruzzo, Campania a Puglia</i>

► Italské uzeniny Salumi italiani

Bresaola	<i>sušený pikantní salám z hovězího masa, z oblasti provincie Sondrio</i>
Crudo di Parma	<i>parmská šunka, velmi dlouho zrající šunka ze zadní vepřové kýty</i>
Mortadella	<i>měkký salám z vepřového masa, původem z města Bologna</i>
Pancetta	<i>slanina</i>
prosciutto cotto	<i>dušená šunka</i>
prosciutto crudo	<i>sušená a solená šunka, z vepřové zadní kýty</i>
Prosciutto di Sauris	<i>velmi dlouho zrající uzené prosciutto crudo s přidaným kořením, typické pro oblast Udine</i>
Salsiccia	<i>vepřová klobása, směs tučného a libového masa, prodávaná syrová, určená k další úpravě, vyráběná po celé Itálii</i>
Speck	<i>uzené prosciutto crudo, typické pro oblast Alto Adige</i>

Pasta



Podle legendy těstoviny – **pasta** do Itálie přivezl Marco Polo ze svých cest, ale v historii lze najít záznamy, které odkazují na to, že **pasta** skutečně vznikla v Itálii a první zmínka o ní pochází z 1. stol. n. l. Těstovin existuje nespočet druhů, ale v základě se rozlišují podle tvarů, zda jsou něčím plněné – **ripieno** nebo podle typu použité mouky či přidaných vajec – **all'uovo**. **Pasta** patří k základním surovinám italské kuchyně a je velmi oblíbená po celém světě.

· instantní káva	· <i>instantna kava</i> instantna kava
· cappuccino	· <i>cappuccino</i> kapučino
· espresso	· <i>espresso</i> espresso
kakao	kakao kakao
horká čokoláda	vruća čokolada vruća čokolada



Dezerty

Deserti

zákusek	<i>desert</i> desert
zmrzlina	<i>sladoleđ</i> sladoleđ
zmrzlinový pohár	<i>sladoleđni kup</i> sladoleđny kup
palačinka	<i>palačinka</i> palačinka
lívanec	<i>uštupak</i> uštupak
koláč	<i>kolač</i> kolač
· jablečný koláč	· <i>kolač od jabuke</i> kolač od jabuke
· jahodový koláč	· <i>kolač od jagode</i> kolač od jagode
· borůvkový koláč	· <i>kolač od borovnice</i> kolač od borovnyce
rýžový nákyp	<i>puding od riže</i> pudýng od riže
jablkový závin	<i>štrudla od jabuke, savijača od jabuke</i> štrudla od jabuke, savijača od jabuke



Typická národní jídla

Tipicka narodna jela

ajvar	<i>pikantní omáčka, směs připravovaná z mletých pečených paprik, lilku, oleje a česneku</i>
bakalar na bijelo	<i>nastrouhaná sušená treska zalitá značným množstvím olivového oleje, dochucená česnekem a pepřem</i>
blitva s krumpírom	<i>dalmatská příloha k rybám, mangold vařený v osolené vodě spolu s nadrobno nakrájenými bramborami, po uvaření se přelije olivovým olejem a dochutí česnekem</i>

brudet	<i>několik druhů ryb dušených spolu s cibulí, množstvím zeleniny a bylinek</i>
crni rižot	<i>rizoto s kousky mořských plodů, specifickou barvu získává pokrm díky barvivu, které obsahují sépie</i>
čevapi	<i>připravuje se ze směsi několika druhů mletého masa (telecí, jehněčí), která se tvaruje do válečků</i>
čobanac	<i>konzistencí se podobá řídkému guláši, připravuje se z několika druhů masa (telecí, vepřové, jehněčí, skopové), slavonská specialita</i>
čupavci	<i>kostky vykrajované z domácího piškotového těsta, máčené v čokoládě a obalované v kokose</i>
dagnje na buzaru	<i>slávky vařené ve vlastní šťávě, zalité bílým vínem, ochucené česnekem, petrželovou natí a citronem</i>
fiš-paprikaš	<i>řídký pikantní rybí guláš připravovaný ze sladkovodních ryb, slavonská specialita</i>
fritule	<i>domácí koblížky (bez náplně) vonící po citronové kůře, která se přidává v hojně míře do těsta</i>
kotlovina	<i>kotlety opečené spolu s klobásou, zeleninou, bohatě okořeněné a zalité kvalitním vínem, připravuje se ve speciální nádobě přímo na ohni</i>
krafne	<i>obdoba českých koblížů, nejčastěji plněné marmeládou nebo čokoládou</i>
kroštule	<i>pečivo podobné českým božím milostem</i>
kulen	<i>pikantní tvrdý salám z vepřového masa ochucený sladkou mletou paprikou, slavonská delikatesa</i>
lignje na žaru	<i>olihně připravované na grilu</i>
međimurska gibanica	<i>dezert z oblasti Meziúří, tenké vrstvy těsta se prokládají určitými druhy sladkých náplní: šlehačka, strouhaná jablka, mák, mleté ořechy</i>
palenta/pura	<i>kaše připravovaná z kukuřičné mouky, podává se jako příloha k pikantním jídlům, ale i jako samostatné jídlo</i>
paški sir	<i>pravý pažský sýr vyrobený z ovčího mléka, které dává sýru specifickou chuť i aroma, řadí se mezi tvrdé sýry</i>
paštica	<i>prošpikované hovězí maso servírované s pasírovanou zeleninovou omáčkou</i>
pečena janjetina	<i>jehněčí maso připravované na rožni</i>
pljeskavica	<i>placka z několika druhů mletého masa, často taktéž punjena pljeskavica – kapsa z mletého masa plněná kajmakem</i>
pršut	<i>sušená šunka z vepřového masa, nejznámější chorvatský pršut se vyrábí v Dalmácii</i>

pržene lignje	<i>prstence olihně (kalamáry) smažené v trojobalu</i>
purica s mlincima	<i>pečená krůta podávaná s typicky chorvatskými těstovinami mlinci</i>
ročata	<i>puđink podávaný s karamelovou omáčkou, zvláště oblíbený v okolí Dubrovníku</i>
salata od hobotnice	<i>vařená chobotnice podávaná spolu s jarní cibulkou, přelitá marinádou z olivového oleje, vinného octa, utřeného česneku a bylinek</i>
sarma	<i>jídlo připravované ze směsi mletého masa a rýže zabalené do listu kysaného zelí</i>
Smokvenjak	<i>placka ze sušených fíků, ořechů a mandlí, se značným přídavkem rakije, pečená v troubě při nízkých teplotách</i>
štrukle	<i>slaný závin plněný tvarohem, vařený ve slané vodě, po uvaření se nakrájí na kousky, polije smetanou a zprudka zapeče ve vyhřáté troubě</i>
varivo	<i>vařená ochucená a zahuštěná zelenina, příloha k masitým pokrmům, svou konzistencí se podobá českým hustým zeleninovým polévkám</i>
visovačka begovica	<i>pikantní pokrm připravovaný v okolí Šibeniku, jehněčí maso dušené v kyselém ovčím mléce</i>
zagrebački odrezak	<i>původně telecí řízek (dnes i z kuřecího masa) plněný plátkem šunky a tvrdého sýra, smažený v trojobale</i>

**Dezerty***Sladice*

zákusek	<i>poobedek, sladica</i>	poobedek, sladica
zmrzlina	<i>sladoled</i>	sladoled
zmrzlinový pohár	<i>ledena kupa</i>	ledena kupa
palačinka	<i>palačinka</i>	palačinka
livanec	<i>palačinka</i>	palačinka
koláč	<i>kolač</i>	kolač
· jablečný koláč	· <i>jabolčni kolač, jabolčna pita</i>	jabolčný kolač, jabolčna pita
· jahodový koláč	· <i>jagodna pita</i>	jagodna pita
· borůvkový koláč	· <i>borovničeva pita</i>	borovničeva pita
rýžový náryp	<i>rižev narastek</i>	rižev narastek
jablkový závin	<i>jabolčni zavitek</i>	jabolčný zavitek

**Typická národní jídla***Tipične narodne jedi*

ajdovi žganci	<i>trhance z pohankové mouky se sádlem a škvarky</i>
ajvar	<i>papriková pomazánka</i>
belokranjska pivitica	<i>druh tvarohového závinu</i>
blitva	<i>brambory se špenátem, příloha</i>
brinjevec	<i>slovinská borovička</i>
bujta repa	<i>hustá polévka z řepy a vepřového žebírka</i>
cviček	<i>suché červené víno</i>
frtalja	<i>vaječná omeleta s různými ingrediencemi – zeleninou, houbami, bylinkami</i>
funšterc	<i>vaječná omeleta</i>
gobova juha	<i>houbová polévka</i>
jota	<i>hustá gulášová polévka</i>
kaša	<i>kaše, nejčastěji z pohanky</i>

kranjska klobasa	<i>kořeněná klobása</i>
krofi	<i>koblihy</i>
matevž	<i>fazolovo-bramborový náryp se škvarky</i>
mavželj	<i>varianta našeho prejtu</i>
mineštra	<i>minestrone, zeleninová polévka</i>
mlinci	<i>kousky těsta polité husím nebo kachním sádlem</i>
njoki	<i>gnocchi, noky z bramborového nebo krupicového těsta s různými omáčkami</i>
obara	<i>dušené maso či vnitřnosti, se zeleninou, vývarem</i>
pelinjkopec	<i>pálenka z pelyňku</i>
pinca	<i>tradiční velikonoční koláč</i>
polnjeni lignji	<i>plněné kalamáry</i>
potica	<i>varianta naší bábovky, několik vrstev, s ořechy, makem ap.</i>
prekmurska gibanica	<i>moučník z listového těsta s ořechy, jablky, mákem a tvarohem</i>
prežganka	<i>kmínová polévka s vejci</i>
pršut	<i>pršut, sušená šunka</i>
rakija	<i>ovocná pálenka</i>
ričet	<i>hustá fazolová polévka s kořenovou zeleninou a vepřovým masem</i>
štajerska kislja juha	<i>zabijačková polévka zahuštěná kyselou smetanou</i>
štruklji	<i>obdoba závinu, vařená, s různými sladkými i slanými náplněmi</i>
tepkovec	<i>hruškovice</i>
žganci	<i>polenta z různých druhů mouky, polité sádlem a škvarky</i>
žganje	<i>pálenka</i>
žlikrofi	<i>plněné taštičky masem, brambory ap.</i>

koláč	r <i>Kuchen</i> <i>kúchn</i>
· jablečný koláč	· r <i>Apfelkuchen</i> <i>apflkúchn</i>
· jahodový koláč	· r <i>Erdbeerkuchen</i> <i>érbérkúchn</i>
· borůvkový koláč	· r <i>Heidelbeerkuchen</i> <i>hajdelbérkúchn</i>
rýžový nákyp	r <i>Reisauflauf</i> <i>rajsauflauf</i>
jablkový závin	r <i>Apfelstrudel</i> <i>apflštrúdl</i>



Typická národní jídla

Typische Nationalgerichte

► Německé speciality

Deutsche Spezialitäten

Alsterwasser	osvěžující nápoj ze světlého piva a limonády
Altbier	tmavé, kvašené, hořké pivo
Apfelpannkuchen	paláčky se zapečenými kousky jablek
Apfelschorle	nealkoholický střík z minerálky a jablečné šťávy
Bienenstich	koláč s krémovou náplní posypaný mandlemi
Blutwurst	smažená vepřová klobása na způsob jelita podávaná s pečenými bramborami
Bockwurst	typická německá vařená klobáska, většinou vepřová
Champignon-Rahmsauce	žampionová omáčka podávaná nejčastěji k vepřovému masu
Dunkles Radler	osvěžující nápoj z tmavého piva a limonády
Erbseintopf	hlavní jídlo ve formě husté hrachové polévky podávané s párkem
Flammkuchen	slaný koláč z kynutého těsta, v různých regionálních variantách, nejčastěji se špekem a cibulí
Gebratene Entenbrust	smažená kachní prsíčka s různými omáčkami nebo zeleninou
Gefüllte Paprikaschote	plněné paprikové lusky s rajskou omáčkou a rýží
Gemüseintopf	hlavní jídlo ve formě husté zeleninové polévky
Gemüsepfanne	dušená zeleninová směs, často také s kousky masa nebo se zapečeným sýrem
Gemüseteller	studený zeleninový talíř, podává se s různě upravenými bramborami

Heiße Zitrone	horký nápoj z vody a citronové šťávy slazený medem nebo cukrem
Hirschgulasch	jelení guláš s červeným zelím a knedlíkem nebo špeclmi
Holländische Sauce	holandská omáčka z másla a žloutku podávaná k rybě, mořským plodům a zelenině
Jägermeister	bylinný likér s 35% alkoholu, připomíná „náš“ Fernet
Jägerschnitzel	myslivecký řízek s houbovou nebo rajčatovou omáčkou
Käseplatte, Käseteller	studený talíř s nejrůznějšími druhy sýra
Käsespätzle	sýrové špecle
Kasseler	nasolené uzené vepřové maso se zelím a bramborem, berlínská specialita
Kräuterbutter	bylinkové máslo, podává se především ke smaženému a grilovanému masu
Lachs	losos, podává se smažený, grilovaný, uzený
Lammhaxe	jehněčí koleno s fazolemi, rajskou omáčkou nebo ovčím sýrem
Lammrücken	jehněčí hřbet na rozmarýně, buď se špenátem, ovčím sýrem nebo různými omáčkami
Leberkäs(e)	sekaná z hovězího a vepřového masa, podává se buď teplá v housce jako malé občerstvení nebo s volským okem a přílohou jako hlavní jídlo
Malzbier	sladké tmavé sladové pivo s nízkým obsahem alkoholu
Maultaschen	polévková zavářka, taštičky z nudlového těsta plněné masem, sýrem nebo zeleninou, švábská specialita
Milchkaffee	káva s velkým množstvím mléka
Radler	osvěžující nápoj ze světlého piva a limonády
Rinderfilet	steak z hovězího hřbetu s žampiony nebo různými omáčkami
Rinderroulade	roláda z hovězí kýty plněná špekem, okurkou a cibulí, podávaná s červeným zelím a bramborami nebo knedlíky
Rostbratwurst	smažená vepřová klobása podávaná s bramborovým salátem, bramborami nebo kyselým zelím
Rote Grütze	dezert, hustý kompot z rybízu, jahod nebo třešní, často podávaný s vanilkovou omáčkou

Ruccola-Salat	<i>salát z rukoly a dále např. rajčat, šunky, parmazánu</i>
Rumpsteak	<i>rumpsteak, hovězí plátek na rožni, podávaný s hranolky nebo salátem</i>
Salatteller	<i>salátový talíř, bývá v různých obměnách, např. Gemischter (míchaný), Bunter (pestrý), Frühlings-(jarní)</i>
Sauerkraut	<i>kyselé zelí, v jednotlivých spolkových zemích jako příloha k různým pokrmům, německé národní jídlo</i>
Schinkenplatte	<i>studený talíř s různými druhy uzenin</i>
Schnitzel Holstein	<i>telecí řízek s volským okem a topinkou obloženou rybou, holštýnská specialita</i>
Schwarzwälder Kirschtorte	<i>smetanový dort s višněmi a čokoládou, jeden z nejznámějších německých dortů</i>
Schweinebraten	<i>vepřová pečeně s knedlíkem a červeným nebo kyselým zelím</i>
Schweinemedailons	<i>vepřové medailonky v houbové, smetanové nebo holandské omáčce</i>
Schweinshaxe	<i>ovarové koleno, podává se vařené, smažené nebo grilované</i>
Spargelsalat	<i>chřestový salát, většinou se šunkou a chlebem</i>
Spätzle	<i>špecle, malé, podlouhlé nudle, podávané jako příloha nebo samostatné jídlo</i>
Spezi	<i>nápoj z limonády a koly</i>
Teigtaschen	<i>taštičky z nudlového těsta plněné masem nebo zeleninou</i>
Thüringer Klöße	<i>bramborové knedlíky podávané k těžkým, masitým pokrmům, durynská specialita</i>
Tomate-Mozzarella	<i>salát z rajčat a mozzarely v nálevu z vinného octa</i>
Weißbier	<i>pivo z pšenice a ječmene se svrchním kvašením</i>
Weißwurst	<i>vařená bílá klobása z telecího masa podávaná se sladkou hořčicí, mnichovská specialita</i>
Wildschweinbraten	<i>pečeně z divočáka s knedlíkem a červeným zelím</i>
Zigeuner Schnitzel	<i>vepřový nebo telecí řízek s cikánskou omáčkou</i>

► **Rakouské speciality** *Österreichische Spezialitäten*

Apfelstrudel	<i>jablkový závin z listového těsta</i>
Café Latte, Cafe au lait	<i>slabší káva s větším množstvím zpeněného mléka</i>
Cappuccino Wiener Art	<i>cappuccino s mlékem, šlehačkou a kakaem</i>

Einspänner	<i>„naše“ vídeňská káva</i>
Fiaker	<i>silná černá káva s rumem</i>
Großer Brauner	<i>velká černá káva s trochou mléka</i>
Häferlkaffee	<i>káva s větším množstvím mléka</i>
Kaiserschmarren	<i>sladký trhanec z palačinkového těsta s rozinkami</i>
Kleiner Brauner	<i>malá černá káva s trochou mléka</i>
Linzer Torte	<i>linecký dort</i>
Melange	<i>nejtypičtější druh vídeňské kávy, káva se zpeněným mlékem</i>
Pharisäer	<i>velká silná černá káva s rumem, cukrem a šlehačkou</i>
Sachertorte	<i>Sachrův dort, čokoládový dort s meruňkovou marmeládou a čokoládovou polevou</i>
Verlängerter	<i>slabší káva se šlehačkou</i>
Wiener Schnitzel	<i>smažený telecí řízek</i>

► **Švýcarské speciality** *Schweizer Spezialitäten*

Capuns	<i>směs nudlového těsta a hovězího masa zabalená v mangoldu nebo locice</i>
Cordon bleu	<i>smažený telecí nebo vepřový řízek plněný sýrem a šunkou</i>
Flädli	<i>typická polévková zavářka z palačinkového těsta ve formě malých lívanečků</i>
Fondue	<i>fondue, sýr roztavený v bílém víně, podávaný např. s bramborami, bývá nabízen v různých příchutích</i>
Geschnetzeltes	<i>ragú ve smetanové omáčce, nejčastěji z telecího masa, curyšská specialita</i>
Meringues	<i>sněhové pečivo podávané se šlehačkou, oblíbený švýcarský dezert</i>
Raclette	<i>roztavený sýr podávaný např. s chlebem nebo bramborami a cibulí</i>
Rösti	<i>opékaná bramborová placka podávaná jako příloha, tradiční švýcarský pokrm</i>
Zwiebelkuchen	<i>slaný cibulový koláč s různými regionálními úpravami</i>