

charakterystyczne dania

- knedliki bułczane (*houskové knedlíky*), ziemniaczane (*bramborové knedlíky*), owocowe (*ovocné knedlíky*)
- vepřo-knedlo-zelo, potoczne określenie wieprzowego pieczonego mięsa z knedlikami oraz duszoną kapustą
- svičková (połędwica wołowa z sosem śmietankowym)
- sosy śmietankowe – oprócz svičkového grzybowy, koperkowy

- golonka (*vepřové koleno*) peklowana, wędzona (*uzené koleno*) i pieczona (*pečené koleno*)
- twarożki ołomunieckie smażone w cieście piwnym
- ser smażony (*smažený sýr*) – niekiedy jedyne bezmięsne danie w czeskich restauracjach
- nakládaný hermelín – marynowany ser pleśniowy
- utopenci – kiełbasa w zalewie kwaśnej
- zupa ziemniaczana, pomidorowa, soczewicowa, gulaszowa, flaki, czosnkowa, cebulowa, rybna
- piwo
- becherovka
- burčák – sfermentowany moszcz winny
- koláč
- buchty (rodzaj drożdżówek)
- frgál – rodzaj kołacza będący specjalnością Wołoszczyzny Morawskiej (Vlašsko)
- štrúdl
- tatranky – wafelki
- lázeňské oplatky
- hořické trubičky
- rakvičky se šlehačkou – ciasteczko w kształcie trumienki z bitą śmietaną