



Hospoda u sv. Huberta vůně roubenky

Hospoda u sv. Huberta je stravovacím zařízením umístěným v srdci památkové rezervace lidové architektury Betlém nacházející se ve středu města Hlinska. V prostředí roubených chaloupek ucítíte příjemnou atmosféru, ale také vůně z místní roubené restaurace U sv. Huberta. V místní restauraci můžete ochutnat speciality regionální kuchyně a na závěr vše spláchnout douškem dobrého hlineckého piva. Restaurace nabízí 60 míst ve stylovém prostředí včetně nekuřáckého salónku, venkovní letní zahrádku s kapacitou až 100 míst a dalších 25 míst v podkroví, takzvaném „Klubu pod střechou“. V restauraci se pořádají svatby, firemní akce, country večery, hudební produkce jak v restauraci, tak i na zahrádce.

Na jídelníčku převládá česká kuchyně, zvěřina, čerstvé ryby a drůbež. O víkendu může zákazník zažít zvěřinové hody, zabijačkové hody, rybí hody, bramborové hody nebo italskou kuchyni. Navíc na objednávku připraví personál na ohni pečené sele, krůty, kuřata, ryby či steak.

Certifikováno je stravovací zařízení Hospoda u sv. Huberta s níže uvedenými nabízenými regionálními pokrmy dle tradičních receptur a z místních surovin:

- Divočák na šípkové omáčce
- Srnčí na švestkové omáčce
- Uzený pstruh marinovaný v bylinkách



Kontakt:
Hospoda u Svatého Huberta
Veleslavínova 157
539 01 Hlinsko
Tel.: +420 469 311 770
+420 777 225 250
E-mail: hubert@unet.cz
www.huberthlinsko.cz



Divočák na šípkové omáče je vyhlášenou specialitou Hospody u sv. Huberta, která je již od počátku zařízení zařazena ve stálém jídelním lístku. Ručně trhané šípky pocházejí z remízků území Hlinecka a dodávají omáče nezaměnitelnou chuť i vůni.

Srnčí na švestkové omáče je pokrmem připravovaným již od dob našich babiček. Omáčka je připravována z vína, sušených švestek a povidel zahuštěných perníkem. Švestky na omáčku pocházejí z místního regionu. Švestková povidla si připravuje místní kuchař sám. Celý pokrm je provoněn silnou chutí švestek a vína.

Oba recepty pocházejí z přelomu 19. a 20. století a jsou typické pro region Hlinecka.

Uzený pstruh marinovaný v bylinkách je jemně vyuzený přímo v udrně Hospody u sv. Huberta při 45°C. Pstruh je několik dní naložený ve speciální směsi koření, které jídlu dodává svoji specifickou vůni i chuť. Pstruzi pocházejí od místního dodavatele.