



Das Wirtshaus Zum Sankt Hubert Der Duft des Zimmerwerkes

Das Wirtshaus Zum Sankt Hubert ist eine Nahrungseinrichtung im Herzen der Denkmalschutzgebietes der Volksarchitektur Betlém, der sich im Zentrum der Stadt Hlinsko befindet. In der Umwelt von den Zimmerwerken fühlen Sie eine angenehme Atmosphäre, aber auch den Duft aus der hiesigen Gaststätte Zum Sankt Hubert. In der hiesigen Gaststätte können Sie die Spezialitäten der regionalen Küche kosten und dann am Ende noch das gute Bier von Hlinsko trinken. Die Gaststätte bietet 60 Plätze in einer Stilumwelt einschließlich Nichtraucher salon, dann einen Sommergartenrestaurant mit der Kapazität von 100 Plätzen und andere 25 Plätze im Dachgeschoss, sog. Club unter dem Dach. Im Restaurant und auch im Garten finden Hochzeiten, Firmenveranstaltungen, Country-Abende, Musikproduktion statt.

Auf der Speisekarte überwiegt die tschechische Küche, das Wildbret, frische Fische und Geflügel. Am Wochenende kann der Kunde ein Wildfleischfestessen, Hausschlachtfestessen, Fischfestessen, Kartoffelfestessen oder italienische Küche erleben. Wenn man es bestellt, bereitet das Personal am Feuer gebratenes Ferkel, Puten, Hähnchen Fische oder Steaks zu.

Zertifiziert wurde die Nahrungseinrichtung Die Gaststätte Zum Sankt Hubert mit unten genannten angebotenen regionalen Speisen nach den traditionellen Rezepturen und aus dem hiesigen Zutaten:

- Wildschwein mit Hagebuttensoße
- Rehfleisch mit Pflaumensoße
- Geräucherte marinierte Forelle mit Kräutern



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

Qualität von Hlinecko



Wildschwein mit Hagebuttensoße ist eine berühmte Spezialität der Gaststätte Zum Sankt Hubert, die schon seit dem Anfang auf der ständigen Speisekarte steht. Manuell gerisste Hagebutten kommen aus der Region Hlinecko und sie geben der Soße einen unaustauschbaren Geschmack und Duft.

Rehfleisch mit Pflaumensoße ist eine Speise, die schon unsere Großmütter zubereitet haben. Die Soße bereitet man aus Wein, getrocknenen Pflaumen und Pflaumenmuss mit Pfefferkuchen zu. Die Pflaumen für die Soße kommen aus der hiesigen Region. Den Pflaumenmuss bereitet der hiesige Koch selbst. Die ganze Speise duftet nach Pflaumen und Wein.

Beide Rezepte kommen aus der Wende von 19. und 20. Jahrhundert und sind typisch für die Region von Hlinecko.

Geräucherte marinierte Forelle mit Kräutern ist fein direkt in der Räucherammer der Gaststätte Zum Sankt Hubert bei der Temperatur von 45 Grad geräuchert. Die Forelle ist ein paar Tage in einer speziellen Mischung von Kräuter eingelegt, die der Speise einen spezifischen Geschmack und Duft gibt. Die Forellen kommen von einem hiesigen Liefer.