

Restauracja "Hubertówka" w Nowym Zamku



Opis usługi

"Hubertówka" powstała w 1982 roku, jako restauracja myśliwska i dla myśliwych. Przez ten czas bardzo się rozwinęliśmy, do menu włączyliśmy ryby i inne lokalne produkty, otworzyliśmy się na turystów, z racji na nasze położenie szczególnie serdecznie zapraszamy rowerzystów. Od 2020 roku znajdujemy się w korzystnie położonym, nowo wybudowanym obiekcie, dostępnym przez 7 dni w tygodniu, przez cały rok. W naszej kuchni od lat królują lokalne produkty z Doliny Baryczy, z dziczyzną i KARPIEM MILICKIM w roli głównej. Każdego dnia przyrządzamy świeże dania i potrawy. Dziczyzna i ryby dostępne są cały czas w naszym menu, choć staramy się co rusz podawać je w inny sposób. Podstawą jakości podawanych w „Hubertówce” potraw jest doskonały surowiec, zarówno dziczyzna z milickich lasów, jak i lokalne ryby (stały dostawca to gospodarstwo rybackie Możdżanów), owoce i warzywa. Drugim ważnym czynnikiem wpływającym na jakość kuchni w „Hubertówce” są nasze umiejętności. Przepisy restauracyjnych potraw opracowujemy sami, nawiązując do tradycyjnych zwyczajów obowiązujących w kuchni myśliwskiej i prostocie składników (pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie i liść laurowy, majeranek, cebula, pietruszka, świeże zioła, suszone owoce, grzyby); proporcje, czas i metodę pieczenia doskonaliliśmy latami. Nasze menu nie jest monotonne, codziennie można zjeść coś innego. Certyfikowanym znakiem Dolina Baryczy Poleca produktem/potrą w naszym menu są POTRAWY Z KARPIA MILICKIEGO. Ponieważ kartę dań regularnie (sezonowo) zmieniamy, aktualizujemy informacje na bieżąco w menu dostępnym w lokalu oraz na naszej stronie internetowej www.hubertowka.net/menu Do dań mięsnych i rybnych podajemy ziemniaki od miejscowych rolników, własnoręcznie robione kluski śląskie, makarony, frytki ziemniaczane, pieczywo z piekarni Rybka w Gądkowicach, kasze. Sami przyrządzamy zupy - w niedziele zawsze jest rosół z kilku gatunków mięs, ponadto zupy z sezonowych warzyw (tj. szparagi, pomidory, cukinia, dynia itp.). Serwujemy też barszcz biały i czerwony na własnym zakwasie. Sami pieczemy ciasta (drożdżowe, serniki, szarlotki). Bardzo dużym zainteresowaniem cieszą się lokalne napoje - rzemieślnicze piwo z Browaru Miliczu, ważone specjalnie dla nas, pt. "Hubertówka", wina białe i czerwone z Winnicy Anna, naturalnie tłoczone soki owocowe bez dodatku wody i cukru (Dziekan), soki i napoje "Z Chaty Łaniaków". Obsługujemy gości indywidualnych oraz grupy zorganizowane. W sezonie poza salą restauracyjną goście korzystają również z zadaszonych wiat. Realizujemy zamówienia na dania i potrawy na zamówienie, zwłaszcza w okresie przedświątecznym. Nasza restauracja jest idealna zarówno jako przystanek w podróży, meta dla rodzinnych spacerów czy wycieczek rowerowych po stawach i lasach milickich. Zachęcamy też do korzystania z naszej oferty noclegowej.

Usługa z Doliny Baryczy

"Hubertówka" znajduje się w Nowym Zamku 8B, nieopodal znanej trasy pieszo-rowerowej, tzw. Grobli, przebiegającej pomiędzy stawami pomiędzy wioskami Nowe Grodzisko i Stawno oraz jeszcze bardziej znanej drogi rowerowej trasą dawnej kolejki wąskotorowej Grabownica - Milicz. W naszym sąsiedztwie znajdziecie to, co w Dolinie Baryczy najcenniejsze - piękną przyrodę, ciszę, spokój, tradycyjną architekturę, lokalną żywność wytworzoną w znacznej większości z lokalnie dostępnych surowców. Szczególnie zapraszamy rowerzystów - szlak rowerowy prowadzi prosto

do nas. Miejsce znajdzie się również dla koniarzy. Oferta kulinarna "Hubertówki" ma bardzo dobre opinie i stałych klientów. Goście cenią smak i obfitość potraw, ale też wykonanie - wykwintnie, choć z prostych, naturalnych, wcale lub mało przetworzonych surowców lokalnych. W produkty zaopatrujemy się w Dolinie Baryczy - głównie u producentów ze Znakiem "Dolina Baryczy Poleca": RYBY - gospodarstwo rybackie Możdżanów (Możdżanów/Janisławice), PIECZYWO - piekarnia Rybka (Gądkowice), SOKI OWOCOWE - gospodarstwo sadownicze Dziekan (Wierzchowice), napoje i przetwory owocowe Z Chaty Łaniaków (Wierzchowice), WINO z Winnicy Anna (Krośnice) oraz PIWO Browar Milicz oraz Browar Nepomucen. Od 2013 roku posiadamy Znak "Dolina Baryczy Poleca", od 2016 jesteśmy w sieci Europejskiego Dziedzictwa Kulinarnego, od 2017 w sieci rekomendacji "Miejsca Przyjazne Rowerzystom", od 2020 wśród Firm Rodzinnych.

Co wyróżnia usługę

* na co dzień serwujemy dania z dziczyzny i lokalnych ryb (gospodarstwo rybackie Możdżanów) *W roku 2015 zostaliśmy wyróżnieni certyfikatem Europejskiego Dziedzictwa Kulinarnego * Można u nas zjeść i wypić produkty od lokalnych producentów: chleb "Komyśniak" z Piekarni "Rybka" w Gądkowicach, soki z gospodarstwa sadowniczego Dziekan, napoje owocowe i przetwory owocowo - warzywne "Z Chaty Łaniaków", piwo "Hubertówka" z browaru Milicz, piwo i napoje bezalkoholowe z browaru Nepomucen, wina z Winnicy Anna.

Przyjazność dla środowiska

Kupujemy lokalnie, wspierając małych producentów i unikając długich dróg transportu. W budynku zastosowanych zostało wiele prośrodowiskowych rozwiązań (pompa ciepła, panele fotowoltaiczne, własna oczyszczalnia).

Przyjazność dla Klienta

Naszą domeną jest uśmiech, który mamy zawsze i dla wszystkich. Klienci czują się u nas jak w domu, otrzymują domowe, obfite porcje, to czego nie zjedzą, pakujemy na wynos. Sporadyczne reklamacje uwzględniamy od ręki i w przyjaznej atmosferze. Goście mogą odwiedzać nas ze swoimi psami. Dostosowujemy lokal do potrzeb rowerzystów - przed wejściem są stojaki, rowery można też ustawiać przy wiatkach, żeby mieć je na oku. Dla gości noclegowych mamy specjalną rowerownię - garaż z warsztatem. Urządziliśmy kącik lokalny - goście mogą w ten sposób zakupić informatory o ofercie (przewodniki), pocztówki i zdjęcia Jakuba Wencka, materiały edukacyjne (puzzle, gry, karty) itp.

Dostępność dla klientów indywidualnych

Zapraszamy codziennie od 12.00. Pracujemy również w niedziele i święta. O ew. niedostępności informujemy w mediach społecznościowych.

Dostępność dla grup zorganizowanych

Mile widziane grupy w każdy dzień tygodnia, po uprzednim zgłoszeniu oraz opłaceniu zaliczki. Prosimy o wcześniejszy kontakt telefoniczny.

Parking

tak

Internet

wi-fi - dostęp bezpłatny

Potrawa specyficzna, polecana

W naszej ofercie na co dzień są dania z dziczyzny oraz z ryb, które stanowią 90% naszego menu. Ze względu na sezonową dostępność surowców, proponujemy bardzo różnorodne menu, przyrządzone według różnorodnych przepisów. Dania są powtarzalne, ale nigdy identyczne. DZICZYŻNA: pieczeń z dzika, pieczeń z jelenia, bigos myśliwski, rosół z różnych gatunków mięs, burger z jeleniną to dania najbardziej dostępne i popularne. Okazjonalnie serwujemy pierogi i gołąbki z dziczyzną. Wiele potraw przygotowujemy na specjalne zamówienie, imprezy tj.: schab z dzika, boczek z dzika, kaczka faszerowana dziką gęsią, paszтет z dzikich gęsi. DANIA RYBNE: * zupa rybna * karp smażony (filet). Okazjonalnie serwujemy inne ryby słodkowodne tj. sum, lin, sandacz, karpia faszerowanego kaszą gryczaną w grzybach. Na specjalne zamówienie przygotowujemy karpia faszerowanego, karpia po grecku, karpia pieczonego w grzybach, karpia duszonego w białym winie, z suszoną morelą i żurawiną (I miejsce w konkursie Mistrz Karpia 2015 - najlepsze danie kolacji rybnych). DANIA SEZONOWE: zupy i dania główne na bazie sezonowo dostępnych warzyw, w które zaopatrujemy się u lokalnych rolników - szparagi, pomidory, cukinie, dynie itp. Dostępne również w wersjach dla wegetarian i wegan. ZUPY: szczególnie polecamy niedzielny rosół (z kilku gatunków mięs), żurek i barszcz czerwony na własnym zakwasie.

Języki obce

Niemiecki, angielski.

Oferta dodatkowa

* 3 wiaty na ok. 75 osób * taras na ok. 50 osób * prowadzimy sprzedaż materiałów o regionie: przewodniki i mapy rowerowe oraz pamiątki zakupione w PdDB.

Dni oraz godziny otwarcia

Zapraszamy: poniedziałek - czwartek w godz. 12.00 - 20.00 , piątek - niedziela, długie weekendy i święta 12.00 - 21.00.

Usługa dostępna: cały rok

Data pierwszego wpisu: 2019-02-06 12:57:16

Data ostatniej aktualizacji: 2023-12-19 11:54:58



Certyfikat w sezonach:
2013/2014, 2014/2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024



OBIEKTY
GASTRONOMICZNE

Restauracja i Pensjonat "Hubertówka"

Nowy Zamek 8B

56-300 Milicz

Gmina: Milicz

Tel: 501 707 354

E-mail: hubertowka@onet.pl

www.hubertowka.net