



gourmet

JIŽNÍ MORAVA

CZ

Obsah:

RESTAURACE

Restaurant Essens

Barrio Gotico Cafe	4
Boutique hotel Tanzberg	6
Bukovanský mlýn	8
Restaurace & Hotel U Kašny	10
Restaurace Na Pekárně	12
Statek Samsara	14

BISTRA

KUK Bistro

Bistro Drogérka	20
Burgr's Club Lednice	22
Burgr's Fresh Burger Bistro	24
Chez Martine	26
Sojka & spol. Restaurant & Koloniál	28

KAVÁRNY A CUKRÁRNY

Dvorek :: café wine bistro :: Bořetice

Balance coffee & wine	34
Café Fara	36
COCO coffee	38
Káva na KNOPP	40
Pražírna Kyjov	42
Sisters' Café & Bistro	44
Sonnentor	46

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE

Vinařství Piálek & Jäger

Gotberg	52
CHÂTEAU Valtice – Vinné sklepy Valtice	54
Loucký klášter ve Znojmě	56
Pálavská galerie vín U Venuše	58
Sonberk	60
Vinařství Obelisk	62
Vinařství Volařík	64
Vinice Hnanice	66
Vlkova věž	68

PIVNICE A PIVOVARY

Kyjovský pivovar

Frankies	74
Hasičský pivovar U Tesařů	76
Pivnice U Šneka	78
Restaurant hoŽpoda	80

OBECNÉ INFORMACE

System hodnocení	82
Hodnotící komise	86
Nominační komise	88

Servírujeme špičku gastronomie na jižní Moravě

Dali jsme do kupy soupisku zatraceně chutných míst po celé jižní Moravě, kde se dá najíst a napít tak, že na to jen tak nezapomenete.

Kdo nám dal tipy? Lidé všech možných profesí, kteří kromě jídla milují taky jižní Moravu.

Servírujeme špičku gastronomie v kategoriích RESTAURACE, BISTRA, KAVÁRNY A CUKRÁRNY, VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE, PIVNICE A PIVOVARY.

Hodnotila nezávislá porota lidí z oboru i laiků. Každý z nich umí ocenit famózní jídlo a mok. Michelinský kuchař, food blogeri, novinářka... Vydejte se na výlet na jižní Moravu, protože když vám vyhládne, máte kam jít!





→ RESTAURANCE

Restaurant Essens

„Jedním slovem PARÁDA“

V Hraničním záměčku Lednicko-valtického areálu podávají degustační menu z gourmetské říše snů. Výhradně regionální ingredience, část si v areálu sami pěstují. Mise zní: nejen zasytit, ale i probudit chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámeckých reáliích. A ano, jídlo se tu snoubí s moravskými víny...

K Záměčku 16, Hlohovec u Břeclavi

+420 730 575 555

www.restaurantessens.com

01

OTEVŘENO:

ÚT-NE 12.00-21.00

VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Super kvalitní, čerstvá, originální jídla. A krásný inventář. Nádherně zrekonstruovaný záměček a navrch pozorná obsluha.



Barrio Gotico Cafe

„Skvěle sladěný koncept“

V BGC milují Moravu a Barcelonu. A ono to ladí dohromady! Pověsit starosti na věšák, dát si tapas, vychutnat moravská a španělská vína. (Už jste zkusili Malbec?) Restaurace pro fajnšmekry, co spojuje moravskou kuchyni se středomořskou španělskou. Každý den jiné menu z lokálních sezónních surovin.

Kurdějov č. p. 137, Kurdějov

+420 702 137 137

www.barriogoticocafe.cz

02

OTEVŘENO:

PO-ČT dle rezervací soukromých akcí

PÁ-SO 12:00–23:00

NE 12:00–21:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Skvělé jehněčí pokrmy – jednoduché a moc chutné! A také super tapas i přístup majitele.



Boutique hotel Tanzberg

„Příjemné od A do Z“

Mezinárodní speciality a výběr tradičních židovských jídel odkazující na historii hotelu Tanzberg. Čerstvé regionální suroviny, bylinky z vlastní zahrádky. A také zážitková gastronomie o 3 nebo 5 chodech. S otevřenou vinotékou s víny z mikroregionu Mikulovska. V režii šéfkuchaře Ihnačáka!

Husova 85/14, Mikulov

+420 724 729 707

www.hotel-tanzberg.cz

03

OTEVŘENO:

PO-NE 11:00-23:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Hezká a originální prezentace jídel. A zajímavě sladěný sezónní koncept.



Bukovanský mlýn

„Zatraceně útulno“

Mlynářská restaurace vaří (nejen) krajové speciality slovácké a staročeské kuchyně. Konfitovaná kachna se zelím nebo patenty plněné povidly s mákem na sladko... pecka! Většinu sortimentu si sami pěstují, vyrábí, mají vlastní udírnou i pekárnu. A také „mlynářskou“ kolekci moravských vín.

Bukovany 70, Bukovany

+420 518 618 011

www.bukovansky-mlyn.cz

04

OTEVŘENO:

PO-ČT 11:00–22:00

PÁ-SO 11:00–23:00

NE 11:00–20:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Úžasné prostředí a krajina. Doporučuji pro rodinné výlety a oslavy.



Restaurace & Hotel U Kašny

„Pohostinnost nade vše“

Šéfkuchař a majitel v jedné osobě. A na surovinách i přípravě jídla si dává záležet. Asi proto se dá z restaurace koukat do kuchyně přímo do pánviček. Pochutnají si fandové steaků i lehkých jídel. Středomořské menu mají působivé. A atmosféra? Tady lze zažít moravskou pohostinnost na jedna.

Městečko 54, Rajhrad

+420 547 230 076

www.ukasny.cz

05

OTEVŘENO:

ST-SO 11:00–22:00

NE 11:00–17:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Perfektně zvládnutá středomořská kuchyně, čerstvá a pestrá zelenina, skvěle ochucená polévka a závěrečná palačinka s povidly a mákem – skvost!



Restaurace Na Pekárně

„Podnik v super kondici“

Z bývalé koblihárny je dnes restaurace. Dělají skvělé steaky i jídla pro nemasaře a zařazují sezónní menu. Třeba když zrovna roste medvědí česnek. Kuchaři připravují omezený repertoár jídel, který vyladili do první ligy. A body navíc, že tu počítají s projíždějícími cyklisty.

Lipová 49, Velké Bílovice

+420 515 535 305

www.napekarne.eu

06

OTEVŘENO:

ÚT-ČT 11:00-21:00

PÁ-SO 11:00-23:00

NE 11:00-17:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Chválím ochotný a milý personál. A také chřestové menu. Moc zajímavý a chutný dezert – krupice s chřestem.



Statek Samsara

„Nádherný exteriér/interiér“

Čistý interiér restaurace, wellness, příroda všude kolem. Zelené kopce, borovice... až to bere dech. Stejně jako jídlo. Suroviny od místních. Hledí se tu na zdraví vegetariánů i milovníků masa. Lanýžová majonéza, telecí tatarák, kedlubnové zelí. Možná rovnou zkuste degustační menu!

Klepačov 236, Blansko

+420 516 413 843

www.penzion-samsara.cz

07

OTEVŘENO:

NE-ČT 11:00–22:00

PÁ-SO 11:00–23:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tady na hosta dýchne klid, bezpečí, radost. Personál úžasný. Stejně jako prostředí. A vůbec všechno!







→ BISTRA

KUK Bistro

„Svůdné koláče“

Každý den několik druhů čerstvě napečeného domácího chleba, sladké pečivo plus poctivá polévka. Perfektně podávaná káva, místní vína. Regionální suroviny a produkty si užijete v čistém interiéru plném světlého dřeva, na parádní zahrádce nebo koupíte na doma. Bistro, jak má být.

Kostelní náměstí 4, Mikulov

+420 728 332 485

FB: KUKbistro.mikulov

08

OTEVŘENO:

PO-ČT 08:00-20:00

PÁ-NE 08:00-22:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Prostředí je malé a milé! Jídlo krásně naservírováno.



Bistro Drogerka

„Parádní interiér“

Specialisté na malý i velký hlad v srdci Mikulova. Kdysi tu bývala drogerie, zato teď tu servírují studené i teplé, slané i sladké dobroty. Posedět lze uvnitř či venku – nad prvotřídní kávou a dortem nebo vydatným denním menu s domácí limonádou.

Náměstí 23, Mikulov

+420 724 340 722

www.bistrodrogerka.cz

09

OTEVŘENO:

PO-ČT 08:00–21:00

PÁ-SO 08:00–22:00

NE 08:00–21:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Číšnice Adéla byla neskutečně vstřícná. Umožnila mi ochutnat 6 vín, než jsem našla to pravé pro svůj vkus. Nic tu nebyl problém.



Burgr's Club Lednice

„All well-prepared“

Jak už název napovídá, sem se chodí na domácí burgery. Kde jinde ochutnat půlkilovou bestii Beast nebo vege burger... Ale v Burgr's šli dál. Zeptali se: Jde k sobě burger a víno?! Odpovědí je menu, kde každý burger doplňují dvě lednická vína. Jedno vybraly dámy, jedno pánové z řad odborníků.

21. dubna 694, Lednice

+420 776 416 518

www.burgrsclub.cz

10

OTEVŘENO:

PO-NE 11:00-22:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tohle je přesně prezentace, jakou si u burgerů představujete. A ještě s milým personálem.



Burgr's Fresh Burger Bistro

„Příjemná atmosféra“

Zbytečná chemie do jídla nepatří. Od toho kréda se odvíjí celá tahle hodonínská kuchyně. Prověření dodavatelé masa i pečiva. Hranolky i veškeré omáčky, kečup opravdu z rajčat a limonády a spol. si připravují sami. Jako překvapení prémiové rumy z celého světa i tuzemská.

Tyršova 3214/8, Hodonín

+420 604 187 489

www.burgrs.eu

11

OTEVŘENO:

PO-ČT 11:00-22:00

PÁ-SO 11:00-23:00

NE 11:00-22:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Burger skvěle ochucený, houska nadýchaná.



Chez Martine

„Domácí jídlo“

Rodinný penzion ve stylu Provence s bistroem. Vládne tu pohoda a co je hlavní: sezonní jídla připravují z čerstvých místních surovin. Často v bio kvalitě. Vegetariáni vítáni – vždy je připravena vege verze denního menu. O podávanou kávu, pivo i vína místních vinařů pečují s láskou.

Pražská 1661/25, Znojmo

+420 603 420 256

www.chezmartine.cz

12

OTEVŘENO:

PO-PÁ 11:00-15:00

ST 19:00-22:00

PÁ 19:00-24:00

VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Hezké místo na nenáročný oběd. Jídlo domácí a krásně servírováno, číšnice i kuchařka – majitelka na jedničku.



Sojka & spol. Restaurant & Koloniál

„Super kolekce nápojů“

Rodinný restaurant plus obchůdek (nejen) s organickými potravinami. Tady se vaří nekompromisně z čerstvých a místních surovin. Na své si přijdou zapřísáhlí masaři i 100% vegetariáni. Vychutnat lze snídani, oběd, večeři. A také zatraceně útulnou atmosféru. Mňam.

Náměstí 10, Mikulov

+420 518 327 862

www.sojkaaspol.cz

13

OTEVŘENO:

PO-NE 09:00-21:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Příjemný obchod plný zajímavých produktů zdravé výživy. Bistro jako bonus dobře prezentuje vína.







→ KAVÁRNY A CUKRÁRNY

Dvorek :: café wine bistro :: Bořetice

„Prima chuť i servis“

Designový kontejner na dvorku bořetické fary s posezením pod jabloní. To je tak, když milujete výběrovou kávu. Ta je tady jediná z daleké ciziny. Vše ostatní striktně lokální, striktně chutné: dezerty, vlastní sirupy, víno, sýry, paštiky, pivo... Carpe diem po česku.

Bořetice 188, Bořetice u Hustopečí

+420 736 625 403

www.dvorekboretice.cz

14

OTEVŘENO:

ČT 13:00–19:00

PÁ 13:00–22:00

SO 11:00–22:00

NE 11:00–19:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Krásné prostředí, atmosféra i design. Vše 100%!



Balance coffee & wine

„Káva? Skvělá výběrovka!“

Co je lepší: káva nebo víno, sklenka nebo šálek? Tady našli balanc. Spojení výběrové kávy z lokálních i dalších evropských pražírén s (nejen) naturálním vínem. K zakousnutí koláče a slané snacky. František s láskou k vínu, Petra s kávovým srdcem.

Velká Mikulášská 37/10, Znojmo

+420 722 759 530

www.balancecoffeewine.cz

15

OTEVŘENO:

ÚT-ČT 09:00-20:00

PÁ-SO 09:00-22:00

NE 09:00-18:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

V přední části ideální na kávu a dezert, vzadu spíš barová část fajn na večer, když jde člověk na víno. Jo, krásný podnik!



Café Fara

„Krásná gastro záležitost“

Ubytování a posezení na dvorku, na které se nezapomíná. K tomu vinný sklep a zážitkový salónek Coffee spirit. Rodinné café má vlastní kávovou směs. Bio. V espresso vyniká čokoládová chuť s chutí pečených broskví a doteky citronu, s velmi kořeněným dozvukem...

Klentnice 166, Klentnice

+420 519 321 755

www.cafefara.cz

16

OTEVŘENO:

PO-ČT 10:00-21:00

PÁ-SO 10:00-22:00

NE 10:00-21:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Great coffee. The surprise one was the raspberry coffee!



COCO coffee

„Great space to chill“

Začalo to kdysi v kavárně v irském Dublinu a pokračuje na Moravě, protože bez kávy to jednoduše nejde. Ani v Blansku. Tihle nadšenci mají (výběrový) kofein v krvi. Asi i doslova. O kávě školí, sní, kávu hodnotí, prodávají... Přijďte ochutnat, pochopíte.

Náměstí Svobody 7, Blansko

+420 777 509 555

www.cococoffee.cz

17

OTEVŘENO:

PO-PÁ 06:00–21:00

SO 08:00–21:00

NE 09:00–18:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Sem můžete přijít a pracovat, číst, pokecat... všechny ty věci, které čekáte od současné kavárny!



Káva na KNOPP

„Majitel-barista profík!“

Pražírna s vlastní výběrovou transparentní kávou. Pro kávové gourmety ji praží a servírují porotci na baristických soutěžích. Prostě tu kávě rozumí. V půvabné (možná nejmenší) znojenské uličce, genius loci jak vyšité...

Malá Michalská 6, Znojmo

+420 774 038 590

www.kavanaknopp.cz

18

OTEVŘENO:

PO-ČT 08:00-19:00

PÁ-SO 09:00-20:00

VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Užil jsem si přípravu lokálně pražené kávy. Krásná baristova prezentace. A jeho dovednosti jen umocnily dojem.



Pražírna Kyjov

„Supr kafe, víno i pivo“

Kavárna, nebo bar? Je to na vás, říkají bratři kavárníci. Stačí, když oceníte správně připravenou prvotřídní kávu, dobré pivo, víno. Nebo dezert lahodný oku i jazyku. K tomu všemu totiž patří pohoda. A tu zde najdete. V multifunkčním prostoru (nejen) pro milovníky kávy.

Komenského 1407/14, Kyjov

+420 604 466 342

www.prazirnakyjov.cz

19

OTEVŘENO:

PO-ČT 11:00–22:00

PÁ 11:00–23:00

SO 13:00–23:00

NE 13:00–21:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Místní macchiato bylo parádní probuzení po ránu! Barista rozhodně věděl, jak pracovat s kávou i mlékem na latte...



Sisters' Café & Bistro

„Dezerty na jedna“

Není náhoda, když tu v dezertu najdete zrnka pravé vanilky. Dvě sestry kouzlí domácí dezerty i slané sendviče a spol. z poctivých surovin. Každou dávku čerstvě upražené kávy z české rodinné pražírny Coffeespot holky poctivě váží. Za dobrou kávu všude na světě!

Osvobození 258, Ostrovačice

+420 721 208 009

www.sisterscafe.cz

20

OTEVŘENO:

ÚT-NE 14:00-19:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Nejmilejší obsluha! Opravdu rodinná kavárna.



Sonnentor

„Pohodlí, pestrost, paráda!“

Nejen čaje a bylinky! Sonnentor v útulném čajovém salonu s kavárnou nalévá do šálek 100% bio arabicu z kávových třešní odrůdy Caturra z Nikaraguy. Servírují dobroty od okolních cukrářek a kuchařek. Osvěžují veganskou zmrzkou. Takhle chutná jižní Morava.

Příhon 943, Čejkovice

+420 518 362 687

www.sonnentor.cz

21

OTEVŘENO:

PO-PÁ 09:00-17:00

SO-NE 10:00-18:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vstřícný a profesionální personál – žádné čekání, znalost produktů skvělá.







→ VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE

Vinařství Piálek & Jäger

„Skvělý koncept vína a gastro“

Vinařství dvou kamarádů. Degustační sklep jak z pohádky! Koštují se převlastková odrůdová vína ze znojemské podoblasti z malých partií. Fandíte Sauvignonu? Zkuste zdejší Sauvignon Kravák. Ve víně je pravda. A tady je v něm také přátelství...

Sklep 47/S, Nový Šaldorf

+420 775 989 890

www.pialek.cz

22

OTEVŘENO:

PÁ-SO 17:00–23:00 (v sezoně, ostatní dny
po telefonické domluvě)

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Neskutečně přátelská atmosféra a velmi osobní přístup, kdy platí: náš zákazník, náš pán. Srdcařský přístup z obou mladých vinařů doslova vyzáruje.



Gotberg

„Cíl nejen cyklistů“

Ocenění sbírají nejen vína z Gotbergu, ale také budova vinařství: „Nejlepší průmyslová stavba Jihomoravského kraje 2009“. Nabízí přespání, úchvatný výhled na Pálavu z otevřené terasy i přívlastková vína v degustační místnosti Diamant. Od Sauvignonu po Merlot.

U Sadu 394, Popice

+420 530 330 132

www.gotberg.cz

23

OTEVŘENO:

1/5 – 31/10

PO-NE 10:00–17:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Příjemná obsluha vám ochotně otevře jakékoliv víno a rádi si o něm s vámi popovídají. O vínu vědí fakt vše. A stavba překrásná!



CHÂTEAU Valtice - Vinné sklepy Valtice

„Chrám vína s pyramidou“

Příjemná zastávka na cestách po okolí Valtic. A bez nadsázky království vína. Areál vinařství je zasvěcen jeho degustaci. Nejen v nonstop pohotovosti pod pergolami se koštují ryzlinky, Rulandské bílé i Sylvánské – vlajkové víno Chateau Valtice.

Vinařská 407, Valtice

+420 601 160 163

www.vsvaltice.cz

24

OTEVŘENO:

PO-SO 10:00–19:00

NE 10:00–15:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pozoruhodná pro turisty je patina křížového sklepa z roku 1640. Místo je skvělé i pro projíždějící cyklisty.



Loucký klášter ve Znojmě

„Klášter i víno ohromí“

Cesta za znojemskými víny začíná tady. Louckým premonstrátům patřily největší vinnice Znojemska. A nádherné sklepy, kde dnes odpočívají sudy Znovína. Návštěvnické centrum nabízí prohlídky kláštera i degustace. Víno s ještěrkou či ledňáčkem? Kdo nebo co je Dan Ermite? Tady to zjistíte (nebo ochutnáte).

Loucký klášter, Znojmo

+420 515 267 458

www.znovin.cz

25

OTEVŘENO:

v sezóně 30/3 – 30/9

PO–NE 09:00–18:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Unikátní možnost navštívit staré klášterní sklepy a v horkém létě si pochutnat na dobrém víně plus jako bonus se příjemně zchladit.



Pálavská galerie vín U Venuše

„Moderna ladí s historií“

Nádherný interiér. Prostě kráska, ta Venuše. Historický sklep = sbírka 60 vzorků reprezentantů Pálavy. Z rukou – vlastně úst – degustační komise. Mikulov, Perná... je to jak obejít 7 pálavských obcí. Na pár metrech, řazeno dle jednotlivých odrůd. Ideální start pro putování po Pálavě.

Česká 252, Pavlov

+420 725 415 331

www.palavskagalerievin.cz

26

OTEVŘENO:

PÁ 18:00–22:00

SO 10:00–19:00

NE 10:00–15:00

VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Skvělý nápad jsou tzv. vinařské snídaně. Posnídat míchaná vajíčka s kvalitním sektem v jedné z nejhezčích vinařských obcí by měl zkusit každý milovník vína.



Sonberk

„Kráska mezi vinařstvími“

Z terasy uhrančivý výhled na vinohrad a Pálavu jako panorama. Ale dojmů je víc – tady se upsali výhradně přívlastkovým vínům. Jsou výrazně ovocná, kořenitá, s vysokou mineralitou. Ryzlink rýnský, Pálava, Tramín... Takhle by asi chutnalo slunce v tekuté podobě.

Sonberk 393, Popice

+420 777 630 434

www.sonberk.cz

27

OTEVŘENO:

PO-PÁ 10:00–17:00

SO-NE 10:00–18:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vynikající stavba od architekta Pleskota citlivě zasazená do terénu mezi vinicemi, nezapomenutelný pohled na vinice a protějščí pálavské vrchy. Jedno z nejkrásnějších vinařství u nás!



Vinařství Obelisk

„Architektonická pecka“

Budova vinařství citlivě zasazená do krajiny nabízí z proskleného horního patra úchvatný výhled na okolní vinice. I výhled do podzemní části, kde se zpracovává a zraje víno – Sylvánské, Rulandské, Frankovka... Nepřehlédnete díla česko-afghánské umělkyně a amfory kvevri!

Celňák 1212, Valtice

+420 548 998 850

www.vinarstviobelisk.cz

28

OTEVŘENO:

PO-ČT 10:00–17:00

PÁ 10:00–20:00

SO 10:00–18:00

NE 10:00–14:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Prezentaci vína měl na starosti enolog vinařství – předvedl sofistikovaný a entuziastický výkon.



Vinařství Volařík

„Pravé místo pro rozjímání“

Koukání z terasy vinařství na zámek Mikulov, Svatý kopeček a další reálie... pecka. A rozhodně ne na sucho. S pohárkem přívlastkového bílého či rosé. Nebo Hibernalu, Johanniteru, Saphiry či Solarisu z eko řady Organic. Otevřeno světu i milovníkům vína každý den.

K Vápence 1811/2a, Mikulov

+420 519 513 553

www.vinarstvivolarik.cz

29

OTEVŘENO:

PO-ST 10:00–17:00

ČT-SO 10:00–20:00

NE 10:00–18:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Zvlášť řada TERROIR patří k top vínům, které naše země produkuje.



Vinice Hnanice

„Perfektně zvládnutá vína“

Velká degustace s procházkou po vinici i malá pro projíždějící cyklisty, kteří mají pohybu až až. Půvabné prostory koštu drnkají na romantickou strunu. Nechce se vám pryč, ať už ochutnáte svěží aromatický Aurelius nebo těžší vína francouzského typu. Není kam spěchat...

Hnanice 132, Hnanice

+420 702 206 684

www.vinice-hnanice.cz

30

OTEVŘENO:

PO-NE 11:00-23:00

VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Na své si přijdou milovníci sladších vín. Pečlivě vybalancovaný jídelní lístek s jídly, která návštěvníka nadchnou. Velmi povedený gastro zážitek.



Vlkova věž

„Vino s dechberoucí vyhlídkou“

Gotická věž jako místo kořtování vína?! Ve Znojmě normální věc. Degustovat lze v přízemí, ale vyšlápněte i nahoru. Ochutnávka na ochozu věže s parádním výhledem na nejstarší části města... Informační centrum má navíc veškeré informace o otevřených sklepech všech vinařů i jejich akcích.

Kollárova 385/6, Znojmo

+420 777 323 136

www.vocznojmo.cz

31

OTEVŘENO:

PO-SO 10:00-18:00

NE 10:00-16:00 (včetně svátků)

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Známka VOC předurčuje slušnou kvalitu a návštěvník rozhodně neodejde zklamán.







→ PIVNICE A PIVOVARY

Kyjovský pivovar

„Důstojná atmosféra“

Pivovar, pivní lázně, restaurace a hotel v jednom. Tady pivem žijí. Každý první pátek v měsíci mají pivní premiéru. Pivovar vaří spodně kvašený mok plzeňského typu a tmavá piva bavorského typu. Vše nefiltrováno, nepasterizováno – sláva zdravým kvasinkám!

třída Komenského 596, Kyjov

+420 778 547 850

www.kyjovsky-pivovar.cz

32

OTEVŘENO:

NE-ČT 11:00-23:00

PÁ-SO 11:00-01:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Fajn včetně piva typu ALE. Srdcaři. Potěšil také portrét Václava Havla na zdi...



Frankies

„Vše perfektní“

Štěpán a Adam. Dva kluci, co vaří pivo. A rádi experimentují. To je ostatně filozofie Frankies: rozmanitost nabídky a poctivost při přípravě piva. V prodejně pivovaru čepují několik druhů, nebo si ho odnesete v lahvi. U zdroje chutná vždy nejlíp – stavte se na jedno.

Jana Palacha 121/8, Břeclav

+420 776 580 470

www.frankies.cz

33

OTEVŘENO:

ST 15:00–20:00

PÁ–SO 15:00–20:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vřele doporučuji každému, kdo chce ochutnat zajímavé pivo a podívat se do malého progresivního pivovaru.



Hasičský pivovar U Tesařů

„Bez chyby!“

Rodinný pivovar a vedle restaurace U Tesařů točí hlavně světlý ležák. Nejtypičtější české pivo ležáckého typu vaří dle tradičních receptur. Jejich speciály sklízí medaile. Sládka a majitele v jedné osobě můžete pozorovat při práci – z pivnice umístěné přímo v pivovaru.

Bítov 101

+420 515 294 616

www.utesaru.cz

34

OTEVŘENO:

ÚT–ČT 09:00–22:00

PÁ–SO 09:00–23:00

NE 09:00–20:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Moderní světlá pivnice s výhledem na pivovar určitě stojí za návštěvu.



Pivnice U Šneka

„Úctyhodná nabídka“

Minipivovar U Šneka a o kus dál stejnojmenná pivnice, kde můžete čerstvě navařený mok ochutnat. A také piva středních, malých a nejmenších pivovarů Čech i Moravy. Hýčkají tu ležák, stout, ALE, pšeničné, ovocné. S vychutnáváním nespěchat, buďte šnek...

Zelenářská 1, Znojmo

+420 776 445 915

www.pivniceusneka.cz

35

OTEVŘENO:

PO-ČT 13:00-24:00

PÁ-SO 14:00-01:00

NE 14:00-22:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Doporučuji návštěvníkům, kteří hledají autentický a nevšední zážitek z nádechem starých časů.



Restaurant hoZpoda

„Nevšední, autentické“

Do Znojma jen na víno? Navštivte hoZpoda, dceru Znojemského městského pivovaru. Vynikající 11°, 12° i speciály vždy dokonale ošetřeny. Kuchyně charakterem nezapře pivovarskou restauraci, pokrmy na pivě nechybí. Plus industriální interiér a nejhezčí outdoor zahrádka ve městě.

U Brány 3, Znojmo

+420 608 800 057

www.hozpoda.cz

36

OTEVŘENO:

PO 11:00–21:00

ÚT–SO 11:00–23:00

NE 11:00–21:00

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pěkné, světlé a vzdušné místo, kde se cítí příjemně mladí i dříve narození.



System hodnocení:

Číslo nelžou. Proto jsme stanovili hodnotící kritéria s maximálním počtem bodů. Přidělené body byly sečteny a převedeny do procent. V brožuře jsou uvedeny všechny podniky, které získaly hodnocení nad 70 %.

RESTAURACE	max body
chuť a kvalita jídla	40
chuť a kvalita nápojů	20
prezentace jídla/nápojů, vzhled	10
originalita nabídky	5
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE	max body
kvalita vína	40
šíře sortimentu	20
pochutiny k vínu	5
personál (vystupování, znalosti)	25
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

BISTRA	max body
chuť a kvalita jídla	40
chuť a kvalita nápojů	20
prezentace jídla/nápojů, vzhled	15
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

PIVNICE A PIVOVARY	max body
chuť, kvalita, ošetření piva	45
pochutiny k pivu	15
sortiment piv	15
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

KAVÁRNY A CUKRÁRNY	max body
chuť a kvalita kávy, pestrost nabídky	30
chuť a kvalita dezertů	30
nabídka a kvalita jiných nápojů	10
kvalita nabídky drobných jídel	5
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

Seznamte se, hodnotící komise:

RESTAURACE

ROMAN PAULUS je držitelem titulu Kuchař roku 2009–2010. Za jeho šéfování získala restaurace Alcron 3 michelinské hvězdy. Ale má bohaté zkušenosti i ze zahraničí, třeba z londýnského Savoye.

JAROSLAV SAPIK šéfoval hotelu Ambassador, absolvoval hromadu cest po zahraničí – Německu, Anglii, Španělsku, Indii, Singapuru... Doma i v zahraničí získal mnoho kuchařských cen, připravoval menu pro prezidenty i papeže.

MARCELA PECHÁČKOVÁ je novinářka, spisovatelka, komentátorka z MF Dnes, Instinktu, Lidových novin. A scenáristka pořadu Deník Dity P. Kuchařka a autorka kulinářských knih Dita je Marcelina dcera.

BISTRA

SHELLEY RUBENSTEIN je novinářka, TV producentka, ale také pokerová hráčka z Manchesteru, žijící v Londýně. Cestuje po světě a hledá zajímavé pokerové akce, inovativní kuchaře, umělce... a o svých zážitcích píše.

IVO DVOŘÁK je viceprezidentem Asociace sommelierů ČR a lektor odborného vzdělávání AS ČR. Také několikanásobný vítěz národních sommelierských soutěží, k tomu mistr světa v servírování doutníků 2004. Spoluautor knihy Hledání pravdy o víně – Sommelierství.

PIVNICE + PIVOVARY

TOMÁŠ HASÍK je pivní sommelier a jeden ze zakladatelů Českého pivního institutu (2015). Jeho prostřednictvím se snaží pozvednout českou pivní kulturu. Zaměřuje se na vzdělávání profesionálů v gastronomii.

CONRAD SEIDL je Rakušan a má přezdívku Pivní papež. V německy mluvících zemích je vyhlášeným autorem pivních průvodců. Pořádá semináře, natáčí videa. A stále udržuje osobní kontakt ke sládkům i běžným milovníkům piva.

IVO HRDLIČKA je majitel a sládek Svatokopeckého minipivovaru v Olomouci. A plně si zaslouží titul pivní sommelier. Pivovar nemá spojený s hospodou, ale svá piva dodává do vybraných restaurací a obchodů.

MARIKA a JIRKA Kučovi z Kitchen Story jsou manželé a foodblogeři. Rádi vaří a o prověřené recepty se rádi dělí s fanoušky. Společně napsali kuchařku Manželé v kuchyni. Zaměřují se na zdravá jídla, fandí těm bez lepku a laktózy.

ONDŘEJ RÁKOSNÍK je restauratér. Začínal ve Velké Británii, dnes je spolumajitelem sítě La Collezione společně s italským kolegou Riccardem Lucquem. Startovali restaurací Aromi, dnes je restaurací desítká a každá z nich s jiným konceptem.

VINÁRNÍ

JEAN-BAPTISTE ANCELOT je vinařský průzkumník z Francie. Celý jeho život – nejen pracovní – se točí kolem vína. Před pár lety se rozhodl se svým týmem uskutečnit projekt Wine Explorers: objeli všechny země světa, kde produkují víno.

RICHARD SÜSS je sommelier tělem i duší. Mnoho let hlavní sommelier pro Makro, dnes obchodní ředitel Bacchus Vins & Champagne. Je spoluautorem několika ročníků Průvodce nejlepšími víny České republiky.

KAVÁRNÍ A CUKRÁRNÍ

GARETH WILLIAMS je britský TV producent a výkonný ředitel, hlavní komisař kanálů jako Food Network, Travel Channel, BBC UK Food... Přes čtvrtstoletí s vášní pracuje ve světě gastronomie a cestování. A také o tom natáčí pořady o kvalitě a chuti jídla, vína a restaurací všech kontinentů.

MICHAELA ŽIDLICKÝ ABSOLONOVÁ je Brňáčka, reportérka českého Forbesu. Napsala knihu M, sbírku krátkých úvah o ženách, kávě, o Brně, autech, lásce i manželství. A má slabost pro cukrárny.

ZUZANA ČERVINKOVÁ učí děti v brněnském Domě dětí a mládeže Helceletka poznávat kvalitní suroviny, vařit poctivá jídla české i zahraniční kuchyně. Nadšená cukrářka, vítězka všech kategorií soutěže Cupcake cup 2018, baristka na volné noze (dříve baristka v kavárně V Melounovém cukru).

A kdo nominoval?

Jednoduše řečeno nadšenci do jídla. A protože nejen jídlem živ je člověk, tak také nadšenci do vína a piva! Sommeliéři, kuchaři, fotograf i kastelán.

DMO* ZNOJMOREGION

DMO PÁLAVA A LVA

DMO MORAVSKÝ KRAS A OKOLÍ

DMO BRNO A OKOLÍ

DMO SLOVÁCKO

MONIKA BRINDZÁKOVÁ, tisková mluvčí
Jihomoravského kraje

MARTINA HAŠKOVÁ, vedoucí infocentra Bučovice

MARTINA HEJČOVÁ, vedoucí infocentra Blansko

JANA JABŮRKOVÁ, fotografka

PETR KOMAROVSKÝ, sommeliér

VERONIKA KŘEPSKÁ, foodie

JIŘÍ LUDVÍK, prezident Hudebního festivalu Znojmo

FRANTIŠEK LUKL, předseda Svazu měst a obcí,
starosta Kyjova

MILOSLAVA LUŇÁČKOVÁ, vedoucí infocentra
Boskovice

IVO MINAŘÍK, vedoucí odboru regionálního rozvoje
Jihomoravského kraje

ADAM OBRÁTIL, majitel Industra Coffee

EVA OUBĚLICKÁ, ředitelka zámku Slavkov

GÁBINA PÁRALOVÁ, módní návrhářka

JAN SOUČEK, ředitel TS ČT Brno

BOHUMIL ŠIMEK, hejtman Jihomoravského kraje

JAN ŠTÁVA, operní pěvec

JIŘÍ TUREK, fotograf

BLANKA ZAHRADNÍKOVÁ KAŠPAROVÁ, marketingová
ředitelka Excalibur Holding

SILVIE ZÁMEČNÍK, odbornice v oblasti kvality služeb
v hotelnictví

**destinační management oblasti*

Projekt

GOURMET JIŽNÍ MORAVA

zpracovala Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava, z.s.p.o.

Autor image fotografií k jednotlivým kategoriím: KIVA

Grafická úprava: Barbara Zemčík

Projekt je nekomerční.

Údaje o otevírací době, adrese a kontaktech podniků jsou aktuální k datu vydání brožury.

jižní morava

jihomoravský kraj

B | R | N | O

www.gourmetjiznimorava.cz

Ochutnejte Brno!

Již čtvrtý průvodce brněnskou gastronomií

gourmet
→ BRNO 2019



Více informací na www.gotobrna.cz

