



## HISTORIE

*Hotel Hubertus, situovaný v malebném prostředí města Poběžovice na Chodsku, představuje významný prvek místní historie i kulturního života. Jeho příběh sahá až do 19. století a odráží proměny doby, společnosti i architektury.*

### 19. STOLETÍ

Původní budova hotelu vznikla v 19. století jako hostinec, tehdy pod názvem Restaurant Maa, pojmenovaný po tehdejších majiteli. Hostinec byl znám svou pohostinností a stal se centrem společenského dění v regionu.

### 20. STOLETÍ

Nazačátku 20. století přešla budova do vlastnictví šlechtického rodu, což vedlo ke změně názvu na Hotel Hubertus, podle svatého Huberta, patrona lovců. Tento krok nebyl náhodný – oblast byla proslulá svou loveckou tradicí a hojností zvěře.

#### **Meziválečné období a druhá světová válka**

Ve 30. letech 20. století prošel hotel rozsáhlou rekonstrukcí. Byly modernizovány interiéry a hotel se stal oblíbeným místem pro pořádání plesů, společenských večerů a promítání filmů. Po roce 1945, v důsledku změn politické situace a znárodnění, přešel hotel pod státní správu. Významným a tragickým momentem zůstává rok 1946, kdy se prostory hotelu staly místem posledního rozloučení odsunutých Němců – zde jim byla zkontrolována zavazadla i osobní věci.

#### **Období socialismu – „Lidový dům“**

V roce 1945 byl hotel přejmenován na Hotel Svornost, později nesl název Lidový dům. V 60. a 70. letech minulého století plnil roli významného kulturního centra. Pořádaly se zde taneční zábavy, svatby, podnikové večírky, plesy i koncerty. Roku 1961 byl původní taneční sál nahrazen novým, modernějším prostorem, který nadále sloužil široké veřejnosti.

#### **Po roce 1989 – Obnova identity**

Po sametové revoluci, v roce 1989, došlo k privatizaci hotelu. Noví majitelé investovali do jeho rekonstrukce a hotel se vrátil ke svému původnímu jménu Hotel Hubertus. Postupně se stal opět důležitým bodem pro společenské a firemní akce, turistický ruch i místní komunitu.

### 21. STOLETÍ

V roce 2023 započala rozsáhlá rekonstrukce hotelu. Stavební práce na hotelu zahrnovaly modernizaci ubytovacích kapacit, restaurace a společenských prostor. V tomto období do roku 2025 byl hotel dočasně uzavřen pro veřejnost, čímž Poběžovice na čas přišly o jednu z kulturně-turistických dominant.





---

## A LA CARTE

---

### PŘEDKRMY

---

**Hovězí tatarák na český způsob s pepřovou majonézou, česnekem a topinkami** 215 Kč

**Minilangoš s trhaným masem, nakládanou cibulkou, majonézou, hořčičným kaviárem a petrželkou** 189 Kč

### NĚCO K PIVU

---

**Škvarky v sádle s jablky a cibulí, náš chléb** 119 Kč

**Domácí chipsy s domácí tatarskou omáčkou** 109 Kč

### POLÉVKY

---

**Hovězí vývar s masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi** 75 Kč

**Krémová polévka dle nabídky** 75 Kč

### SALÁTY

---

**Caesar salát s římským salátem, kuřecím masem, slaninou a krutóny z bílého chleba** 225 Kč

**Listový salát s nakládanými křepelčími vajíčky, fermentované ředkvičky, tomatová zálivka, semínková směs, chips z chia semínek** 235 Kč

### DĚTSKÁ JÍDLA

---

**Naše kuřecí nugetky, hranolky nebo bramborové pyré** 169 Kč

**Špagety s boloňským ragú a sýrem** 169 Kč

**Minilangoš s kečupem a sýrem** 119 Kč

**Minilangoš s nutelou** 119 Kč

---

Seznam alergenů obsažených v pokrmech je k dispozici u obsluhy.

---



## A LA CARTE

### HLAVNÍ JÍDLA

<i>Domácí bramborové noky s brynzovou omáčkou, pepřem a sušenými rajčaty</i>	194 Kč
<i>Smažený sýr z blaťáckého zlata, brambory a domácí tatarka</i>	209 Kč
<i>Ryba dle nabídky s bylinkovou omáčkou, opečené noky, grilovaná zelenina</i>	359 Kč
<i>Řízek z vepřové krkovice / kuřecí s libečkovými bramborami, citron, remuláda</i>	224 Kč
<i>Kuřecí prso s parmazánovou krustou, zámecké brambory, tomatová omáčka</i>	299 Kč
<i>Vepřová panenka s pepřovou omáčkou, domácí bramboráčky a žampiony na slanině</i>	319 Kč
<i>Kachní prso s omáčkou s višněmi, bramborové noky, máslová zelenina</i>	329 Kč
<i>Vepřový bůček s křupavou kůrkou na červeném zelí s naším houskovým knedlíkem, vídeňská cibulka</i>	294 Kč
<i>Hovězí burger se slaninou, cheddarem, sázeným vejcem, salátem, rajčetem, okurkou, hranolky a zauzenou tatarkou</i>	299 Kč
<i>Hovězí burger s cheddarovou omáčkou, jalapeños a okurkovým relishem, římský salát, hranolky</i>	299 Kč
<i>Kančí ragů se šípkovou omáčkou, špekovým knedlíkem</i>	284 Kč
<i>Hovězí žebro na červeném víně s kořenovou zeleninou, bramborové pyré</i>	379 Kč
<i>Rump steak s cibuládou, steakovými hranolky, silnou hovězí omáčkou a grilovanou zeleninou</i> <i>specialita šéfkuchaře</i>	569 Kč

### DEZERTY

<i>Chodský koláč Hubertus s makovou zmrzlinou, tvarohovou pěnou a švestkovými povidly</i>	179 Kč
<i>Vanilková zmrzlina obalená v pistáciích, přelitá horkou čokoládou</i>	119 Kč
<i>Výběr domácí zmrzliny a sorbetů</i>	99 Kč

*Seznam alergenů obsažených v pokrmech je k dispozici u obsluhy.*



## NÁPOJOVÝ LÍSTEK

### TEPLÉ NÁPOJE

Připravujeme kávu značky Portioli.  
Na přání Vám kávu připravíme i z mléka bez laktózy.

<b>Espresso</b>	<b>45 Kč</b>	<b>Flat White</b>	<b>90 Kč</b>
<b>Espresso Lungo</b>	<b>50 Kč</b>	<b>Turecká káva</b>	<b>50 Kč</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>70 Kč</b>	<b>Vídeňská káva</b>	<b>70 Kč</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>65 Kč</b>	<b>Horká čokoláda</b>	<b>65 Kč</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>65 Kč</b>	<b>Ledová káva</b>	<b>105 Kč</b>
<b>Espresso Tonic</b>	<b>75 Kč</b>	<i>se zmrzlinou a šlehačkou</i>	
<b>Caffe Latte</b>	<b>75 Kč</b>	<b>Šlehačka</b>	<b>20 Kč</b>
<b>Affogato</b>	<b>85 Kč</b>	<b>Čaj</b>	<b>65 Kč</b>
<b>Grog</b>	<b>65 Kč</b>	<i>dle nabídky</i>	

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

<b>Filtrovaná karafa vody s citrusy 0,5 l</b>	<b>45 Kč</b>	<b>Kofola točená</b>	<b>49 Kč</b>
<i>neperlivá / perlivá</i>		<i>0,5 l</i>	
<b>Filtrovaná karafa vody s citrusy 1 l</b>	<b>65 Kč</b>	<b>Kofola točená</b>	<b>35 Kč</b>
<i>neperlivá / perlivá</i>		<i>0,3 l</i>	
<b>Targa Florio Tonica 250 ml</b>	<b>49 Kč</b>	<b>Domácí limonáda</b>	<b>79 Kč</b>
<i>original / ginger</i>		<i>0,4 l - dle nabídky</i>	
<b>Curiosa džus 250 ml</b>	<b>45 Kč</b>	<b>Stadioner Cola Mix</b>	<b>45 Kč</b>
<i>jablko / multivitamin / jahoda / pomeranč</i>		<i>0,5 l</i>	
<b>Coca Cola 330 ml</b>	<b>49 Kč</b>	<b>Stadioner Pomeranč</b>	<b>45 Kč</b>
<b>Coca Cola Zero 330 ml</b>	<b>49 Kč</b>	<i>0,5 l</i>	
		<b>Stadioner Citron</b>	<b>45 Kč</b>
		<i>0,5 l</i>	

### PIVO

<b>Pilsner Urquell 12° - hladinka</b>	<b>65 Kč</b>	<b>Pilsner Urquell 12°</b>	<b>45 Kč</b>
<i>0,5 l</i>		<i>0,3 l</i>	
<b>Gambrinus 10°</b>	<b>45 Kč</b>	<b>Gambrinus 10°</b>	<b>33 Kč</b>
<i>0,5 l</i>		<i>0,3 l</i>	
<b>Birell ochucený - Pomelo&amp;gřep</b>	<b>48 Kč</b>	<b>Birell ochucený - Pomelo&amp;gřep</b>	<b>38 Kč</b>
<i>0,5 l točený</i>		<i>0,3 l točený</i>	
<b>Birell světlý neochucený</b>	<b>43 Kč</b>		
<i>0,33 l láhev</i>			

### SPECIÁLNÍ ČEPOVÁNÍ

<b>Pilsner Urquell 12° - šnyt</b>	<b>45 Kč</b>	<b>Pilsner Urquell 12° - mlíko</b>	<b>45 Kč</b>
<i>0,3 l</i>		<i>0,3 l</i>	



## NÁPOJOVÝ LÍSTEK

### APERITIVY

<b>Prosecco</b> 0,1 l	<b>54 Kč</b>	<b>Cinzano bianco</b> 0,1 l	<b>81 Kč</b>
--------------------------	--------------	--------------------------------	--------------

### MÍCHANÉ DRINKY

<b>Aperol Spritz</b> 0,18 l <i>Italský koktejl s proseccem, Aperolem a sodou</i>	<b>155 Kč</b>	<b>Mimosa</b> 0,15 l <i>Brunchový nápoj s proseccem a pomerančovým džusem</i>	<b>135 Kč</b>
<b>Mojito</b> 0,3 l <i>Kubánský koktejl s rumem, mátou a limetkou</i>	<b>145 Kč</b>	<b>Hugo Spritz</b> 0,15 l <i>Bezový spritz s proseccem, perlivou vodou a mátou</i>	<b>135 Kč</b>

### LIKÉRY

0,04 l

<b>Božkov likéry</b> <i>15-30% mandle / švestka / jablko / griotte / pepermint / vaječný</i>	<b>43 Kč</b>	<b>Svachovka original</b> <i>meruňkový likér premium 20%</i>	<b>65 Kč</b>
<b>Metaxa original 5*</b> <i>original Greek spirit 38%</i>	<b>84 Kč</b>	<b>Tatra Tea</b> <i>tradiční slovenský bylinný likér 42%</i>	<b>75 Kč</b>
<b>Granette Premium Kávový</b> <i>tmavá káva 20%</i>	<b>46 Kč</b>	<b>Jägermeister</b> <i>35% bylinný likér</i>	<b>75 Kč</b>
<b>Becherovka</b> <i>38% original / 20% lemond</i>	<b>43 Kč</b>	<b>Fernet originál</b> <i>35% bylinný likér</i>	<b>63 Kč</b>

### VODKA

0,04 l

<b>Grey Goose vodka</b> 40%	<b>135 Kč</b>	<b>Finlandia vodka</b> 40%	<b>65 Kč</b>
<b>Absolut vodka</b> 40%	<b>73 Kč</b>	<b>Skyy vodka</b> 40%	<b>73 Kč</b>

### GIN

0,04 l

<b>Citadelle original gin</b> 44%	<b>135 Kč</b>	<b>Finsbury Dry gin</b> 37,5%	<b>68 Kč</b>
<b>Citadelle rouge gin</b> 41,7%	<b>73 Kč</b>	<b>Beefeater gin</b> 40%	<b>85 Kč</b>



## NÁPOJOVÝ LÍSTEK

### PÁLENKY

0,04 l

<b>Žufánek 45%</b> Slivovice / Kdoulovice / Hruškovice / Meruňkovice	<b>120 Kč</b>	<b>Baron Hildprandt 40%</b> hruška / malina / meruňka / švestka / třešeň	<b>120 Kč</b>
-------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------------------------------------------------------------------------	---------------

### RUMY

0,04 l

<b>Captain Morgan Original 35%</b> Jamaica blend z kvalitních jamajských rumů	<b>55 Kč</b>	<b>Plantation Original Dark 40%</b> Barbados aroma s tóny černého pepře, skořice a melasy	<b>65 Kč</b>
<b>Ron Barcelo Imperial 38%</b> Dominikánská republika aroma dub a sušené ovoce	<b>95 Kč</b>	<b>Plantation XO 20th 40%</b> Barbados chuť tropického ovoce s náznaky vanilky, kokosu a citrusových plodů	<b>130 Kč</b>
<b>Bacardi Carta oro 37,5%</b> Kuba aroma vanilky, karamelu, sladkého banánu, meruněk	<b>65 Kč</b>	<b>Diplomatico Reserva Exclusiva 40%</b> Venezuela blend venezuelských rumů starých až 12 let	<b>125 Kč</b>
<b>Bumbu XO 40%</b> Panama tóny karamelu, dubu a vanilky, pomerančová kůra	<b>110 Kč</b>	<b>Blue Mauritius Gold 50%</b> Mauritius aroma pražených ořechů, vanilky a tropického ovoce	<b>135 Kč</b>
<b>Ron Zacapa Centenario X.O. 40%</b> Guatemala aroma vanilky, kávy, koření, čokolády a třešně	<b>150 Kč</b>		

### WHISKY

0,04 l

<b>Tullamore D.E.W. 40%</b> Irsko jemné tóny citrusů a jablek, náznak vanilky	<b>65 Kč</b>	<b>Glengoyne Balbaina 43%</b> Skotsko aroma rybízu, pomeranče, hnědého cukru, rozinek a švestek	<b>130 Kč</b>
<b>Grant's Triple Wood 40%</b> Skotsko tóny jablek, hrušek a lískového oříšku	<b>60 Kč</b>	<b>Chivas Regal 40%</b> Skotsko aroma šťavnatých plodů ze sadů, vřesu a medu	<b>95 Kč</b>
<b>Glen Scanlan 40%</b> Skotsko aroma s nádechem kouře, sladkými obilnými tóny a náznakem medu	<b>55 Kč</b>	<b>Ballantine's Finest 40%</b> Skotsko aroma medu, pepře, dřeva, skořice, ječmenu, karamelu, kouře	<b>65 Kč</b>
		<b>Jack Daniel's 40%</b> klasický / medový	<b>90 Kč</b>

### ROZLÉVANÁ VÍNA - NEALKO

2 dcl

<b>Doppio Passo Primitivo</b> červené víno nealkoholické inspirované odrůdou Primitivo	<b>159 Kč</b>	<b>AR - Riesling</b> bílé víno nealkoholické s výraznou aromatickou a typickou rieslingovou svěžestí	<b>129 Kč</b>
<b>Prosecco Mionetto</b> perlivé lehké víno nealkoholické ve stylu prosecca	<b>162 Kč</b>		



## VINNÁ KARTA

### ROZLÉVANÁ VÍNA

2 dcl

<b>Ryzlink rýnský, Morava</b> Collection 1508, Zámecké vinařství Bzenec jakostní víno, suché bílé	<b>72 Kč</b>	<b>Modrý portugal, Morava</b> Collection 1508, Zámecké vinařství Bzenec jakostní víno, suché červené	<b>69 Kč</b>
<b>Chardonnay, Morava</b> Collection 1508, Zámecké vinařství Bzenec jakostní víno, polosuché bílé	<b>69 Kč</b>	<b>Prosecco Mionetto</b> perlivé lehké víno	<b>114 Kč</b>
<b>Pálava, Morava</b> Collection 1508, Zámecké vinařství Bzenec pozdní sběr, polosladké bílé	<b>108 Kč</b>	<b>Primitivo, Itálie</b> Pasonata, Casa Charlize IGT, suché červené	<b>123 Kč</b>

### ŠUMIVÁ VÍNA

0,75 l láhev

<b>Bohemia Sekt</b> DEMI SEC	<b>289 Kč</b>	<b>Prosecco Brilla Spumante</b> DOC / Extra dry	<b>590 Kč</b>
<b>Bohemia Sekt</b> Brut	<b>289 Kč</b>	<b>Prosecco Mionetto</b> DOC / Brut	<b>440 Kč</b>

### ČERVENÁ VÍNA

0,75 l láhev

<b>Rioja Reserva, Španělsko</b> Montelciego DOC, suché	<b>384 Kč</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir, Francie</b> Moilard-Thomas AOP, suché	<b>844 Kč</b>
<b>Primitivo, Itálie</b> Pasonata, Casa Charlize IGT, suché	<b>314 Kč</b>	<b>Bordeaux Rouge, Francie</b> Chateau Bois de Favereau Bordeaux Supérieur, suché	<b>418 Kč</b>

### BÍLÁ VÍNA

0,75 l láhev

<b>Riesling, Německo</b> 1648, W. Thanish Qualitätswein, suché	<b>628 Kč</b>	<b>Côtes du Rhône blanc, Francie</b> M. Chapoutier AOP, suché	<b>504 Kč</b>
<b>Grüner Veltliner, Rakousko</b> Loiben, Domaine Wachau Federspiel, suché	<b>508 Kč</b>	<b>Ryzlink vlašský, Morava</b> Sommelier Select pozdní sběr, polosuché	<b>371 Kč</b>
<b>Hibernal, Morava</b> Sommelier club, Víno Mikulov pozdní sběr, polosuché	<b>376 Kč</b>	<b>Rulandské šedé, Čechy</b> Vinařství pod Radobýlem pozdní sběr, suché	<b>594 Kč</b>
		<b>Pálava, Morava</b> Collection 1508, Zámecké vinařství Bzenec pozdní sběr, polosladké	<b>282 Kč</b>



## NÁVRAT

*Hubertus není jen místo, kde se zastavíte na jídlo. Je to návrat k podstatě – k chuti, která má čas uzrát, k vůni lesa po dešti, k setkání u stolu, kde se mísí smích, ticho a vzpomínky.*

*V každém detailu se odráží příběh těch, kteří tímto domem prošli – lidí, kteří věřili, že pohostinnost není služba, ale dar. Dar času, pozornosti a poctivé práce. Dnes se vracíme k tradici, která nikdy nezmizela – jen na chvíli usnula pod prachem času. K vaření z čerstvých surovin, k domácím receptům, k pomalosti, která dává prostoru skutečné chuti.*

*Hubertus je domov, kde se mísí minulost s přítomností, kde staré zdi dýchají novou energií a kde se každý pokrm rodí s respektem k přírodě, řemeslu i lidem, kteří stojí za ním.*

*Děkujeme, že jste součástí tohoto návratu. Váš příchod, váš úsměv, vaše tichá spokojenost – to vše dává smysl tomu, co děláme.*

*Vítejte zpět doma.  
Vítejte v Hubertusu!*

## PODĚKOVÁNÍ

*Vážíme si, že jste si vybrali právě Hubertus – místo, kde se potkává tradice, poctivost a přirozená pohostinnost. Každý pokrm, který opouští naši kuchyni, a každý doušek, který ochutnáte, je výsledkem práce lidí, kteří dělají svou práci srdcem.*

*Naším cílem není jen nasytit, ale vytvořit pro vás zážitek, který voní po domově, přírodě a starých časech – a přesto působí svěže a současně.*

*Děkujeme, že nám dáváte možnost být součástí Vašich setkání, oslav i obyčejných dní, kdy si prostě chcete dopřát něco dobrého.*

„Návrat k tradici v srdci Českého lesa.“



[hubertus\\_pobezovice](#)



[www.hubertus.cz](http://www.hubertus.cz)



[Hotel Hubertus Poběžovice](#)