gourmet

CZ

→ JIŽNÍ MORAVA 2021

Obsah:

RESTAURACE 4
Restaurant Essens 6
Bukovanský mlýn 8
Picérka Restaurant & Pizza 10
Restaurace & Hotel U Kašny 12
Restaurant Valtice 1100 14
Restaurace Vinice Hnanice 16
SURFBAR restaurant 18

BISTRA 20
Pedro's Streetfood Bistro 22
Bistro Drogérka 24
Cutters Foodtruck 26
Fredy's 28
Fruli Cafeteria 30
Ježek u cesty 32
KUK Bistro 34
Wine bistro Škrobák 36

KAVÁRNY A CUKRÁRNY 38
Dvorek :: café wine bistro :: Bořetice 40
Balance coffee & wine 42
Café Hostina 44
KaKaBu café 46
Pražírna Kyjov 48
Sonnentor 50

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE 52
Vinařství Válka 54
Enotéka znojemských vín 56
Korek vinný bar & bistro 58
Salon vín České republiky 60
Sonberk 62
Vican Wine 64
Vinařství Jan Plaček 66
Vinařství Piálek & Jäger 68
Vinařství Volařík 70

PIVNICE A PIVOVARY 72
Řemeslný minipivovar Dubňák 74
Frankies 76
Hasičský pivovar U Tesařů 78
Kyjovský pivovar 80
Na Humpolce 82
Pivnice U Šneka 84
Restaurant hoZpoda 86
Vorkloster 88

Tipy na výlety 90

OBECNÉ INFORMACE
Systém hodnocení 96
Hodnotící komise 98
Nominační komise 102

Servírujeme špičku gastronomie na jižní Moravě

Milujeme jižní Moravu. Máme tu parádní přírodu, památky... i jídlo. Už třetí rok pro vás proto hledáme top podniky, kde se dá skvěle najíst a napít – v kategorii RESTAURACE, BISTRA, KAVÁRNY A CUKRÁRNY, VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE, PIVNICE A PIVOVARY. Podniky, kam se budete rádi vracet.

Náš Gourmet průvodce reprezentuje to nejlepší z jižní Moravy, proto jednotlivé podniky nominují přímo lidé z kraje, kteří mají přehled. Ale hodnotí nezávislí specialisté mimo kraj, abychom byli objektivní. Vydejte se s námi na výlet, protože když vám vyhládne, máte kam jít!

→ RESTAURACE

Restaurant Essens

„Naprosto výjimečný gastro zážitek i pro profesionála“

V Hraničním zámečku Lednicko-valtického areálu podávají degustační menu z gourmetské říše snů. Výhradně regionální ingredience, část si v areálu sami pěstují. Mise zní: zasytit na nej úrovni plus probudit i spící chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámeckých reáliích, s obřím výběrem vín.

K Zámečku 16, Hlohovec u Břeclavi	01
+420 730 575 555	
www.restaurantessens.com	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Servírují pouze degustační menu, nejedná se o restauraci běžného typu. O to víc si odnesete zážitek na celý život. A prezentace jídla? Jedním slovem DOKONALÉ.

Bukovanský mlýn

„Kozí zmrzlina s vynikající domácí šlehačkou!“

Mlynářská restaurace vaří (nejen) krajové speciality slovácké a staročeské kuchyně. Konfitovaná kachna se zelím nebo patenty plněné povidly s mákem na sladko... no chuťový eden! Většinu sortimentu si sami pěstují, vyrábí, mají vlastní udírnu i pekárnu. A také „mlynářskou“ kolekci moravských vín.

Bukovany 70, Bukovany	02
+420 518 618 011	
www.bukovansky-mlyn.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

K jídlům v menu doporučují vhodná vína, potraviny jsou lokální až po domácí majonézu nebo hranolky. Prostředí mlýna má své kouzlo hlavně pro rodiny s dětmi, které tu najdou vyžití.

Picérka Restaurant & Pizza

„Kvalita jídla i služeb velice příjemná“

Podobný podnik by na hlavním jaroslavickém náměstí jeden možná nečekal. O prázdninách vládne menu léto, v zimě vás suroviny zahřejí. Nenechte se zmást slovem „picérka“ v názvu. Designový rodinný restaurant servíruje (snad) vše. Nebojí se jedlých květů na doladění a ta karamelizovaná cibulka...

Náměstí 103	Jaroslavice	03
+420 728 841 364	
www.picerka.eu	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Drinky dobře nachlazené a v originálním skle, veškeré jídlo hezky prezentované, personál milý a ochotný, příjemný mix místních pivařů a zahraničních i českých turistů.

Restaurace & Hotel U Kašny

„Příjemné snoubení chutí“

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 působivé. A atmosféra? Tady lze zažít moravskou pohostinnost na jedna.

Městečko 54, Rajhrad	04
+420 547 230 076	
www.ukasny.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

V dobrém slova smyslu „stará poctivá škola“ – v péči o hosta, prvotřídní čerstvosti, kvalitní kuchyni, tradici. Zahrádka sice malá, zato útulná.

Restaurant Valtice 1100

„Svěží, zdravě sebevědomý podnik“

Vytříbený interiér, gastronomie založená na čerstvých lokálních surovinách. Základem je tradiční kuchyně s domácím pečivem a originálními dezerty. Vyberte si ze sezónního menu nebo si užijte degustační. Takový filet ze štiky s omáčkou z angreštu... A po jídle na (ne)vinnou degustaci?

Břeclavská 1100 | Valtice	05
+420 777 498 500	
www.valtice1100.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Fresh styling od A do Z. Moderní koncept snoubí extra bohatou nabídku lokálních vín se svěží gastronomií. Kuchyně jde směrem čerstvosti, lokálních surovin a originálního platingu.

VILLA VALTICE

Restaurace Vinice Hnanice

„Veškerá jídla perfektně dochucená“

V chrámu jídla s rozlehlou terasou si vychutnáte dokonalé pokrmy plus dokonalý výhled na vinice. Chuťové vjemy korunuje bezvadná prezentace pokrmů, výjimečný interiér i okolní vinařské reálie. Kuchařský tým je specialista na zajímavé suroviny vysoké kvality i neotřelé omáčky.

Hnanice 132 | areál Devět mlýnů | Hnanice	06
+420 702 206 497	
www.vinice-hnanice.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Velmi profesionální personál, suroviny čerstvé, veškerá jídla moc hezky prezentovaná moderním způsobem, interiér nádherný, terasa překrásná s výhledem na vinice.

SURFBAR restaurant

„Tady jídla umí dochutit!“

Pořádný kus výtečného masa (třeba pštrosí burger!) a výhled na nekonečný rybník. Ale taky hřejivá atmosféra a srdečná obsluha. Tady sází na celkový zážitek, abyste odcházeli usměvaví. Menu zdárně doplňuje nabídka z baru od vybraných piv z menších pivovarů po profi připravenou španělskou kávu.

Riviéra 524	Jedovnice	07
+420 778 028 974	
www.surfbar.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Restaurace inklinuje ke světovým specialitám, v menu to však hezky hraje dohromady. Jídlo vkusně servírované, prostředí u vody moc pěkné.

→ BISTRA

Pedro's Streetfood Bistro

„Velkolepé jídlo pro pořádné chlapy“

Americky laděný gastro příběh začal v Lednici ve foodtrucku, další kapitolou je 1. streetfoodové bistro v Mikulově! Specializuje se na burgery, hot dogy, sandwiche a belgické hranolky připravené pěkně na hovězím tuku. Špičkové lokální suroviny jako vyzrálé Maso Klouda, jsou základ.

Brněnská 8/3, Mikulov	08
+420 704 891 000	
FB: pedrosfoodtruck	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Výrazné a odvážné chutě, poctivé provedení, velkorysé porce – tady se na množství surovin ani na kvalitě nešetří. Umí vlastní kimči a omáčky i ocenit krásné maso.

VÍTE
PF 20

Bistro Drogérka

„Perfektní řemeslná práce“

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. V menu najdete něco k vínu i pořádné BBQ žebírka!

Náměstí 23, Mikulov	09
+420 724 340 722	
www.bistrodrogerka.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Skvostná žebra a nejkřupavější obal na kuřecích paličkách na světě. Napůl kavárna s nepřeberným množstvím dezertů + napůl bistro s rychlým jídlem. Atmosféra i úroveň restaurační.

Cutters Foodtruck

„Klasický foodtruck, skvělá práce!“

Dál od centra Znojma, ale nebudete litovat ani kroku. Vyhlášený street food každý týden přichází s něčím novým a nikdy nešlápne vedle. Pro křupavou bulku s dokonale dochuceným trhaným masem jezdí i fajnšmekři z Brna. Tacos s trhaným hovězím, hovězí teriyaki sandwich... vsadíme boty, že neodoláte.

Ulice Dobšická, Znojmo	10
+420 721 759 964	
FB: Cuttersfoodtruck	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

I přes frontu natěšených jedlíků šlapalo vše jak na drátkách. Osobní přístup a sympatická nabídka od burrita po výborné teriyaki. Jen se tady člověk nestane vegetariánem, tady je to o mase!

Fredy's

„Slastný pocit autentické mexické kuchyně“

Tohle byste v moravském městečku nečekali. Fredy a Monika servírují chuť latinské Ameriky a mexické barvy pro hezký den. Než dobroty z čerstvých surovin připraví, usměvaví manželé rádi poklábosí, jak se co připravuje nebo o kousku života, co prožili v Americe. Zkuste i drinky, třeba guatemalský!

Jungmannova 1, Břeclav	11
+420 776 871 104	
FB: Guatemalamayan	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Příjemně výrazné chutě, jídlo hraje barvami – fialová, oranžová, limetková, žlutá... je to radost! Živo, plno hostů, přesto všichni milí. Mexický ráj uprostřed Břeclavi.

Fruli Cafeteria

„Bistro s osobním přístupem“

Zabořte se do ušáku až po uši a vychutnávejte. Od polévky přes hlavní chod – kde zeleninou nešetří – po kávu se sachrem, nad kterým by se olizovali i ve Vídni. To bude ta domácí marmeláda z čerstvých meruněk. Umí makronky i sushi bowl. Oáza pohody, kde milují čokoládu, top suroviny a ruční práci.

Husova 10/8, Vyškov	12
+420 731 414 455	
FB: fruliCAFETERIA	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vlídná a rychlá obsluha, přesně jak to má v bistru být. Moc hezký podnik se širokou nabídkou, navíc dobrý poměr cena/kvalita.

Ježek u cesty

„Zřejmě nejlepší hot dog v Brně a okolí“

Rodinné bistro začínalo zmrzlinou, přidali zákusky... a dnes se sem chodí na burger, výběrovou kávu a denně čerstvou polévku. Mnohdy z domácích surovin, s ohledem na zdravý životní styl. A ty větrníky, a ten hot dog! Houska vlastní výroby, domácí karamelizovaná cibulka, dresing tajného receptu.

1.máje 116, Zastávka	13
+420 603 429 666	
FB: jezekucesty	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Krásný servis jídla i nápojů na restaurační úrovni včetně nádherného porcelánu. Fandíme přesně takovým podnikům, které nejsou v centru událostí. Bistro má velký potenciál!

KUK Bistro

„Vynikající rozmanitost všech druhů jídla“

Každý den čerstvě napečený domácí chléb, sladké pečivo, poctivá polévka. Geniální místo pro brunch! Perfektně podávaná káva, místní vína, vlastní KUK pálenky, tapas. Regionální suroviny a produkty si užijete v čistém interiéru plném světlého dřeva, na parádní zahrádce nebo koupíte na doma.

Kostelní náměstí 4, Mikulov	14
+420 728 332 485	
FB: KUKbistro.mikulov	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Parádní bistro jídlo s restauračním vzhledem! Vše výborné, s jasnou snahou o nápaditost a využití místních surovin. Domácí pečivo, dobrá káva, nechybí místní víno. Obsluha na jedničku. Super.

Wine bistro Škrobák

„Špičková prezentace“

Rodinné vinařství dá na dokonalý zážitek z vína. Víno chutná nejlíp tam, kde se zrodilo. Škrobákovi dbají na čistou architekturu a bezchybné snoubení vína s jídlem, ať už jde o poctivý kus masa či sladkou tečku od štrůdlu po vyhlášené větrníky. Nadržují sezónním lokálním surovinám a italské kávě.

Příhon 942 | Čejkovice	15
+420 601 201 339	
www.vinoskrobak.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Moderní podnik uprostřed tradiční vinařské krajiny. Krása a radost! Krátké a sexy bistro menu. Vynikající krémové polévky, nápaditě plněné žampiony.

Skrobak

→ KAVÁRNY A CUKRÁRNY

Dvorek :: café wine bistro :: Bořetice

„Káva i dezerty jednoduše výborné“

Za romantikou do Provence? Kdeže! Designový kontejner na dvorku bořetické fary s posezením pod jabloní je to pravé. Zvlášť jestli milujete výběrovou kávu. Ta je tady jediná z daleké ciziny. Vše ostatní striktně lokální od dezertů po víno, sýry, paštiky, pivo. Nefalšované carpe diem po česku.

Bořetice 188, Bořetice u Hustopečí	16
+420 736 625 403	
www.dvorekboretice.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pestrost nabídky kávy výborná stejně jako chuť. A ty dezerty od vypečených cukrářek! Příjemný mladý kolektiv a velmi hezké prostředí spojují tradici s moderností.

Balance coffee & wine

„Tady jsem ochutnala nejlepší cappuccino!“

Co je lepší: káva nebo víno, sklenka či šálek? Tady našli balanc. Spojují výběrovou kávu, jejíž pražení si sami hlídají, s naturálním vínem a kolekcí nejkvalitnějších vín nejen znojemské oblasti. Kavárna s vinným barem servíruje k zakousnutí dortíky a slané snacky včetně vegan a glutenfree.

Velká Mikulášská 37/10, Znojmo	17
+420 722 759 530	
www.balancecoffeewine.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Na mlýnku vlastní káva, espresso tonic super, zajímavý výběr vín. A ta topinka s avokádem! Obsluha ochotně pomůže s výběrem a nezaskočí ji snad žádný dotaz.

the circle
BALANCE

Café Hostina

„Koláče a dortíky od maminky“

Interiér s espritem pařížských kaváren. Bude vám tu ukrutně dobře. Baristé jsou pohodáři a hračičky, nebojí se kávou mixnout cokoli, latté art povyšují na opravdové umění. A ty dorty jako od maminky... oči přechází, pusa je v nebi. No, zkuste odolat. Kavárna s velkým K, hostina s velkým H.

Náměstí Svobody 3, Valtice	18
+420 608 810 808	
FB: cafehostina	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Výborná nabídka skvělých káv s různými technikami přípravy a usměvavý personál, který povykládá i o víně. Jeden z nejkrásnějších podniků, které jsme kdy navštívili. S absolutně nádhernou zahrádkou!

KaKaBu café

„Velmi příjemné espresso i obsluha“

Potřebujete zlepšit náladu, zahnat chmury? V Kakabu podávají účinnou medicínu. Umělecky obložený chleba k snídani odstartuje ráno tak pěkně, že by tu jeden strávil celý (tý)den. Usměvavá obsluha se rozhodně netváří jak kakabus. Krásná zahrádka, božská káva od Fiftybeans a ty domácí dorty...

Antonína Trapla (vedle synagogy) | Boskovice	19
+420 739 290 455	
FB: kakabucafe	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tady rozhodně vědí, co prodávají. Dort banán s karamelem byl TOP! Prostředí a atmosféra – dokonalost sama. Dostat v tomto podniku nabídku práce, tak se snad i z té Prahy přestěhuji!

Pražírna Kyjov

„Perfektní, zde není co vytknout!“

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. Tady je prostě dobře.

Komenského 1407/14 | Kyjov	20
+420 604 466 342	
www.prazirnakyjov.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vlastní pražená káva značky Zrna, kde maskotem je srna, velká pestrost technik přípravy. Tady lidem věříte, že to nemají jen napsané na tabuli. Úsměv, znalosti a pohoda z personálu srší.

TRAŽIRNA

Sonnentor

„Atmosféra areálu je báječně uklidňující...“

Nejen čaje a bylinky! Sonnentor v útulném čajovém salonu s kavárnou nalévá do šálků 100% bio arabicu z kávových třešní odrůdy Caturra z Nikaraguy. Servírují vlastní dorty v bio kvalitě. Osvěžují veganskou zmrzkou bez lepku. A kolem to voní a voní... den uplyne jak pára. Areál Sonnentoru je ráj.

Příhon 943, Čejkovice	21
+420 518 362 687	
www.sonnentor.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Espresso správně připraveno, mrkvový dort s pomerančem velice dobrý, personál milý a ochotný – kavárna perfektně zapadá do celého komplexu Sonnentoru.

→ VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE

Vinařství Válka

„Romanticky pojatý vinařský dvůr, oáza klidu!“

Už poetické prostředí Vinařského dvora je jak rajská kulisa. Dokonalé do posledního křesílka. Obsluha milá, speciality lokální. Réva ze svahů přírodního parku Výhon končí osobitými bio víny se znaky minerality. Jak říkají Válkovi – tvoří víno jako umělecké dílo. Ale i menu je tu umělecký počin!

Kroužek 428 | Nosislav	22
+420 547 231 628	
www.vinarstvivalka.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Překvapující otevřenost inovacím nastupující generace. Je hezké vidět, kam se dostane vinařství, kde rodina drží při sobě a nechá vyniknout každého v tom, v čem je nejlepší.

Enotéka znojemských vín

„Nedostižná nabídka 28 lokálních vinařství“

Největší degustační místnost se systémem by the glass v ČR vás dostane. Sami si naléváte degustační dávky. Ochutnejte klasiku, regionální novošlechtěnce, víno naturální, ledové, slámové. Projekt z pera architektonického studia Chybík+Krištof milují nastejno fanoušci vína i architektury. A vy?

Hradní ul.2, Znojmo	23
+420 702 203 232	
www.vinotrh.cz/enoteka	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Úžasná vinotéka s designovou kavárnou umocněná o možnost degustace mnoha vín systémem by the glass pomocí chipové karty. K tomu úchvatné prostředí s výhledem na údolí Dyje!

ENOTEKA

Korek vinný bar & bistro

„Výborná volba odrůd reprezentujících region"

Aneb První spolková vinotéka Dunajovských kopců! Přijďte se rozplynout na kulinárním Olympu. Vitrína s dorty je barevná jak duha, umí tu dokonale spárovat vína a jídlo. Krásný interiér + velkorysá terasa v létě s jižanskou atmosférou, která připomíná chill out zónu letního brněnského Jakubáku.

Pavlovská 93/1 | Mikulov	24
+420 736 486 962	
www.korekmikulov.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Ochotný, příjemný a vtipný personál s přehledem o sortimentu, nabídka přehledně seřazená, velmi dobrý výběr vín.

Salon vín České republiky

„Ikona ve svém oboru“

Jsou zámky, kde vám nabídnou rytířský souboj. Tady vám nalijí stovku aktuálně nej vín z celé ČR. Zkušený sommeliér vás provede úžasnou kolekcí vín. Nebo raději vlastním tempem ochutnáte vzorky sami v rámci volné degustace? Zámecký sklep je nejkrásnější kulisou. Potvrdil to titul TOP vinařský cíl.

Zámek 1	Vatice	25
+420 519 352 744	
www.vinarskecentrum.cz/salon-vin	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jedinečné edukační centrum představuje exkluzivní výběr nejlepších vín ČR, která jsou vybírána v trojkolovém hodnocení národní soutěže vín.

Sonberk

„Výborná, elegantní a profesionálně zpracovaná vína“

Z terasy uhrančivý výhled na vinohrad a Pálavu jako panorama. A místní vína? Tady se upsali výhradně přívlastkovým. Jsou výrazně ovocná, kořenitá, s vysokou mineralitou. Pálava, Tramín, Merlot... Takhle by asi chutnalo slunce v tekuté podobě. Zažijte vína všemi smysly ve Vinařství roku 2020.

Sonberk 393, Popice	26
+420 777 630 434	
www.sonberk.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Oceňujeme profesionálně sestavená degustační menu vín. Úžasná lokalita a využití stavby v krajině. Rozhodně zajímavý výletnický cíl a zážitek!

Vican Wine

„Dechberoucí místo na relaxaci s vínem"

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...

Mušlov 30 | Mikulov	27
+420 724 306 029	
www.vican.wine	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Moderně pojatá vína akcentující terroir Pálavy, znalosti personálu excelentní – jsou to členové rodiny, kteří víno a sýry opravdu vyrábějí. Tady si vybere každý a příjemně se osvěží nejen vínem!

Vinařství Jan Plaček

„Zajímavý a neotřelý repertoár tichých vín“

Velké skupiny i náhodní výletníci koštují v útulném prodejním sklepě prvotřídní vína čistých ovocných tónů. Chválí si rosé a klaret. Nebo zkusíte speciality jako sekt kvašený v lahvi, perlivé víno? Proslulou místní frankovkou tu ochutnáte samozřejmě taky! Jako bonus servírují rodinnou pohodu.

Moravské Bránice 348 | Dolní Kounice	28
+420 723 067 276	
www.vinoplacek.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Stylově čistý interiér, díky personálu rodinná pohoda. Inspirující byl rozhovor s vinařem. Ctí půdní a klimatické podmínky, respekt zaslouží ochota riskovat s novošlechtěnci od Rinotu po Muskaris.

HIBERNAL
MUSCARIS
PREMIÉRA

Vinařství Piálek & Jäger

„Zemitá výrazná vína špičkové kvality!“

Vinařství dvou kamarádů s velmi osobním přístupem a degustačním sklepem jak z pohádky. Jejich filozofií je vyrábět co nejkvalitnější odrůdová vína ze znojemské podoblasti v malých šaržích, která se nalévají i v podnicích s michelinskou hvězdou. Zkuste zdejší moravský „grand cru“ Sauvignon Kravák!

Sklep 47/S, Nový Šaldorf	29
+420 606 728 027	
www.pialek.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Teplá sofistikovaná kuchyně, výborná vína charakteristická pro špičkové polohy znojemské podoblasti, citlivě zrekonstruovaný sklep plus velmi zajímavý odborný výklad proložený smyslem pro humor.

Vinařství Volařík

„Hlubokomyslná terroirní vína ze svahu Pálavy"

Koukání z terasy vinařství na zámek Mikulov, Svatý kopeček a další reálie... pecka. A rozhodně ne na sucho. Ideálně s pohárkem přívlastkového bílého a rosé! Dopřejte si Hibernal, Johanniter či Solaris – třeba z eko řady Organic. Případně skleničku sektu... Otevřeno světu i milovníkům vína každý den.

K Vápence 1811/2a, Mikulov	30
+420 519 513 553	
www.vinarstvivolarik.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vinařství v moderní budově s degustační terasou a krásným výhledem na Svatý kopeček i historické budovy Mikulova korunuje usměvavý vstřícný personál, který rád vysvětlí cokoli.

→ PIVNICE A PIVOVARY

Řemeslný minipivovar Dubňák

„Skrytý craftový poklad"

Rodinný minipivovárek v kraji vína není nápojová Popelka. Vyrábí spodně i svrchně kvašená piva jako světlý ležák ze 4 druhů sladu chmelený samozřejmě českým chmelem, British Brown Ale, Oak Aged Imperial Stout, Žitný Ale, Dýňový Ale. K poctivému řemeslnému pivu zakousněte klasické chlapské dobroty.

Nádražní 7 | Dubňany	31
+420 739 996 394	
FB: dubnak.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Ve slováckých Dubňanech se ocitnete jak v Jiříkově vidění. Piva tu mají vynikající kondici, radost pít. Jsou dobře načepovaná, každé jiné, každé zajímavé. A znají i aktuální trendy!

DUBŃAK

Frankies

„Čepovaná piva ve vynikající kondici!"

Štěpán a Adam. Dva kluci, co vaří pivo. A rádi experimentují. To je ostatně filozofie Frankies: rozmanitost nabídky a poctivost při přípravě. V pivnici v sousedství pivovaru čepují několik druhů, nebo si ho odnesete v lahvi. U zdroje chutná nejlíp, tak se stavte na jedno dvě, mají i prima zahrádku!

Jana Palacha 121/8, Břeclav	32
+420 601 553 307	
www.frankies.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Kdybych měl sestavit osobní žebříček 20 nejlepších minipivovarů v Česku, Frankies tam bude. Baví mě jejich přístup k vaření, moderní práce s chmelem a hlavně jejich piva.

Hasičský pivovar U Tesařů

„Sem se pivař rád vrací"

Rodinný pivovar a vedle restaurace U Tesařů čepuje hlavně světlý ležák. Nejtypičtější tuzemské pivo ležáckého typu vaří dle tradičních receptur výhradně z českých surovin. Jejich speciály sklízejí medaile. Sládka a majitele v jedné osobě pozorujete při práci – z pivnice umístěné přímo v pivovaru.

Bítov 101	33
+420 515 294 616	
www.utesaru.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tesařovi jsou důkazem, že i v přeplněné turistické oblasti se může dařit náročnějšímu craftu. Pivo svěží a řízné, správně ošetřené. Velký dojem na mě udělala svrchně kvašená desítka Sun Ale.

Bohemia Hop Tour
H4

Kyjovský pivovar

„Důvod, proč v Kyjově vystoupit z vlaku"

Pivovar, pivní lázně, restaurace a hotel v jednom. Tady pivem žijí. Vaří spodně kvašený mok plzeňského typu a tmavá piva bavorského typu. Vše nefiltrováno, nepasterizováno – sláva zdravým kvasinkám! K tomu vždy něco vydatného k snědku, třeba steak. A taková prohlídka pivovaru s ochutnávkou...

třída Komenského 596, Kyjov	34
+420 778 547 850	
www.kyjovsky-pivovar.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pivovar kousek od nádraží překvapí netradičním sortimentem, nebojí se jít do experimentů. Velká pochvala za různorodou nabídku (a extra za žitnou desítku Kateřinu).

KYJOVSKÝ
PIVOVAR
RESTAURACE
HOTEL
HOTEL
RESTAURACE

Na Humpolce

„Výkladní skříň pivovaru!"

Nabídka piv z malých pivovarů jako 10°a 12° Vorkloster chutná ve staré formanské hospodě famózně. Čepované na hladinku, šnyt, mlíko. K tomu poctivá kuchyně – vepřová žebra, burger i tatarák. Důstojnému baroknímu stylu exteriéru odpovídá útulný interiér s dřevěným obložením a dobovými fotkami.

Brněnská 184 | Tišnov	35
+420 720 153 184	
www.nahumpolce.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Parádně čepovaná piva ve skvělé kondici. Cítíte tu poetiku starých měšťanských domů s výčepem, kde se hýčká pivo a měšťané sem chodí řešit starosti i radosti. Tady je pivu i hostům dobře.

Pivnice U Šneka

„Místo, kde se zhmotňuje znojemský underground"

Minipivovar U Šneka, kousek dál stejnojmenná pivnice, kde čerstvě navařený mok ochutnáte. Plus piva středních až nejmenších pivovarů Čech, Moravy i zahraničí. Hýčkají tu ležák, stout, ALE, pšeničné... Víkendové nabídky jako Malinový Berliner Weisse stojí za to. S vychutnáváním nespěchat, buďte šnek.

Zelenářská 1, Znojmo	36
+420 777 729 873	
www.pivniceusneka.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Sortiment piv? Deset z deseti. Není co vytknout, piva krásně dýchají životem a voní svěžestí. Místo, kde se zhmotňuje znojemský underground. A kde vám i nad ránem načepují skvělý ejl.

WUC 27Z
SHS 771
8623 WQ 21
BRASIL 2010
AUU 543
88 SQ 176
SAN JUAN
BEER

Restaurant hoZpoda

„Tady žije Znojmo"

Do Znojma jen na víno? Navštivte hoZpodu, dceru Znojemského městského pivovaru. Vynikající 11°, 12° i speciály vždy dokonale ošetřeny. Kuchyně charakterem nezapře pivovarskou restauraci, pokrmy na pivě nechybí, lokální suroviny také ne. Industriální interiér a outdoor zahrádka jsou designový top.

U Brány 3, Znojmo	37
+420 608 800 057	
www.hozpoda.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tohle je prostě skvělé místo, hospoda a restaurace v tom nejlepším slova smyslu. Terasa obrostlá zelení, útulná restaurace s dominantním výčepem – to má koncept a dává to smysl.

Vorkloster

„Zde Bůh dohlíží na pivo"

Obnovený klášterní pivovar u slavného cisterciáckého opatství produkuje piva Vorkloster i neopakovatelného genia loci. A málokde je tak světská věc jako pivnice tak půvabnou záležitostí. Zvenku i uvnitř. Zajděte na klášterní rubínový nebo jantarový ležák, klášterní zwickl... Mají i útulnou zahrádku.

Pivovarská 1002 | Předklášteří	38
+420 739 913 156	
www.pivovarportacoeli.cz	

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tady je člověk u zdroje, tak čeká, že dostane pivo v nej možné kvalitě od těch nejpovolanějších. A přesně to taky dostane. Výborný přístup k pivu a jeho pijákům. Co bylo na stole, byla pecka.

KLÁŠTERNÍ PIVOVAR
KLÁŠTERNÍ PIVOVAR
PORTA COELI

Tipy na výlety

Vítejte v kraji slunce, vina a pohodových lidi. Máme pro vás tipy na výlety, turistické pecky i místa mimo davy. Na jižní Moravě si odpočinete!

Abyste nemuseli dlouho hledat, připravili jsme pro každého něco. Výletujte pěšky, na kole, za památkami nebo s dětmi.

Koukněte na **ww.jizni-morava.cz**

Zelený region Znojemsko a Podyjí

Kraj, kde to žije. Ve městě i kolem. V centru Znojma navštivte pěkně v jednom areálu hrad, rotundu a naproti skvostný chrám sv. Mikuláše. Velkolepé středověké podzemí nabízí klasickou i adrenalinovou trasu.

V okolí města se vydejte na výlet národním parkem Podyjí, kde se to hemží vzácnou faunou od mloků po zelené ještěrky. Když už jsme u té Dyje, půjčte si ve Vodáckém centru Znojmo loď a vyplujte – je to paráda! Nebo se projděte z Hnanic za malovaným sklepem do Šatova (ach ano, po cestě hrozí degustace).

Romantický region Pálava a LVA

V této oblasti se to hemží zámky a památkami. Jsou ale po kraji rozházeny tak chytře, že si užijete i přírodu. V Lednicko-valtickém areálu obhlédněte lednický zámek, empírový zámeček Pohansko, Apollonův chrám, Dianin chrám... nebo kolonádu na Reistně nad Valticemi. Ta je ideálním výchozím (i finálním) bodem pro Stezku bosou nohou.

Děti už se na výletě nudí? Vemte je do pohodové zoo Sedlec u Mikulova za exotickou zvířenou. Leknínové jezírko, lemuří rodinka, rozčepýřený dikobraz... krása.

Pestrý region Brno a okolí

Výletních cílů leží od Brna všemi směry nepřeberně. Nejvzdálenější, avšak pohádkově slavný je hrad Pernštejn, po cestě vás nejspíš zláká Tišnovská pivní stezka. Rosicko je vyhlášené svou hornickou minulostí a zdejší zámek má kromě expozice hraček i protiatomový kryt.

Nesmíte minout ani napoleonský zámek Slavkov nebo Bučovice. Severně od Alp nenajdete podobný renesanční klenot! A Vyškov se chlubí zoo s neotřelou faunou, zvířátka jsou tu na dosah.

Svérázný region Slovácko

Nechte se okouzlit. Třeba zámkem v Milotících! Perlu jihovýchodní Moravy možná znáte z kina – natáčela se tu Aristokratka. Kolem Kyjova láká objektivy fotogenická krajina zvaná Moravské Toskánsko. V lázeňském Hodoníně se narodil TGM, jeho muzeum rozhodně stojí za návštěvu.

Tady zažijete folklor zblízka. Slavný festival ve skazenu Strážnice je strhující podívaná! Lidové písničky si budete zpívat ještě dlouho a chuť tancovat vás hned tak nepustí.

Tajemný region Moravský kras a okolí

O tomto pohádkovém kraji by se daly psát legendy. A taky že se píšou. Tu o propasti Macocha asi znáte, ale už jste byli i v Kateřinské jeskyni a v Balcarce? Ve Křtinách pak na vás čeká ohromující dílo, chrám J.A Santiniho.

Na Boskovicko se vypravte objevit židovskou čtvrť s přístupnou synagogou maior a rituální lázní mikve. Dojděte až k empírovému zámku a jen o kousek dál k hradní zřícenině.

Systém hodnocení:

Čísla 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

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

PIVNICE A PIVOVARY	max body
chuť, kvalita, ošetření piva	40
pochutiny k pivu	20
sortiment piv	10
nealko nápoje	5
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí, čistota	10
VÝSLEDEK	100

Seznamte se, hodnotící komise:

RESTAURACE

PALIČKA VLADIMÍR
Šéfkuchař a zakladatel JustCook

Food-youtuber, bakery specialist a profesionální kuchař v tuzemsku i zahraničí od Irska po Asii. 2019 založil největší školu vaření v Praze, kde je rovnou taky lektorem, protože je nadšený propagátor české kuchyně. Kuchařský tým JustCook cílí na propagaci krásného kuchařského řemesla mezi dětmi a teenagery. Účastní se i mezinárodních kulinárních soutěží, vyhledává kuchařské talenty.

VLADIMÍR ŠMEJKAL
Šéfkuchař a gastronomický konzultant

Má kulinářskou praxi bohatou jak tropický prales. Vařil pro diplomaty i celebrity všude po světě, zajišťoval většinu akcí spojených s předsednictvím ČR v EU. Dělá gastroporadenství i gourmet inspektora, školí personál, pořádá lekce vaření. Fandí zážitkové gastronomii, degustaci s víny. Ovládá rakouskou, tyrolskou, staročeskou i prvorepublikovou kuchyni (umí vařit dle archivních receptů přes 100 let starých).

JAN HUDÁK
Headchef a spolumajitel Bistra8

Milovník dobrého jídla, vína a v poslední době i kávy, Head Chef Bistra 8 na Vinohradech. Vše si vyrábí sami, polotovarům řekli striktní NE. Dle možností používají maximální množství lokálních a sezónních surovin, ideálně z udržitelných zdrojů. Inspirují se ve světové kuchyni, sledují trendy a zdravý životní styl, proto mají vždy něco i pro vegetariány, vegany, bezlepkáře.

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ
(Nejen) autorka kuchařských knih

Matka 4 dětí a 5 kuchařských knih, píše do Apetitu i Ženy a života atd. Je tu od toho, aby u/dokázala, že každá se může naučit vařit dobře a ráda. Výjimky neexistují! Sama vařit neuměla a s přibývajícím počtem dětí se rozhodla přijít vaření na kloub. Takřka detektivním způsobem do posledních detailů jako „jak horká je středně rozpálená trouba“. Pak poznatky dala dohromady a vznikla kuchařka. A po ní další.

JAN HOLATA
Propagátor dobrých mravů

Pořádá kurzy společenského chování (už opravdu dlouho). Patří ke šťastlivcům, kterým se životní záliba stala povoláním. Ke gastronomii má blízko – vystudoval hotelovou školu, kde už v prváku brigádničil na Pražském hradě. Vnímal vybrané způsoby u slavnostní tabule a celkové vystupování lidí v diplomacii. V zahraničí obohatil své know-how o fine dining table etiquette. Doma pak založil kurzy-etikety.cz.

BISTRA

MICHAL HUGO HROMAS
Kuchař pod širým nebem

Odmala měl odlišné představy, co je normální jídlo (děda a máma pracovali na indické ambasádě). Vařil v restauracích, mezi jeho klienty patřili velvyslanci USA a Izraele. Upsal se levantské a judeo arabské kuchyni. Zkušenosti zúročil při tvorbě a realizaci food konceptů. Dnes jezdí jako Nomadis catering po Evropě – kočující restaurace jednoho kuchaře vaří levantskou a středomořskou kuchyni na rozličných akcích.

VINÁRNY

BURDA ALEXANDR
Pedagog se zaměřením na gastro

Odborné a vědecké zaměření? Výuka odborných předmětů se zaměřením gastronomii, nápojovou kulturu a kvalitu restauračních služeb. O kulinářství taky píše, organizuje akce pro veřejnost, zhlédl se v zážitkové gastronomii, ve které figuruje jako lektor. A nejde jen o jídlo – pravidelně vystupuje jako lektor v oblasti práce sommeliéra a baristy i barmana.

MÍČKA ZLATKO
Sommeliér a specialista na vinné investice

Portfolio manažer investičního fondu Wine Investment Partners. Založil Merlot d'Or, která do ČR dováží nej francouzská vína. Každoročně organizuje Audienci Grand Crue Classé, největší degustaci Grand Crue Classé vín z Bordeaux ve střední Evropě. Je viceprezidentem Asociace sommeliérů ČR atd. Bez něj by se neobešlo Mistrovství ČR v míchání tataráků, kde se stará o výběr vín a jejich prezentaci.

KATEŘINA ČERNÁ
Degustátorka a hodnotitelka vín

Absolvovala v Lednici na MZLU obor vinařství a vinohradnictví. Jako hodnotitelka se pravidelně účastní domácích i mezinárodních soutěží vín. Láska k vínu se tak stala její profesí! A tak by to mělo být.

PIVNICE + PIVOVARY

STRATILÍK ONDŘEJ
Novinář s fokusem na pivní branži

Během novinářské práce se dlouhodobě věnuje českému craftu a pivovarskému byznysu vůbec – aktuálně jako reportér zpravodajské stanice CNN Prima News, předtím jako redaktor týdeníku Euro nebo Lidových novin. Stojí za ročenkou Top české pivo, která vychází od 2018 a průběžně mapuje dění na pivovarské mapě. Vydal knížku České minipivovary a pivovarsky se dovzdělává na vyhlášené pražské Podskalské.

KAVÁRNY A CUKRÁRNY

MICHAELA a KAMIL TOMCOFČÍKOVI
Food blogeři

Jednoduše, chutně. To je jejich motto. Ne že by nenabízeli na blogu i komplikovanější recepty, však krok po kroku komplikované být přestávají. Jako šéfkuchař Gusteau v animáku Ratatouille věří, že vařit může každý! Inspirují co servírovat k snídani, obědu, večeři. Míša je vystudovaná etnoložka i cukrářka, miluje práci s dorty. Kamil je vystudovaný marketér, miluje středomořskou a středoevropskou kuchyni, nejradši vaří guláš.

VĚRKA HLADKÁ
Šéfcukrářka a lektorka

Kdysi pomáhala péct babičce a věděla, že její osud je s cukrářským sáčkem v ruce. Šéfcukrářka restaurace Prosecco a lektorka kurzů v PRAKULU Romana Vaňka se zaměřuje na českou cukrařinu a modelované dorty s příběhem. Cukrařinu dělala třeba v SaSaZu a pražském FourSeasons. Při natáčení Zmlsaných dějin potkala Romana Vaňka a byla z toho spolupráce na kuchařce Sladké poklady české a moravské kuchyně.

HANUŠOVÁ SOŇA
Spoluzakladatelka Lucky Monkey, redaktorka Fenix Drinks

Gastro cestu začala v rumovém baru, následoval barmanský kurz. Dráhu barmanky ale zkřížila nabídka z PR agentury Madison Public Affairs... Dodnes píše pro online magazín Kulturio (hlavně divadelní a gastro recenze). Roky byla šéfredaktorka magazínu Barlife, spoluorganizovala akce Prague Bar Show, Ginfest a Rumfest. Dnes se věnuje taky gastro PR a copywritingu pod značkou Lucky Monkey.

PROKEŠ MOJMÍR
Czech Beer Specialist, Chodovar

Zakládající předseda Pivního klubu ČR, ex-viceprezident České barmanské asociace a v současnosti její hrdý člen. Zakladatel sekce Czech beer specialist a ředitel hotelu U Sládka, Pravých pivních lázní, restaurace Ve Skále a Staré Sladovny rodinného pivovaru Chodovar.

MIKYNA
Provozovatelé bistra, food blogeři

Začínali jako foodblog, protože jídlo bylo nej společné téma. Jeden pracoval v mediální agentuře, druhý vystudoval strojařinu... aby se po hlavě vrhli do vegetariánského bistra v Liberci á la podniky v Austrálii se skvělou výběrovou kávou a dobrým zdravým jídlem. Nastala fáze učení VŠEHO – za aktivní podpory rodiny, která se taky chopila vařečky! Za tým Mikyny hodnotí Gourmet JM Kačka Lukášková a Anča Venzarová!

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 BRNO A OKOLÍ

DMO MORAVSKÝ KRAS A OKOLÍ

DMO PÁLAVA A LVA

DMO SLOVÁCKO

DMO ZNOJMOREGION

LIBOR NAZARČUK – člen představenstva asociace sommeliérů

DAVID KUKLA – jednatel Sklizeno

KRISTINA LUND – foodie blog Děvče u plotny

IGOR CZAJKOWSKI – majitel Mezzanine Café

JITKA ZERHAUOVÁ – operní pěvkyně

IVO MINAŘÍK – vedoucí odboru regionálního rozvoje Jihomoravského kraje

BOHUMIL ŠIMEK – hejtman Jihomoravského kraje v letech 2016–2020

IDA RAŠOVSKÁ – vedoucí Ústavu managementu Mendelovy univerzity

PETR HÝBLER – krajský zastupitel

PAVEL KRŠKA – ředitel Národního vinařského centra

ANDREA TKAČUKOVÁ – ředitelka Foreigners s.r.o. a Festivalu Všem ženám

GABRIELA FELLINGEROVÁ – ředitelka Centra pro komunitní práci

LUBOŠ VITANOVSKÝ – ředitel agentury Bravissimo

BLANKA MAHELOVÁ – vedoucí Rodinného centra Studánka, z.s.

STAROSTOVÉ měst a obcí jižní Moravy

VEDOUCÍ informačních center na jižní Moravě

**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 realizován dle konceptu Gourmet Brno® , jehož autorem je TIC Brno.
Údaje o otevírací době, adrese a kontaktech podniků jsou aktuální k datu vydání brožury.

jižní morava jihomoravský kraj B | R | N | O TIC BRNO ←

www.gourmetjiznimorava.cz

Ochutnejte Brno!

Již pátý průvodce brněnskou gastronomií

gourmet

→ BRNO 2021

Více informací na www.gotobrno.cz