

## **„Šumava – originální produkt“ a Železnorudsko**

Se speciálním logem „Šumava – originální produkt“ se můžete na Šumavě setkat také na Železnorudsku, kde sídlí celkem tři výrobci produktů takto značených.

Jedná se o výrobky, které prošly přísným procesem certifikace, garantující jejich skutečný původ na Šumavě a zároveň jejich vysokou kvalitu. Železná Ruda je tedy místem, kde můžete ochutnat:

- ***dorty – Café Charlotte***
- ***řeznické a uzenářské výrobky – Řeznictví – uzenářství Šnebergr***
- ***železnorudské pivo – Pivovar Belveder, F.Strnad***

Během Vašeho pobytu na Železnorudsku máte tedy možnost poznat nejen krásy okolní přírody, ale také chuť pravých šumavských výrobků, se kterými se jinde nesečkáte!

# Dorty

## Vyrábí: **Café Charlotte**

Cukrárna Café Charlotte, která byla otevřena před více než 10 lety, se řadí mezi TOP 10 cukráren v České republice. V letech 2004, 2005 a 2009 obdržela Café Charlotte prestižní certifikát od Asociace cukrářů ČR, v záštitě Ministerstva pro místní rozvoj: „Nejlepší cukrárna roku v ČR“.

### **Dorty z cukrárny Café Charlotte:**

Veškerý sortiment dortů a zmrzliny vyrábíme sami, podle vlastních osvědčených receptur a z klasických surovin. Certifikát ŠUMAVA originální produkt® nesou čtyři naše dorty: Charlottka tvarohová, Napoleon jahodový, Dort s pistáciemi a malinami, Čokoládový dort s jahodami.



### **Ceník:**

Vyrobíme dort dle vašeho přání. Cena je podle váhy – 300Kč/kg dortu.

### **Kontakty:**

Café Charlotte - Nechvátalová Eva  
mobil: (+420) 602 486 490

[c.charlotte@seznam.cz](mailto:c.charlotte@seznam.cz)

[www.cafe-charlotte.cz](http://www.cafe-charlotte.cz)

kontaktní osoba: Ing. J. Nechvátal



## Řeznické a uzenářské výrobky

Vyrábí: **Řeznictví -  
uzenářství Šneberg**

Každá oblast měla svoje tradiční zvyky, řemesla a výrobky. Ani Šumava není výjimkou. Kromě dřevařství a hutí zde bylo i zemědělství. Tradiční porážka prasat byla spojena se snahou o co nejefektivnější využití suroviny a vzhledem k dlouhé zimě také o prodloužení trvanlivosti výrobků z vepřového masa. Proto byly výrobky z vepřového masa dobře uzené a dostávaly onu zvláštní a neopakovatelnou chuť.



**Šumavské maso, černá šumavská klobása a tmavá šumavská tlačěnka z ŘEZNICTVÍ - UZENÁŘSTVÍ ŠNEBERGR:**

ŠUMAVSKÉ MASO - speciální masný zauzený výrobek. ČERNÁ ŠUMAVSKÁ KLOBÁSA - klobása v přírodním střevě, zauzená. TMAVÁ ŠUMAVSKÁ TLAČENKA - vařený masný výrobek, plněný do vepřových žaludků.

### **Ceník:**

Šumavské maso: 139,- / 1kg  
Černá šumavská klobása: 99,- / 1kg  
Tmavá šumavská tlačěnka: 89,- / 1kg  
(orientační ceny u výrobce včetně případné DPH)

### **Kontakty:**

ŘEZNICTVÍ - UZENÁŘSTVÍ ŠNEBERGR  
A. Kašpara 9, 340 04 Železná Ruda  
zástupce: Ing. Michal Šneberg  
tel./fax: (+420) 376 397 432  
e-mail: [michal.sneberg@tiscalia.cz](mailto:michal.sneberg@tiscalia.cz)

## Železnorudské pivo

**Vyrábí: František Strnad**

Chcete dobrý pocit mítí?  
Zkuste naše pivo pítí.  
To se BELGRAD jmenuje,  
každý se z něj raduje.

**Železnorudské pivo od Františka Strnada:**

Jediný pivovar na Šumavě a nejvýše položený ve střední Evropě - 902 m nad mořem. V pivovaru v Železné Rudě se pivo vařilo podle tradiční receptury již od roku 1787 a před 45 lety byl zrušen. Pivovar Belveder navázal na tuto tradici a obnovil výrobu v roce 2007. V současné době se vaří 3 druhy piv:

Pivo 11° Belveder - světlé, 12° Belgrad - polotmavé, 13° Gradl - tmavé. Je možno posedět a ochutnat piva přímo ve varně a seznámit se bezprostředně s vlastní výrobou. Při návštěvě Železné Rudy se nabízí i možnost navštívit pivovarské muzeum a strašidelnou knajpu na hotelu Gradl.



**Ceník:**

pivo 0,5 l - 22 Kč

pivo 0,3 l - 14 Kč

**Kontakty:**

Horský hotel Belveder  
Belvederská 189, 340 04 Železná Ruda

tel.: (+420) 376 397 016

fax: (+420) 376 397 079

mobil: (+420) 602 406 136

[hotelgradl@email.cz](mailto:hotelgradl@email.cz)

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

zástupce (kontaktní osoba): JUDr.

František Strnad



## Prodejní místa

Železnorudské pivo si můžete vychutnat přímo v hotelu Belveder, kde se vaří. Kontakty viz výše.