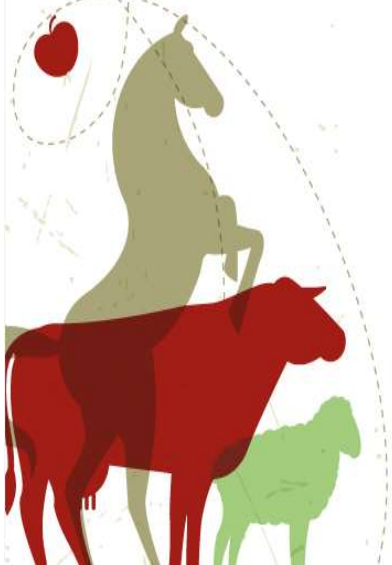
BIO v Turismu a Gastronomii

Schmilka 14.4.2026



BIO v Turismu a Gastronomii

Příběh Farmy Jítrava a Pivního hotelu Zlatá kráva — jak ekologické zemědělství proměňuje cestování a gastronomii v České republice.

EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

Farma Jítrava: Od BIO Pole k Vašemu Stolu

Farma v Libereckém kraji je průkopníkem **nadstandardní BIO produkce** masa v Česku. To nejlepší z Jítravy...O gurmánský zážitek se postará **hotelová restaurace, ve které ochutnáte pokrmy české kuchyně v moderním pojetí. Těšit se můžete na jídla z našeho hovězího a jehněčího bio chovu, zvěřiny z okolních lesů** a na čerstvé pečivo z Jítravské pekárny. K jídlu si zde můžete vybrat vína z různých koutů světa.

Chov zvířat

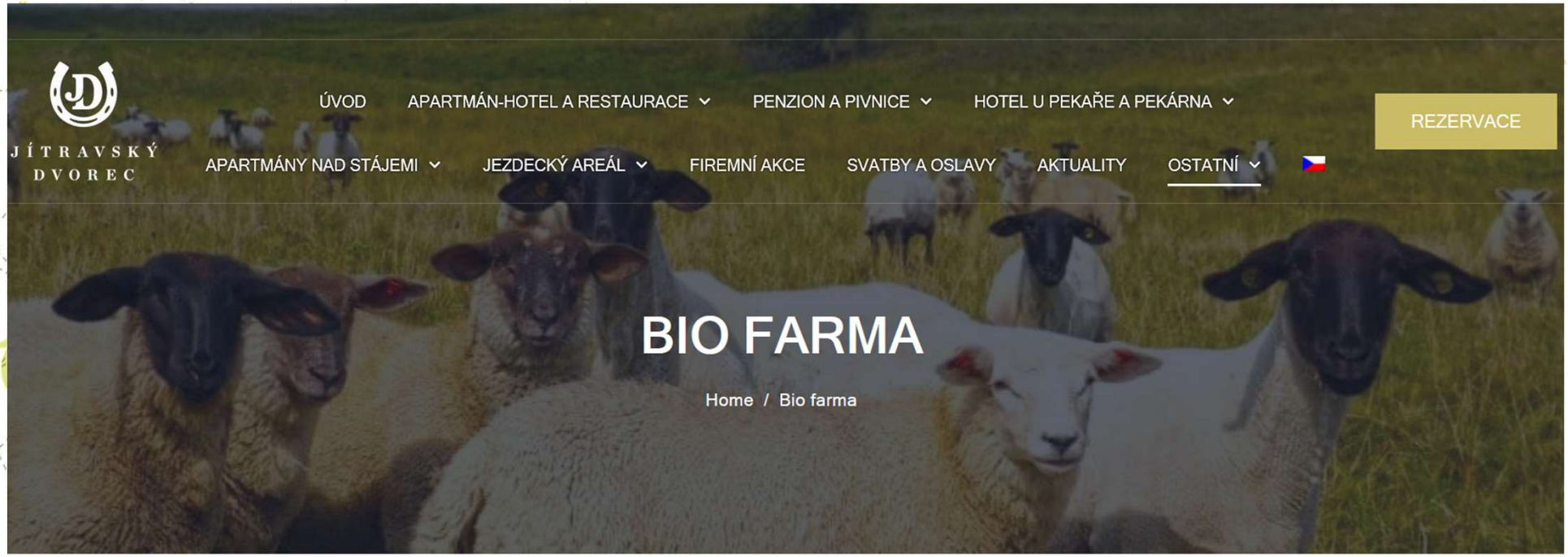
Aberdeen Angus, jelen, kanec, srnčí, jehněčí Romney Marsh— přirozený vývoj bez chemie.

Čerstvost garantována

Maso expedováno do **48 hodin** s osobním přístupem ke každému zákazníkovi.

Přímé propojení

Pivnice Jítrava slouží jako odběrné místo — farma přímo na talíři hostů.

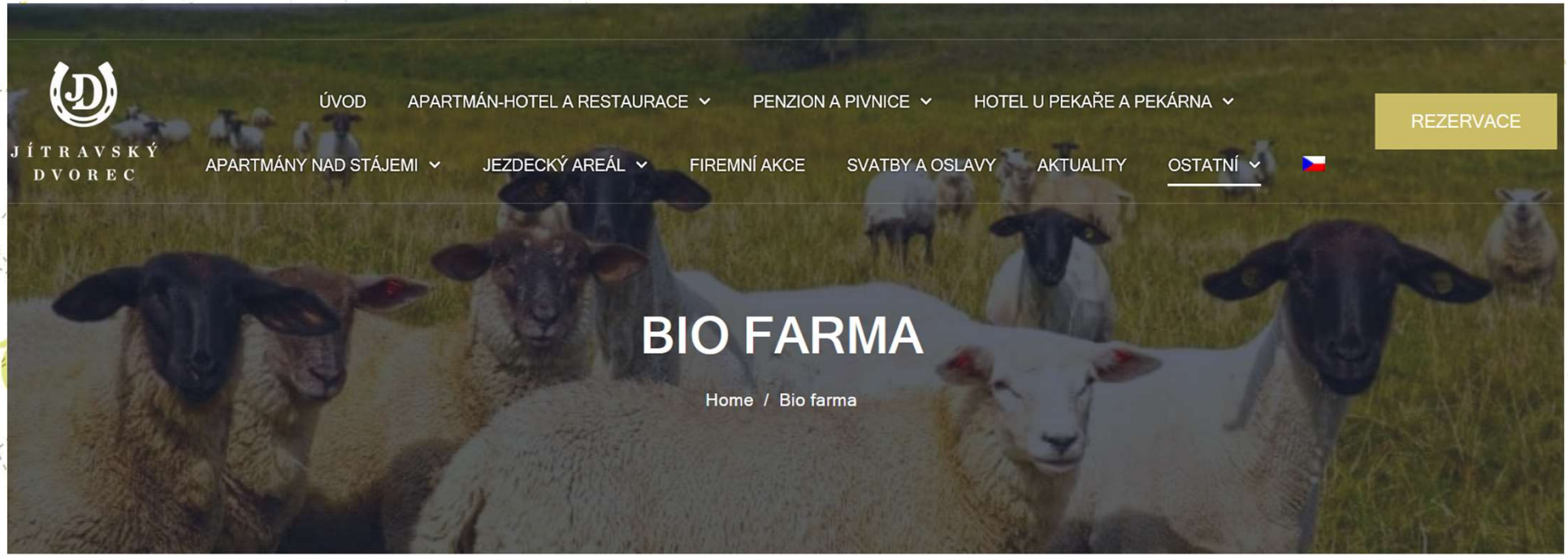


BIO FARMA

Bio Farma Jítravský Dvorec

Na rozlehlé louky, které obklopují Jítravu a současně jsou vstupní branou do Lužických hor, jsme přivedli stáda skotu a ovcí. Celoroční chov na volném prostranství jim přináší volný pohyb a klidný život v čisté přírodě. Náš způsob farmaření tak zapadá do konceptu Jítravského Dvorce, ve kterém je hlavním cílem dělat vše poctivě.

Z ekologického chovu Vám přinášíme hovězí masného plemene skotu Aberdeen-angus, jehněčí maso druhu Romney Marsh, které je křížené masným plemenem



BIO FARMA

Bio Farma Jítravský Dvorec

Na rozlehlé louky, které obklopují Jítravu a současně jsou vstupní branou do Lužických hor, jsme přivedli stáda skotu a ovcí. Celoroční chov na volném prostranství jim přináší volný pohyb a klidný život v čisté přírodě. Náš způsob farmaření tak zapadá do konceptu Jítravského Dvorce, ve kterém je hlavním cílem dělat vše poctivě.

Z ekologického chovu Vám přinášíme hovězí masného plemene skotu Aberdeen-angus, jehněčí maso druhu Romney Marsh, které je křížené masným plemenem

eshop.jitrava.cz/?_ga=2.152803825.97377874.1776005373-288303395.1776005372

farma Jítrava
láska v každém kousku

o nás obchodní podmínky kontakty

ukaž košík 0 Kč

ZVĚŘINA HOVĚZÍ JEHNĚČÍ / SKOPOVÉ NAŠE VÝROBKY

Dostali jste se na stránky internetového obchodu s nadstandardní nabídkou masa v BIO kvalitě.

Hovězí skladem:

JEHNĚČÍ:

- jehněčí maso - stáří do 12 měsíců

ZVĚŘINA:

JÍTRAVSKÝ DVOREC

Farma Jitrava
Sledovat stránku

Farma Jitrava
asi před 9 lety

eshop.jitrava.cz/?_ga=2.152803825.97377874.1776005373-288303395.1776005372

farma Jítrava
láska v každém kousku

o nás obchodní podmínky kontakty

ukaž košík 0 Kč

ZVĚŘINA HOVĚZÍ JEHNĚČÍ / SKOPOVÉ NAŠE VÝROBKY

Dostali jste se na stránky internetového obchodu s nadstandardní nabídkou masa v BIO kvalitě.

Hovězí skladem:

JEHNĚČÍ:

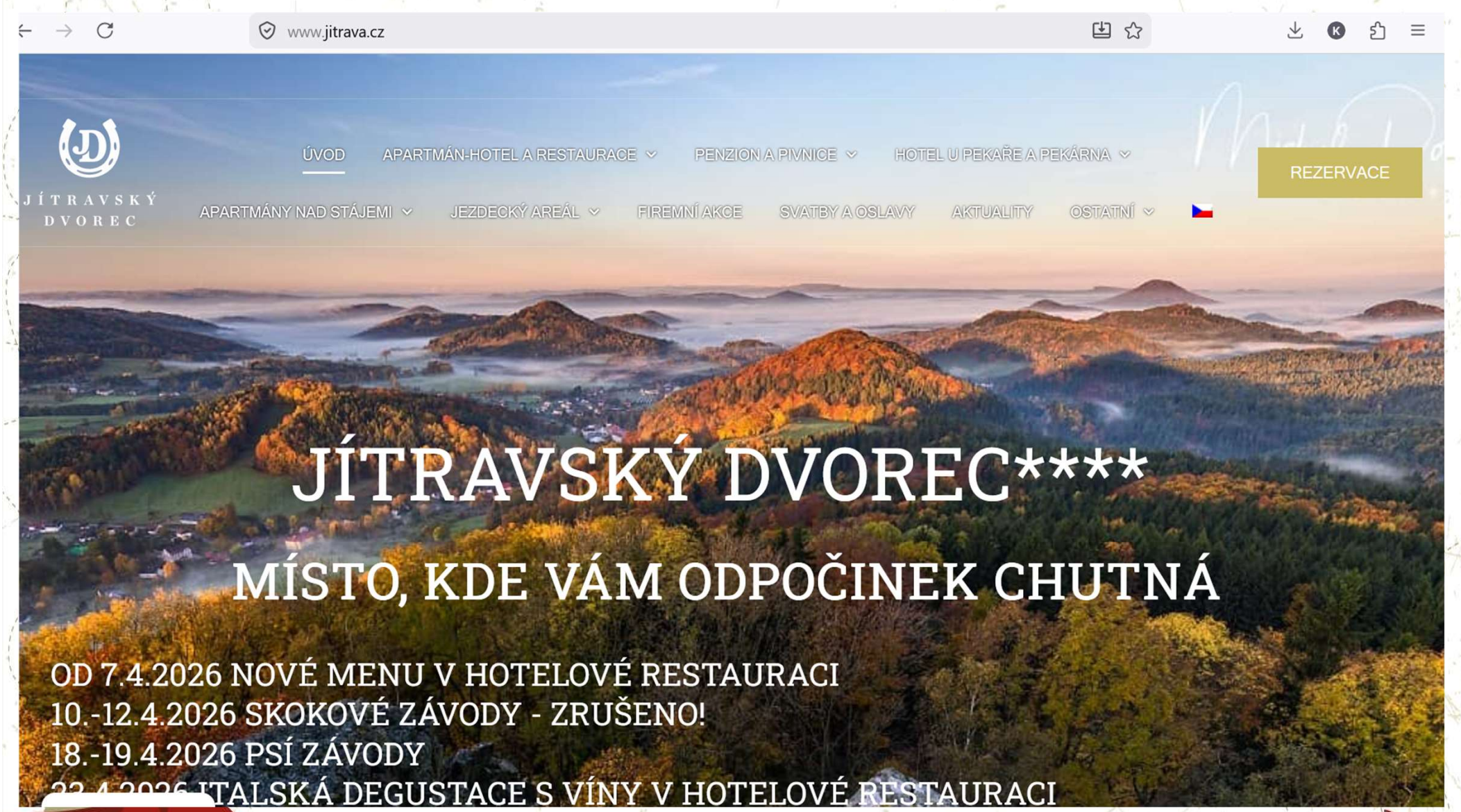
- jehněčí maso - stáří do 12 měsíců

ZVĚŘINA:

JÍTRAVSKÝ DVOREC

Farma Jitrava
Sledovat stránku

Farma Jitrava
asi před 9 lety

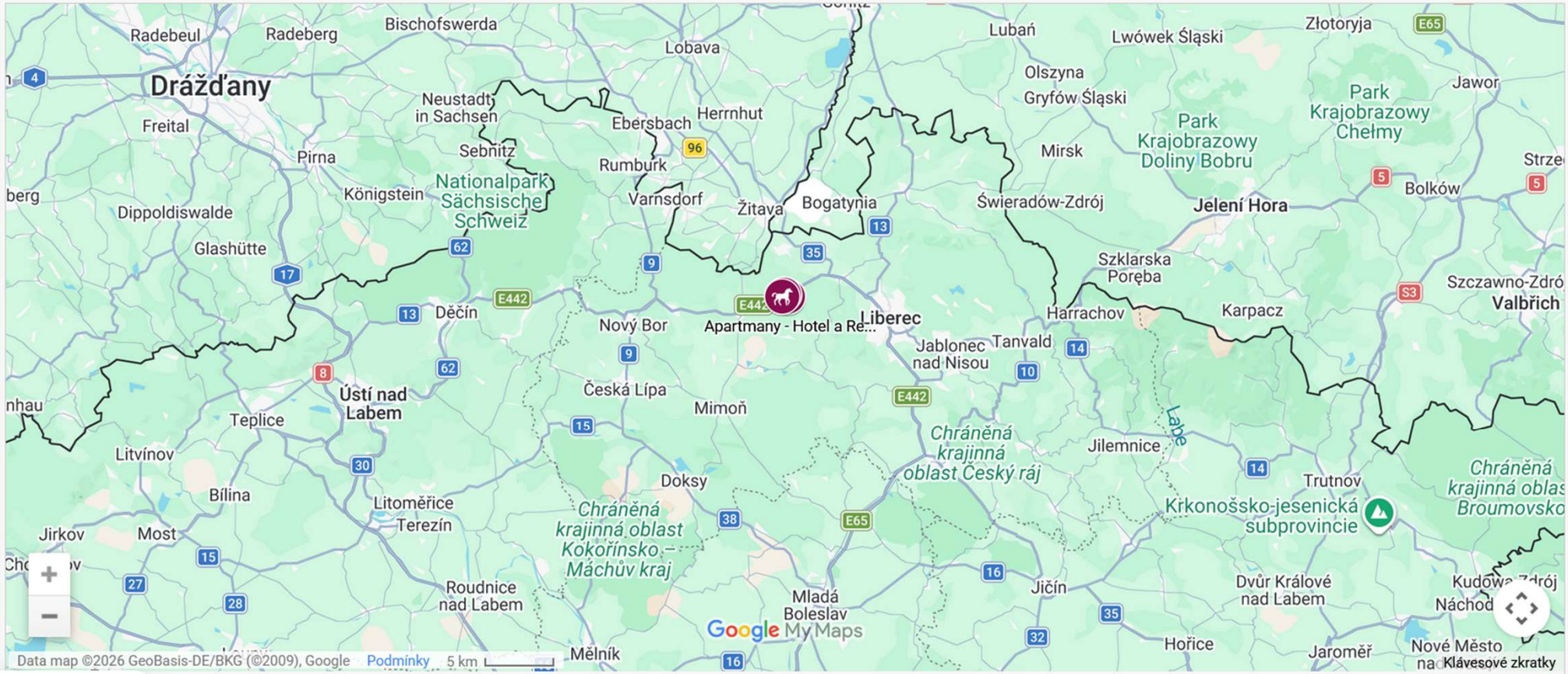

www.jitrava.cz
JÍTRAVSKÝ DVOREC
ÚVOD
APARTMÁN-HOTEL A RESTAURACE
PENZION A PIVNICE
HOTEL U PEKAŘE A PEKÁRNA
REZERVACE
APARTMÁNY NAD STÁJEMI
JEZDECKÝ AREÁL
FIREMNÍ AKCE
SVATBY A OSLAVY
AKTUALITY
OSTATNÍ
JÍTRAVSKÝ DVOREC****
MÍSTO, KDE VÁM ODPOČINEK CHUTNÁ
OD 7.4.2026 NOVÉ MENU V HOTELOVÉ RESTAURACI
10.-12.4.2026 SKOKOVÉ ZÁVODY - ZRUŠENO!
18.-19.4.2026 PSÍ ZÁVODY
ITALSKÁ DEGUSTACE S VÍNY V HOTELOVÉ RESTAURACI

www.jitrava.cz

ÚVOD | APARTMÁN-HOTEL A RESTAURACE | PENZION A PIVNICE | HOTEL U PEKAŘE A PEKÁRNA | REZERVA

APARTMÁNY NAD STÁJEMI | JEZDECKÝ AREÁL | FIREMNÍ AKCE | SVATBY A OSLAVY | AKTUALITY | OSTATNÍ

Kde nás najdete?



PIVNÍ HOTEL

Zlatá Kráva, Nepomuk: BIO v Srdci Zážitku

Pivní hotel v malebném **Nepomuku v Plzeňském kraji** spojuje pivo, pohostinství a ekologickou gastronomii v jedinečném celku.

Tradice & Inovace

Pivní kultura propojená s moderním přístupem k udržitelnosti.

Lokální BIO suroviny

Ekologicky pěstované ingredience ze srdce Plzeňského kraje.

Sezónní jídelníček

Každý chod odráží aktuální roční období a regionální tradice.

www.pivnihotel.cz

AREÁL UBYTOVÁNÍ VOUCHERY GALERIE ZLATÁ KRÁVA PIVNÍ HOTEL PIVNÍ LÁZNĚ PIVOVAR EVENTY KONTAKT

13. DUB 26 DO 14. DUB 26 HOSTÉ A APARTMÁNY

TAK TROCHU JINÝ HOTEL. ZAŽIJTE PIVO JINAK A VYZKOUŠEJTE PIVNÍ LÁZNĚ!

Pivní hotel a pivní lázně Vám nabídnou více než čekáte od klasického hotelu. Vytvořili jsme unikátní koncept zážitkového ubytování přímo v pivovaru, který Vás nepřestane bavit a umožní Vám zažít něco úplně nového a jedinečného.
Na každém pokoji našeho Pivního hotelu na Vás čeká pípa s naším vlastním pivem z pivovaru Zlatá kráva. Pivo

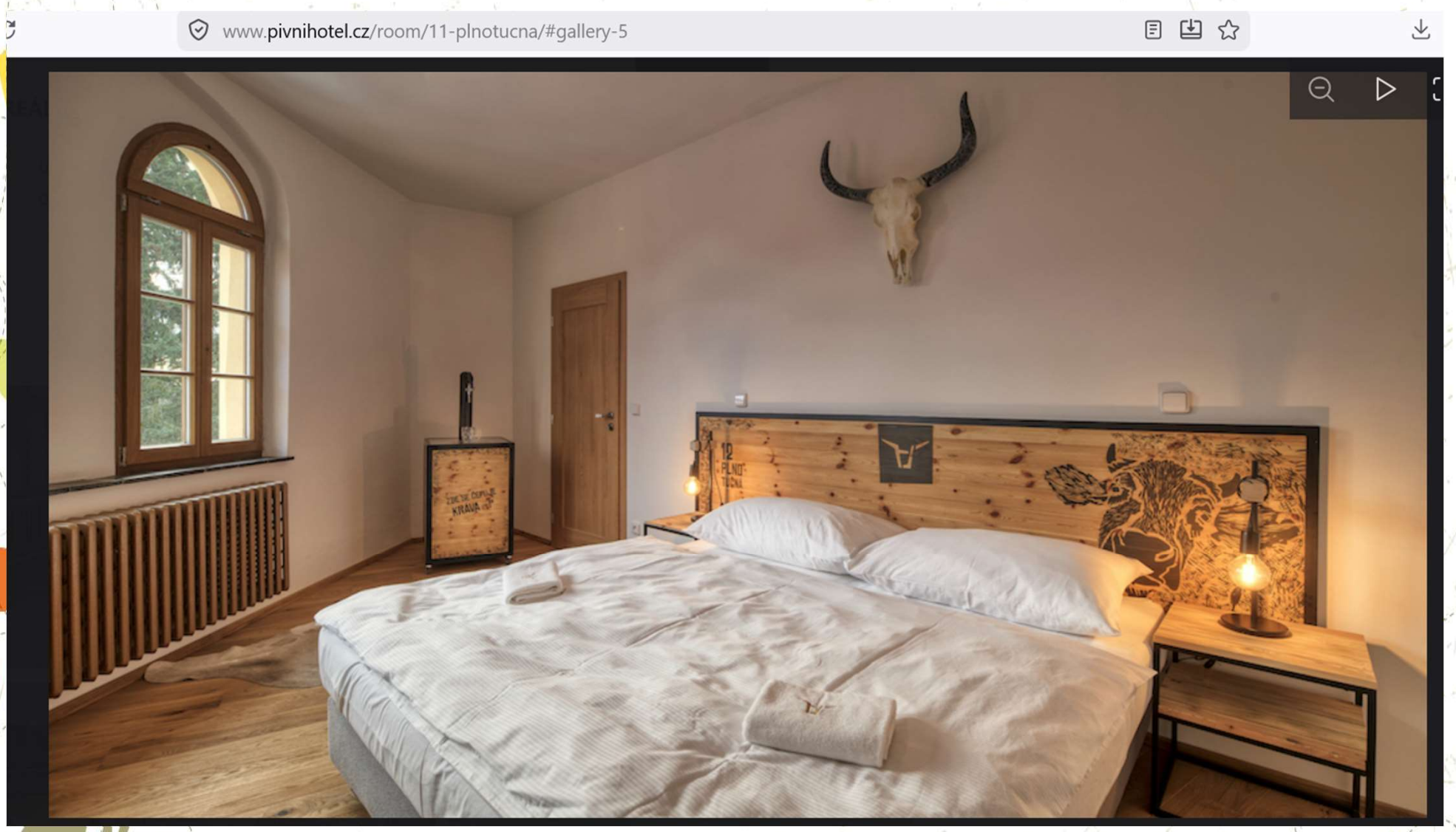
www.pivnihotel.cz

AREÁL UBYTOVÁNÍ VOUCHERY GALERIE ZLATÁ KRÁVA PIVNÍ HOTEL PIVNÍ LÁZNĚ PIVOVAR EVENTY KONTAKT

13. DUB 26 DO 14. DUB 26 HOSTÉ A APARTMÁNY

TAK TROCHU JINÝ HOTEL. ZAŽIJTE PIVO JINAK A VYZKOUŠEJTE PIVNÍ LÁZNĚ!

Pivní hotel a pivní lázně Vám nabídnou více než čekáte od klasického hotelu. Vytvořili jsme unikátní koncept zážitkového ubytování přímo v pivovaru, který Vás nepřestane bavit a umožní Vám zažít něco úplně nového a jedinečného.
Na každém pokoji našeho Pivního hotelu na Vás čeká pípa s naším vlastním pivem z pivovaru Zlatá kráva. Pivo


www.pivnihotel.cz/room/11-plnotucna/#gallery-5

ZDE SE ČEPUJE
KRÁVA :-P
ZLATÁ KRÁVA

Jídelníček Zlaté Krávy: Degustace BIO a Lokálnosti

Hovězí líčka na černém pivu

Z lokálního BIO chovu, dušená v plzeňském pivě — **symbol spojení farmy a pivovaru**.

Jehněčí kotletky s bylinkami

Z místní BIO farmy, podávané s bylinkami vypěstovanými **přímo v regionu**.

Sezónní zeleninové pokrmy

Čerstvá zelenina z ekologických farem, **minimální uhlíková stopa**, maximální chuť.

SVEJK

ETWAS ZUM BIER

80 g	**„GOLDENE KUH“** Aberdeen Angus Rinderwürste mit Senf, Meerrettich und Brot	139,-
80 g	**HAUSGEMACHTES** Wurst eingelegt im Zwiebel, Brot	119,-
80 g	**EINGELEGTER CAMEMBERT** mit Paprika, eingelegtem Zwiebel und Gebäck	119,-
100 g	**GERÖSTETE KARTOFFELCHIPS** mit Knoblauch mayonnaise	119,-

VORSPEISE

100 g	**RINDERTATAR VON UNSEREM** Fleisch Aberdeen Angus mit Zwiebeln, Gurken, grobkörnigem Senf und knusprigem Toast mit Knoblauch	199,-
80 g	**SAFTIGES ROASTBEEF** – kalt serviert, mit unserer Remoulade, Rucola und grobkörnigem Senf, Brotchips	189,-
80 g	**GEBRATENER OLMÜTZERKÄSE** im Bierteig und im Speckmantel, Pflaumenbier-Merenda, geröstetes Brot	149,-

SUPPE

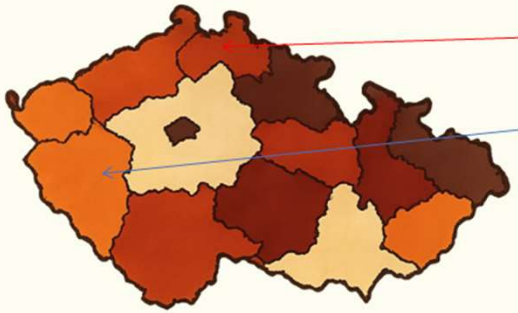
0,25 l	**RINDERBRÜHE** mit Leberknödeln, geröstetem Wurzelgemüse und Nudeln	65,-
0,25 l	**KUTTELSUPPE**	69,-

	Demi-Glace-Sauce	
150 g	**KARTOFFELPFANNKUCHEN LOKSCH** mit Entenfleisch, Rukola, Süsskartoffelpommes und Sauerrahm Remoulade	299,-
150 g	**SCHWEINEFILET IN KRÄUTERBRÖSEL,** Butterkartoffelpüree, gegrillte Zitrone	279,-
150 g	**SCHWEINEFILET IM ENGLISCHEN** Speckmantel, Portweinsauce, in Schmalz gebratene Gnocchi „škubánky“	289,-
150 g	**BURGER MIT GEZUPFTEM SCHWEINEKNIEFLEISCH,** Sauerkraut, Wasabi-Mayonnaise, Kartoffelchips mit Knoblauchdip	309,-
200 g	**ABERDEEN ANGUS RINDFLEISCHBURGER** mit Speck, Käse, karamellisierten Zwiebeln, Gurke und Bananenpaprika, Pommes Frites und unserer Remoulade	319,-
350 g	**RINDERRIPPEN** in Schwarzbier, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Salat Coleslaw	329,-

SVC JK

250 g	**ABERDEEN ANGUS SIRLOIN STEAK** mit Demi-Glace-Sauce und Pommes Frites	439,-
250 g	**ABERDEEN ANGUS RUMPSTEAK,** Kartoffelpüree, gegrillter Rosenkohl mit gebratenem Speck, Demi-Glace-Sauce	449,-

Kde se Nachází Tyto BIO Oázy?



Farma Jítrava

Jítrava č.p. 5, Rynoltice 463 53
Liberecký kraj — sever Čech, panenská příroda Jizerských hor.

Pivní hotel Zlatá kráva

Nepomuk, Plzeňský kraj
Jihozápad Čech — kraj piva, přírody a gastronomické tradice.

Dva odlišné regiony, jedna společná filozofie — **BIO jako cesta k autentickému turismu** napříč Českou republikou. **Dva podobné formáty – turistické oázy vlastněné BIOFARMOU...resp. Stejný majitel, stejný přístup...v GASTRONOMII I SLUŽBÁCH...VČETNĚ ODBYTU VLASTNÍ PRODUKCE**

JEN BIO NESTAČÍ…MUSÍ TO BÝT AUTENTICKÉ, CHUTNÉ, HEZKÉ!
2 ODLIŠNÉ KONCEPTY – ALE JEDNU VĚC MAJÍ SPOLEČNOU…SPOJENÍ S BIOFARMOU…PŘESTO BIO V JÍDELNÍČKU NEZNAČÍ…ODKAZUJÍ SE NA BIOFARMU, VŠE S NÍ SPOJUJÍ…ALE V JÍDELNÍČKU BIO NEUVÁDÍ…

www.hotelnepomuk.cz/areal/

ÁL UBYTOVÁNÍ RESTAURACE VOUCHERY GALERIE WELLNESS AKCE PIVOVAR

TAKT

Naše farma

Sochorův statek není přímo součástí areálu, ale je jeho nedílnou součástí. Statek se nachází 12km od areálu na okraji Brd, kde na pastvinách chováme masné plemeno skotu Aberdeen Angus Red. Vyzrálé maso pak dodáváme do restaurace a šalandy našeho areálu, kde z něj vaříme pro naše hosty. Kvalita masa je dána téměř celoročním neomezeným pohybem dobytka po pastvinách a loukách. Kromě skotu u nás na statku narazíte na prasata, ovce, oslíky, slepice, králíky a další. Prohlídky po farmě lze zajistit i našim historickým traktorem Zetorem 3011.

www.jitrava.cz

JÍTRAVSKÝ DVOREC

ÚVOD | APARTMÁN-HOTEL A RESTAURACE | PENZION A PIVNICE | HOTEL U PEKAŘE A PEKÁRNA

APARTMÁNY NAD STÁJEMI | JEZDECKÝ AREÁL | FIREMNÍ AKCE | SVATBY A OSLAVY | AKTUALITY | OSTATNÍ

REZERVACE

Biofarma

Na rozlehlé louky, které obklopují Jítravu a současně jsou vstupní branou do Lužických hor, jsme přivedli stáda skotu a ovcí. Celoroční chov na volném prostranství jim přináší volný pohyb a klidný život v čisté přírodě. Náš způsob farmaření tak zapadá do konceptu Jítravského Dvorce, ve kterém je hlavním cílem dělat vše poctivě.

Biofarma

•Děkuji za pozornost!

katerina.urbankova@pro-bio.cz

Tato publikace je k dispozici také v německé jazykové verzi.