

Karczma Rybna nad stawami w Rudzie Żmigrodzkiej



Opis usługi

Dwupoziomowa KARCZMA RYBNA w Rudzie Żmigrodzkiej usytuowana jest w otoczeniu malowniczych stawów karpowych, tuż przy łowisku wędkarskim i zagrodzie z danielami. Od niej bierze także początek i koniec 3-kilometrowa ścieżka przyrodnicza, biegnąca groblami stawów. Obiekt wyróżnia się regionalną architekturą, klimatycznym a zarazem kameralnym wnętrzem oraz bogactwem smaku prosto z natury! Nasza kuchnia specjalizuje się głównie w potrawach z ryb słodkowodnych, z karpem milickim w roli głównej. Większość ryb, które trafiają na talerze Gości, pochodzi z rodzinnego gospodarstwa rybackiego państwa Raftowicz. Ponadto potrawy w karczmie przygotowywane są na bazie zdrowych i naturalnych produktów, prosto od lokalnych producentów z Doliny Baryczy. W menu naszej Karczmy znajduje się m.in.: autorska zupa rybna Szefowej Kuchni, smażony karp milicki, amur, sandacz, sum, szczupak i wiele innych potraw z ryb. Sezonowo dostępny jest też nasz karp milicki wędzony, wielokrotnie nagradzany na konkursach kulinarnych. U nas napijesz się dobrej kawy oraz zakosztujesz aromatycznego ciasta naszego wypieku, a w sezonie serwujemy pyszne lody rzemieślnicze.

Usługa z Doliny Baryczy

Karczma Rybna w Rudzie Żmigrodzkiej dobrze wpisuje się w krajobraz Doliny Baryczy. Kryty trzcina budynek z imitacją muru pruskiego i cokołem z kamienia polnego nawiązuje do regionalnej architektury. W środku przytulnie i klimatycznie: dębowe stoły i ławy, gigantyczny kominek w kształcie ryby, drewniany bar inspirowany łodzią rybacką oraz sporo ciekawych eksponatów nawiązujących do stawów rybnych. Zarówno karczma jak i całe gospodarstwo rybackie leżą na obszarze dawnego Stawu Pańskiego, powstałego ponad 400 lat temu, a otaczające ją dziś malownicze stawy, kanały i groble dodatkowo podkreślają jej związek z historią i przyrodą Doliny Baryczy. Tuż przy Karczmie biegnie czarny szlak rowerowy, a samo gospodarstwo rybackie leży na Kolorowym Szlaku Karpia (więcej na: kolorowyszlakkarpiabarycz.pl). Ponadto w okolicy znajdują się szlaki piesze, konne, kajakowe, inne rowerowe, niebieski szlak archeologiczny oraz ścieżki przyrodnicze (więcej na: emapy.barycz.pl), w tym dydaktyczna ścieżka przyrodnicza na terenie samego gospodarstwa rybackiego (3,5 km). Na trasie wspomnianej ścieżki córka właściciela karczmy i gospodarstwa (od lat związana z rybactwem) prowadzi w tygodniu umówione wcześniej zajęcia edukacyjne dla szkół i przedszkoli w ramach programu Edukacja dla Doliny Baryczy (więcej na: http://edukacja.barycz.pl/zasoby/?p=104&id_obiekt=162). W 2019 roku dołączyliśmy również do programu Miejsca Przyjazne Rowerzystom (www.dolnoslaskakrainarowerowa.pl).

Co wyróżnia usługę

To co nas wyróżnia to przede wszystkim prosta i tradycyjna kuchnia rybna, zdrowe i ekologiczne surowce i półprodukty oraz krótkie łańcuchy dostaw. Nasze menu bazuje w zdecydowanej mierze na produktach pochodzących z Doliny Baryczy, opatrywanych często certyfikatem "Dolina Baryczy Poleca". Na szczególną uwagę zasługują tu ryby trafiające na Państwa talerze, których źródłem pochodzenia jest hodowla w naszym rodzinnym Gospodarstwie

Rybackim "Ruda Żmigrodzka", kultywująca tradycyjne i ekologiczne metody produkcji karpia milickiego. W 2020 roku nasza Karczma Rybna dołączyła do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, której misją jest zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych charakterystycznych dla danych regionów, promocja lokalnych i regionalnych produktów spożywczych oraz rozwój drobnej przedsiębiorczości i turystyki w regionach. W 2021 roku nasza Karczma Rybna zdobyła 1 miejsce w prestiżowym Konkursie MISTRZ KARPIA w kategorii "potrawa z karpia" za nasze PIEROGI z farszem z karpia wędzonego. Nasze motto to SMACZNA i ZDROWA RYBA w DOBRYM KLIMACIE!

Przyjazność dla środowiska

Nasza Karczma od początku swojej działalności podejmuje kroki, aby być w jak największym stopniu PRZYJAZNĄ ŚRODOWISKU: - czerpiemy prąd w całości z własnego odnawialnego źródła energii (panele fotowoltaiczne) - wykorzystujemy ekologiczną pompę ciepła do ogrzania naszego budynku - w naszej kuchni wykorzystujemy lokalne produkty, często z certyfikatem Dolina Baryczy Poleca, a więc stosujemy krótkie łańcuchy dostaw, dzięki czemu ograniczamy emisję zanieczyszczeń do atmosfery, pochodzących ze środków transportu - w kuchni bazujemy w głównej mierze na rybach pochodzących z naszego Gospodarstwa Rybackiego "Ruda Żmigrodzka", które bazuje na tradycyjnym i ekologicznym modelu hodowli ryb - warzywa i owoce kupujemy w małych lokalnych sklepach lub na targowiskach oraz bezpośrednio od producentów z regionu - segregujemy odpady, oddajemy do skupu zużyty tłuszcz i zbieramy plastikowe nakrętki, które potem przekazujemy na cele charytatywne - użytkujemy w miarę możliwości energooszczędne urządzenia oraz metody obróbki żywności w kuchni - w naszym menu stosujemy oznaczenia alergenów i staramy się wykorzystywać jak najmniej przetworzonych produktów, unikamy też produktów z konserwantami - sami pieczemy ciasta według domowych przepisów (bez konserwantów czy ulepszaczy) oraz na bieżąco przygotowujemy surówki na bazie świeżych warzyw - nasze dania serwujemy na ceramice, czyli naczyniach wielokrotnego użytku, a napoje w szklankach lub filiżankach - wszystkie napoje i soki (za wyj. wody mineralnej) sprzedajemy w szklanych butelkach - nie podajemy plastikowych sztućców jednorazowych, chyba że do dań na wynos - kawa na wynos serwowana jest w ekologicznych tekturowych kubeczkach

Przyjazność dla Klienta

Nasz młody i sympatyczny zespół zawsze służy Państwu pomocą i informacją. Większość osób z obsługi zna język angielski i chętnie pomoże przy składaniu zamówienia. Aby zapewnić odpowiedni standard obsługi, regularnie prowadzimy szkolenia naszego personelu. W naszej Karczmie jest możliwość płacenia kartą płatniczą. Mamy nadzieję, że nasi Goście czują się u nas dobrze i zaopiekowani. Swoje opinie czy spostrzeżenia możecie Państwo pozostawić na naszym facebooku CzasNaRybke. Dbamy także o zdrową i bezpieczną kuchnię. Karczma Rybna w Rudzie Żmigrodzkiej jest pod stałym nadzorem Sanepidu. Prowadzimy również księgę HACCP, w której rejestrowane są wszystkie parametry pozwalające na utrzymanie wysokiej jakości gotowych dań, półproduktów i surowców. W szczególności, jesteśmy MIEJSCEM PRZYJAZNYM dla: - GOŚCI z DZIEĆMI (kącik zabaw w karczmie, plac zabaw, zagroda z danielami, wieżyczka obserwacyjna przy paśniku dla danieli, specjalne menu dla dzieci, sklepik regionalny z grami i materiałami edukacyjnymi, krzeselka dla dzieci, przewijak dla niemowląt w toalecie męskiej, dostępna w weekendy ścieżka przyrodnicza nad naszymi stawami) - TURYSTÓW (bezpłatny parking, zagroda z danielami, sklepik regionalny z lokalnymi produktami, dużo stołów i ławek na zewnątrz, dostępna w weekendy ścieżka przyrodnicza z tablicami dydaktycznymi wokół największego stawu), - ROWERZYSTÓW (sklepik z mapami ze szlakami, informacja rowerowa, zestaw naprawczy do rowerów, dużo stojaków na rowery, możliwość pozostawienia sakw w zamknięciu itp.) - WĘDKARZY (tuż obok łowisko wędkarskie, udostępniana toaleta przy łowisku, możliwość dań i napojów na wynos) - NIEPEŁNOSPRAWNYCH (podjazd bez żadnych stopni z lewej strony karczmy, główna sala na parterze w karczmie i toaleta na parterze przystosowana dla niepełnosprawnych) - GOŚCI z PSAMI (psy na smyczy mogą przebywać na zewnętrznym tarasie, w sytuacjach wyjątkowych, np. w razie niepogody - po zgłoszeniu u managera - również w środku, na życzenie gości podajemy pieskom wodę, mamy również do użyczenia naszą miskę na wodę w razie potrzeby).

Parking

TAK, duży, bezpłatny + dużo stojaków na rowery

Internet

TAK, hasło do WIFI podaje obsługa

Potrawa specyficzna, polecana

* Smażony karp milicki podawany na 2 sposoby: tradycyjny z cebulką, w zestawie z frytkami i surówkami ("Karp Milicki") lub w wersji z sosem grzybowym ("Rybka spod grzybka"). * Zupa rybna - jedyna w swoim rodzaju, bogata w składniki, sycąca i często opatrywana komentarzem naszych klientów: "Jeszcze tak dobrej zupy rybnej nie kosztowaliśmy" ;-). * Wyjątkowo docenianym przez Klientów produktem jest również nasz KARP MILICKI WĘDZONY bazujący na tradycyjnej recepturze naturalnego wędzenia. W roku 2007 otrzymaliśmy za niego "Perłę" w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo" na Międzynarodowych Targach Polagra w Poznaniu. Z kolei w 2016 roku zdobyliśmy główną nagrodę w konkursie "Najlepszy Smak Dolnego Śląska 2016" w kategorii ryby w ramach festiwalu "Europa na widelcu". Natomiast w 2020 roku otrzymaliśmy dla niego znak Dziedzictwa Kulinarne Dolny Śląsk w ramach Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne. Wszystkie wymienione tu potrawy bazują na rybach pochodzących z Gospodarstwa Rybackiego w Rudzie Żmigrodzkiej, co więcej nasze karpie milickie są rok rocznie opatrywane

certyfikatem "Dolina Baryczy Poleca".

Języki obce

j. angielski

Oferta dodatkowa

mini plac zabaw, przewodniki, ścieżka edukacyjna wokół stawu, zagroda z danielami

Dni oraz godziny otwarcia

Karczma Rybna w Rudzie Żmigrodzkiej czynna jest prawie cały rok od marca do grudnia, TYLKO w weekendy: SOBOTA-NIEDZIELA w godz. 12:00-19:00 i niektóre święta.

Usługa dostępna: sezonowo

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Data pierwszego wpisu: 2020-01-24 08:31:18

Data ostatniej aktualizacji: 2024-12-06 13:36:10



Certyfikat w sezonach:
2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025



OBIEKTY
GASTRONOMICZNE

Gospodarstwo Rybackie "Ruda Żmigrodzka" J. K. Raftowicz

ul. Bielika 1

55-140 Ruda Żmigrodzka

Gmina: Żmigród

Tel: 601 733 559 (gospodarstwo rybackie); 609 856 026 (karczma rybna); 881 778 707

(edukacja nad stawami)

E-mail: ryby@raftowicz.pl

www.ryby.raftowicz.pl

www.facebook.com/gospodarstworybackieRZ/

Punkty świadczenia usług:

Karczma Rybna

ul. Bielika 4

55-140 Ruda

Żmigrodzka

Tel: 609 856 026

E-mail:

karczma@raftowicz.pl

www.karczmarybna.pl