

Restauracja u Hochoła i Browar Mariental

Jesteśmy rodziną. U nas jest gwarno, słyhać śmiechy, żywe dyskusje. Jest ciepło i radośnie. To tutaj nasze blisko 30-letnie doświadczenie w gastronomii przekuwa się na urzekającą atmosferę, pyszne jedzenie i świeżo uwarzone piwa.

Od początku naszej działalności przyświecała nam idea stworzenia produktu lokalnego, w oparciu o tutejsze zasoby i bogactwa. Produktu autentycznego, który stanie się swoistą wizytówką Szklarskiej Poręby, którym z dumą będziemy mogli podzielić się z Wami.

Witaj w Naszej Rodzinie. Czuć się jak u siebie. Skosztuj naszych smakołyków, rozkoszuj się smakiem żywego piwa, uwarzonego z najlepszych, lokalnych składników, delektuj się, biesiaduj, odpoczywaj...

U Hochoła Restaurant and Mariental Brewery

We are a family. This is the best place where people can talk, laugh, and have lively discussions in a friendly and cheerful atmosphere. This is where our nearly 30 years of experience in catering translates into a captivating climate, delicious food, and freshly brewed beers.

Since the day we started, we have been guided by the idea of creating a local product based on local resources and wealth – a genuine product acting as a showcase of Szklarska Poreba. A product we will be proud to share with you.

Welcome to Our Family. Make yourself at home. Taste our specialities and enjoy the taste of live beer brewed from the best local ingredients.

Enjoy, feast, relax...

Restauracja u Hochoła

tradycyjna kuchnia polska, świeże, lokalne składniki

Już od blisko 30 lat serwujemy naszym gościom tradycyjne, polskie jedzenie, obecnie bazujące na produktach regionalnych, tworzone z pasją przez naszego Szefa Kuchni, świeże i autentyczne.

Dania komponujemy w oparciu między innymi o warzone przez nasz browar piwa, miody z lokalnych pasiek, zioła i przyprawy dostępne w regionie.

Przyjdź, usiądź wygodnie, skosztuj naszego pysznego jedzenia i rozsmakuj się w świeżo warzonych piwach...



Mariental

BROWAR SZKLARSKA PORĘBA



u Hochoła

RESTAURACJA SZKLARSKA PORĘBA

U Hochoła Restaurant

traditional Polish cuisine – fresh, local ingredients

For nearly 30 years, we have been serving our guests traditional Polish food – now based on regional products, made with passion by our chef, fresh and authentic.

The dishes are made using beers from our brewery, honey from local apiaries as well as regional herbs and spices.

Come, sit back, enjoy our delicious food, and indulge in our freshly brewed beers...

ZAKĄSKI STARTERS

Precel obficie polany maselkiem czosnkowo-ziołowym (2,3)

Pretzel generously coated with garlic and herb butter

- 1 szt 18 zł -



Smalec nasz własny, z mięsem wieprzowym, boczkiem, cebulką i majerankiem, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (2)

*Self-made lard with pork meat, bacon, onion, and marjoram,
served with a slice of self-made bread and cucumber in brine*

- 350 g 19 zł -

Wegański smalec z białej fasoli, z cebulką, jabłkiem, kaszą gryczaną i ziarnami słonecznika, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem kiszonym (5,6)

*Vegan white bean lard with onion, apple, buckwheat, and sunflower seeds,
served with a slice of self-made bread and cucumber in brine*

- 350 g 19 zł -



Pyra z gzikiem z twarogu sudeckiego (2)

Jacket potato with Sudecki cottage cheese

- 350 g 19 zł -



Podpłomyk z boczkiem, cebulką, śmietaną i serem (1,2,3)

Flatbread with bacon, onion, cream, and cheese

- 250 g 32 zł -

Śledź marynowany w cherry, na bogato (6,7)

Herring marinated in cherry, richly served

- 200 g 28 zł -

Kąski Piwowara (smalec, pasztety własnej roboty, boczek, konfitura z cebuli i żurawiny, serowe różności, chleb własnego wypieku, maselko czosnkowo-ziołowe) - dla 2 osób (1,2,3,5,6)

*Brewer's snacks (lard, self-made pates, bacon, onion and cranberry jam,
cheese variety, self-made bread, garlic and herb butter) - for 2 people*

- 400 g 46 zł -

Frytki / Chips
- 150 g 10 zł -



SALATY SALADS

Z soczystym grillowanym kurczakiem,
sałatą rzymską, chrupiącymi grzankami, dressingiem cesarskim
i serem parmezan (1,2,3)

*With juicy grilled chicken, romaine lettuce, crispy croutons, caesar dressing,
and parmesan cheese*

- 300 g 37 zł -

Z burakiem, serem bundz, rukolą i prażonymi orzechami włoskimi,
polana miodowym winegretem (2,5,7)

With beetroot, bundz cheese, rocket, and roasted walnuts, topped with honey vinaigrette

- 300 g 32 zł -



ZUPY SOUPS

Domowy rosół na rozmaitych mięsach, z makaronem własnej roboty (1,3,6)

Home-made broth with a variety of meats and self-made pasta

- 400 ml 21 zł -

Tradycyjny żur z wędzonym boczkiem i białą kiełbasą,
podawany z jajkiem i pajdą chleba własnego wypieku (1,2,3,6)

*Traditional sour soup with smoked bacon and sausages,
served with eggs and a slice of self-made bread*

- 400 ml / 50 g 25 zł -

Aromatyczna kwaśnica z wędzonym żebrzem (6),
podana z pajdą chleba własnego wypieku (3)

Aromatic sauerkraut soup with smoked ribs, served with a slice of self-made bread

- 400 ml / 50 g 25 zł -

Zupa piwna na bazie piwa Pils z naszego browaru, z parmezanem,
posypana chrupiącymi grzankami i kawałeczkami chrupiącego boczku (2,3,6)

Beer soup based on Pils beer from our brewery, topped with crispy croutons and pieces of crispy bacon

- 400 ml 22 zł -

Aksamitny krem z buraka, podawany z tłuczonymi ziemniakami,
kawałeczkami chrupiącego boczku i koperkiem (2,6)

Mellow beetroot cream soup served with mashed potatoes, pieces of crispy bacon, and dill

- 400 ml / 50 g 22 zł -

Dwa pieczone kacze uda, podane na drożdżowych pyzach,
w towarzystwie jabłka z modrą, zasmażaną kapustą (1,2,3)

Two roast duck legs, served on yeast dumplings, accompanied by apple with red fried cabbage

- 550 g 54 zł -

Schabowy w panierce z okruszków chleba własnego wypieku, smażony na smalcu,
podany z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną (1,2,3)

Pork chop in self-made breadcrumb coating, fried in lard and served with boiled potatoes and fried sour cabbage

- 700 g 44 zł -

Ruskie pierogi u nas lepione, gotowane, podane z kwaśną śmietaną (1,2,3)

Self-made dumplings with potato and cottage cheese filling, fried, served with sour cream

- 6 szt 33 zł - 

Pierogi z mięsem u nas lepione, gotowane, okraszone cebulką (1,3,6)

Self-made dumplings stuffed with meat and topped with fried onion

- 6 szt 33 zł -

Pierogi z zieloną soczewicą u nas lepione, gotowane,
podane z konfiturą z cebuli i żurawiny (1,3,6)

Self-made dumplings with green lentil filling, served with onion and cranberry jam

- 6 szt 33 zł - 

Ziemniaki podsmażane z boczkiem, kielbasą, cebulą, pieczarkami,
papryką, w przyprawach własnej receptury, na bogato (6,7)

*Potatoes fried with bacon, sausage, onion, mushrooms, pepper,
seasoned with our own recipe of spices, richly served*

- 400 g 31 zł -

Aromatyczne pęczotto z grzybami leśnymi, oprószone serem parmezan (2,3,6)

Aromatic pearl barley risotto with forest mushrooms and parmesan cheese

- 400 g 34 zł - 

Zapiekanka z makaronu penne, z kurczakiem, szpinakiem i gorgonzolą (1,2,3,6)

Penne pasta casserole with chicken, spinach, and gorgonzola

- 400 g 34 zł -

Smażony ser podany z frytkami, surówką colesław i żurawiną (1,2,3,6,7)

Fried cheese served with chips, coleslaw and cranberry jam

- 550 g 34 zł - 

MENU DLA NAJMŁODSZYCH CHILDREN'S MENU

Domowy rosół z makaronem własnej roboty (1,3,6)

Home-made broth with noodles

- 200 g 14 zł -

Pierogi ruskie gotowane podane ze śmietaną (1,2,3)

Self-made boiled dumplings with potato and cottage cheese filling, served with sour cream

- 3 szt 18 zł -



Spaghetti Bolognese (1,2,3)

Spaghetti Bolognese

- 300 g 24 zł -

Chrupiące fileciki z kurczaka w panko,
podane z frytkami i surówką colesław (1,2,3,6)
Crispy chicken fillets in panko, served with chips and coleslaw

- 300 g 28 zł -

DESERY DESSERTS

Domowa szarlotka na kruchym cieście, podana z gałką lodów waniliowych,
oprószona cynamonowym cukrem (1,2,3)

*Homemade apple pie on shortcrust pastry, served with a scoop of vanilla ice cream,
dusted with cinnamon sugar*

- 22 zł -

Domowe brownie podane z gałką lodów (1,2,3,5)

Homemade brownie served with a scoop of ice cream

- 23 zł -

Browar Mariental

piwa warzone na miejscu, pasja wyczuwalna w każdym łyku

W naszym Browarze Mariental skosztujecie świeżo uwarzonego piwa, tworzonoego z pasją przez naszego doświadczonego piwowara. Jego miłość do piwa wyczuwalna jest w każdym łyku naszego złotego trunku, a poświęcenie i skłonność do eksperymentowania owocują niebanalnymi smakami.

To tu – w samym sercu Szklarskiej Poręby – od niedawna, w oparciu o tradycyjne rzemiosło warzymy dla Was piwa oryginalne, autentyczne, a przede wszystkim – pyszne.

Od początku przyświeca nam idea promowania Szklarskiej Poręby wraz z jej niepowtarzalnymi atrakcjami turystycznymi, historią i kulturą. Chcemy podzielić się z Wami tymi dobrami i dlatego stworzyliśmy piwa, które opisują konkretne atrakcje turystyczne naszych pięknych okolic, ich florę i faunę, a we wnętrzach naszego browaru znajdziecie efekty pracy twórczej lokalnych artystów oraz kawałek historii naszego miasta uchwycony na starych zdjęciach.

Przedstawiamy Wam piwa, którymi z dumą pochwalić się może nasz browar:

Mariental Brewery

beers brewed on site – passion felt in every sip

In our Mariental Brewery, you can taste freshly brewed beer made with passion by our experienced brewer. His love for beer can be felt in every sip of our golden brew, and his dedication and willingness to experiment result in original flavours.

Here, in the very heart of Szklarska Poręba, we have recently started to brew original, authentic and, most importantly, delicious beers based on traditional craftsmanship.

From the beginning, our aim is to promote Szklarska Poręba with its unique tourist attractions, history, and culture. We want to share these goods with you and that is why our beers refer to tourist attractions that can be found in our beautiful surroundings as well as their flora and fauna. Also, our brewery hides the effects of creative work of local artists and a piece of history of our town captured in old photographs.

We are proud to present you our brewery's beers:

Orle Pils Czeski

WARZONE Z PASJĄ

Piwo dolnej fermentacji o barwie jasnej, słomkowej. Klarowne. Smak słodowy, chmielowy, orzeźwiający, o wyczuwalnej goryczce. Również w zapachu wyczuwalny jest aromat chmielu oraz słodu. Ten rodzaj piwa pasuje do dań grillowanych, dań mięsnych, serów, a także deserów owocowych.

Ekstrakt: 12,5 %, alkohol: 5%

Skład: woda, sól jęczmienny, chmiel, drożdże

Straw-coloured bottom-fermented beer. Bright. Malty, hoppy, refreshing flavour with a note of bitterness. Perceptible aroma of hops and malt. This type of beer goes well with grilled dishes, meat dishes, cheese, and fruit desserts.

Extract: 12.5%, alcohol: 5%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast

Kamieńczyk American Pale Ale

WARZONE Z PASJĄ

Gatunek piwa nowofalowego. Piwo górnej fermentacji o barwie ciemnosłomkowej, lekko zamglonej. W smaku wyraźnie wyczuwalna goryczka, cytrusy oraz słodowość. Zapach, dzięki chmieleniu na zimno, wyraźnie cytrusowy. Intensywny smak tego rodzaju piwa doskonale komponuje się z daniami mięsnymi: wołowymi, wieprzowymi, wszelkiego rodzaju mięsnymi sosami, ostrymi, dobrze doprawionymi. Ale również dzięki swojej wyrazistości APA będzie dobrym dodatkiem do lekkich, świeżych sałatek, delikatnych przekąsek, słonych dodatków, deserów.

Ekstrakt: 12,5, alkohol: 5%

Skład: woda, sól jęczmienny, chmiel, drożdże.

A new wave beer. Top-fermented beer with a dark straw colour, slightly hazy. Distinctly bitter, citrusy, and malty flavour. Distinctly citrusy aroma thanks to cold hopping. The intense flavour of this beer goes perfectly with meat dishes: beef, pork, and all kinds of meat sauces, spicy and well-seasoned. Thanks to its expressiveness, American Pale Ale can be also combined with light, fresh salads, delicate snacks, salty additions, and desserts.

Extract: 12.5%, alcohol: 5%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast.

Piwo lane 0,4l / Draught beer 0.4 l - 12 zł -

Piwo lane 1l / Draught beer 1 l - 24 zł -

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l / 4-beer sampling board 0.125 l - 17 zł -

Piwo w butelce 0,5l / Beer in 0.5 l bottle - 14 zł -

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) / Set of 4 beers in 0.5 l bottle (4-pack) - 50 zł -

4-pak z kuflem Browaru Mariental 0,4l / 4-pack with Mariental Brewery's glass mug 0.4 l - 65 zł -

Szrenickie Pszeniczne

WARZONE Z PASJĄ

Jest to piwo pszeniczne, górnej fermentacji. Charakteryzuje się jasną barwą, z wyczuwalnym aromatem i smakiem trawy cytrynowej i pomarańczy. Mętne, o słodkim i delikatnym smaku. Piwo lekkie, deserowe, bez wyraźnej goryczki.

Ten rodzaj piwa świetnie sprawdzi się w towarzystwie ryb, owoców morza, drobiu oraz makaronów.

Ekstrakt: 12,5 %, alkohol: 5%

Skład: woda, słód jęczmienny, słód pszeniczny, chmiel, drożdże, płatki owsiane, skórka pomarańczowa, trawa cytrynowa, kolendra.

A top-fermenting wheat beer. With a light colour and a noticeable aroma and flavour of lemongrass and orange. Cloudy, with a sweet and delicate flavour. Light dessert beer without a distinct bitterness.

This type of beer goes well with fish, seafood, poultry, and pasta.

Extract: 12.5%, alcohol: 5%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast, oatmeal, orange peel, lemongrass, coriander.

Wysoki Kamień Koźlak

WARZONE Z PASJĄ

Piwo dolnej fermentacji o charakterystycznej ciemnomiedzianej barwie oraz słodowym zapachu przywodzącym na myśl zapach ciemnego pieczywa. Klarowne, długo leżakowane, mocne. W smaku wyczuwalna zbożowość łączy się z karmelowością i lekko owocowym tłem. Goryczka jest wyczuwalna, ale w stopniu niskim, współgra z całością. Doskonale komponuje się z daniami mięsnymi, w szczególności z pieczonym lub smażonym drobiem.

Ekstrakt: 16%, alkohol: 6%.

Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdże.

Bottom-fermented beer with a characteristic dark copper colour and a malty aroma reminiscent of the smell of dark bread. Bright, long-maturing, strong. Distinct cereal flavour with caramel and slightly fruity background. The bitterness is perceptible but low and harmonises with the whole. It pairs well with meat dishes, especially with roasted or fried poultry.

Extract: 16 %, alcohol: 6%

Ingredients: water, barley malt, hops, yeast.

Piwo lane 0,4l / Draught beer 0.4 l - 12 zł -

Piwo lane 1l / Draught beer 1 l - 24 zł -

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l / 4-beer sampling board 0.125 l - 17 zł -

Piwo w butelce 0,5l / Beer in 0.5 l bottle - 14 zł -

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) / Set of 4 beers in 0.5 l bottle (4-pack) - 50 zł -

4-pak z kuflem Browaru Mariental 0,4l / 4-pack with Mariental Brewery's glass mug 0.4 l - 65 zł -

KUFLE BROWARU MARIENTAL MARIENTAL BEER MUGS

Kufel szklany z logo 125ml / <i>Glass mug with brewery's logo 125ml</i>	- 15 zł -
Kufel szklany z logo 0,4l / <i>Glass mug with brewery's logo 0.4l</i>	- 20 zł -
Kufel szklany z logo 1l / <i>Glass mug with brewery's logo 1l</i>	- 25 zł -

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Woda góraska niegazowana <i>Still water</i>	250ml / karafka 1l	- 7 zł / 16 zł -
Woda góraska gazowana <i>Sparkling water</i>	250ml / karafka 1l	- 7 zł / 16 zł -
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes	200ml	- 9 zł -
Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrut <i>Apple juice, orange, black currant, grapefruit</i>	200ml	- 9 zł -
		
Ice Tea Lipton (cytryna, brzoskwinia, zielona) <i>Ice Tea Lipton Lemon, Peach, Green</i>	200ml	- 9 zł -
Napój energetyczny <i>Energy drink</i>	250ml	- 14 zł -
Domowa lemoniada z cytryną, pomarańczą i miętą <i>Homemade lemonade with lemon, orange, and mint</i>	500ml	- 18 zł -

KAWY COFFEE

Laboranta – kawa palona z Duchem Gór. 100% Arabica, sprowadzana specjalnie z Brazylii, wypalana w samym sercu Karkonoszy, w Karkonoskiej Palarni Kawy.

Laboranta – coffee roasted with Mountain Spirit. 100% Arabica, specially imported from Brazil, roasted in the heart of the Karkonosze Mountains in Karkonoska Palarnia Kawy.

Espresso		- 9 zł -
Espresso Macchiato		- 10 zł -
Americano		- 10 zł -
Americano z mlekiem		- 11 zł -
Cappuccino		- 12 zł -
Latte Macchiato		- 14 zł -



HERBATY TEA

Pure Leaf to długie liście herbaty, pochodzące z najlepszych plantacji na świecie. Ręcznie zbierane, delikatnie zwijane i powoli suszone, tak aby stworzyć wyjątkowe kompozycje smaków i aromatów. Pure Leaf posiada certyfikat Rainforest Alliance Certified.

Pure Leaf is long leaf tea sourced from the best plantations in the world. Hand-picked, gently rolled and slowly dried to create unique combinations of flavours and aromas. Pure Leaf is Rainforest Alliance certified.

Herbata zimowa z miodem, pomarańczą i goździkami <i>Winter tea with honey, orange, and cloves</i>	300 ml	- 16 zł -
Herbata Pure Leaf English Breakfast <i>mieszanka czarnych herbat Assam i Ceylon</i>	250 ml	- 10 zł -
Herbata Pure Leaf Earl Grey <i>czarna herbata Ceylon pochodząca ze Sri Lanki, z bergamotką</i>	250 ml	- 10 zł -
Herbata Pure Leaf Berry Milima <i>kenijska herbata czarna z dodatkiem truskawek, malin, czerwonej porzeczki i jeżyny</i>	250 ml	- 10 zł -
Herbata Pure Leaf Green Gunpowder <i>indonezyjska herbata zielona</i>	250 ml	- 10 zł -
Herbata Pure Leaf Green Jasmin <i>chińska zielona herbata z płatkami jaśminu</i>	250 ml	- 10 zł -
Herbata Pure Leaf Peppermint <i>liście mięty pieprzowej</i>	250 ml	- 10 zł -



NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC DRINKS

Drink piwny - Piwo APA Kamieńczyk z Lemoniadą <i>Beer drink = APA beer + Lemonade</i>	400 ml	- 17 zł -
Drink piwny - Piwo Szrenickie Pszeniczne z 7up <i>Beer drink = wheat beer + 7up</i>	400 ml	- 17 zł -
Drink piwny - Piwo Koźlak Wysoki Kamień z Pepsi <i>Beer drink = bock beer + Pepsi</i>	400 ml	- 17 zł -
Grzane czerwone wino z pomarańczą, goździkami i anyżem <i>Mulled red wine with orange, cloves and anise</i>	170 ml	- 16 zł -
Grzane Piwo Koźlak z miodem i przyprawami <i>Mulled beer with honey and spices</i>	400 ml	- 17 zł -
Grog	170 ml	- 16 zł -
Herbata Góralska Watra <i>Tea Watra</i>	250 ml/40 ml	- 18 zł -
Herbata z wiśniówką <i>Tea with Cherry</i>	250 ml /40 ml	- 18 zł -
Herbata z rumem <i>Tea with rum</i>	250 ml /40 ml	- 18 zł -
Miód pitny Trójniak	150 ml	- 17 zł -
Miód pitny Czwórniak	150 ml	- 16 zł -

WÓDKI (40 ml)

Chłopska Pędzona Czysta	- 9 zł -
Chłopska Pędzona Samogon	- 9 zł -
Chłopska Pędzona Wiśnia	- 9 zł -
Chłopska Pędzona Szarlotka	- 9 zł -
Chłopska Pędzona Czarny Bez	- 9 zł -
Deska nalewek rozmaitych / 4 smaki (4 x 40 ml) <i>4 various alcoholic tinctures / 4 different flavours (4 x 40 ml)</i>	- 36 zł -
Wyborowa	- 9 zł -
Krupnik	- 9 zł -
Śliwowica 70%	- 16 zł -

WHISKEY (40 ml)

Jack Daniel's		- 17 zł -
Ballantine's Finest		- 15 zł -

WINA

WINE

Wino stołowe białe <i>White house wine</i>	150 ml / karafka 500 ml	- 13 zł / 39 zł -
Wino stołowe czerwone <i>Red house wine</i>	150 ml / karafka 500 ml	- 13 zł / 39 zł -
Prosecco	butelka 750 ml	- 89 zł -
Martini Asti	butelka 750 ml	- 89 zł -
Nos Racines Sauvignon Blanc (białe wytrawne; Francja, Languedoc; orzeźwiający, młodzieńczy, o typowych aromatach cytrusów, agrestu, liści porzeczek i trawy) <i>(dry white; France, Languedoc; refreshing, youthful, with typical aromas of citrus, gooseberry, currant leaves, and grass)</i>	butelka 750 ml	- 65 zł -
Johanniter (białe wytrawne; Polska, Winnica Jadwiga niedaleko Trzebnicy; wyprodukowane z odmiany Johanniter, o pełnym smaku, z aromatami cytrusów, moreli oraz zielonego jabłka i gruszki) <i>(dry white; Poland, Jadwiga Vineyard near Trzebnica; produced from the Johanniter variety, full flavour with aromas of citrus, apricot, green apple, and pear)</i>	butelka 750 ml	- 119 zł -
Nos Racines Merlot (czerwone wytrawne; Francja, Languedoc; świetnie wykonane, gładkie, przyjazne, pełne nut soczystych owoców leśnych i wiśni) <i>(dry red; France, Languedoc; well-made, smooth, friendly, full of juicy forest fruit and cherry notes)</i>	butelka 750 ml	- 65 zł -
Club Privado Rioja Baron De Ley (czerwone wytrawne; Hiszpania, Rioja; głębokie i pełne wino, zachwycające zapachem dojrzałych leśnych owoców, z przewagą jeżyn zaakcentowane nutą pieprzu i tytoniu) <i>(dry red; Spain, Rioja; deep and full-bodied wine, delightful with aromas of ripe forest fruit, dominated by blackberries, with notes of pepper and tobacco)</i>	butelka 750 ml	- 119 zł -