



Karczma Warmińska w Gietrzwałdzie

11-036 Gietrzwałd, ul. Kościelna 1
Tel. +48 89 512 34 23, Faks +48 89 512 34 57
e-mail: karczma@karczma.pl, www.karczma.pl



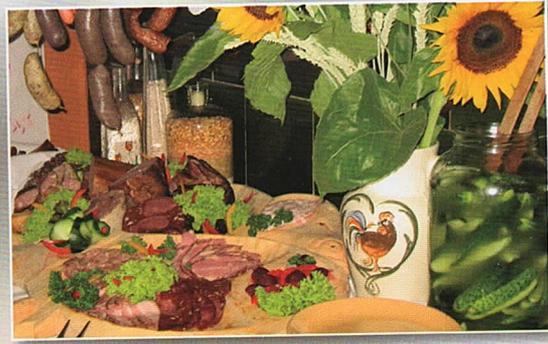
Karczma Warmińska w Gietrzwałdzie to restauracja regionalna utrzymana w stylu warmińskim. Wnętrza XIX-wiecznej Karczmy pełne są oryginalnych przedmiotów gospodarstwa domowego. Na rozległym dziedzińcu stoją kramy z wyrobami ludowymi. Pracują rzemieślnicy w warsztacie tkackim, garncarskim, rzeźbiarskim, i w kuźni. W piecu chlebowym jak za dawnych czasów wypieka się chleb. Tu można poznać stare zwyczaje i ludowe obrzędy. Karczma słynie z dobrych potraw kuchni regionalnej i występów folklorystycznych. Tu podaje się specjalty warmińskie: pierogi, kiszkę ziemniaczaną, czerninę, dzyndzalki, zaklepkę. Na zamówienie organizowane są dla firm: Biesiada Warmińska, Wieczera Żydowska, Zabawa Cygańska i Kozacka.



Karczma Warmińska in Gietrzwałd is a local-food restaurant of Warmia's style. Interior of the 19th-Century inn is full of original household objects. In the courtyard the stalls with the folk products can be found; the craftsmen work in weaving, pot-making, sculpting workshops and in the forge. Bread is baked in the bread oven just like ages ago. Here you can learn about all the customs and folk ceremonies. The inn is famous for its good regional cuisine dishes and folk performances. You must try specialties of Warmia: pierogi, kiszka ziemniaczana, czernina, dzyndzalki and zaklepka. Upon customer's request we can organize: Feast of Warmia, Jewish Supper, Gypsy Party and Kozak Party.



Karczma Warmińska in Gietrzwałd ist ein regionales Restaurant im ermländischen Stil. Die Räume des Gebäudes aus dem 19. Jahrhundert sind voll von den originellen Haushaltsgeräten. Auf dem weitreichenden Hof stehen Kramläden mit volkstümlichen Erzeugnissen. Handwerker arbeiten in dem Weber-, Töpfer-, Bildhauerwerkstatt und in der Schmiede. In dem Brotöfen wird wie in der Vergangenheit das Brot gebacken. Hier kann man alte Sitten und volkstümliche Bräuche kennen lernen. Das Restaurant ist wegen seiner leckeren regionalen Gerichte und der folkloristischen Auftritte bekannt. Hier werden ermländische Spezialitäten wie Piroggen, Kartoffelblutwurst, Blutsuppe, regionale Piroggen mit Fleisch - dzyndzalki und zaklepka serviert. Auf Bestellung werden für Firmen folgende Veranstaltungen organisiert: Ermländisches Festmahl, Abendbrot auf jüdische Art, Zigeuner- und Kosakentanzveranstaltung.



Smaczny powrót do przeszłości