

# LUČNÍ BOUDA

HOTEL A PIVOVAR POD SNĚŽKOU









## PIVOVAR NA LUČNÍ BOUDĚ

Minipivovar na Luční boudě je nejvýše položeným pivovarem ve střední Evropě. Leží v nadmořské výšce 1410 m a byl slavnostně otevřen 10. srpna 2012. Pro výrobu piva je používána voda z pramene Bílého Labe.

## PROHLÍDKY PIVOVARU

s ochutnávkami, výkladem varných postupů a drobnou exkurzí do historie pivovarnictví. Každý návštěvník obdrží sklenici s logem pivovaru. Prohlídka trvá cca 40 min. Informace na recepci.

### DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

V celém areálu Luční boudy je WiFi připojení k internetu zdarma.



Pejsci jsou u nás vítáni. Na požádání poskytneme misku s vodou zdarma.



Je Vás víc a chcete sedět pohromadě? Neváhejte nás požádat, rádi pro Vás během okamžiku upravíme stoly.

Pokud dáváte přednost zábavě v uzavřené společnosti, doporučujeme využít další prostory Luční boudy, které jsou jako stvořené pro společné posezení, oslavu či párty. Na objednávku Vám naši šéfkuchaři připraví bohatý raut s rozličnými pokrmy světové kuchyně či raut ve stylu vepřových hodů.

Luční bouda je nejstarší a nejvýše položenou hřebenovou boudou v Krkonoších. Už více než 395 let poskytuje přístřeší, bezpečí a pohodu všem návštěvníkům hor ve výšce 1410 m n. m. Jedno z nejvzácnějších míst Krkonošského národního parku je obklopeno Luční a Studniční horou a nad všemi vrcholky se tyčí majestátní Sněžka, nejvyšší hora České republiky s nadmořskou výškou 1603 m. Luční bouda byla založena roku 1623 uprostřed vzácné Bílé louky u Slezské cesty, nejstarší stezky přes hory. Tehdejší hospodářské stavení sloužilo jako jednoduchý úkryt pro poutníky, kteří nocovali na seně, v chlívků chrochtala prasata a v pekárně se pekly proslulé obří rohlíky. Během své dlouhé historie prošla Luční bouda rukou mnoha vlastníků, nejdéle však patřila slavné rodině Rennerů. Tito dědiční rychtáři horské části vrchlabského panství vlastnili Luční boudu od jejího vzniku až do roku 1857. Později byla postupně rozšiřována pro potřeby turistického ruchu a přestavbou v roce 1914 se stala největší boudou Krkonoš.

Druhého října 1938 po Mnichovské dohodě Luční bouda vyhořela. Díky její strategické poloze začaly ještě v témže roce práce na obnově chaty, zejména pro účely německého wehrmachtu.

Ačkoliv byla postavena jen menší část z plánovaného rozsahu, stavba dokončená na velikonoce roku 1940 byla chloubou německé říše. Po válce ji využívala československá armáda a poté tehdejší ČSTV nebo Klub českých turistů. Smutné období nastalo v roce 2002, kdy v soukromém vlastnictví začala bouda chátrat a musela být dokonce uzavřena.

Vysvobození přišlo o dva roky později, kdy poměrně zdevastovanou boudu koupila společnost AEZZ a.s., která se snaží navázat na dávno zašlou slávu a tradice a vrátit tento skvost milovníkům a obdivovatelům hor. Dnešní Luční bouda představuje skvělé místo k odpočinku v nádherné přírodě, se skvělou kuchyní, nevšedními adrenalinovými a wellness zážitky a nechybí ani lahodný zlatavý mok ze zdejšího pivovaru PAROHÁČ.



**-20%**

sleva pro hotelové hosty  
po převodu na hotelový účet











# JÍDELNÍ LÍSTEK

## PŘEDKRMY


100 g	Nakládáný hermelín	150 Kč	<b>120 Kč</b>	
150 g	Tlačenka s cibulí a octem	120 Kč	<b>96 Kč</b>	
150 g	Utopenci (2 ks)	120 Kč	<b>96 Kč</b>	
150 g	Hemenex (3 ks vajec)	120 Kč	<b>96 Kč</b>	
150 g	Variace jemných sýrů s brusinkami	260 Kč	<b>208 Kč</b>	

Ošatka pečiva z naší pekárny je v ceně předkrmů.


## POLÉVKY

0,33l	Hovězí vývar s masem a nudlemi	110 Kč	<b>88 Kč</b>	
0,33l	Polévka dle denní nabídky	110 Kč	<b>88 Kč</b>	


## PEČIVO

1 ks	Ošatka pečiva z naší pekárny (3 ks)	40 Kč	<b>32 Kč</b>	
1 ks	Rohlík z LUČNÍ (300 g)	60 Kč	<b>48 Kč</b>	


## HOTOVÁ JÍDLA

180 g	Hovězí guláš PAROHÁČ na místním pivu, houskové knedlíky	260 Kč	<b>208 Kč</b>	
180 g	Svíčková na smetaně, citron, brusinky, šlehačka, houskové knedlíky	290 Kč	<b>232 Kč</b>	
500 g	½ grilovaného kuřete s ošatkou pečiva z naší pekárny, kečup, hořčice, křen, feferonka	290 Kč	<b>232 Kč</b>	
200 g	Velká pikantní klobása s ošatkou pečiva z naší pekárny, kečup, hořčice, křen, feferonka	170 Kč	<b>136 Kč</b>	


## BEZMASÁ JÍDLA

150 g	Smažený sýr, tatarská omáčka	220 Kč	<b>176 Kč</b>	
220 g	Borůvkový knedlík (velký) s jogurtovou polevou, tvarohem a šlehačkou	250 Kč	<b>200 Kč</b>	
300 g	Zapečená brokolice se sýrem a smetanou	250 Kč	<b>200 Kč</b>	
200 g	Zeleninový salát (dle sezónní nabídky, olivový olej, mozzarella)	250 Kč	<b>200 Kč</b>	
300 g	Ratatouille (teplá zelenina)	220 Kč	<b>176 Kč</b>	


## SMAŽENÁ JÍDLA

180 g	Smažený vepřový řízek (z vepřové pečeně)	240 Kč	<b>192 Kč</b>	
180 g	Smažený kuřecí řízek (kuřecí prsa)	240 Kč	<b>192 Kč</b>	
120 g	Smažená treska (plněná bylinkami)	240 Kč	<b>192 Kč</b>	


## SPECIALITY

1 ks	Pstruh na másle ze sádek Luční boudy, obloha	380 Kč	<b>304 Kč</b>	
1 ks	Pstruh po mlynářsku ze sádek Luční boudy, obloha	380 Kč	<b>304 Kč</b>	


## GRILOVÁNÍ NA LÁVOVÉM KAMENI, PŘÍMO NA VAŠEM STOLE

300 g	Hovězí steak z pravé svíčkové	680 Kč	<b>544 Kč</b>	
300 g	Vepřová panenka z mladého vepře	580 Kč	<b>464 Kč</b>	
300 g	Kuřecí steak (prso)	480 Kč	<b>384 Kč</b>	
400 g	Hovězí svíčková, vepřové a kuřecí medailonky	680 Kč	<b>544 Kč</b>	


## PŘÍLOHY

200 g	Hranolky	70 Kč	<b>56 Kč</b>	
200 g	Gratinované brambory	70 Kč	<b>56 Kč</b>	
180 g	Rýže	70 Kč	<b>56 Kč</b>	
250 g	Restované fazolky se slaninou a cibulkou	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
1 ks	Ošatka pečiva z naší pekárny (3 ks)	40 Kč	<b>32 Kč</b>	

## Z NAŠÍ PEKÁRNY


100 g	Jablečný štrúdl se šlehačkou (teplý)	100 Kč	<b>80 Kč</b>	
1 ks	Borůvkový koláč z Luční boudy	100 Kč	<b>80 Kč</b>	
100 g	Borůvkový řez se šlehačkou	100 Kč	<b>80 Kč</b>	

## DEZERTY


150 g	Palačinky s borůvkami, zmrzlinou a šlehačkou	150 Kč	<b>120 Kč</b>	
150 g	Tvarohové knedlíky s lesními plody, mascarpone	150 Kč	<b>120 Kč</b>	
1,5 dcl	Borůvkový pohár se zmrzlinou a šlehačkou	150 Kč	<b>120 Kč</b>	
1 ks	Vosí hnízdo	220 Kč	<b>176 Kč</b>	

# NÁPOJOVÝ LÍSTEK


## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,5l	<b>KOFOLA</b> originál – točená	65 Kč	<b>52 Kč</b>	
0,3l	<b>KOFOLA</b> originál – točená	50 Kč	<b>40 Kč</b>	
0,1l	<b>SODA</b> – točená	10 Kč	<b>8 Kč</b>	
0,33l	<b>COCA COLA</b>	60 Kč	<b>48 Kč</b>	
0,25l	<b>CAPPY</b> (pomeranč, jablko)	60 Kč	<b>48 Kč</b>	
0,25l	<b>BONAQUA</b> (neperlivá, jemně perlivá)	50 Kč	<b>40 Kč</b>	
0,25l	<b>KINLEY TONIC</b> (original)	60 Kč	<b>48 Kč</b>	
0,5l	<b>LIMONÁDA</b> (okurka, jahoda, grep)	110 Kč	<b>88 Kč</b>	
0,1l	<b>PRAMENITÁ VODA</b>	70 Kč	<b>56 Kč</b>	


## TEPLÉ NÁPOJE

0,4l	<b>ČAJ Z ČERSTVÉHO OVOCE A ZÁZVORU</b>	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
0,3l	<b>ČAJ</b> (černý, zelený, ovocný, mátový)	70 Kč	<b>56 Kč</b>	
0,25l	<b>HORKÉ OVOCE</b> (jablko, brusinka)	60 Kč	<b>48 Kč</b>	
6 g	<b>KÁVA (RISTRETTO, ESPRESSO, LUNGO)</b>	70 Kč	<b>56 Kč</b>	
6 g	<b>KÁVA (CAPPUCCINO, LATTÉ)</b>	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
0,25l	<b>SVAŘENÉ VÍNO</b>	100 Kč	<b>80 Kč</b>	
0,2l	<b>GROG</b>	95 Kč	<b>76 Kč</b>	
0,2l	<b>HORKÁ GRIOTKA</b>	95 Kč	<b>76 Kč</b>	
0,2l	<b>HORKÁ MEDOVINA</b>	95 Kč	<b>76 Kč</b>	


## PIVO TOČENÉ

0,4l	<b>PAROHÁČ světly ležák</b> (dle denní nabídky) český ležák vyrobený tradičním dekokčním způsobem, svěží chuť umocňuje lahodně doznívající hořkost.	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
0,4l	<b>PAROHÁČ polotmavý ležák</b> (dle denní nabídky) pečlivě volená skladba různých druhů sladů a chmelů dodává pivu příjemný karamelový nádech a vyváženou střední hořkost.	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
0,4l	<b>PAROHÁČ tmavý speciál</b> (dle denní nabídky) Pivo vyrobené z více druhů sladů. Pivo má čokoládovo-kávovou příchuť s výraznější hořkostí.	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
0,4l	<b>PAROHÁČ speciál Indian Pale Ale</b> (dle denní nabídky) svrchně kvašené pivo britského typu s vyšším obsahem alkoholu a intenzivní hořkostí.	80 Kč	<b>64 Kč</b>	

## PIVO PAROHÁČ MŮŽEME NAČEPOVAT I DO LAHVÍ

1l	<b>dárková láhev PAROHÁČ s logem pivovaru</b> (cena zahrnuje obal a pivo dle denní nabídky)	380 Kč	<b>304 Kč</b>	
0,5l	<b>RADLER</b>	90 Kč	<b>72 Kč</b>	


## PIVO

0,5l	<b>BUDWEISER BUDVAR</b> světly ležák (plech)	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
0,5l	<b>NEALKOHOLICKÉ PIVO</b> (plech)	90 Kč	<b>72 Kč</b>	

## ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

4 cl	<b>BOŽKOV TUZEMÁK</b>	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
4 cl	<b>GRIOTKA</b>	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
4 cl	<b>MEDOVINA</b> (mandlová)	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
4 cl	<b>VAJEČNÝ LIKÉR, PEPRMINTOVÝ LIKÉR</b>	80 Kč	<b>64 Kč</b>	
4 cl	<b>VODKA FINLANDIA</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>FERNET STOCK</b> (original, citrus)	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>BECHEROVKA</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>JÄGERMEISTER</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>SLIVOVICE, HRUŠKOVICE - R. JELÍNEK</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>CAPTAIN MORGAN</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>BEEFEATER GIN</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>BACARDI</b>	85 Kč	<b>68 Kč</b>	
4 cl	<b>METAXA*****</b>	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
4 cl	<b>JAMESON, JIM BEAM</b>	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
4 cl	<b>JOHNNIE WALKER</b> (red label)	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
4 cl	<b>TULLAMORE DEW</b>	90 Kč	<b>72 Kč</b>	
4 cl	<b>TATRA TEA 52%, 62%</b>	95 Kč	<b>76 Kč</b>	
4 cl	<b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY</b>	100 Kč	<b>80 Kč</b>	
4 cl	<b>HRUŠKOVICE PIRCHER WILLIAMS 40%</b>	150 Kč	<b>120 Kč</b>	
4 cl	<b>CHIVAS REGAL</b>	150 Kč	<b>120 Kč</b>	
4 cl	<b>RON ZACAPA 23 YO</b> (prvotřídní Guatemalský rum)	170 Kč	<b>136 Kč</b>	
4 cl	<b>DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA</b>	170 Kč	<b>136 Kč</b>	
4 cl	<b>PLANTATION RON BARBADOS</b>	250 Kč	<b>200 Kč</b>	
8 cl	<b>CAMPARI</b>	170 Kč	<b>136 Kč</b>	

## POCHUTINY

1ks	<b>Arašidy, Mandle, Kešu, Pistácie</b>	60 Kč	<b>48 Kč</b>	
1ks	<b>BOHEMIA chips</b>	50 Kč	<b>40 Kč</b>	
1ks	<b>Horalka</b>	40 Kč	<b>32 Kč</b>	



# VINNÝ LÍSTEK

## BÍLÁ VÍNA 0,75 l

### Sauvignon Cielo (Itálie)

Bílé polosuché víno s výraznou vůní po bílém pepři a kiwi. Doporučujeme k zeleninovým pokrmům a rybám.

### Veltlínské zelené (Réva Rakvice – ČR)

Zelenkavá barva se stříbřitým odleskem a velmi dobrou viskozitou. Vůně je středně intenzivní s nádechem muškátového oříšku a koření. Chuť je harmonická, s tóny chleboviny a příjemnou kyselinkou.

### Ryzlink rýnský (Réva Rakvice – ČR)

Jedno z nejušlechtlejších vín se vyznačuje plnou, pepřně kořenitou chutí zvýrazněnou pikantní kyselinkou.

### Riesling Stettler (Německo)

Excelentní víno z rodinného vinařství z Moselské oblasti. Bílé víno s decentní a éterickou vůní s náznaky pomerančů, lipového květu, případně broskví.

Znameníť doplněk ke všem úpravám pstruhů z našich sádek!

## ČERVENÁ VÍNA 0,75 l

### Brise Merlot (Francie)

Červené suché víno jemné ovocné vůně a temně červené barvy doprovází chuť višňi a ostružin. Skvěle se hodí k pečeným masům a sýrům nebo lze podávat jako aperitiv.

### Dulong Bordeaux superieur (Francie)

Velice zajímavá chuť bohatá a harmonická s jemnou tříslovinou po černém rybízu.

### Chateauneuf du pape le grand roi (Francie)

Plná chuť na patře, pikantní s hladkými tříslovinami. Doporučujeme k pečenému masu a sýrům

390 Kč 312 Kč

470 Kč 376 Kč

470 Kč 376 Kč

590 Kč 472 Kč

390 Kč 312 Kč

420 Kč 336 Kč

1 600 Kč 1 280 Kč

## ŠUMIVÁ VÍNA 0,75 l

### Bohemia Sekt Brut (Demi Sec)

Vysoce ušlechtilé šumivé víno s jemnou a svěží vůní, harmonickou chutí a jemným, dlouhotrvajícím perlením.

### Prosecco Brut (Itálie)

Elegantní, jemné, svěží, hodně suché a velice decentní šumivé víno.

## ORIGINÁLNÍ ŠAMPAŇSKÉ 0,75 l

### Taittinger Brut Reserve (Francie)

Decentní, suché a svěží víno s tóny citrusů, vanilky a sušeného ovoce s jemnou, elegantní vůní s dotekem vanilky, másla a jablek.

## ROZLÉVANÁ VÍNA 0,1l

### BÍLÉ VÍNO

0,1l Sauvignon Cielo (Itálie)

350 Kč 280 Kč

590 Kč 472 Kč

1 990 Kč 1 592 Kč

60 Kč 48 Kč

### ČERVENÉ VÍNO

0,1l Brise Merlot (Francie)

60 Kč 48 Kč

Zveme Vás k návštěvě naší vinotéky ve sklepních prostorách Luční boudy. Pro znalce a milovníky vín jsou zde k dispozici velká archivovaná vína z Burgundska a údolí Rhône. Otevřete si lahev kvalitního vína s vaším blízkým a vychutnejte výjimečnost jediného okamžiku na Luční boudě.

# ARCHIVNÍ VÍNA

## BÍLÁ VÍNA (0,75 l)



### Burgundsko

Jean COLLET&Fils / Chablis:

<b>Chablis AOC, 2011</b>	1 200 Kč	<b>960 Kč</b>
<b>Chablis AOC, 2010</b>	1 400 Kč	<b>1 120 Kč</b>
<b>Chablis Premier Cru „Monte Tonnerre“, 2010</b>	1 900 Kč	<b>1 520 Kč</b>
<b>Chablis Grand Cru „Valmur“, 2010</b>	3 700 Kč	<b>2 960 Kč</b>

Moillard-Grivot / Cotes de Beaune:

<b>Bourgogne Hautes Cotes de Beaune AOC, 2011</b>	1 400 Kč	<b>1 120 Kč</b>
---	----------	-----------------

Moillard-Grivot / Maconnais:

<b>Saint-Veran AOC, 2011</b>	1 500 Kč	<b>1 200 Kč</b>
<b>Saint-Veran AOC, 2006</b>	1 700 Kč	<b>1 360 Kč</b>

Moillard-Grivot / Cote Chalonnaise:

<b>Montagny 1er Cru „Les Bouchots“, 2010</b>	1 800 Kč	<b>1 440 Kč</b>
--	----------	-----------------

Domaine d'Ardhuy / Cote de Nuits:

<b>Cote de Nuits „Clos Des Langres“ Monopole, 2011</b>	2 800 Kč	<b>2 240 Kč</b>
--	----------	-----------------

Domaine d'Ardhuy / Cotes de Beaune:

<b>Ladoix 1er Cru „Le Rognet“, 2011</b>	2 700 Kč	<b>2 160 Kč</b>
<b>Ladoix 1er Cru „Le Rognet“, 2003</b>	4 800 Kč	<b>3 840 Kč</b>
<b>Beaune 1er Cru „Petit Clos des Theurons“, 2010</b>	4 400 Kč	<b>3 520 Kč</b>

Domaine d'Ardhuy / Aloxe-Corton:

<b>Corton Charlemagne Grand Cru, 2009</b>	7 500 Kč	<b>6 000 Kč</b>
---	----------	-----------------

### Údolí Rhony – sever

D.Pierre Gaillard / Saint Joseph:

<b>Saint Joseph Blanc AOC, 2011</b>	2 100 Kč	<b>1 680 Kč</b>
-------------------------------------	----------	-----------------

Cena archivního vína zahrnuje návštěvu vinotéky v historických sklepech Luční boudy.

## ČERVENÁ VÍNA (0,75 l)



### Burgundsko

Moillard-Grivot / Cote de Beaune:

<b>Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Rouge AOC, 2009</b>	1 400 Kč	<b>1 120 Kč</b>
<b>Santenay AOC, 2005</b>	1 700 Kč	<b>1 360 Kč</b>
<b>Santenay AOC, 2009</b>	1 500 Kč	<b>1 200 Kč</b>
<b>Santenay 1er Cru „Clos Rousseau rouge“, 2011</b>	2 200 Kč	<b>1 760 Kč</b>
<b>Volnay AOC, 2002</b>	2 200 Kč	<b>1 760 Kč</b>
<b>Volnay AOC, 2010</b>	2 200 Kč	<b>1 760 Kč</b>
<b>Pommard AOC, 2010</b>	2 400 Kč	<b>1 920 Kč</b>
<b>Beaune 1er Cru „Clos du Roi“, 2005</b>	2 700 Kč	<b>2 160 Kč</b>
<b>Beaune 1er Cru „Epenottes“ AOC, 2010</b>	2 300 Kč	<b>1 840 Kč</b>

Moillard-Grivot / Cote de Nuits:

<b>Cote de Nuits Villages rouge AOC, 2011</b>	1 400 Kč	<b>1 120 Kč</b>
<b>Vosne-Romanee AOC, 2009</b>	3 400 Kč	<b>2 720 Kč</b>
<b>Gevrey-Chambertin AOC, 2011</b>	2 700 Kč	<b>2 160 Kč</b>
<b>Gevrey-Chambertin AOC, 2002</b>	2 400 Kč	<b>1 920 Kč</b>

Domaine d'Ardhuy / Cote de Beaune:

<b>Ladoix Vilages „Les Chagnots“ Monopole, 2009</b>	1 700 Kč	<b>1 360 Kč</b>
<b>Ladoix Vilages „Les Chagnots“ Monopole, 2011</b>	1 700 Kč	<b>1 360 Kč</b>
<b>Savigny 1er Cru „Aux Clous“, 2009</b>	1 900 Kč	<b>1 520 Kč</b>
<b>Savigny 1er Cru „Aux Clous“, 2002</b>	2 200 Kč	<b>1 760 Kč</b>
<b>Corton Pougets Grand Cru, 2002</b>	4 400 Kč	<b>3 520 Kč</b>
<b>Aloxe Corton 1er Cru „Les Chaillots“, 2010</b>	3 000 Kč	<b>2 400 Kč</b>

Domaine d'Ardhuy / Cote de Nuits:

<b>Cote de Nuits „Clos Des Langres“ Monopole, 2002</b>	2 200 Kč	<b>1 760 Kč</b>
<b>Cote de Nuits „Clos Des Langres“ Monopole, 2005</b>	2 800 Kč	<b>2 240 Kč</b>
<b>Cote de Nuits „Clos Des Langres“ Monopole, 2010</b>	2 400 Kč	<b>1 920 Kč</b>

### Údolí Rhony – sever

D.Pierre Gaillard / Saint Joseph:

<b>Saint Joseph Rouge „Clos de Cuminaille“, 2010</b>	2 100 Kč	<b>1 680 Kč</b>
<b>Saint Joseph Rouge AOC, 2010</b>	1 700 Kč	<b>1 360 Kč</b>

### Údolí Rhony – jih

D.La Cabotte / Cotes du Rhone:

<b>Cotes du Rhone „Colline“, 2012</b>	1 200 Kč	<b>960 Kč</b>
<b>Massif d'Uchaux Cotes du Rhone Vilages „Garance“, 2011</b>	1 300 Kč	<b>1 040 Kč</b>

D.La Cabotte / Chateauneuf du Pape:

<b>Chateauneuf du Pape „Vieilles Vignes“, 2011</b>	2 700 Kč	<b>2 160 Kč</b>
--	----------	-----------------







## WELLNESS

Dopřejte si relax a odpočinek na Luční boudě a objevte atraktivní spojení tradiční horské chaty s moderními wellness službami, díky kterým se můžete nechat hýčkat a zpříjemnit si svůj horský pobyt. Vybrat si můžete hned z několika možností, jak se uvolnit po náročné túře, dopřát tělu regeneraci a povzbudit Vaše smysly.

### PIVNÍ LÁZNĚ

Zažijte originální lázeňskou proceduru s léčivými a omlazujícími účinky tradičního zlatavého moku v netradičním podání. Pivní koupel s charakteristickou bílou pěnou při hladině, léčivý zábal a relaxace na lůžku se postarají o dokonalou harmonii organismu a uvolní pozitivní tok myšlenek. Nezbytnou součástí je pitná kúra v podobě vychlazeného piva PAROHÁČ přímo z našeho pivovaru.

### FINSKÁ SAUNA

Také u nás si můžete dopřát jednu z nejlepších relaxačních metod v pravé finské sauně. Pečlivě prohřátí těla a následné rychlé ochlazení výrazně zlepšuje imunitní systém a má velmi dobré účinky na psychiku člověka. Užijte si populární saunování pod úpatím Sněžky a naberte nové síly pro zdolání jejího vrcholu.

### VÍŘIVKA

Oddejte se maximální relaxaci, uvolněte svalstvo a odpoutejte se od každodenních starostí. Hydromasáž tryskami s různou intenzitou v kombinaci se saunováním a odpočinkem při poslechu příjemné hudby ve Vás zanechají blahodárny pocit, který si po dlouhém dni zasloužíte a budete ho chtít prožít znovu a znovu.

### MASÁŽE

Dosáhněte pocitu absolutního uvolnění a nechte se pozitivně naladit nejstarší formou terapie, která regeneruje tělo i ducha, pomáhá unavenému organismu a odbourává stres. V naší nabídce najdete klasickou sportovní masáž, relaxační či aroma masáž.

### FITNESS

Pro aktivní jedince, kteří i po náročné horské túře mají stále dostatek energie, máme připravenou kvalitně vybavenou posilovnu a lezeckou stěnu. Široká nabídka posilovacích a dalších speciálních strojů Vám pomůže protáhnout tělo, udržet se v dobré tělesné kondici a tím přispívat k duševní pohodě.





# ZÁŽITKY

Jsme přesvědčeni, že už samotný výlet do této překrásné části Krkonoš je pro Vás příjemným a nezapomenutelným zážitkem. Přesto pro Vás máme ještě něco navíc! Dáme Vám příležitost zažít pod vrcholem nejvyšší české hory to pravé adrenalinové vzrušení, překonat sami sebe, získat neocenitelné zkušenosti a užít si pobyt v okolí Luční boudy ve velkém stylu. Pestrou nabídku našich zážitků můžete využít také jako originální dárek pro Vaše blízké.

## ŘÍZENÍ VOJENSKÉHO OBOJŽIVELNÍKU

Ať už jste milovníky techniky nebo jen rádi zkoušíte nové věci, vojenský pásový obojživelník Vás uchvátí na první pohled. Jakmile usednete za volant, získáte jedinečnou kontrolu nad silou a unikátními vlastnostmi, kterými toto netradiční vozidlo disponuje.

## ŘÍZENÍ SNĚŽNÉ ROLBY

Vyzkoušejte si řízení pásového vozidla, které je pro horské prostředí nepostradatelným pomocníkem. Jako pravý rolbař si budete moci upravit vlastní cestu při řízení a ovládání různých přídatných zařízení pro práci se sněhem.

## LAVINOVÉ KURZY

Naučte se vyhodnocovat a maximálně předvídat lavinové nebezpečí a osvojte si základy bezpečného pohybu ve volném terénu. Pod dohledem zkušeného instruktora vyzkoušíte také všechny typy dostupných lavinových přístrojů.

## SKIALPINISMUS

Užijte si absolutní svobodu v horách díky kombinaci horských výstupů na lyžích a nádherných sjezdů ve volném terénu. Do tajů jednoho z nejvyhledávanějších stylů lyžování proniknete pod dohledem zkušeného horského vůdce.

## CHŮZE NA SNĚŽNICÍCH

Poznávejte krásu zasněžené krajiny na hřebenech Krkonoš bez obav před promáčenými botami. Vydejte se i do míst, která jsou pro běžného návštěvníka hor nedosažitelná, za doprovodu horského průvodce.

## PŮJČOVNA SPORTOVNÍCH POTŘEB

Zpestřete si Vaše výlety a překonejte nástrahy hor s pomocí našeho sportovního vybavení. Rádi Vám zapůjčíme sněžnice, skialpinistické vybavení, sáňky i boby a v létě se Vám můžou hodit hole pro stále více populární Nordic walking či méně fyzicky náročné elektrokolo.

## PROHLÍDKA PIVOVARU

Využijte jedinečné příležitosti ochutnat navařená piva Paroháč přímo z tanků a prohlédnout si zázemí nejvýše položeného pivovaru v Evropě s výkladem samotného sládka.

Luční bouda leží v 1. zóně Krkonošského národního parku a proto všechny aktivity probíhají v souladu s platnými povoleními a předpisy.

Pro všechny milovníky turistiky, běžkování, skialpinismu a mnoha dalších outdoorových sportů jsme připravili portál **VrcholkyHor.cz**. Najdete zde aktuální informace o počasí, doporučení turistických tras, zajímavosti a akce na hřebenech Krkonoš.





Provozovatelem hotelu je společnost AEZZ a.s.

Hotel Luční bouda | Pec pod Sněžkou 203 | 542 21 Pec pod Sněžkou | IČO 27064611

[info@lucnibouda.cz](mailto:info@lucnibouda.cz) | [+420 733 740 888](tel:+420733740888) | [www.lucnibouda.cz](http://www.lucnibouda.cz)

 [@LucniboudaCZ](https://www.facebook.com/LucniboudaCZ)