



1. Vorspeisen

1.1.	<i>Rindercarpaccio, mariniert mit rotem Pfeffer, Senf und Fleur de Sel auf Blattsalat mit einer Emulsion aus Kürbiskernöl, Balsamessig und gebratenen Kürbiskernen (10)</i>	11,00 € 82,88 kn
1.2.	<i>Kalte Platte - hausgemachte geräucherte Spezialitäten und verschiedene Käsesorten unserer Region (für zwei Personen) (7)</i>	28,00 € 210,97 kn
1.3.	<i>Kalter Teller mit geräucherter Haxe, Trockenwürsten und pikanten Käseaufstrichen (7)</i>	10,00 € 75,35 kn
1.4.	<i>Gänseleber auf hausgemachtem, getoasteten Brot mit reduziertem Merlot und karamellisierten Aprikosen (1)</i>	18,00 € 135,62 kn
1.5.	<i>Käseplatte der Region (7)</i>	10,00 € 75,35 kn

2. Suppen

2.1.	<i>Klare Nudelsuppe mit Gemüse (1,9)</i>	4,50 € 33,90 kn
2.2.	<i>Suppe aus verschiedenen Pilzen (1,7)</i>	5,00 € 37,67 kn
2.3.	<i>Kürbiscremesuppe mit getoasteten Kürbiskernen (1,7)</i>	5,00 € 37,67 kn
2.4.	<i>Sahnemeerrettich-Safran-Suppe</i>	5,50 € 41,44 kn



3. *Hauptspeisen*

3.1.	<i>Risotto mit Gemüse, Rucola und geräuchertem Tofu (7)</i>	11,00 €	82,88 kn
3.2.	<i>Polpetten aus Gemüse und frischem Quark in der kalten Rahm- und Mandel-Sauce (1,3,7,8,9)</i>	12,00 €	90,41 kn
3.3.	<i>Hausgemachte Breitnudeln aus getrockneten Pilzen mit Hühnerfleisch und Kürbiskernen (1,3,7)</i>	12,00 €	90,41 kn
3.4.	<i>Kartoffel-Gnocchi mit Kalbfleisch, Spargeln und Cherry-Tomaten (1,3,7)</i>	14,00 €	105,48 kn
3.5.	<i>Hühnerfleisch, gefüllt mit Camembert, in Rahmsauce mit buntem Pfeffer (7)</i>	15,00 €	113,02 kn
3.6.	<i>Schweinfilet auf einer Marmelade aus Zwiebeln und Pflaumen mit Würzelgemüsesauce (7,9)</i>	15,00 €	113,04 kn
3.7.	<i>Entenconfit mit der Orangensauce (7)</i>	12,00 €	90,41 kn
3.8.	<i>Kalbskarree, gefüllt mit Gänseleber, in der Wein-Butter-Sauce (7)</i>	21,00 €	158,22 kn
3.9.	<i>Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, im Eiermantel (3,7,10)</i>	18,00 €	135,62 kn
3.10.	<i>Rumpsteak in einer Sauce aus Meerrettich und dehydrierter roter Rübe (7,10)</i>	18,00 €	135,62 kn
3.11.	<i>Beefsteak in einer Sauce aus Pilzen, Schinken und Rotwein (7,10)</i>	33,00 €	248,64 kn
3.12.	<i>Filet Mignon in einer Sauce aus Gänseleber und Rosinen (1,7,10)</i>	38,00 €	286,31 kn



3. *Hauptspeisen*

- 3.13. *Poschiertes Barschfilet mit einer Sauce aus Zitronen, Orangen und Olivenöl (4)** **16,00 € 120,55 kn**
- 3.14. *Zanderfilet in Maispanade mit einer Sauce aus Knoblauch, Petersilie und Rahm (4,7)** **18,00 € 135,62 kn**
- 3.15. *Lachsfilet auf Gewürzcreme (4,7,10)** **20,00 € 150,69 kn**
- 3.16. *Hirsch-Paprikasch mit hausgemachten Gnocchi (1,3,7,9,10)* **19,00 € 143,16 kn**
- 3.17. *Platte „Zlatne Gorice“ (für zwei Personen)
(Schweinefilet in einer Sauce aus Steinpilz, Schinken und Rotwein; Rumpsteak vom Grill; Hühnerbrust, gefüllt mit Camembert, in einer Samenpanade, gebratene Kartoffelscheiben, gegrilltes Gemüse, Buchweizen-Brei mit Pilzen) (1,3,7,10,11)* **40,00 € 301,38 kn**



4. Grillspeisen

4.1.	<i>Gegrilltes Hühnerfilet</i>	11,00 €	82,88 kn
4.2.	<i>Gegrilltes Schweinefilet</i>	11,00 €	82,88 kn
4.3.	<i>Gegrilltes Kalbskarree ohne Knochen (7,10)</i>	18,00 €	135,62 kn
4.4.	<i>Rumpsteak vom Grill (7,10)</i>	16,00 €	120,55 kn
4.5.	<i>Beefsteak vom Grill (7,10)</i>	28,00 €	210,97 kn
4.6.	<i>Gegrilltes Zanderfilet (4)*</i>	16,00 €	120,55 kn
4.7.	<i>Gegrilltes Barschfilet (4)*</i>	14,00 €	105,48 kn

5. Beilagen

5.1.	<i>Gegrilltes Gemüse</i>	5,00 €	37,67 kn
5.2.	<i>Frittierte Kartoffeln</i>	4,00 €	30,14 kn
5.3.	<i>Maispolenta auf Griebenschmalz (7)</i>	4,00 €	30,14 kn
5.4.	<i>Hausgemachte Kroketten (1,3,7)</i>	4,50 €	33,91 kn
5.5.	<i>Zupfnudeln mit Speck und Porree (1,7)</i>	5,00 €	37,67 kn
5.6.	<i>Buchweizen-Brei mit Pilzen (1,7)</i>	4,50 €	33,91 kn
5.7.	<i>Knusprig gebratene Zwiebeln</i>	4,00 €	30,14 kn



6. Salat

6.1.	Gemischter Salat	4,50 €	33,91 kn
6.2.	Blattsalat	4,00 €	30,14 kn
6.3.	Krautsalat mit Kürbiskernöl	4,00 €	30,14 kn

7. Nachspeisen

7.1.	Apfelstrudel mit Waldfrüchten-Sauce (1,3,7)	5,00 €	37,67 kn
7.2.	„Štrukli“ (eine Art Quarkstrudel) (1,3,7)	6,00 €	45,21 kn
7.3.	Schokodessert (1,3,7,8)	5,00 €	37,67 kn
7.4.	Panna Cotta mit Himbeerpu��ee (7)	5,00 €	37,67 kn
7.5.	Tageskuchen (1,3,7,8)	5,00 €	37,67 kn
7.6.	Kaiserschmarrn mit Pflaumenmarmelade (1,3,7)	5,00 €	37,67 kn

Die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten:

1. Glutenhaltige Getreide (Weizen, Reis, Gerste, Hafer, Hartweizen, Dinkel und Kamut, Varietäten des Hartweizens)
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdn  se und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich der Lactose)
8. Nussfr  chte – bezieht sich nicht auf Kokosnuss oder Pinienkerne
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in SO₂

Kennzeichnung von allergenen Stoffen

* Tiefgef  hlte Fische