


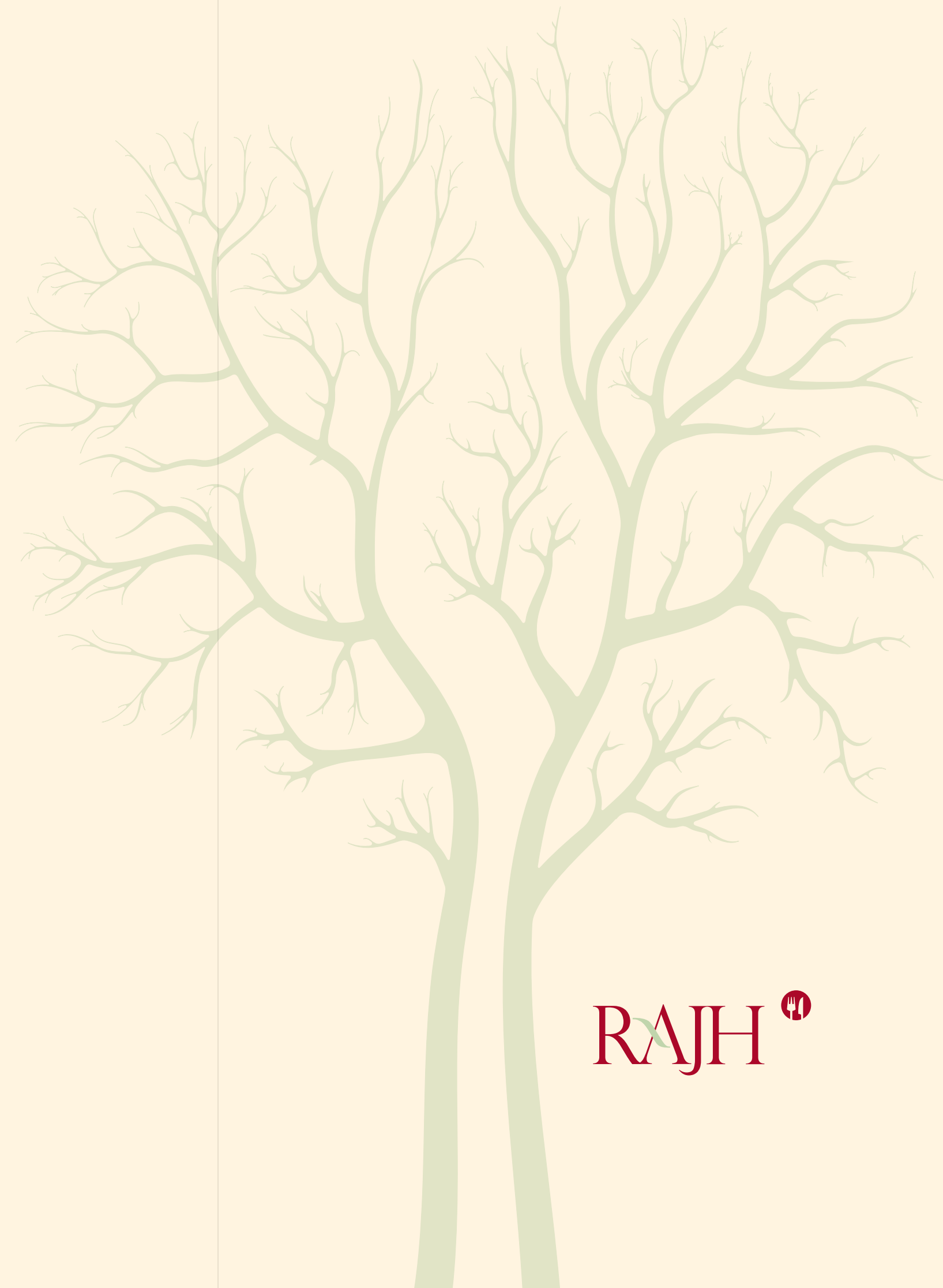


WWW.RAJH.SI

Sehr geehrte Gäste,
im Falle von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken
verwendeten allergenen Zutaten erhalten Sie an der Bar.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

 = vegetarisches Gericht



RAJH 





*Wir leben nicht, um zu essen.
Aber ganz bestimmt leben wir, weil wir essen.*

*Es ist ein kulturelles Erlebnis, ein Loblied auf die Natur,
sich zum Tisch zu setzen und in netter Gesellschaft das
Essen und Trinken in Maßen zu sich zu nehmen.*

*Mit dem Wunsch, Ihnen unsere Achtung zu erweisen,
legen wir für Sie einen Bruchteil der Manuskripte-
Rezepte meiner Großmutter offen.*

Tanja

DIE OVERTÜRE LÄDT ZUM GESCHMACKSERLEBNIS EIN

Rajh's Vorspeisen (für 2 Personen)	28,00 €
Kalbszunge und Kürbiskernöl	9,00 €
Rajh's Langos (fritierter Teig, Joghurt, Schnittlauch, Rettich, geribenes Kübelfleisch, Kren und Hanfsamen) - Möglichkeit Vegetarisch	6,50 €
Roastbeef mit Senfkörner	13,00 €
Entenleber-Aufstrich mit Jurka-Trauben-Creme und Buchweizentoast	7,50 €
Hausgemachter Schinken und Käse	8,50 €
Gebratene Gänseleber (10 dag), Apfel	15,00 €
Beef Tartar	13,00 €
 Marinierte Forelle, Hazelnüsse, eingelegtes Wurzelgemüse	10,00 €
 Rote Rüben, Ziegenkäse und Kürbiskernöl	9,00 €
 Salat nach Saison	4,20 €
 Saisonsuppe	4,20 €

HAUPTGERICHTE

Mangalica-Schwein, Dödoli und Pilzpaprikasch	18,90 €
Hirschfilet, Blaufränkischsauce, Brotknödel und Preiselbeeren	24,00 €
Kalbsleber auf Zwiebeln mit Röstkartoffeln	17,00 €
Das echte Wiener Schnitzel (vom Kalb) und Röstkartoffeln	17,00 €
Backendl mit Bratkartoffeln	14,00 €
Gegrillte Hühnerbrust auf Risotto mit Kürbiss und Lauch	15,00 €
Pfefferstak und hausgemachte Topfen-Štruklji	25,00 €
Lammkoteletts, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln	22,50 €
Gebratene Gänseleber (15 dag), Apfel und Kartoffelpüree	26,00 €
Angus Beef (Bauernhaus Horvat, Žižki) Ausgewählte Fleischstücke nach Tagesempfehlung T-Bone, Tomahawk	100 g / 10,90 €
 Pasta mit Steinpilze und Mohn	15,00 €
 Risotto mit Roten Rüben, Spinat und Kren	14,00 €
 Dödoli mit Pilzpaprikasch	15,00 €
 Gebratene Forelle, Sauvignonsauce, Kartoffelpüree und Erbsen	18,90 €
 Octopus aus dem Ofen mit Kirschtomaten und Kartoffeln	22,50 €
Hausgemachte Koline z Bujto repo (Hirse,- und Buchweizenwurst, Buchweizenblutwurst, Schweinebraten, weiße Rüben und Röstkartoffeln)	16,00 €
Bograč Gulasch (im Kessel serviert)	14,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Sahnekren, Spinat und Röstkartoffeln	15,00 €
Gebratene Kalbsschulter, Semmelknödel und Gemüse (nur samstags und sonntags)	15,00 €
Hühnerpaprikasch mit Dödoli (nur samstags und sonntags)	14,00 €

DEGUSTATIONSMENÜ NACH SAISON

Degustationsmenü nach Saison 5-Gänge:	59,00 €
Weinbegleitung 5 Gläser	19,00 €
Degustationsmenü nach Saison 7-Gänge:	73,00 €
Weinbegleitung 7 Gläser	29,00 €

Das Degustationsmenü wird nur für den ganzen Tisch serviert.

*Svruska glavica, sree,
Malo ostalega svrusskega,
75gr. soli po okusu kesec
kisa 5gr. mojarana malo p
Meso jekik sree skun
preeno na vejo kocke koso
Dodano ohono in sol Prih
juhe. Vse dobre precesovane p
kelodce, dobro kosijemo in
3/4 - 1 ure - odvisno je od
1kg ajdove kose 1/4kg
1/2kg kuhani pšički in ostalo
20gr. popra 20gr. primeta 3
soli 100gr. oprarene cebule.
Kosa skuhamo na po
samo primosamo kuhano in
ter dobrovino. Odlisovimo p
malo juhe in mostu in dob
Kosa nopolcimo drobna
Noto jih obrizemo, ko s
pobereemo previdno iz k
polagamo v mrelo rodo
3gr. kesca 30gr. soli 1/4 l m
Kosa preberemo in preevemo*