


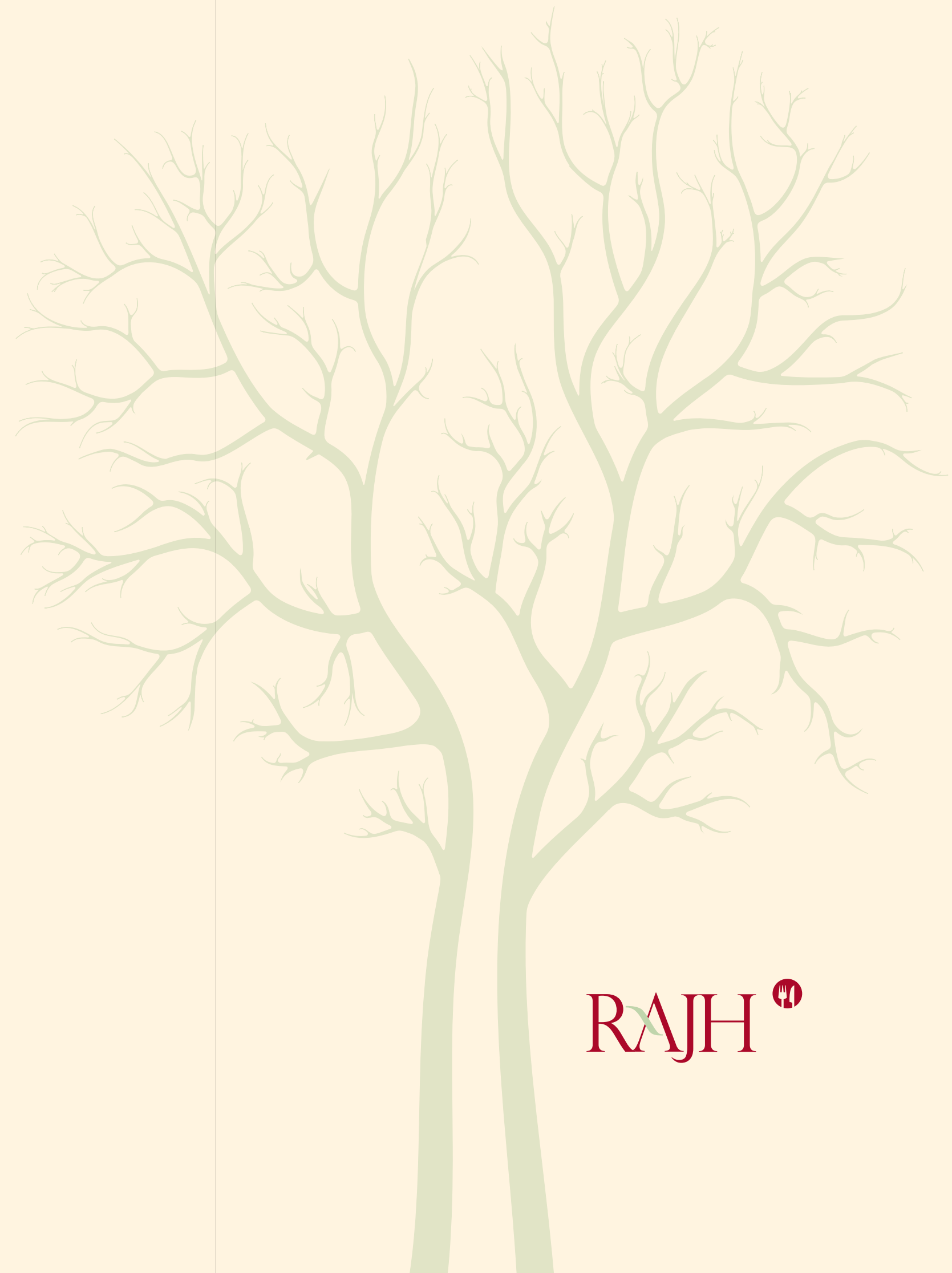


WWW.RAJH.SI

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

DEGUSTATIONSMENÜ NACH SAISON

Degustationsmenü nach Saison 5-Gänge:	60,00 €
Weinbegleitung 5 Gläser	20,00 €
Degustationsmenü nach Saison 7-Gänge:	75,00 €
Weinbegleitung 7 Gläser	32,00 €

Das Degustationsmenü wird nur für den ganzen Tisch serviert.

*Sviruska glava, srec, jark 1,1kg korice
Molo ostalega svirjskega mesa 50gr popra
75gr. soli po okusu cesec ali zebelo ni molo
kisa 5gr. mojarana molo pimeta.*

*Meso jark srec skuhano, kuhano
preceus na vezo kocke kore po fixo roschpano
Dodano ohono ni sol. Prilijeno 1/2 l nemortno
jute. Vse dobro preceuseno ni polceno v
kelodec, dobro rosijeno ni kuhano pri*

DIE OVERTÜRE LÄDT ZUM GESCHMACKSERLEBNIS EIN

Rajh's Vorspeisen (für 2 Personen)	30,00 €
Kalbszunge und Kürbiskernöl	9,50 €
Rajh's Langos (frittierter Teig, Joghurt, Schnittlauch, Rettich, geribenes Kübelfleisch, Kren und Hanfsamen) - Möglichkeit Vegetarisch	6,50 €
Entenleber-Aufstrich mit Jurka-Trauben-Creme und Buchweizentoast	8,50 €
Hausgemachter Schinken (Kübelfleisch und Prekmurje Schinken) und Käse	9,00 €
Gebratene Gänseleber (10 dag)	18,00 €
Beef Tartar	16,00 €
Marinierte Forelle, Hazelnüsse, eingelegtes Wurzelgemüse	12,00 €
Gemüse Ceviche mit Ricotta	9,00 €
Salat nach Saison mit Kürbiskernöl	4,50 €
Saisonsuppe	4,50 €

HAUPTGERICHTE

Mangalica-Schwein, Dödoli und Pilzpaprikasch	19,50 €
Hirschfilet, Blaufränkischsauce, Brotknödel und Preiselbeeren	26,00 €
Kalbsleber auf Zwiebeln mit Röstkartoffeln	18,50 €
Das echte Wiener Schnitzel (vom Kalb) und Röstkartoffeln	18,50 €
Backhendl mit Rostkartoffeln	15,50 €
Gegrillte Hühnerbrust auf Risotto mit frischem Gemüse	16,00 €
Pfeffersteak und hausgemachte Topfen-Štruklji	28,00 €
Lammkoteletts, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln	24,00 €
Gebratene Gänseleber (15 dag) und Kartoffelpüree	28,00 €
Angus Beef (Bauernhaus Horvat, Žižki) Ausgewählte Fleischstücke nach Tagesempfehlung T-Bone, Tomahawk	100 g / 10,90 €
Gekochter Tafelspitz mit Sahnekren, Spinat und Röstkartoffeln	17,00 €
Gebratene Kalbsschulter, Semmelknödel und Gemüse (nur samstags und sonntags)	17,00 €
Hühnerpaprikasch mit Dödoli (nur samstags und sonntags)	16,00 €
Bograč Gulasch (im Kessel serviert)	16,00 €

Pappardelle mit Steinpilzen und Mohn	15,50 €
Gegrilltes Saisongemüse und Kartoffeln	15,50 €
Dödoli mit Pilzpaprikasch	15,50 €
Gebratene Forelle, Sauvignonsauce und Mais Polenta	19,50 €
Octopus aus dem Ofen mit Kirschtomaten und Kartoffeln	26,00 €

Sirov. petas

*Testo kot novaduo.
Nadeo, h rem. h
mesoj da se speci. Prime
tece limonino tepico se
je pamo tohko sira kol'i
h belie tid sneq.*

DESSERTS

Prekmurska gibanica (Traditionelles Dessert)	6,50 €
Kürbiskerntorte mit Himbeeren und Eis	6,00 €
Hausstrudel (Apfel, Topfen)	5,00 €
»Čarna« gebratene Dunkelschokolade, Hazelnusscreme und Jurka-Trauben-Eis	6,30 €
Pistazien, Erdbeeren, Zitrone	6,50 €