


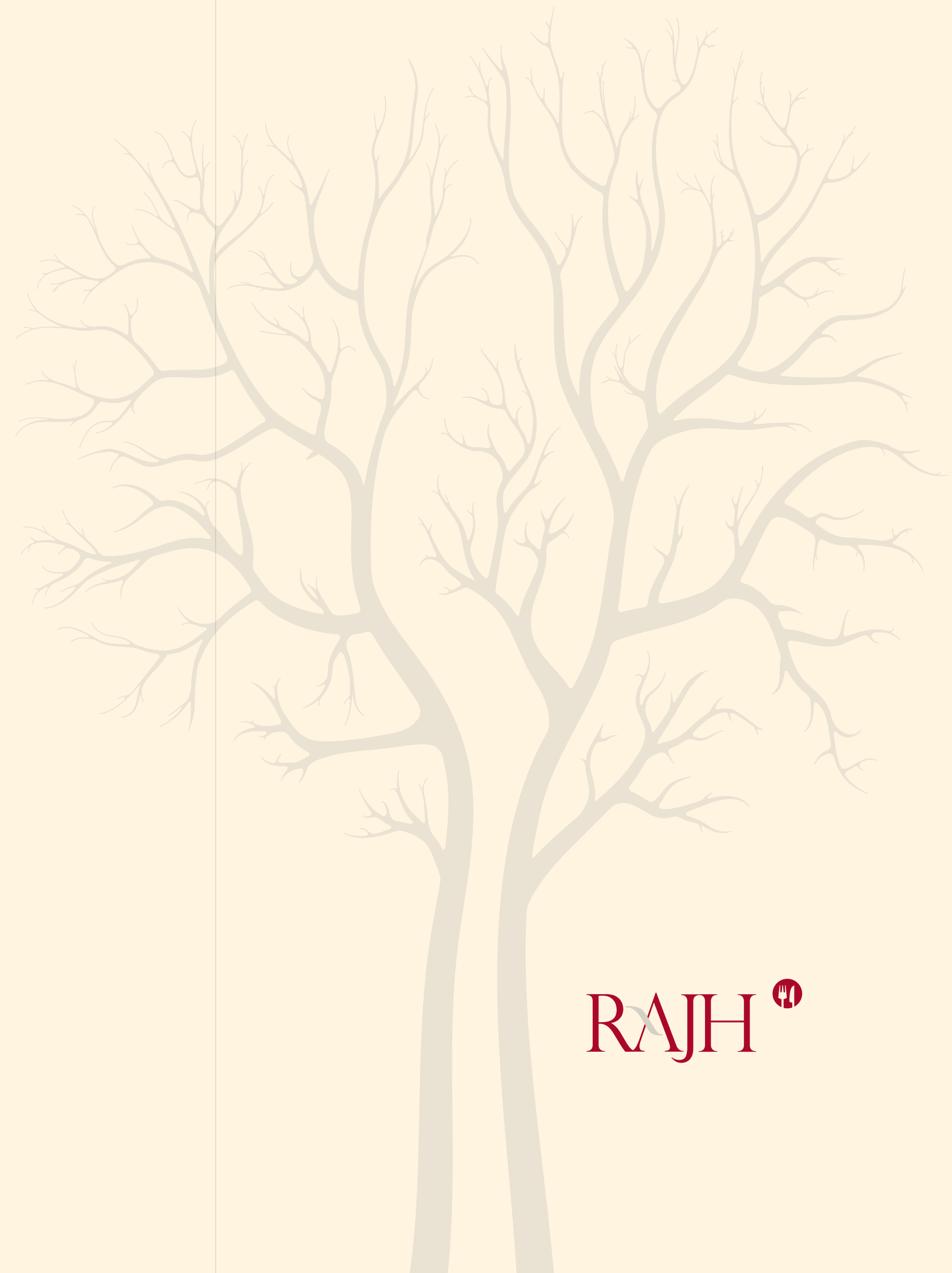


WWW.RAJH.SI

Spoštovani gostje,
prosimo vas, da v primeru alergije ali preobčutljivosti
na hrano, na to opozorite strežno osebje.
Pisne informacije o vsebnosti alergenov v naših jedeh
so na voljo na točilnem pultu lokala.

DDV je vključen v ceno.

 = vegetarijanska jed



RAJH 

*Ne živimo zato, da jemo.
Toda zagotovo živimo, zato ker jemo.*





*Sesti za omizje in v prijetni družbi zmerno zaužiti hrano
in pijačo, je kulturno doživljanje, je hvalnica naravi.*

*Nasa hiša Vas spoštuje, zato vam na straneh jedilnega lista
razkrija kavičke rokopisov - receptov moje stare mame.*






Ste v deželi, kjer je nastala Povest o Dobrih ljudeh.

Tanja

ZA UVOD V RAZKOŠJE OKUSOV

Rajhov izbor predjedi (za 2 osebi)	28,00 €
Telečji jezik z bučnim oljem	9,00 €
Rajhov langaš (ocvrto testo, jogurt, drobnjak, redkev, nastrgana tünka, hren in konopljinna semena) - možnost vegetarijansko	6,50 €
Goveji roastbeef in gorčična semena	13,00 €
Račkina pašteta z jurkino kremo in ajdov popečenec	7,50 €
Hišne mesnine in sir	8,50 €
Pečena gosja jetra (10 dag), jabolka	15,00 €
Tatarski biftek	13,00 €
 Marinirana postrv, lešniki, okisana gomoljna zelenjava	10,00 €
 Rdeča pesa, kozji sir in bučno olje	9,00 €
 Sezonska solata	4,20 €
 Sezonska juha	4,20 €

GLAVNE JEDI

Mangalica, dödoli in gobji paprikaš	18,90 €
Jelen, omaka modre frankinje, kruhov cmok, brusnice	24,00 €
Telečja jetrca na čebuli in pražen krompir	17,00 €
Pravi dunajski zrezek, pražen krompir in brusnice	17,00 €
Ocvrt piščanec in pečen krompir	14,00 €
Popečene piščančje rezine na rižoti z jurčki in porom	15,00 €
Poprov steak in domači sirovi štruklji	25,00 €
Jagnječja zarebrnica, krompir, korenček, čebulice	22,50 €
Pečena gosja jetrca (15 dag), jabolka in pire krompir	26,00 €
Angus govedina (Kmetija Horvat, Žižki) Izbrani deli mesa po dnevnem priporočilu T-Bone, Tomahawk	100 g / 10,90 €
 Rezanci z jurčki in makom	15,00 €
 Rižota z rdečo peso, špinačo in hrenom	14,00 €
 Dödoli in gobji paprikaš	15,00 €
 Pečena postrv, omaka Sauvignona, pire krompir in grah	18,90 €
 Hobotnica iz pečice s češnjem paradiznikom in krompirjem	22,50 €
Hišne kolone z bujto repo (proseni in ajdovi klobasi, krvavica, svinjska rebrca, bujta repa in pražen krompir)	16,00 €
Bograč golaž postrežen v kotličku	14,50 €
Kuhana govedina s smetanovim hrenom, špinača in pražen krompir	15,00 €
Počasi pečena telečja plečka, kruhove rezine in zelenjava (pečemo ob sobotah in nedeljah)	15,00 €
Piščančji paprikaš z dödoli (kuhamo ob sobotah in nedeljah)	14,00 €

SEZONSKI DEGUSTACIJSKI MENU

Sezonski degustacijski menu 5 hodov:	59,00 €
+ vinska spremljava 5 kozarcev vin	19,00 €
Sezonski degustacijski menu 7 hodov:	73,00 €
+ vinska spremljava 7 kozarcev vin	29,00 €
Degustacijski menu strežemo za celotno omizje.	

*Svinjska glava, sree,
Malo ostalega svinjskega,
75gr. soli po okusu kesec
kisa 5gr. mojarana malo p
Meso jekih sree skuh
prečeno na večje kocke kosi
Dodamo ohlono in sol. Prih
juhe. Vse dobre precesovane p
metode, dobro rosijemo in
3l - 1 ure - odvisno je od
1kg ajdove kose 1/2kg
1/2kg kuhani pšički in ostalo
20gr. popra 20gr. primeta 3
soli 100gr. oprarene cebule.
Hoso skuhamo na po
samo primesamo kuhano in
ter dobrovino. Olišivimo p
malo juhe in mostu in dob
Hose nopolcimo drobna
Noto jih oborimo, ko s
pobereemo previdno iz k
polagamo v mrelo rodo
3gr. kesca 30gr. soli 4l m
Hoso preberemo in preveemo*