

*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 hošalnica naravi.*

*Nasa hiša Vas spoštuje, zato Vam  
na straneh jedilnega lista razkriva  
kaničke rokopisov - receptov moje  
stare mame.*

*Ste v Deželi, kjer je nastala  
Povest o Dobrih ljudeh.*

*Tanja*



**JRE**  
JAVNA AGENCIJA  
REPUBLIKE SLOVENIJE  
ZA KULTURNO DEDIŠČINO


[WWW.RAJH.SI](http://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.

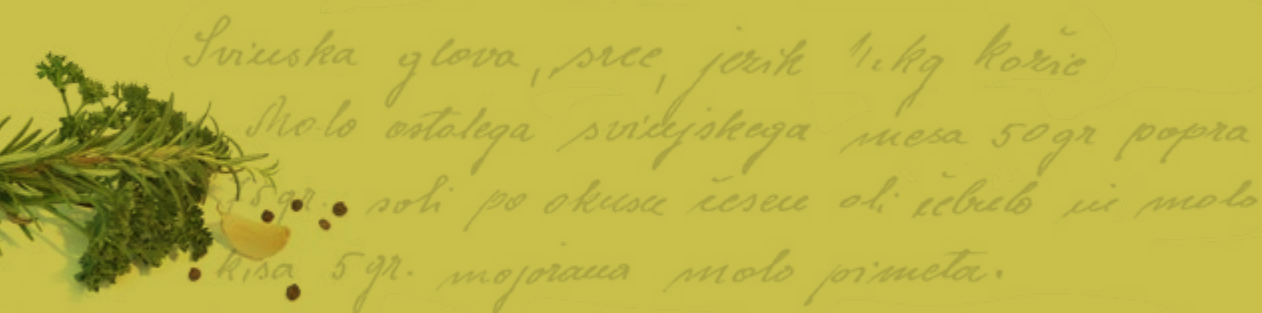
\*\*\*

 = vegetarijanska jed

**RAJH** 

## ZA UVOD V RAZKOŠJE OKUSOV

|  |         |
|--|---------|
| Goveji jezik z jajčko in bučnim oljem  | 7,80 €  |
| Rajhov langaš (ocvrto testo, jogurt, drobnjak, redkvice, nastrgana tunka, hren in konopljinna semena)  | 5,90 €  |
|  Vegi langaš (ocvrto testo, jogurt, drobnjak, redkvice, nastrgan hren in konopljinna semena) | 5,90 €  |
| Račkina pašteta z jurkino kremo in ajdov popečenec   | 6,50 €  |
| Krožnik hišnih mesnin in sir (tünka, prekmurska šunka, hren, zaseka, sir)  | 7,80 €  |
| Tatarski biftek  | 12,00 € |
|  Tanke rezine hobotnice z bučno majonezo   | 9,50 €  |
|  Krema pečene muškatne buče in popečen kruh  | 7,30 €  |
|  Sezonska solata   | 3,80 €  |



## JUHA JE BALZAM ZA ŽELODEC







|  |        |
|--|--------|
|  Sezonska juha | 4,00 € |
| Goveja juha z rezanci  | 3,80 € |

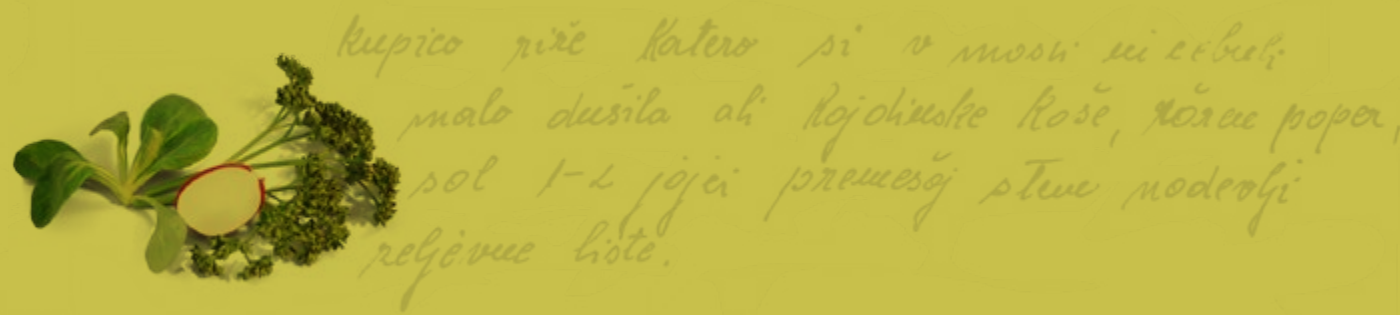
### SEZONSKI DEGUSTACIJSKI MENU

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Sezonski degustacijski menu 5 hodov: | 40,00 € |
| + vinska spremljava 5 kozarcev vin   | 15,00 € |
| Sezonski degustacijski menu 7 hodov: | 50,00 € |
| + vinska spremljava 7 kozarcev vin   | 25,00 € |

Naročilo degustacijskega menuja: najmanj za 2 osebi

## GLAVNE JEDI

|  |         |
|--|---------|
|  Dödoli in gobji paprikaš                                   | 9,50 €  |
|  Široki rezanci z jurčki in zelišči                         | 9,50 €  |
|  Pečen smuč in vrtna zelenjava                              | 15,00 € |
|  Pečena zlatovčica, krompirjev pire in krema graška         | 15,00 € |
|  Hobotnica iz pečice s češnjevim paradižnikom in krompirjem | 19,90 € |
|  Rezanci s kozicami, paradižnikom in slana limona           | 16,00 € |



|   |         |
|---|---------|
| Mangalica steak, dödoli in gobji paprikaš   | 13,90 € |
| Pečena račja prsa, rdeče zelje in pire krompir  | 18,90 € |
| Pečena piščančja prsa na ajdovi kaši z zelenjavo                                      | 9,50 €  |
| Telečja jetrca na čebuli in pražen krompir  | 13,90 € |
| Pravi dunajski zrezek, pražen krompir in brusnice                                     | 13,90 € |
| Ocvrt piščanec in solata z bučnim oljem   | 13,50 € |
| Poprov steak in domači sirovi štruklji  | 19,90 € |
| Jagnječja zarebrnica s krompirjem, omaka paprike in paradižnika                       | 19,90 € |
| Jelenov file v omaki modre frankinje, špinača in kruhovi cmoki                        | 19,90 € |
| Pečena gosja jetrca (15 dag), brusnice in pire krompir                                | 23,00 € |
| Kuhana govedina s smetanovim hrenom, špinača in pražen krompir                        | 9,50 €  |
| Bograč golaž postrežen v kotličku   | 8,90 €  |
| Pečena telečja plečka s kruhovim nadevom in zelenjavo (pečemo ob sobotah in nedeljah) | 9,90 €  |
| Hišne kolone z bujto repo   | 12,00 € |

## SLADICE

|  |        |
|--|--------|
| Prekmurska gibanica  | 4,30 € |
| Bučna tortica z malinami in sladoledom                       | 4,20 € |
| Kostanjev pire   | 4,20 € |
| Hišni zavitek (jabolčni, sirov)                              | 3,60 € |
| Čokoladni souffle in jurkin sladoled (čas priprave 15 minut) | 5,10 € |
| Sezonska sladica   | 4,20 € |

### APERITIVI

|                                    |      |         |
|------------------------------------|------|---------|
| Penina                             | 0,1l | 3,80 €  |
| Penina z bezgom in limono          | 0,1l | 3,80 €  |
| Campari s svežim pomarančnim sokom |      | 5,30 €  |
| Gin in Fever tree tonik variacije  |      | 7,00 €  |
| Gin Monkey in Fever tree tonik     |      | 11,00 € |

### VINA

|                                       |    |         |
|---------------------------------------|----|---------|
| Hišno vino »Steyer«, suho             | 1l | 13,00 € |
| Modra frankinja »Ptujaska klet«, suho | 1l | 13,00 € |

Za izbor buteljčnih vin povprašajte natakarja po vinskem listu.

### PIVA

|                                 |       |        |
|---------------------------------|-------|--------|
| Zlatorog, Union                 | 0,33l | 2,30 € |
| Zlatorog                        | 0,5l  | 2,50 € |
| Radler, Uni                     | 0,5l  | 2,30 € |
| Bevog TAK (svetlo), OND (temno) | 0,33l | 3,60 € |

### BREZALKOHOLNE PIJAČE

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Radenska Classic ali Naturelle            | 0,5l  | 2,30 € |
| Radenska Classic ali Naturelle            | 0,25l | 1,80 € |
| Coca Cola, Fanta, Cockta                  | 0,25l | 2,30 € |
| Hišni sok (jurka, jabolko, hruška, bezeg) | 0,25l | 2,50 € |
| Sveži pomarančni sok                      | 0,2l  | 3,20 € |

### KAVE

|                                 |  |        |
|---------------------------------|--|--------|
| Espresso kava Illy              |  | 1,20 € |
| Espresso kava Illy / cappuccino |  | 1,40 € |