




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

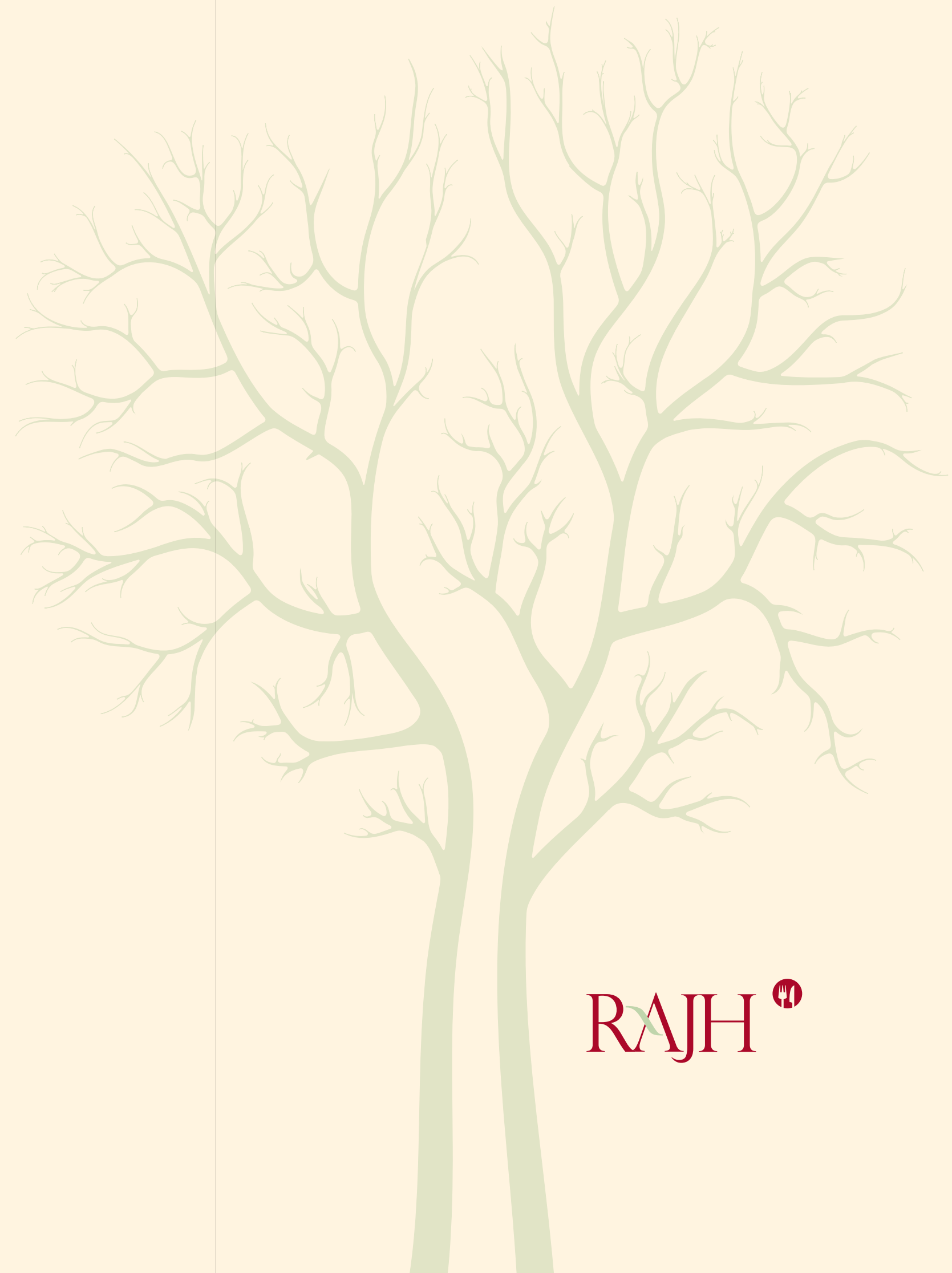
Sehr geehrte Gäste,  
im Falle von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken  
verwendeten allergenen Zutaten erhalten Sie an der Bar.

\*\*\*

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	25,00 €
Degustationsmenü nach Saison 7-Gänge:	75,00 €
Weinbegleitung 7 Gläser	34,00 €

Das Degustationsmenü wird nur für den ganzen Tisch serviert.

*Svinjska glava, srec, jark 1,1kg kornic  
Molo ostalega svinjskega mesa 50gr popra  
75gr. soli po okusu cesnu ali zibelu in molo  
kisa 5gr. mojarana molo pimeta.*

*Meso jark srec skuhano, kuhano  
preceeno na vezi kocke kore po fino roščkanu  
Dodano oljivo in sol. Prilijeno 1/2 l nemastu  
jute. Vse dobro premešamo in polciramo v  
kredce, dobro rosijemo in kuhano pri*

#### DIE OVERTÜRE LÄDT ZUM GESCHMACKSERLEBNIS EIN

Rajh's Vorspeisen (für 2 Personen)	30,00 €
»Essigfleisch« (Saure Rindfleisch mit Kürbiskernöl, Rettich, Schnittlauch, Nudelteig)	12,00 €
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	9,50 €
Hausgemachter Schinken (Kübelfleisch und Prekmurje Schinken) und Käse	10,00 €
Gebratene Gänseleber (10 dag)	20,00 €
Beef Tartar	16,00 €
Forelle in Brot und sauer Wurzelgemüse	12,00 €
Rote Rüben, Ziegenkäse und Kürbiskernöl	12,00 €
Salat nach Saison mit Kürbiskernöl	4,50 €
Saisonsuppe	4,80 €

#### HAUPTGERICHTE

Hirschfilet, Blaufränkischsauce, Brotknödel und Preiselbeeren	26,00 €
Mangalica-Schwein, Dödoli und Steinpilzen	19,50 €
Das echte Wiener Schnitzel (vom Kalb) und Röstkartoffeln	18,90 €
Gegrillte Hühnerbrust auf Risotto mit Steinpilzen	18,00 €
Gebratene Gänseleber (15 dag) und Kartoffelpüree	30,00 €
Kalbsleber auf Zwiebeln mit Röstkartoffeln	19,50 €
Backhendl mit Rostkartoffeln	16,50 €
Pfeffersteak und hausgemachte Topfen-Štruklji	28,00 €
Angus Beef (Bauernhaus Horvat, Žižki) Ausgewählte Fleischstücke nach Tagesempfehlung T-Bone, Tomahawk	100 g / 10,90 €
Gebratene Kalbsschulter, Semmelknödel und Gemüse (nur samstags und sonntags)	17,50 €
Hühnerpaprikasch mit Dödoli (nur samstags und sonntags)	16,50 €
Hausgemachte Koline z Bujto repo (Hirse,- und Buchweizenwurst, Buchweizenblutwurst, Schweinebraten, weiße Rüben und Röstkartoffeln)	17,00 €
Bograč Gulasch (im Kessel serviert)	16,00 €
Gekochter Tafelspitz mit Sahnekren, Spinat und Röstkartoffeln	17,50 €

Forelle mit Steinpilzen, Spinat und Kren	16,00 €
Pappardelle mit Steinpilzen und Mohn	16,00 €
Dödoli mit Steinpilzen	16,00 €
Gebratene Forelle, Sauvignonsauce und Kartoffelpüree	19,50 €

*Sirov. petas*

*Testo kot novaduo.  
Nadeo, h rem. h  
mesoj da se speci. Prime  
tece limonino lepico ce  
je pamo toliko sira kolik  
h belie tid sneq.*

#### DESSERTS

Prekmurska gibanica (Traditionelles Dessert)	6,50 €
Kürbiskerntorte mit Himbeeren Eis	6,00 €
Hausstrudel (Apfel, Topfen)	5,90 €
Dessert nach Saison	6,80 €
Schokoladen Souffle und Jurka-Trauben-Eis	7,20 €