


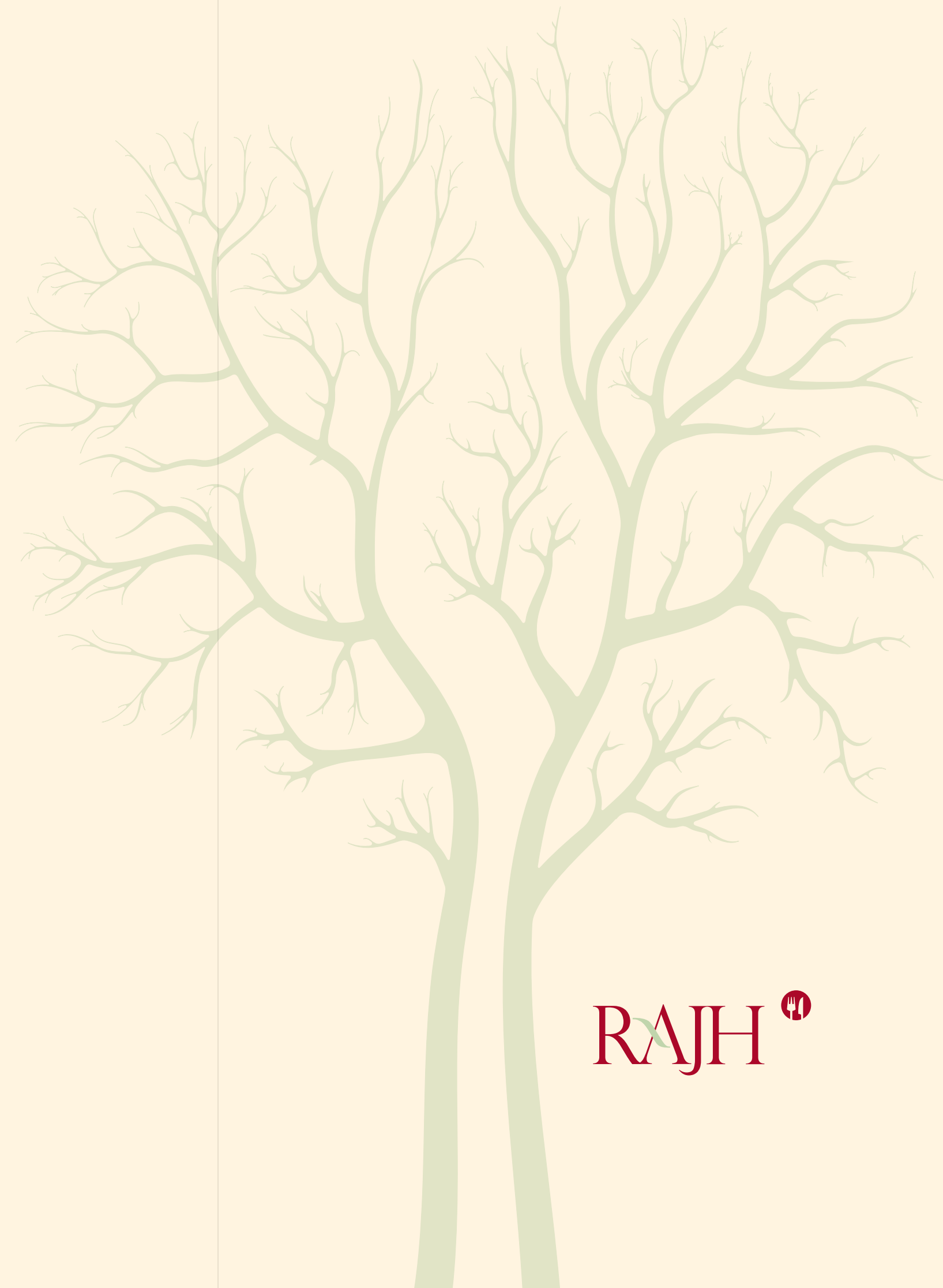


WWW.RAJH.SI

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 kornic
Molo ostalega sviryskega mesa 50gr popra
75gr. soli po okusu cesec ali tobulo in molo
kisa 5gr. mojarana molo pimeta.*

*Meso jark srec skuhano, kuhano
preceus na vejo kocke kore po fino rosekhanu
Dodano ohoro in sol. Priljevo 1/2 l nemortno
jute. Vse dobro preceuseno in poljevo v
kelodec, dobro rosijeno 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)	10,00 €
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)	19,00 €
Beef Tartar	16,00 €
🍷 Octopuscarpaccio	15,00 €
🍷 Marinierte Forelle, Hazelnüsse, eingelegtes Wurzelgemüse	12,00 €
🍷 Gemüse Ceviche mit Ricotta	9,00 €
🍷 Melanzanicreme, Tomaten und Toastbrot	9,00 €
🍷 Salat nach Saison mit Kürbiskernöl	4,50 €
🍷 Saisonsuppe	4,50 €

HAUPTGERICHTE

Mangalica-Schwein, Dödoli und Pilzpaprikasch	19,50 €
Das echte Wiener Schnitzel (vom Kalb) und Röstkartoffeln	18,50 €
Lammkoteletts, Kartoffel-Pavé, Paprika und Zwiebeln	24,00 €
Gegrillte Hühnerbrust auf Risotto mit Pfifferlingen/Steinpilzen	16,00 €
Gebratene Gänseleber (15 dag) und Kartoffelpüree	29,00 €
Kalbsleber auf Zwiebeln mit Röstkartoffeln	18,50 €
Backhendl mit Rostkartoffeln	15,50 €
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)	17,00 €
Hühnerpaprikasch mit Dödoli (nur samstags und sonntags)	16,00 €
Gefüllte Paprika, Tomatensauce und Kartoffelpüree	16,00 €
Bograč Gulasch (im Kessel serviert)	16,00 €
Gekochter Tafelspitz mit Sahnekren, Spinat und Röstkartoffeln	17,00 €

🍷 Gefüllte Zucchini mit Hirse und Ziegenkäse	16,00 €
🍷 Gebackene Melanzani, Gurkensalat mit Sauerrahm und Joghurt	16,00 €
🍷 Pappardelle mit Steinpilzen und Mohn	16,00 €
🍷 Dödoli mit Pilzpaprikasch	15,50 €
🍷 Gebratene Forelle, Sauvignonsauce und Mais Polenta	19,50 €
🍷 Octopus aus dem Ofen mit Kirschtomaten und Kartoffeln	28,00 €

Sirov. petas

*Testo kot novaduo.
Naduo, 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 und Eis	6,00 €
Hausstrudel (Apfel, Topfen)	5,50 €
»Čarna« gebratene Dunkelschokolade, Hazelnusscreme und Jurka-Trauben-Eis	6,50 €
Pistazien, Erdbeeren, Zitrone	6,50 €
Dessert nach Saison	6,50 €