

*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*



**JRE**  
JUNIOR ROTISSEUR

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

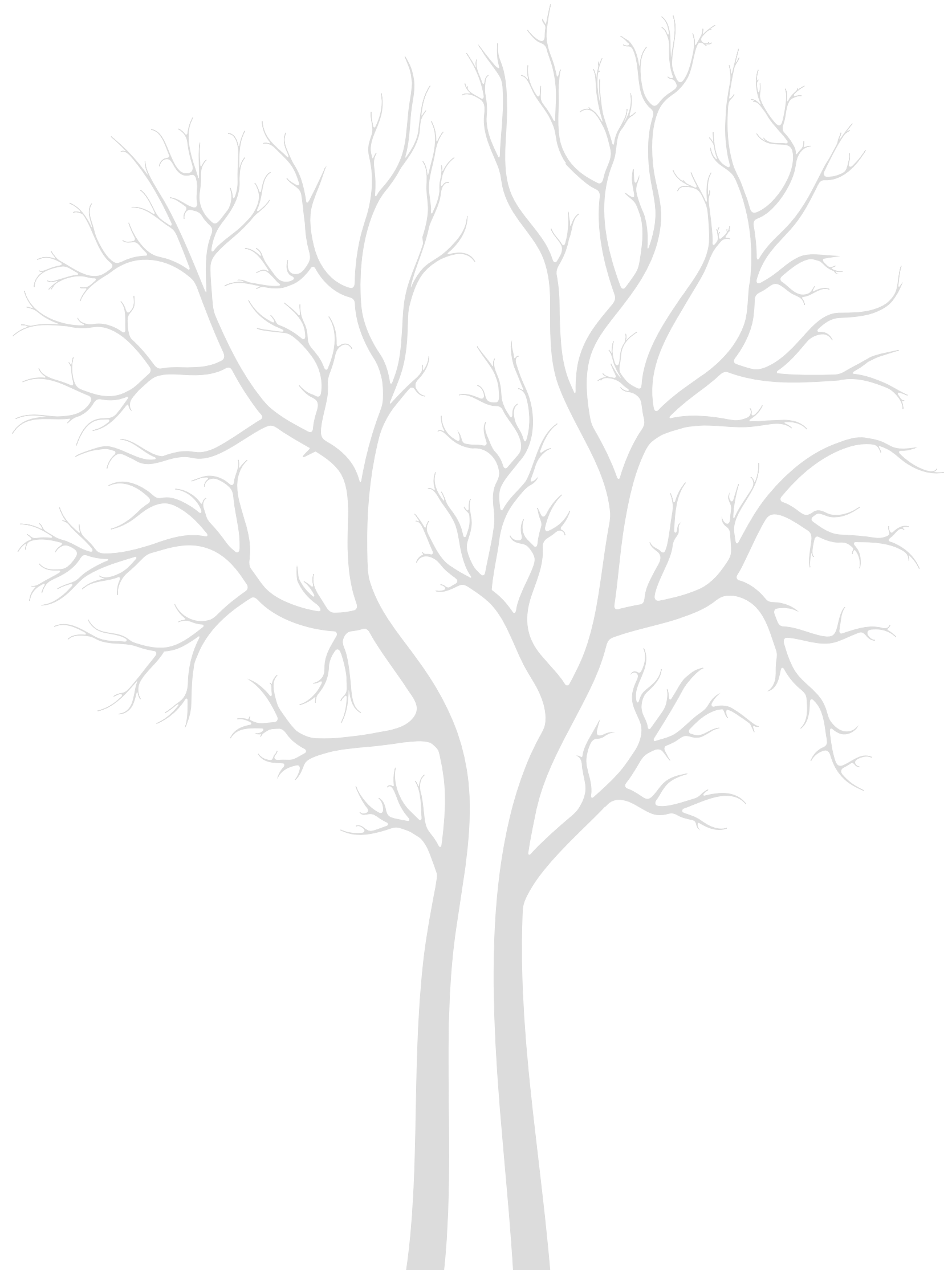
Sehr geehrte Gäste,  
im Falle von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.  
Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken  
verwendeten allergenen Zutaten erhalten Sie an der Bar.

\*\*\*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

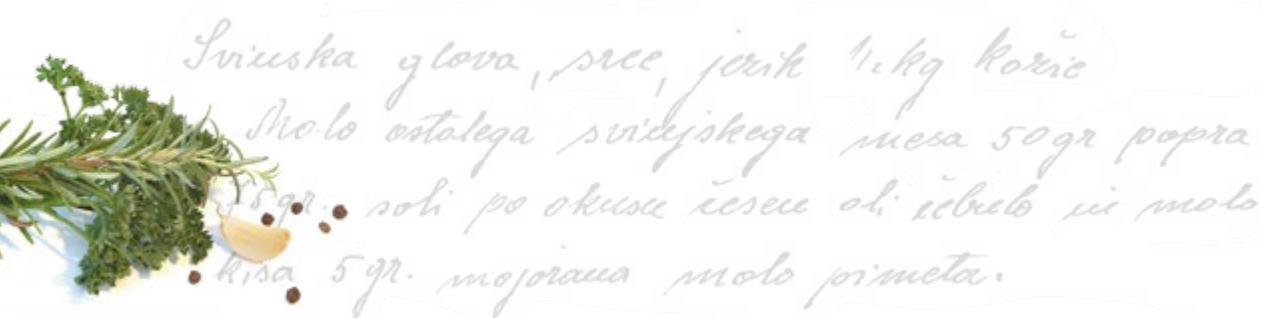
\*\*\*

 = vegetarisches Gericht



## DIE OVERTÜRE LÄDT ZUM GESCHMACKSERLEBNIS EIN

Rinderzunge mit Ei und Kürbiskernöl	7,80 €
Rajh's Langos (frittierter Teig, Joghurt, Schnittlauch, Rettich, geribenes Kübelfleisch, Kren und Hanfsamen)	5,90 €
🌱 Langos vegetarisch (frittierter Teig, Joghurt, Schnittlauch, Rettich, Kren und Hanfsamen)	5,90 €
Entenleber-Pastete mit Jurka-Trauben-Creme und Buchweizentoast	6,50 €
Hausgemachter Schinken und Käse Teller (Hausschinken und Tünka, Kren, Verhackertes, Käse)	7,80 €
Beef Tartar	12,00 €
🌱 Rote Beete carpaccio, Meerrettich, Senfkörner, Buchweizen	7,30 €
🌱 Salat nach Saison	3,80 €



## DIE HERZERWÄRMENDE SUPPE

🌱 Saisonsuppe	4,00 €
Rindssuppe mit feinen Nudeln	3,80 €

## DEGUSTATIONSMENÜ NACH SAISON

Degustationsmenü nach Saison 5-Gänge:	40,00 €
Weinbegleitung 5 Gläser	15,00 €
Degustationsmenü nach Saison 7-Gänge:	50,00 €
Weinbegleitung 7 Gläser	25,00 €

Degustationsmenü für mind. 2 Personen

## HAUPTGERICHTE

🌱 Dödoli mit Pilzpaprikasch	9,50 €
🌱 Buchweizen, Rote Beete, Spinat, Leinsamen	8,50 €
🌱 Gebratenes Zanderfilet mit Gartengemüse	15,00 €
🌱 Gebratenes Rotforelle, Kartoffepüree und Erbsencreme	15,00 €
🌱 Octopus aus dem Ofen mit Kirschtomaten und Kartoffeln	19,90 €
🌱 Pappardelle mit Garnelen, Tomaten und gesaltzte Zitrone	16,00 €



Mangalica-Schwein-Steak, Dödoli und Pilzpaprikasch	14,50 €
Kalbsleber auf Zwiebeln mit Röstkartoffeln	14,50 €
Das echte Wiener Schnitzel (vom Kalb) und Röstkartoffeln	14,50 €
Backhendl und Salat mit Kürbiskernöl	13,50 €
Pfefferstak und hausgemachte gekochte Topfen-Štruklji	19,90 €
Lammkoteletts, Kartoffel und Paprika&Tomaten sosse	19,90 €
Hirschfilet in Blaufränkischsauce, Spinat und Brotknödel	19,90 €
Gebratene Gänseleber (15 dag), Preiselbeeren und Kartoffelpüree	23,00 €
Gekochter Tafelspitz mit Sahnekren, Spinat und Röstkartoffeln	9,50 €
Bograč Gulasch (im Kessel serviert)	8,90 €
Gebratene Kalbsschulter mit Brorfüllung und Gemüse (nur samstags und sonntags)	9,90 €
Hausgemachte Koline z Bujto Repo (Hirse,- und Buchweizenwurst, Buchweizenblutwurst, Schweinebraten, weiße Rüben)	12,00 €

## DESSERTS

Prekmurska gibanica (Traditionelle Dessert)	4,30 €
Kürbiskerntorte mit Himbeeren und Eis	4,20 €
Hausstrudel (Apfel, Topfen)	3,60 €
Schokoladensoufflé und Jurka-Trauben-Eis (Vorbereitungszeit 15 min.)	5,10 €
Mille-Feuille mit Pflaumencreme	4,20 €

## APERITIFS

Sekt	0,1l	3,80 €
Sekt mit Holundersirup und Zitrone	0,1l	3,80 €
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft		5,30 €
Gin und Fever Tree Tonic Variationen		7,00 €

## WEIN

Hauswein »Steyer«, trocken	1l	13,00 €
Blaufränkisch »Ptujška klet«, trocken	1l	13,00 €
Für Flaschenweine verlangen Sie unsere Weinkarte.		

## BIER

Zlatorog, Union	0,33l	2,30 €
Zlatorog	0,5l	2,50 €
Radler, Uni	0,5l	2,30 €
Bevog TAK (hell), OND (dunkel)	0,33l	3,60 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Radenska Classic oder Naturelle	0,5l	2,30 €
Radenska Classic oder Naturelle	0,25l	1,80 €
Coca Cola, Fanta, Cockta	0,25l	2,30 €
Haussaft (Apfel, Birne, Holunder)	0,25l	2,50 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,20 €

## KAFFEE

Espresso Kaffee Illy		1,20 €
Espresso Kaffee Illy / Cappuccino		1,40 €