


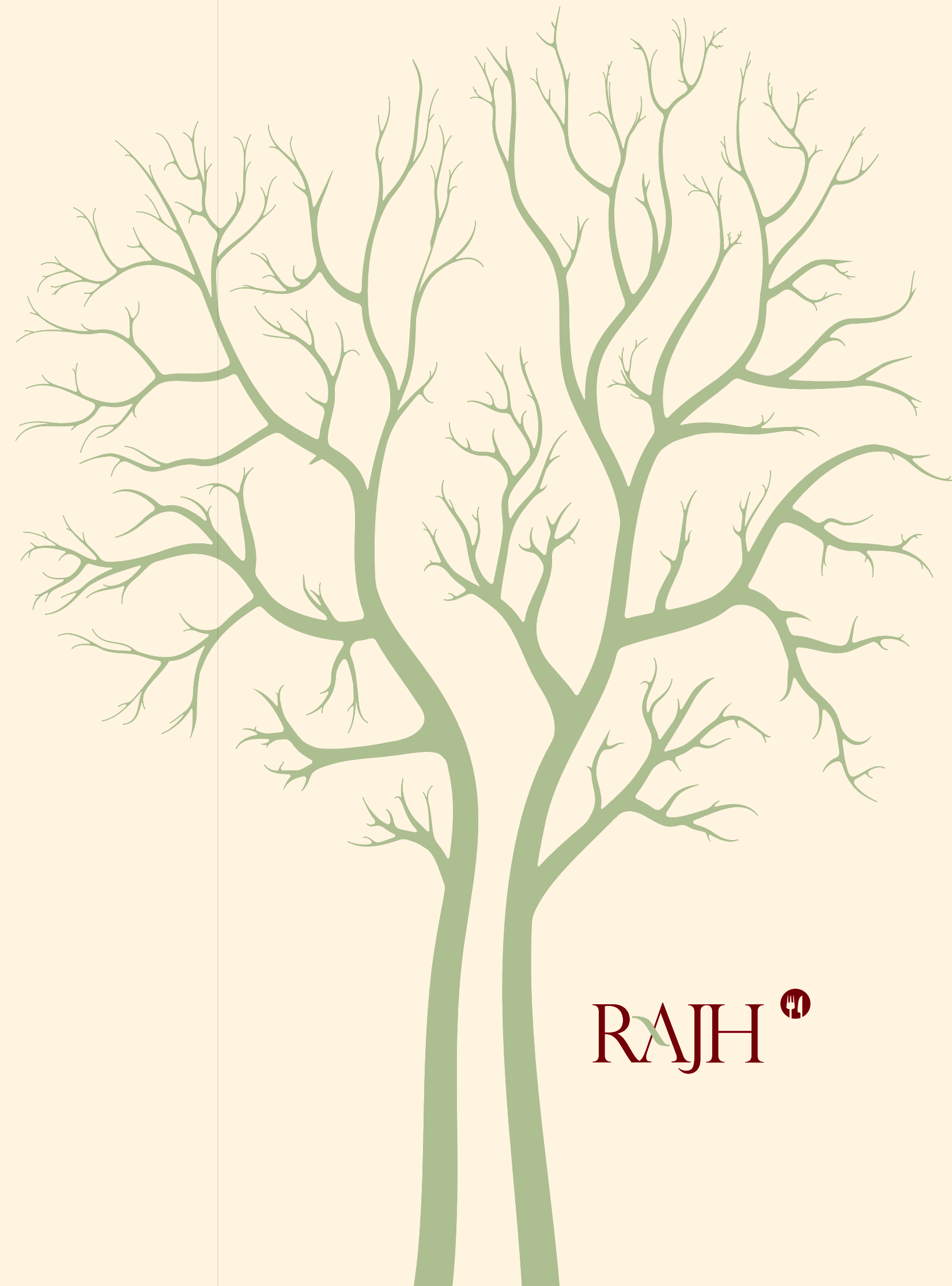


WWW.RAJH.SI

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

DIE OVERTÜRE LÄDT ZUM GESCHMACKSERLEBNIS EIN

Rajh's Vorspeisen (für 2 Personen)	27,00 €
Kalbszunge und Kürbiskernöl	8,60 €
Rajh's Langos (frittierter Teig, Joghurt, Schnittlauch, Rettich, geribenes Kübelfleisch, Kren und Hanfsamen) - Möglichkeit Vegetarisch	6,00 €
Roastbeef mit Senfkörner	12,00 €
Entenleber-Aufstrich mit Jurka-Trauben-Creme und Buchweizentoast	7,00 €
Hausgemachter Schinken und Käse	8,00 €
Gebratene Gänseleber (10 dag), Apfel	14,00 €
Beef Tartar	12,50 €
 Marinierte Forelle, Hazelnüsse, eingelegtes Wurzelgemüse	9,50 €
 Lušt Tomaten, Ziegenkäse und Kürbiskernöl	8,80 €
 Gebackene, Muskat Kürbisscreme und getoastetes Brot	8,80 €
 Salat nach Saison	4,20 €
 Saisonsuppe	4,20 €

HAUPTGERICHTE

Mangalica-Schwein, Dödoli und Pilzpaprikasch	18,60 €
Zart gebratene Entenbrust, Rotkraut und Kürbisspüree	18,90 €
Kalbsleber auf Zwiebeln mit Röstkartoffeln	16,90 €
Das echte Wiener Schnitzel (vom Kalb) und Röstkartoffeln	15,90 €
Backendl mit Bratkartoffeln	13,50 €
Gegrillte Hühnerbrust auf Risotto mit Kürbiss und Lauch	12,00 €
Pfefferstak und hausgemachte Topfen-Štruklji	24,00 €
Lammkoteletts, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln	20,90 €
Gebratene Gänseleber (15 dag), Apfel und Kartoffelpüree	25,00 €
Angus Beef (Bauernhaus Horvat, Žižki) Ausgewählte Fleischstücke nach Tagesempfehlung T-Bone, Sirloin, Tomahawk 	100 g / 10,90 €
 Nudeln mit Muskatnuss und Mohn	11,00 €
 Risotto mit Steinpilzen, Steinpilzen und Petersilienstaub	11,00 €
 Dödoli mit Pilzpaprikasch	11,00 €
 Gebratenes Zanderfilet, Sauvignonsauce, Kartoffelpüree, Forellenkaviar	17,50 €
 Octopus aus dem Ofen mit Kirschtomaten und Kartoffeln	20,90 €
Hausgemachte Koline z Bujto repo (Hirse,- und Buchweizenwurst, Buchweizenblutwurst, Schweinebraten, weiße Rüben und Röstkartoffeln)	13,00 €
Bograč Gulasch (im Kessel serviert)	10,50 €
Gekochter Tafelspitz mit Sahnekren, Spinat und Röstkartoffeln	12,60 €
Gebratene Kalbsschulter, Semmelknödel und Gemüse (nur samstags und sonntags)	12,60 €
Hühnerpaprikasch mit Dödoli (nur samstags und sonntags)	12,00 €

DEGUSTATIONSMENÜ NACH SAISON

Degustationsmenü nach Saison 5-Gänge:	55,00 €
Weinbegleitung 5 Gläser	19,00 €
Degustationsmenü nach Saison 7-Gänge:	69,00 €
Weinbegleitung 7 Gläser	29,00 €
Degustationsmenü für mind. 2 Personen	

*Svruska glavica, sree,
Malo ostalega svrusskega,
75gr. soli po okusu kesec
kisa 5gr. mojarana malo p
Meso jekik sree skun
preeno na vejo kocke koso
Dodamo ohono in sol Prih
juho. Vse dobre precesovano p
kelodce, dobro kosijemo in
3lu - kure - odvisno je od
1kg ajdove kose 1/4kg
1/2kg kuhani pjuhek in ostalo
20gr. popra 20gr. primeta 3
soli 100gr. oprarene cebule.
Kosa skuhamo na po
samo primosamo kuhano in
ter dobrovino. Oolšivimo p
malo juhe in mostu in dob
Kosa nopolajmo drobna
Noto jih oborimo, ko s
pobereimo previdno iz k
polagamo + mrelo rodo
3gr. kesca 30gr. soli 1/4 l m
Kosa preberemo in preevemo*