




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

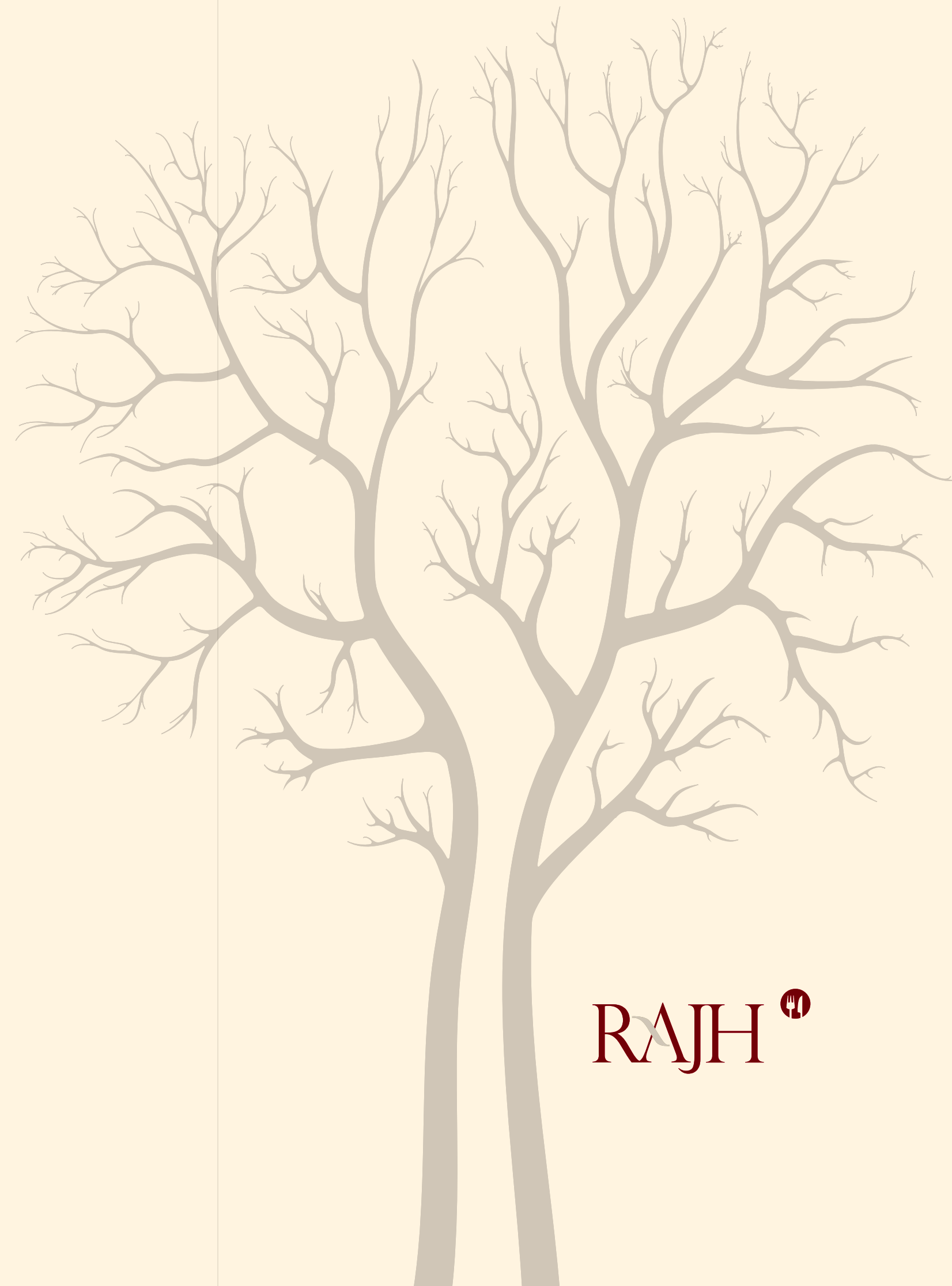
Spoštovani gostje,  
prosimo vas, da v primeru alergije ali preobčutljivosti  
na hrano, na to opozorite strežno osebje.  
Pisne informacije o vsebnosti alergenov v naših jedeh  
so na voljo na točilnem pultu lokala.

\*\*\*

DDV je vključen v ceno.

\*\*\*

 = vegetarijanska jed



RAJH 

*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 hvalnica naravi.*

*Naša hiša Vas spoštuje, zato vam na straneh jedilnega lista  
razkrija kančke rokopisov - receptov moje stare mame.*







*Ste v deželi, kjer je nastala Povest o dobrih ljudeh.*

*Tanja*

#### ZA UVOD V RAZKOŠJE OKUSOV

Rajhov izbor predjedi (za 2 osebi)	27,00 €
Telečji jezik z bučnim oljem	8,60 €
Rajhov langaš (ocvrto testo, jogurt, drobnjak, redkev, nastrgana tünka, hren in konopljinna semena) - možnost vegetarijansko	6,00 €
Goveji roastbeef in gorčična semena	12,00 €
Račkina pašteta z jurkino kremo in ajdov popečenec	7,00 €
Hišne mesnine in sir	8,00 €
Pečena gosja jetra (10 dag), jabolka	14,00 €
Tatarski biftek	12,50 €
 Marinirana postrv, lešniki, okisana gomoljna zelenjava	9,50 €
 Lušt paradižnik, kozji sir in bučno olje	8,80 €
 Krema muškatne buče in popečen kruh	8,80 €
 Sezonska solata	4,20 €
 Sezonska juha	4,20 €

#### GLAVNE JEDI

Mangalica, dödoli in gobji paprikaš	18,60 €
Pečena račja prsa, rdeče zelje in pire muškatne buče	18,90 €
Telečja jetrca na čebuli in pražen krompir	16,90 €
Pravi dunajski zrezek, pražen krompir in brusnice	15,90 €
Ocvrt piščanec in pečen krompir	13,50 €
Popečene piščančje rezine na rižoti z bučo in porom	12,00 €
Poprov steak in domači sirovi štruklji	24,00 €
Jagnječja zarebrnica, krompir, korenček, čebulice	20,90 €
Pečena gosja jetrca (15 dag), jabolka in pire krompir	25,00 €
<b>Angus govedina</b> (Kmetija Horvat, Žižki) Izbrani deli mesa po dnevnem priporočilu T-Bone, Sirloin, Tomahawk 	100 g / 10,90 €
 Rezanci z muškatno bučo in makom	11,00 €
 Rižota z jurčki in peteršiljevo olje	11,00 €
 Dödoli in gobji paprikaš	11,00 €
 Pečen smuč, omaka Sauvignona, pire krompir in špinača	17,50 €
 Hobotnica iz pečice s češnjemv paradižnikom in krompirjem	20,90 €
<b>Hišne kolone z bujto repo</b> (proseni in ajdova klobasa, krvavica, svinjska rebrca, bujta repa in pražen krompir)	13,00 €
<b>Bograč golaž</b> postrežen v kotličku	10,50 €
<b>Kuhana govedina</b> s smetanovim hrenom, špinača in pražen krompir	12,60 €
<b>Počasi pečena telečja plečka</b> , kruhove rezine in zelenjava (pečemo ob sobotah in nedeljah)	12,60 €
<b>Piščančji paprikaš</b> z dödoli (kuhamo ob sobotah in nedeljah)	12,00 €

#### SEZONSKI DEGUSTACIJSKI MENU

<b>Sezonski degustacijski menu 5 hodov:</b>	55,00 €
+ vinska spremljava 5 kozarcev vin	19,00 €
<b>Sezonski degustacijski menu 7 hodov:</b>	69,00 €
+ vinska spremljava 7 kozarcev vin	29,00 €

Naročilo degustacijskega menuja: najmanj za 2 osebi

*Svinjska glava, sree,  
Malo ostalega svinjskega,  
75gr. soli po okusu sesec  
kisa 5gr. mojarana malo p  
Meso jekih sree skuh  
prečno na večje kočke kosi  
Dodamo ohono in sol. Prih  
juhe. Vse dobre precesovane p  
metode, dobro rosijemo in  
3l - 1 ure - odvisno je od*

*1kg ajdove kose 1/2kg  
1/2kg kuhani pšički in ostalo  
20gr. popra 20gr. primeta 3  
soli 100gr. oprarene čebule.*

*Koso skuhamo na po  
samo primesamo kuhano in  
ter dobrovino. Olišivimo p  
malo juhe in mostu in dob*

*Steu nopoliamo drobna  
Noto jih oborimo, ko s  
pobremo previdno iz k  
polagamo + mrelo rodo*

*3gr. sesua 30gr. soli 4l m  
Koso preberemo in preveemo*