



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

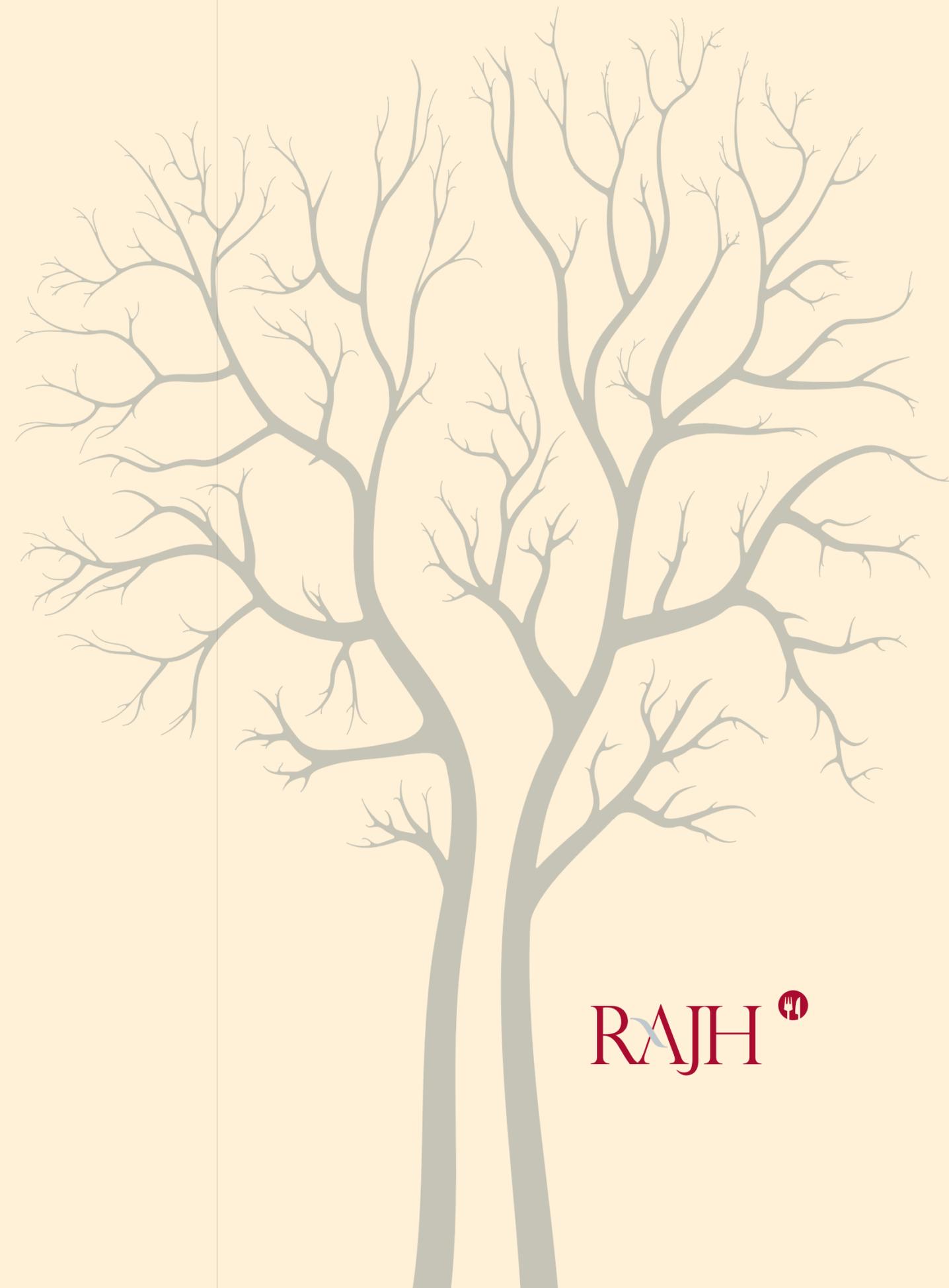
Spoštovani gostje,  
prosimo vas, da v primeru alergije ali preobčutljivosti  
na hrano, na to opozorite strežno osebje.  
Pisne informacije o vsebnosti alergenov v naših jedeh  
so na voljo na točilnem pultu lokala.

\*\*\*

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 doživetje, je hvalnica naravi.*

*Nasa hiša Vas spodbuja, zato vam na straneh jedilnega lista  
razkriva kavičke rokopisov - receptov moje stare mame.*

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

*Tanja*

#### SEZONSKI DEGUSTACIJSKI MENU

Sezonski degustacijski menu 5 hodov:	65,00 €
+ vinska spremljava 5 kozarcev vin	25,00 €
Sezonski degustacijski menu 7 hodov:	85,00 €
+ vinska spremljava 7 kozarcev vin	35,00 €

Degustacijski menu strežemo za celotno omizje.

*Sviruska glava, srec, jark 1,1kg korice  
malo ostalega sviruskega mesa 50gr popra  
75gr. soli po okusu cesec ali cebulo in malo  
kisa 5gr. mojarana malo pimeta.*

*Meso jark srec skuhano, kuhano  
preceeno na veje kocke kore po fino rosekhanu  
Dodamo ohrova in sol. Prilijemo 1/2 l nemastne  
jube. Vse dobro premešamo in pokucimo v  
kotelce, dobro rosijemo in kuhovno pri*

#### ZA UVOD V RAZKOŠJE OKUSOV

Rajhov izbor štirih predjedi (za 2 osebi)	32,00 €
»Esihflajš« (okisani goveji flam z bučnim oljem, redkev, drobnjak, jajčno testo)	15,00 €
Rajhov langaš (ocvrto testo, jogurt, drobnjak, redkev, nastrgana tünka, hren in konopljina semena) - možnost vegetarijansko	6,90 €
Račkina pašteta in ajdov popečenec	9,50 €
Angus carpaccio in tartufna majoneza	18,00 €
Hišne mesnine (domača tünka, prekmurska šunka) in sir	10,00 €
Pečena gosja jetra (10 dag)	24,00 €
Tatarski biftek	18,00 €
Mariniran brancin (surov), arašidi, okisana zelenjava	13,00 €
Krema pečenih melancanov, paradižnik, bučno olje, popečen kruh	12,00 €
Sezonska solata z bučnim oljem	5,00 €
Sezonska juha	5,50 €

#### GLAVNE JEDI

Mangalica, dödoli in jurčki	22,00 €
Pravi dunajski zrezek (iz teletine), krompirjeva solata in brusnice	22,00 €
Jagenček, dušena paprika z rdečo čebulo	36,00 €
Popečene piščančje rezine na rižoti z jurčki	19,00 €
Pečena gosja jetrca (15 dag) in pire krompir	36,00 €
Telečja jetrca na čebuli in ajdova kaša	20,00 €
Ocvrt piščanec in pečen krompir	17,00 €
Poprov steak in domači sirovi štruklji	36,00 €
Angus govedina (Kmetija Horvat, Žižki) Izbrani deli mesa po dnevnem priporočilu T-Bone, Tomahawk	100 g / 11 €
Počasi pečena telečja plečka, kruhove rezine in zelenjava (pečemo ob sobotah in nedeljah)	19,50 €
Kuhana govedina s smetanovim hrenom, špinača in pražen krompir	19,50 €
Bograč golaž postrežen v kotličku	16,00 €
Polnjena paprika, paradižnikova omaka in pire krompir	18,50 €

Polnjene bučke s proseno kašo in kozji sir	18,00 €
Ocvrti melancani in hladne mlečne kumarice	18,00 €
Dödoli in jurčki	18,00 €
Pečen file brancina, mladi grašek z meto	26,00 €
Rižota s panonskim žafranom in tartar gamberov	35,00 €
Hobotnica iz pečice s češnjemim paradižnikom	32,00 €

*Surov. petas*

*Testo kot novaduo.  
Nadeo, h rem. h  
mesoj da se speci. Prine  
tece limonino lepico ce  
je pamo toliko sira kolik  
h belic ted sneg.*

#### SLADICE

Rajhov izbor štirih sladici (za 2 osebi)	18,00 €
Prekmurska gibanica	7,00 €
Bučna tortica z malinami in sladoledom	6,50 €
Hišni zavitek (jabolčni, sirov)	6,00 €
Pečena temna čokolada, lešniki in jurkin sladoled	7,50 €
Sezonska sladica	7,80 €