




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:	60,00 €
+ vinska spremljava 5 kozarcev vin	20,00 €
Sezonski degustacijski menu 7 hodov:	75,00 €
+ vinska spremljava 7 kozarcev vin	32,00 €

Degustacijski menu strežemo za celotno omizje.

*Svinjska glava, srec, jerek 1,1kg korice
Malo ostalega svinjskega mesa 50gr popra
75gr. soli po okusu kesec olj. čebulo in malo
kisa 5gr. mojarana malo pimeta.*

*Meso jerek srec skuhamo, kuhano
preceva na večje kocke korice pa fino roščajamo
Dodamo oljence in sol. Prihajemo 1/2 l nemastne
jube. Vse dobro premešamo in polcimo v
kotelce, dobro roščajemo in kuhamo pri*

ZA UVOD V RAZKOŠJE OKUSOV

Rajhov izbor predjedi (za 2 osebi)	30,00 €
»Esihflajš« (okisani goveji flam z bučnim oljem, redkev, drobnjak, rezančevo testo)	10,00 €
Rajhov langaš (ocvrto testo, jogurt, drobnjak, redkev, nastrgana tünka, hren in konopljinna semena) - možnost vegetarijansko	6,50 €
Račkina pašteta z jurkino kremo in ajdov popečenec	9,50 €
Hišne mesnine (domača tünka, prekmurska šunka) in sir	10,00 €
Pečena gosja jetra (10 dag)	19,00 €
Tatarski biftek	16,00 €
🍷 Tanke rezine hobotnice	15,00 €
🍷 Postrv v kruhu in okisana zelenjava	12,00 €
🍷 Krema muškata buče, bučno olje in popečen kruh	9,00 €
🍷 Sezonska solata z bučnim oljem	4,50 €
🍷 Sezonska juha	4,50 €

GLAVNE JEDI

Mangalica, dödoli in gobji paprikaš	19,50 €
Pravi dunajski zrezek, pražen krompir in brusnice	18,50 €
Jagnječja zarebrnica, krompir, dušena paprika in čebula	24,00 €
Popečene piščančje rezine na rižoti z lisičkami / jurčki	16,00 €
Pečena gosja jetrca (15 dag) in pire krompir	29,00 €
Telečja jetrca na čebuli in pražen krompir	18,50 €
Ocvrt piščanec in pečen krompir	15,50 €
Poprov steak in domači sirovi štruklji	28,00 €
Angus govedina (Kmetija Horvat, Žižki) Izbrani deli mesa po dnevnem priporočilu T-Bone, Tomahawk	100 g / 10,90 €
Počasi pečena telečja plečka, kruhove rezine in zelenjava (pečemo ob sobotah in nedeljah)	17,00 €
Piščančji paprikaš z dödoli (kuhamo ob sobotah in nedeljah)	16,00 €
Hišne kolone z bujto repo (proseno in ajdova klobasa, krvavica, svinjska rebrca, bujta repa in pražen krompir)	17,00 €
Bograč golaž postrežen v kotličku	16,00 €
Kuhana govedina s smetanovim hrenom, špinača in pražen krompir	17,00 €

🍷 Polnjene bučke s proseno kašo in kozji sir	16,00 €
🍷 Rižota z hokaido bučo in špinačo	16,00 €
🍷 Rezanci z jurčki in makom	16,00 €
🍷 Dödoli in gobji paprikaš	15,50 €
🍷 Pečena postrv, omaka sauvignona in koruzna polenta	19,50 €
🍷 Hobotnica iz pečice s češnjevim paradiznikom in krompirjem	28,00 €

Sirov. petaš

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

SLADICE

Prekmurska gibanica	6,50 €
Bučna tortica z malinami in sladoledom	6,00 €
Hišni zavitek (jabolčni, sirov)	5,50 €
»Čarna« pečena temna čokolada, lešnikova krema in jurkin sladoled	6,50 €
Pistacija, jagoda, limona	6,50 €
Sezonska sladica	6,50 €