

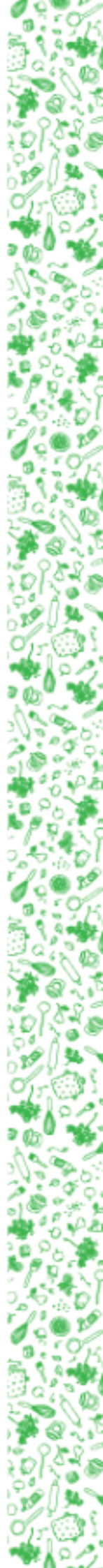


GOSTILNA SLOVENIJA



Gasthaus Pri Lešniku

*Schon seit 1932 in Dienste der Gastfreundschaft und
unverfälschter steirischer Geschmäcke*





Nekaj, za zanimiv začetek

Goveji carpaccio
z zeliščno marinado in oljčnim oljem
(14,00 EUR)

Hobotnica v solati
(14,00 EUR)

Pisana solata iz hišnega vrta obogatena
s piščančjimi rezanci in ješprenom
(11,00 EUR)

*Štajerska deska lokalnih dobrot
(15,00 EUR)

Etwas Interessantes für den Anfang

Carpaccio vom Rind
mit Kräutermarinade und Olivenöl
(14,00 EUR)

Oktopus-Salat
(14,00 EUR)

Bunter Salat aus eigenem Garten, verfeinert mit
Hähnchenbruststreifen und Graupen
(11,00 EUR)

*Steirisches Brett mit lokalen Delikatessen
(15,00 EUR)

Nekaj, kar pogreje dušo

Sezonska juha
(5,00 EUR)

Goveja juha z doma pripravljenimi rezanci
(4,50 EUR)

*Štajerska gobova smetanova juha
(5,50 EUR)

Etwas, was die Seele wärmt

Suppe der Saison
(5,00 EUR)

Rindsuppe mit hausgemachten Nudeln
(4,50 EUR)

*Steirische Pilzrahmsuppe
(5,50 EUR)

Iz morja in potokov

V lastnem soku pečena hobotnica iz pečice
s krompirjem in zelenjavo
(20,00 EUR)

Brancin ali orada
(0,60 EUR/dag)

File postrvi s slanin krompirjem in blitvo
(17,00 EUR)

Lignji po vaši izbiri
(13,00 – 15,00 EUR)

Fischspezialitäten aus Fluss und Meer

Oktopus aus dem Ofen, in eigenem Saft
gebraten, dazu Kartoffeln und Gamsüe
(20,00 EUR)

Sägebarsch oder Goldbrasse
(0,60 EUR/dag)

Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Mangold
(17,00 EUR)

Kalamari nach verschiedenen Arten
(13,00 – 15,00 EUR)

Testenine in rižote

*Gratinirani sirovi štruklji
(15,00 EUR)

Široki rezanci z lososom
(16,00 EUR)

Črna rižota s kozicami
(16,00 EUR)

*Babičini mlinci z gobovo omako
in piščančjimi rezanci
(15,00 EUR)

*Brezglutenska ajdova kaša
z jurčki
(13,00 EUR)

Teigwaren und Risotto

*Gratinierte Teigtaschen mit Topfen
(15,00 EUR)

Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs
(16,00 EUR)

Schwarze Risotto mit Garnelen
(16,00 EUR)

*Oma's hausgemachtes dünnes Fladenbrot
mit Pilzsauce und Hähnchen
(15,00 EUR)

*Glutenfreies Buchweizenbrot
mit Steinpilzen
(13,00 EUR)





Nekaj, da vam nasiti želodec

Gosja jetra na pireju,
marmelada rdeče čebule, črni oreh
{ 18,00 EUR }

Tagliata na solatnem gnezdu
{ 22,00 EUR }

Biftek po želji
{ 28,00 EUR }

*Zorjen roast beef, slovensko govedo,
mladi sir, zelenjava žar
{ 26,00 EUR }

Telečji steak z jurčki
in sirovimi štruklji
{ 25,00 EUR }

*Svinjska ribica v gobovi omaki
in sirovimi štruklji
{ 18,00 EUR }

Telečja krača, pečen krompir
{ 22,00 EUR }

Piščančji file na zelenjavi z žara
{ 16,00 EUR }

*Piščančji trakci v bučnih semenih,
hišna bučna majoneza, ocvrti krompirček
{ 16,00 EUR }

Etwas, das Ihr Magen sättigt

Ganseeleber auf Kartoffelpuree, Marmelade
aus roten Zwiebeln, Schwarznuss
{ 18,00 EUR }

Tagliata auf Salatnest
{ 22,00 EUR }

Beefsteak nach verschiedenen Arten
{ 28,00 EUR }

*Gereiftes ROastbeef, Slowenischer Rind,
junge Käse, gegrilltem Gemüse
{ 26,00 EUR }

Kalbssteak mit Steinpilzen
und Topfenstrudel
{ 25,00 EUR }

*Schweinefilet in Pilzsauce
und Topfenstrudel
{ 18,00 EUR }

Veal shank, baked potato
{ 22,00 EUR }

Hahnchenfilet mit gegrilltem Gemüse
{ 16,00 EUR }

*Hahnchenstreifen in Kurbiskernen,
Kurbis Mayonnaise, Bratkartoffeln
{ 16,00 EUR }

Sladice pripravljene tako kot doma

Jogurtova strjenka
z jurkovo omako
{ 5,00 EUR }

Sladka gmada
z lešnikovim sladoledom
{ 5,50 EUR }

*Hišni jabolčni zavitek
z vanilijevo kremo
{ 5,00 EUR }

Čokoladni soufflé s sladoledom
{ 7,00 EUR }

Lešnikova sladoledna kupa,
crumble, vanilijeva krema, sadje
{ 5,50 EUR }

Desserts, wie zu Hause gemacht

Joghurt-Pannacotta
mit Sauce aus der Jurka-Traube
{ 5,00 EUR }

Biskuithaufen "gmada"
mit Haselnusseis und Schokolade
{ 5,50 EUR }

*Hausgemachtes Apfelstrudel
mit Vanillecreme
{ 5,00 EUR }

Schokoladensoufflé mit Eis
{ 7,00 EUR }

Hazelnuss-Eis,
crumble, Vanillecreme, Obst
{ 5,50 EUR }

* lokalna kulinarična posebnost

* lokale kulinarische Spezialität



