

PLANINKA

HOTEL &
RESTAVRACIJA



HOTEL &
RESTAURANT

WELCOME TO
HOTEL PLANINKA



MENU





Spoštovani obiskovalci Hotela Planinka !

Hotel Planinka stoji na mestu, ki že stoletje povezuje domačine ter ostale mimoidoče, ki obiščejo naš kraj. Na tem mestu sta se pred več kot stotimi leti združili dve stanovanjski hiši v mogočno »Semovo« hišo. Skozi leta se je spreminjala namembnost objekta. Leta 1963 je bil objekt preurejen v Gostišče Planinka, leta 1972 pa v Hotel Planinka. Od takrat do danes je Hotel doživel čisto vse; Od razcveta v 70. letih do bridkega konca v 90ih! Leta 2011 sva Hotelu nova lastnika ponudila nov začetek, od takrat naprej smo na popotovanju katerega del ste trenutno tudi Vi! Veliko ljudi si je delilo ta kraj pred nami, veliko jih pride še za nami, želiva vam obilo lepih trenutkov na tem mestu, v tem času!

Dear Guest, welcome to the Hotel Planinka !

Hotel Planinka is situated on a site that for centuries connects the locals and other passers-by who visited our place. More than a hundred years ago, two houses were merged into this mighty "Sem's" house. Throughout the years, the purpose of the building changed. In 1963, the building was converted into a Planinka guest house, and in 1972 it became a Hotel Planinka. Since then, the Hotel has faced with everything; From the boom in the 70s till 90s and after that time hotel went into a long period of decline! In year 2011, the new owner offered a new start to the hotel. Since then we are on the journey of which part you are currently also! Many people shared this place before of us, many come after us, we wish you plenty of nice moments in this place, during this time!

Helena in Tomaž Žerovnik



Leto / Year 1964



Leto / Year 1976



Chef Zdravko Robič

Restavracija Planinka je od decembra 2015 v kuhinji pod vodstvom
Chefa Zdravka Robiča.

Rojen je leta 1977 v Mariboru in rad je kuhal že od začetka svojega otroštva. Vpisal se je v srednjo šolo za gostinstvo. Delal je v številnih restavracijah - se učil in izpopolnjeval svoje znanje skozi vsa leta svojega dela. Chef Robič skrbi za sveže sestavine in ustvarja jedi preprosto in tradicionalno ter tudi inovativno in povsem izvirno.

Našo restavracijo Planinka so prepoznali vodilni slovenski kulinarični ocenjevalci in smo prejeli od njih oceno »odlično« za celotno naše delo. Sodelujemo z belgijsko restavracijo z Michelinovo zvezdico La Truffe Noire, s katero smo tudi v preteklih letih organizirali kulinarične večere.

Namen sodelovanja je spoznavanje različnih tehnik kuhanja v visoki kuhinji.

Vse to želimo z Vami deliti in vam priporočamo Selection Planinka meni, kateri vam ponuja izbiro naših najboljših jedi.

Since December 2015 the restaurant Planinka has been in the management of chef Zdravko Robič.

Born in 1977 in Maribor, he loved to cook from the beginning of his childhood. He enrolls in the secondary school for catering. He worked in many restaurants - climbing the ladder of kitchen hierarchy. In the restaurant Planinka was noticed by professional food critic and receives 4 stars (out of 5 possible). Chef Robic takes care of fresh ingredients regarding the season and creates dishes entirely simple, traditional and also innovative and completely original.

We cooperate with a Belgian restaurant with Michelin star La Truffe Noire. We have organized culinary events together in the past years. The purpose of cooperation is to learn about the different cooking techniques in high-quality cuisine.

We want to share this with you and we recommend the Selection Planinka menu, which offers you the choice of our best dishes.



PLANINKA SELECTION MENU

Metulj mariniranega lososa s koprom in namazom bazilike, kaviar

**Zgornjesavinjski želodec z namazom iz skute značilni poltrajni, soljeni in začinjeni Mohovt,
solata z bučnim oljem in semeni**

Bučna juha z rikotinim žličnikom, bučnimi semeni in bučnim oljem

Domači žlinkrofi na način Chefa kuhinje

**Hrustljivo pečen file postrvi z bučo, krompirjem, radičem, bučnimi semeni
in bučni pire**

**Srnin hrbet v hruškovi omaki z brinovimi jagodami, polenta z parmezanom, bučna krema,
pesin pire in sveža hruška**

Tête de Moine sir z medom akacije in posušenim Cohiba tobakom

**Domača sladica s poezijo treh čokolad na Flosu z malinovim sorbetom
in gozdnimi sadeži**

3 hodi : 27,00€

4 hodi: 37,00€

5 hodov: 47,00€

6 hodov: 57,00€

7 hodov: 67,00€

8 hodov: 77,00€



PLANINKA SELECTION MENU

Butterfly of marinated salmon with dill, basil cream sauce and caviar

**Zgornjesavinjski želodec home made salami stuffed with pieces of bacon and pork meat
with cottage cheese Mohovt, salad with pumpkin oil and seeds**

Pumpkin soup with ricotta dumpling, pumpkin seeds and pumpkin oil

Home made dumplings prepared in Chef's own style

**Crispy baked fillet trout
with a pumpkin, potatoes, radicchio, pumpkin seeds and pumpkin puree**

**Deer fillet in pear sauce with juniper berries, polenta with parmesan, pumpkin cream,
beetroot puree and fresh pear**

Tête de Moine cheese with acacia honey and Cohiba tobacco leaf

**Local dessert with Ingot of three chocolates Valrhona on Timber rafting, sorbet of
raspberry's and forest fruits**

3 courses: 27,00€

4 courses: 37,00€

5 courses: 47,00€

6 courses: 57,00€

7 courses: 67,00€

8 courses: 77,00€



**HLADNE PREDJEDI / COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI /
ENTRÉES FROIDES**

Zgornjesavinjski želodec z namazom iz skute značilni poltrajni, soljeni in začinjeni Mohovt

Zgornjesavinjski želodec home made salami stuffed with pieces of bacon and pork meat
with local cottage cheese Mohovt

Am hof geräucherter hausgemachte Wurstspezialität gefüllt mit Schweinefleisch und Speck
mit hausgemachte Quark mit Namen »Mohovt«

Insaccato tipico della valle della savinja "Zgornjesavinjski želodec" con ricotta locale » Mohovt«

Saucisson typique de la région de la Savinja à base d'estomac de porc avec fromage cottage local
»Mohovt«

€ 8,60



Metulj mariniranega lososa s koprom z namazom bazilike in kaviarjem

Butterfly of marinated salmon with dill, basil cream sauce and caviar

Schmetterling mariniertem Lachs mit Dill, Basilikum-Sahne-Sauce und Kaviar

Farfalla di salmone marinato con aneto, salsa di basilico e caviale

Papillon de saumon mariné à l'aneth, sauce crème au basilic et caviar

€8,30



Srnin carpaccio s staranim parmezanom prelito s sokom črnih tartufov

in olivnim oljem

Deer carpaccio with parmesan cheese parumed with black truffle juice and olive oil

Rhee Carpaccio mit Parmesan-Käse parfümiert mit schwarzem Trüffel Saft und Olivenöl

Carpaccio di cervo con parmigiano profumato con succo di tartufo nero e olio d'oliva

Carpaccio de cerf avec du parmesan parfumé avec du jus de truffe noire et d'huile d'olive

€8,90



JUHA / SOUP SELECTION / SUPPEN / ZUPPE / POTAGES

Bučna juha z rikotinim žličnikom, bučnimi semeni in bučnim oljem

Pumpkin soup with ricotta dumpling, pumpkin seeds and pumpkin oil

Kürbissuppe mit Ricotta Knödel, Kürbiskerne und Kürbisöl

Zuppa di zucca con ricotta gnocchi, semi di zucca e olio di zucca

Soupe de potiron a la ricotta boulette, graines de citrouille et de l'huile de citrouille

€ 3,90

TOPLE PREDJEDI / WARM STARTERS / WARME VORSPEISEN / ANTIPASTI CALDI/ ENTRÉES CHAUDES

Domači žlinkrofi na način Chefa kuhinje

Home made dumplings » Žlinkrofi« prepared in Chef's own style

Hausgemachte Knödel » Žlinkrofi« vorbereitet auf eigener Chef Stil

Gnocchi con carne »Žlinkrofi« preparato su stile di Chef

Boulettes de viande » Žlinkrofi« à la façon de Chef

€7,90



Rižota z jurčki in tartufnim oljem

Risotto with porcini mushrooms and truffle oil

Risotto mit Steinpilzen und Trüffelöl

Risotto con funghi porcini e olio al tartufo

Risotto aux cèpes et à l'huile de truffe

€ 8,10



Ravioli polnjeni z zeleno in šampinjoni v capuccinu gob in kostanja

Ravioli filled with celeriac and champignon in braun mushrooms and chestnuts capuccino

Ravioli gefüllt mit Sellerie und Champignons mit Pilzen und Kastanie Cappuccino

Ravioli con sedano rapa e champignon in fungo e castagno cappuccino

Raviolis avec raves et champignons en champignon et châtaigne cappuccino

€ 8,90





**GLAVNE JEDI / MAIN DISHES / HAUPT SPEISEN / SECONDI PIATTI /
PLATS PRINCIPAUX**

**Srnin hrbet v hruškovi omaki z brinovimi jagodami, polenta z parmezanom, bučna krema,
pesin pire in sveža hruška**

Deer fillet in pear sauce with juniper berries, polenta with parmesan, pumpkin cream,
beetroot puree and fresh pear

Rehfilet in Birnensauce mit Wacholderbeeren, Polenta mit Parmesan, Kürbiscreme,
Rote Bete Püree und frischer Birne

Filetto di cervo in salsa di pere con bacche di ginepro, polenta con parmigiano, crema di zucca,
purea di barbabietola e pera fresca

Filet de chevreuil en sauce poire aux baies de genièvre, polenta au parmesan, crème de citrouille,
purée de betterave et poire

€ 19,90



**Jagnječja zarebrnica z rožmarinovo skorjico, zelenjava in jurčki z žara,
bučni pire z bučnimi semeni**

Lamb chop with rosemary crust, vegetable and grilled porcini mushrooms
with pumpkin cream and seeds

Lammkotelett mit Rosmarin Kruste, Gemüse und gegrillten Steinpilzen
mit Kürbiscreme und Samen

Taglio di agnello con crosta di rosmarino, verdure e funghi porcini alla griglia
con crema e semi di zucca

Lamb chop en croute de romarin, legumes et ceps grillés
avec de la citrouille crème et des graines

€ 20,20



**Goveji file z bučno kremo, porom in pršutom,
narastek z jurčki, skuto in timijanom, pesin pire**

Beefsteak with pumpkin cream, prosciutto and leek,
souffle with mushrooms, cottage cheese and thyme, beet puree

Beefsteak mit Kürbiscreme, Prosciutto und Lauch,
Souffle mit Pilzen, Hüttenkäse und Thymian, Rüben-Püree

Beefsteak con crema di zucca, prosciutto e porro,
soufflé con funghi, ricotta e timo, barbabietole purea

Beefsteak a la creme de citrouille le prosciutto et le poireau,
soufflé aux champignons, fromage cottage et thym, purée de betterave

€ 20,40



**Svinjski file s kostanjem in mozzarelo v žajbljevi omaki z bučnim štruklejm,
pesin pire in ratatouille**

Roasted pork medallions with chestnuts and mozzarella with sage sauce, pumpkin dumpling,
beet puree and ratatouille

Gebratene Schweinemedallions mit Kastanien und Mozzarella mit Salbeisauce,
Kürbis - Teigtaschen, Rübenpüree und ratatouille

Arrosto medaglioni di maiale con castagne e mozzarella con salsa di salvia
con gnocchetti al zucca, purea di barbabietole i ratatouille

Rôti Médallions de porc aux chataignes et mozzarella, sauce sauge
avec des boulettes de citrouille, purée de betterave e ratatouille

€ 16,90



**Vegetarijanski krožnik: Narastek z jurčki, skuto in timijanom, štrukelj z rdečim zeljem,
bučni pire, ratatouille in kostanjeva omaka**

Vegetarian plate: Souffle with mushrooms, cottage cheese and thyme, dumpling with red cabbage,
pumpkin puree, ratatouille and chestnut sauce

Vegetarische Platte: Soufflé mit Pilzen, Hüttenkäse und Thymian, Teigtaschen mit Rotkohl,
Kürbispüree, Ratatouille und Kastaniensauce

Piatto vegetariano: Soufflé con funghi, ricotta e timo, canederli con cavolo rosso, purea di zucca,
ratatouille e salsa di castagne

Assiette végétarienne: Soufflé aux champignons, fromage cottage et thym, boulette de chou rouge,
purée de potiron, ratatouille et sauce aux marrons

€ 14,90



RIBE / FISH / FISCH / PESCE / POISSONS

Popečen file ščuke in ričota s korenjem, gomoljem zelene in porom z masleno vinsko omako in pesin čips

Fillet pike, pot barley with carrots, celeriac and leek with butter white wine sauce and beetroot chips

Hecht filet, Gerste mit Karotten, Knollensellerie und Lauch mit Butter Weißweinsauce und Rote-Bete-Chips

Filetto di luccio, orzo in vaso con carote, sedano rapa e porro con salsa al vino bianco al burro e patatine barbabietole

Brochet, orge avec carottes, céleri-rave et poireau au beurre sauce au vin blanc et chips de betterave

€ 18,10



Hrustljivo pečen file postrvi z bučo, krompirjem, radičem, bučnimi semeni in bučni pire

Crispy baked fillet trout
with a pumpkin, potatoes, radicchio, pumpkin seeds and pumpkin puree

Knusprig gebackene Filetforelle
mit Kürbis, Kartoffeln, Radicchio, Kürbiskernen und Kürbispüree

Trota di filetto croccante
con zucca, patate, radicchio, semi di zucca e purea di zucca

Truite au filet fou croûte
avec des pommes de terre, des radicchio, des graines de citrouille et de la purée de citrouille

€ 14,90



SOLATA / SALAD / SALAT / INSALATA / SALADE

Solata s citrusi, plodovi granatnega jabolka, lososom in parmezanom

Salad with citrus fruits, pomegranate fruit, salmon and parmesan

Salat mit Zitrusfrüchten, Granatapfel, Lachs und Parmesan

Insalata con agrumi, frutta di melograno, salmone e parmigiano

Salade aux agrumes, à la grenade, au saumon et au parmesan

€ 7,90



Cesar solata / Salad / Salat / Insalata / Salade

Zelena solata s slanino in piščancem, balzamični preliv

Green salad with bacon and chicken , balsamic dressing

Grüner Salat mit Speck und Hühnerfleisch, Balsamico-Dressing

Insalata verde con pancetta e pollo , condimento balsamico

Salade verte avec du bacon et le poulet , vinaigrette balsamique

€ 7,60



SLADICE / DESSERTS /DESSERT / DOLCI / DESSERTS

**Domača sladica s poezijo treh čokolad na Flosu
z malinovim sorbetom in gozdnimi sadeži**

Local dessert with Ingot of three chocolates Valrhona on Timber rafting,
sorbet of raspberry's and forest fruits

Lokales Dessert mit Barrique von drei Pralinen Valrhona auf Holz-Rafting,
Sorbet von Himbeeren und Waldfrüchten

Dessert locale con lingotto di tre cioccolatini Valrhona su rafting in legno,
sorbetto di lamponi e frutti di bosco

Dessert local avec Lingot de trois chocolats Valrhona sur rafting,
sorbet de framboise et fruits des bois

€ 5,70



Sladki ravioli z bučo, slivo in rikoto v medeni omaki z vinom

Sweet ravioli with pumpkin, plum and ricotta in a honey sauce with wine

Süße Ravioli mit Kürbis, Pflaumen und Ricotta in Honigsauce mit Wein

Ravioli dolci con una zucca, prugna e ricotta in salsa di miele con vino

Ravioli sucré à la citrouille, prune et ricotta dans une sauce au miel et au vin

€ 5,60



Čokoladna krogla presenečenja

Chocolate ball surprise

Schokolade Kugel Überraschung

Cioccolato ciotola sorpresa

Chocolat bol surprise

€ 5,10



Sončnica z italijanskim meringuem polnjena s svežim sadjem in prelivom pasijonke s sladoledom in karameliziranim sladkorjem

Sunflower shaped Italian meringue topped with fresh fruits, Passion fruit coulis, ice cream and caramelized sugar

Sonnenblumen mit italienische Baiser mit frischen Früchten, Passionsfrucht-Coulis, Eiscreme und karamellisiertem Zucker

Girasole a forma di meringa italiana condita con frutta fresca, coulis di frutto della passione, gelati e zucchero caramellato

Meringue italienne en forme de tournesol surmontée de fruits frais, Coulis de fruits de la passion, glace et sucre caramélisé

€ 5,90



Čokoladni souffle z jagodnim prelivom in vaniljevim sladoledom

Chocolate souffle with strawberry sauce and vanilla ice cream

Schokoladensouffle mit Erdbeersauce und Vanilleeis

Soufflé al cioccolato con salsa di fragole e gelato alla vaniglia

Chocolate souffle avec coulis de fraises et de la crème glacée à la vanille

€ 4,90



Ajdovi štruklji z orehi

Slovenian traditional dumplings with wall nuts

Slowenisch traditionelle Knödel mit Nussfüllung

Gnocchi tradizionali sloveni con ripieno di noci

Dumplings traditionnels slovènes avec noix

€ 4,70