



**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 filled 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 » Mohovt«

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

€ 9,60

**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

€ 10,90



Bobov namaz, ocvrte kumare z arašidi, dimljena bučna krema, vložene gobice, ocvirki, popečena panceta

Broad bean's spread, fried cucumbers with peanuts, smoked pumpkin cream, mushrooms, greaves, roasted bacon

Saubohnen Aufstrich, gebratene Gurken mit Erdnüssen, geräucherte Kürbiscreme, Champignons, Grammeln, gebratener Speck

Crema di fave, cetrioli fritti con arachidi, crema di zucca affumicata, funghi, ciccioli, pancetta arrostita

Fèves à tartiner, concombres frits avec cacahuètes, crème de potiron fumée, champignons, crépitants de bacon, bacon rôti

€ 10,30

File dimljene postrvi, smetanov hren z granatnim jabolkom, kaviar, rdeče zelje z jabolkom in pomarančo

Smoked trout fillet, horseradish spread with pomegranate, caviar, red cabbage with apple and orange

Geräuchertes Forellen Filet, Meerrettich Aufstrich mit Granatapfel, Kaviar, Rotkohl mit Apfel und Orange

Filetto di trota affumicata, rafano con melagrana, caviale, cavolo rosso con mela e arancia

Filet de truite fumée, raifort tartiné de grenade, caviar, chou rouge à la pomme et à l'orange

€ 10,90



JUHA / SOUPS / 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

€ 4,30

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

Domači žlinkrofi polnjeni z dimljenim mesom, jabolčna juha s hrenom, ocvirki

Local dumplings »žlinkrofi« filled with smoked meat and sprinkled with apple-horseradish soup, crispy cracklings

Hausgemachte Knödel »žlinkrofi«, gefüllt mit geräuchertem Fleisch,

Apfel-Meerrettichsuppe, mit knusprige Grammeln

Ravioli di casa »žlinkrofi« ripieni di carne affumicata e cosparsi di zuppa di mela e rafano, ciccioli

Boulettes maison »žlinkrofi« fourrées à la viande fumée et parsemées de soupe pomme-raifort, crépitements

€9,90



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

€ 9,60

Bučni njoki v omaki z žajbljem, kostanjem, bučnimi semeni in kraljevimi kozicami

Pumpkin gnocchi, sauce with sage, chestnuts pumpkin seeds and king prawns

Kürbis-Gnocchi, Sauce mit Salbei, Kastanien-Kürbiskernen und Riesengarnelen

Gnocchi à la citrouille, sauce à la sauge, châtaignes, graines de citrouille, crevettes

Gnocchi di zucca, salsa con salvia, semi di zucca di castagne, gamberoni

€ 9,60



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

**Srnin hrbet v figovi omaki, kostanjev pire, kruhova rolada z bučo,
pesina krema, kostanj**

Venison back in fig sauce, chestnut puree, bread roll with pumpkin,
beetroot puree, chestnut

Rehfilet in Feigensauce, Kastanienpüree, Brötchen mit Kürbis,
Rote-Beete-Püree, Kastanien

Filetto di cervo in salsa di fichi, purea di castagne, panino con zucca,
purea di barbabietole, castagne

Filet de chevreuil à la sauce aux figes, purée de châtaignes, petit pain à la citrouille, purée
de betteraves rouges, châtaignes

€ 21,90

**Račja prsa v kakijevi omaki, bučni pire, štrukelj rdečega zelja,
kakijeva čežana, kaki**

Duck breast in persimmon sauce, pumpkin puree, dumpling with red cabbage, persimmon
puree, persimmon

Entenbrust in Kaki-Sauce, Kürbis Püree, Rotkohlknödel, Kaki-Püree, Kaki

Petto d'anatra in salsa di cachi, purea di zucca, gnocchi di cavolo rosso,
purea di cachi, cachi

Magret de canard à la sauce de kaki, purée de citrouille, boulettes de chou rouge,
purée de kaki, kaki

€ 20,20



**Goveji file v omaki rdečega vina s slivami, jurčkov narastek,
bučni njoki in popečen pršut**

Beefsteak in red wine sauce with plums, mushroom souffle, pumpkin gnocchi, prosciutto

Beefsteak in Rotweinsauce mit Pflaumen, Pilzauflauf, Kürbisgnocchi, Prosciutto

Beefsteak in salsa di vino rosso con prugne, soufflé di funghi, gnocchi di zucca, prosciutto

Beefsteak sauce au vin rouge avec prunes, soufflé aux champignons,
gnocchi de potiron, prosciutto

€ 20,40

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

Roasted pork medallions with chestnuts and mozzarella with sage sauce, pumpkin dumpling,
beetroot puree and potatoes

Gebratene Schweinemedallions mit Kastanien und Mozzarella mit Salbeisauce,
Kürbis - Teigtaschen, Rote-Beete-Püree und Kartoffeln

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

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

€ 18,90



Telečja jetrca z jurčki v rožmarinovi omaki, krompirjev pire, čips zelene

Veal liver with porcini mushrooms in rosemary sauce, potato puree, celeriac chips

Kalbsleber mit Steinpilzen in Rosmarinsauce, Kartoffelpüree, Knollensellerie Chips

Fegato di vitello con funghi porcini in salsa di rosmarino,

purea di patate, chips di sedano rapa

Foie de veau aux cèpes en sauce au romarin, purée de pommes de terre, chips de céleri

€ 17,20

Vegetarijanski krožnik: Narastek z jurčki, skuto in timijanom, štrukelj z rdečim zeljem, bučni njoki, krompirjev pire, bučna krema, hrustljava pesa in kostanjeva omaka

Vegetarian plate: Souffle with mushrooms, cottage cheese and thyme, dumpling with red cabbage, pumpkin gnocchi, potatoes puree, pumpkin cream, crispy beetroot and chestnut sauce

Vegetarische Platte: Soufflé mit Pilzen, Hüttenkäse und Thymian, Teigtaschen mit Rotkohl, Kürbisgnocchi, Kartoffelpüree, Kürbiscreme, knusprige Rote-Beete und Kastaniensauce

Piatto vegetariano: Soufflé con funghi, ricotta e timo, canederli con cavolo rosso, gnocchi di zucca, purè di patate, crema di zucca, barbabietole croccanti e salsa di castagne

Assiette végétarienne: Soufflé aux champignons, fromage cottage et thym, boulette de chou rouge, gnocchi de potiron, purée de pommes de terre, crème de potiron, betteraves croustillantes et sauce aux marrons

€ 16,90



RIBE / FISH / FISCH / PESCE / POISSONS

**Hrustljivo pečen file postrvi z žafranovo omako,
ješprenova rižota z rdečo peso, mandlji, pinjolami in skuto**

Crispy baked fillet trout with saffron sauce,
pot barley risotto with red beets, almonds, pine nuts and cottage cheese

Knusprig gebackene Filetforelle mit safransauce, Gersten Risotto mit roten Rüben, Mandeln,
Pinienkernen und Quark-Käse

Trota di filetto croccante con salsa allo zafferano,
risotto all'orzo con barbabietole rosse, mandorle, pinoli e ricotta

Truite au filet fou croûte à la sauce au safran, risotto à l'orge en pot avec betteraves rouges,
amandes, pignons de pin et fromage cottage

€ 17,90

File smuča v koprovi omaki, popečen krompir, por, buča, hrustljava ribja koža

Filet Zander with dill sauce, roasted potatoes, leek, pumpkin, crispy fish skin

Zanderfilet mit Dillsauce, Bratkartoffeln, Lauch, Kürbis, knuspriger Fischhaut

Filetto di Zander con salsa all'aneto, patate arrosto, porro, zucca, pelle di pesce croccante

Filet de sandre à l'aneth, pommes de terre rôties, poireau, citrouille,
peau de poisson croustillante

€ 16,90



SOLATA / SALAD / SALAT / INSALATA / SALADE

Topla solata z radičem, krompirjem, ocvirki in jajčko

Warm salad with radicchio, potatoes, cracklings and egg

Warmer Salat mit Radicchio, Kartoffeln, Grammeln und Ei

Insalata tiepida con radicchio, patate, ciccioli e uovo

Salade tiède avec radicchio, pommes de terre, crépitants et oeuf

€ 7,90

Cesar 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

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

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

Sonnenblumen mit italienische Baiser mit frischen Früchten, Passionsfrucht-Coulis,
Eiscreme

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

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

€ 5,90



Čokoladna krogla presenečenja

Chocolate ball surprise

Schokolade Kugel Überraschung

Ciocolato ciotola sorpresa

Chocolat bol surprise

€ 5,60

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 žganci z moussom bele čokolade in malinov preliv, ajdove kokice

Buckwheat mush, white chocolate mousse, raspberry puree, buckwheat popcorn

Buchweizenbrei, weiße Schokoladenmousse, Himbeerpüree, Buchweizen-Popcorn

Porridge di grano saraceno, mousse al cioccolato bianco, purea di lampone,
popcorn di grano saraceno

Bouillie de sarrasin, mousse au chocolat blanc, purée de framboises,
popcorn au sarrasin

€ 4,70