

Dobrodošli na naši predstavi

Izpod rok našega chefa stoletja stari recepti
postajajo kulinarične mojstrovine.

Ponudba

Ponudba na našem jedilnem listu temelji na uporabi živil
lokalnega slovenskega izvora. Za jedi, ki vam jih skrbno
pripravimo, ne uporabljamo živil iz masovne pridelave.

Kruh

Ko zadiši po kruhu, veš da si doma. Naši mojstri pripravljajo
dnevno svež domač kruh. Zavezani trajnosti izbiramo samo
ekološko pridelano žito, mleto v mlinu na kamne.
Ustvarjamo z različnimi vrstami moke, večinoma z drožmi
in veliko ljubezni.

Simfonija okusov

Priporočamo vam, da izberete enega izmed degustacijskih menijev, ki jih naš Chef kreira dnevno, iz najbolj svežih sestavin trenutnega letnega časa.

4-hodni degustacijski meni

64,00 EUR

4-hodni degustacijski veganski meni

69,00 EUR

5-hodni degustacijski meni

79,00 EUR

5-hodni degustacijski veganski meni

85,00 EUR

7-hodni degustacijski meni

100,00 EUR

7-hodni meni pripravljamo za najmanj dve osebi, oziroma za celotno omizje.

Naročilo sprejemamo najpozneje do 19.00 ure.

PRVO DEJANJE

GASPAČO

Koromačev gaspačo, ikre postrvi, pomaranča, olje pomaranče, mandlji

15,90 EUR

SRNIN TATAR

Srnin tatar, gel črnih orehov, dimljena majoneza, lešniki, mlečni kruh s pinjencem

17,90 EUR

VITLOF

Vitlof, pastinakov pire, lešnikov crème cheese, vinaigreta prezervirane limone, lešniki, olivno olje, hruška

15,90 EUR

POSTRV

Postrv, daši kolerabe, olje smrekovih vejic, lešniki

16,90 EUR

JEŠPRENJČKOV KREKER

Ješprenjčkov kreker, goveji pršut, vloženi čemaževi cvetovi, majoneza pora

17,90 EUR

DRUGO DEJANJE

CONSOMMÉ

Piščančji consommé, zdrobov žličnik, olje lovorja

13,90 EUR

ŠTRUKELJ

Štrukelj nadevan z masovnikom, pena krompirja in pinjeneca, kreker ocvirkov

13,90 EUR

RIŽOTA

Ješprenjčkova rižota z rdečo peso, krema kozjega sira, orehi, koleraba

11,50 EUR

KUHANDO JAJCE

Mehko kuhano jajce, bešamel z gorčičnimi semeni, omaka kruha, mlada blitva

10,90 EUR

RAVIOL

Raviol dimljenega krompirja, sirova voda, okisane gobe

12,90 EUR

TRETJE DEJANJE

SVINJSKA LIČKA

Svinjska lička, zelje, gel suhe slive, omaka iz ličk, jabolko

28,90 EUR

PIŠČANČJI FILE

Piščančji file z črnim česnom, krompirjeva pita, omaka paradižnika, čebulni soubise

27,90 EUR

GOVEJI HRBET

Goveji hrbet, konfitirana pesa, bearneška omaka z pehtranom, šalotka

32,90 EUR

JELENJE STEGNO

Jelenje stegno, pire zelene, ajdove kokice, demi-glace brusnic, cvetni prah

32,90 EUR

FILE SMUČA

File smuča, mandljev pire, mandljev drobljenec, limonina omaka, olje luštreka

26,90 EUR

FILE POSTRVI

File postrvi, pire zelene, okisana zelena, rjavo maslo z limono, pena krompirja in pinjenca, drobnjakovo olje

27,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

KREMA

Mlečna krema, sladoled rožiča, medeni kreker, zimske borovnice

11,90 EUR

BISKVIT

Medeni biskvit, gelato kislega mleka, mascarpone z brinovimi jagodami, rdeč poper

11,90 EUR

BOROVNIČEVA JUHA

Borovničeva juha, miso sladoled, kandirana limonina lupina

11,90 EUR

JABOLČNI TARTE TATIN

Jabolčni tarte tatin, sladoled kisle smetane, vinski šodo

11,90 EUR

VEGANSKA SLADICA

Hruškin sorbet, čokoladna zemlja, puding olivnega olja

11,90 EUR



vilaplaninka

Welcome to Our Show

Our chef turns simple local recipes handed down through generations into culinary masterpieces.

Menu

Our lovingly prepared dishes are based on the ingredients of local Slovenian origin, none of which are mass-produced.

Bread

The aroma of bread means you've reached home. Our master bakers prepare daily fresh homemade bread. Committed to sustainability, we only use organically grown grain, ground in a stone mill. We create with different types of flour, mostly wild yeast and plenty of love.

Symphony of flavours

We recommend that you choose one of the daily tasting menus prepared by our Chef using the freshest seasonal ingredients.

4-Course Tasting Menu

EUR 64.00

4-Course Vegan Tasting Menu

EUR 69.00

5-Course Tasting Menu

EUR 79.00

5-Course Vegan Tasting Menu

EUR 85.00

7-Course Tasting Menu

EUR 100.00

The seven-course menu is prepared for a minimum of two people or larger parties of guests.

The menu needs to be ordered by 19:00 at the latest.

ACT ONE

FENNEL GAZPACHO

Fennel gazpacho, trout roe, orange, orange-infused oil, almonds

€15.90

VENISON TARTARE

Venison tartare, black walnut gel, smoked mayonnaise, hazelnuts, buttermilk bread

€17.90

BELGIAN ENDIVE

Belgian endive, parsnip purée, hazelnut cream cheese, preserved-lemon vinaigrette, hazelnuts, olive oil, pear

€15.90

TROUT

Trout, kohlrabi dashi, spruce needle-infused oil, hazelnuts

€16.90

POT-BARLEY CRACKER

Pot-barley cracker, beef prosciutto, pickled wild-garlic flowers, leek mayonnaise

€17.90

ACT TWO

CONSOMMÉ

Chicken consommé, semolina spoon dumpling,
bay leaf-infused oil

€13.90

ŠTRUKELJ

Štrukelj stuffed with masovnik, potato and buttermilk espuma,
crackling cracker

€13.90

RISOTTO

Pearl barley-beetroot risotto, goat's cheese cream, walnuts,
kohlrabi

€11.50

BOILED EGG

Soft-boiled egg, béchamel with mustard seeds, bread sauce,
baby Swiss chard

€10.90

RAVIOLO

Smoked potato raviolo, cheese water, pickled mushrooms

€12.90

ACT THREE

PORK CHEEKS

Pork cheeks, cabbage, prune gel, cheek sauce, apple

€28.90

CHICKEN FILLET

Chicken fillet with black garlic, potato pie, tomato sauce, onion soubise

€27.90

SIRLOIN

Sirloin, beetroot confit, Béarnaise sauce with tarragon, shallots

€32.90

LEG OF VENISON

Leg of venison, celery root mash, buckwheat popcorn, cranberry demi-glace, pollen

€32.90

ZANDER FILLET

Zander fillet, almond purée, lemon sauce, lovage-infused oil

€26.90

TROUT FILLET

Trout fillet, celery root mash, dressed celery root, brown butter with lemon, potato and buttermilk espuma, chive-infused oil

€27.90

ACT FOUR

MILK CURD

Milk curd, carob ice cream, honey cracker, winter berries

€11.90

SPONGE CAKE

Honey sponge cake, sour-milk gelato,
juniper berry mascarpone, crushed red pepper

€11.90

BLUEBERRY SOUP

Blueberry soup, miso ice cream, candied lemon zest

€11.90

APPLE TARTE TATIN

Apple tarte tatin, sour-cream ice cream, wine chaudeau

€11.90

VEGAN DESSERT

Pear sorbet, chocolate soil, olive oil pudding

€11.90



vilaplaninka

Willkommen zu unserer Vorstellung

Unser Küchenchef verwandelt die bereits Jahrhunderte
alten Rezepte in kulinarische Meisterwerke.

Speisekarte

Unser Angebot basiert auf der Verwendung von Zutaten
slowenischer und lokaler Herkunft. Für die Speisen, die für Sie
sorgsam zubereitet werden, verwenden wir keine Lebensmittel
aus der Massenproduktion.

Brot

Wenn es nach Brot duftet, weiß man, dass man zu Hause
angekommen ist. Unsere Spitzenbäcker bereiten täglich
frisches hausgemachtes Brot zu. Da wir der Nachhaltigkeit
verpflichtet sind, wählen wir nur biologisch angebautes
Getreide, das in einer Steinmühle gemahlen wird. Wir backen
das Brot aus verschiedenen Mehlsorten, meistens mit
Sauerteig und sehr viel Liebe.

Symphonie der Genüsse

Es wird empfohlen, dass Sie eines der Degustationsmenüs wählen, die unser Kochchef aus frischen saisonalen Zutaten täglich kreiert.

4-Gänge-Degustationsmenü

64,00 EUR

4-Gänge-Degustationsmenü Vegan

69,00 EUR

5-Gänge-Degustationsmenü

79,00 EUR

5-Gänge-Degustationsmenü Vegan

85,00 EUR

7-Gänge-Degustationsmenü

100,00 EUR

Das 7-Gänge-Menü wird für mindestens zwei Personen oder für den gesamten Tisch zubereitet. Wir nehmen die Bestellungen bis spätestens 19.00 Uhr an.

ERSTER AKT

GAZPACHO

Fenchel-Gazpacho, Forellenkaviar, Orange, Orangenöl, Mandeln

15,90 EUR

HIRSCH-TATAR

Hirsch-Tatar, Schwarznuss-Gel, geräucherte Mayonnaise, Haselnüsse, Buttermilch-Brot

17,90 EUR

CHICORÉE

Chicorée, Pastinakenpüree, Haselnuss- Frischkäse-Creme, Vinaigrette aus eingelegter Zitrone, Haselnüsse, Olivenöl, Birne

15,90 EUR

FORELLE

Forelle, Kohlrabi-Dashi, Fichtenspitzen-Öl, Haselnüsse

16,90 EUR

GERSTCRACKER

Gerstcracker, Rinderprosciutto, eingelegte Bärlauchblüten, Lauchmayonnaise

17,90 EUR

ZWEITER AKT

CONSOMMÉ

Hühnerconsommé, Grießnockerl, Lorbeeröl

13,90 EUR

ŠTRUKELJ

Teigrolle „Štrukelj“ gefüllt mit Buchweizen-Sauermilch-Creme „Masovnik“, Kartoffel-Buttermilch-Espuma, Grammelcracker

13,90 EUR

RISOTTO

Graupenrisotto mit Roter Bete, Ziegenkäsecreme, Walnüsse, Kohlrabi

11,50 EUR

GEKOCHTES EI

Weich gekochtes Ei, Béchamel mit Senfsamen, Brotsauce, junge Mangoldblätter

10,90 EUR

RAVIOLI

Ravioli mit Räucherkartoffel-Füllung, Käsewasser, eingelegte Pilze

12,90 EUR

DRITTER AKT

SCHWEINEBÄCKCHEN

Schweinebäckchen, Weißkohl, Trockenpflaumengel,
Jus von der Schweinebacke, Apfel

28,90 EUR

HÜHNERFILET

Hühnerfilet mit schwarzem Knoblauch, Kartoffeltarte,
Tomatensauce, Zwiebel-Soubise

27,90 EUR

RINDERRÜCKEN

Rinderrücken, konfierte Rote Bete, Béarnaise mit Estragon,
Schalotte

32,90 EUR

HIRSCHSCHLÖGEL

Hirschschlögell, Selleriepüree, Buchweizen-Popcorn,
Preiselbeer-Demi-Glace, Blütenpollen

32,90 EUR

ZANDERFILET

Zanderfilet, Mandelpüree, Mandelcrumble, Zitronensauce,
Liebstöckelöl

26,90 EUR

FORELLENFILET

Forellenfilet, Selleriepüree, Sellerie-Pickles, gebräunte
Zitronenbutter, Kartoffel-Buttermilch-Espuma, Schnittlauchöl

27,90 EUR

VIERTER AKT

MILCHCREME

Milchcreme, Johannisbrot-Eis, Honigcracker,
Winterheidelbeeren

11,90 EUR

BISKUIT

Honig-Biskuit, Sauermilch-Gelato,
Mascarpone mit Wacholderbeeren, roter Pfeffer

11,90 EUR

HEIDELBEERSUPPE

Heidelbeersuppe, Miso-Eis, kandierte Zitronenschale

11,90 EUR

APFEL-TARTE-TATIN

Apfel-Tarte-Tatin, Sauerrahmeis, Sabayon

11,90 EUR

VEGAN DESSERT

Birnen-Sorbet, Schokoladenerde, Olivenölpudding

11,90 EUR



vilaplaninka

Benvenuti al nostro spettacolo

Il nostro chef trasforma semplici ricette
tramandate da generazioni
in veri e propri capolavori culinari.

Menù

La nostra offerta si basa sull'utilizzo di prodotti alimentari sloveni locali. Per la preparazione delle pietanze, preparate con cura per voi, non vengono usati prodotti provenienti dalla produzione di massa.

Il pane

Quando l'aria si riempie del profumo del pane appena sfornato, sai di essere a casa. I nostri chef sfornano ogni giorno pane fresco fatto in casa. Con un'attenzione particolare rivolta verso la sostenibilità, scegliamo solo il grano prodotto ecologicamente e macinato a pietra nei mulini. Creamo nuove miscele con diversi tipi di farine, generalmente usando il lievito madre e tanto amore.

Una sinfonia di sapori

Si consiglia vivamente di scegliere uno tra i menù degustazione, che il nostro chef crea quotidianamente usando ingredienti freschi di stagione.

Menù di degustazione a 4 portate
64,00 EUR

Menù vegano di degustazione a 4 portate
69,00 EUR

Menù di degustazione a 5 portate
79,00 EUR

Menù vegano di degustazione a 5 portate
85,00 EUR

Menù di degustazione a 7 portate
100,00 EUR

Il menù di 7 portate viene servito per almeno due persone o per l'intera tavolata.
Accettiamo gli ordini entro e non oltre le ore 19.

PRIMO ATTO

GAZPACHO

Gazpacho di finocchio, uova di trota, arancia, olio di arancia, mandorle

15,90 EUR

TARTARE DI CAPRIOLO

Tartare di capriolo, gel di noci nere, maionese affumicata, nocciole, pane al latte con latticello

17,90 EUR

VITLOF

Vitlof, purè di pastinaca, cream cheese alle nocciole, vinaigrette di limoni conservati, nocciole, olio d'oliva, pera

15,90 EUR

TROTA

Trota, dashi di cavolo navone, olio di aghi e rami di abete rosso, nocciole

16,90 EUR

CRACKER DI ORZO

Cracker di orzo, prosciutto di manzo, fiori di aglio orsino sott'olio, maionese al porro

17,90 EUR

SECONDO ATTO

CONSOMMÉ

Consommé di pollo, gnocchetto di semolino, olio di alloro

13,90 EUR

STRUCCOLO

Struccolo ripieno con masovnik, spuma di patate e latticello, cracker di ciccioli

13,90 EUR

ORZOTTO

Orzotto con barbabietola rossa, crema di formaggio di capra, noci, cavolo navone

11,50 EUR

UOVO ALLA COQUE

Uovo alla coque, besciamella con semi di senape, salsa di pane, bietola novella

10,90 EUR

RAVIOLO

Raviolo di patate affumicate, siero di latte, funghi sottaceto

12,90 EUR

TERZO ATTO

GUANCIA DI MAIALE

Guancia di maiale, verza, gel di prugne secche, salsa della guancia, mela

28,90 EUR

FILETTO DI POLLO

Filetto di pollo con aglio nero, tortino di patate, salsa di pomodoro, soubise di cipolle

27,90 EUR

LOMBATA DI MANZO

Lombata di manzo, confettura di barbabietola, salsa bernese con dragoncello, scalogno

32,90 EUR

COSCIA DI CERVO

Coscia di cervo, purè di sedano, fiocchi di grano saraceno, demi-glacé di mirtilli rossi, polline

32,90 EUR

FILETTO DI LUCCIOPERCA

Filetto di luccioperca, purè di mandorle, granella di mandorle, salsa al limone, olio di levistico

26,90 EUR

FILETTO DI TROTA

Filetto di trota, purè di sedano, sedano sottaceto, burro marrone al limone, spuma di patate e laticello, olio all'erba cipollina

27,90 EUR

QUARTO ATTO

CREMA AL LATTE

Crema al latte, gelato al carrubo, cracker al miele, mirtilli invernali

11,90 EUR

PAN DI SPAGNA

Pan di Spagna al miele, gelato al latte acido, mascarpone con bacche di ginepro, pepe rosso

11,90 EUR

ZUPPA DI MIRTILLI

Zuppa di mirtilli, gelato al miso, scorza di limone candita

11,90 EUR

TARTE TATIN ALLE MELE

Tarte tatin alle mele, gelato alla panna acida, zabaione

11,90 EUR

DOLCE VEGANO

Sorbetto alla pera, terra di cioccolato, budino all'olio d'oliva

11,90 EUR

Boutique Hotel Vila Planinka

Zgornje Jezersko
www.vilaplaninka.com

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 1. 2026 dalje.
Za informacije o alergenih se prosimo, obrnite na strežno osebje.

All prices are in EUR and include VAT. The price list is valid from 1. 1. 2026 onwards.
For information about the allergens, please contact the waiting staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die Mehrwertsteuer. Die Preisliste gilt ab 1. 1. 2026.
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 1/1/2026.
Per informazioni sugli allergeni, si prega di contattare il personale.



vilaplaninka