

# 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.

**3-hodni degustacijski meni (samo v času kosila)**

**37,00 EUR**

**3-hodni degustacijski veganski meni (samo v času kosila)**

**39,00 EUR**

**4-hodni degustacijski meni**

**48,00 EUR**

**4-hodni degustacijski veganski meni**

**52,00 EUR**

**5-hodni degustacijski meni**

**58,00 EUR**

**5-hodni degustacijski veganski meni**

**62,00 EUR**

**7-hodni degustacijski meni**

**78,00 EUR**

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

Naročilo sprejemamo najpozneje do 19.00 ure.

## PRVO DEJANJE

### MEDVEDOV PRŠUT

Medvedov pršut, domača kislá smetana, okisan osočnik, fermentirana koleraba, smrekovi vršički, drobtine rjavega masla

**14,90 EUR**

---

### TATARC

Tatar zorene govedine, porova majoneza, hren, ajdove kokice, dimljen sir

**14,90 EUR**

---

### RAČJA JETRA

Terina račjih jeter, marmelada rozin, jabolčni gel, lešnikova ovsena granola

**14,90 EUR**

---

### POSTRV

Okisana postrv, pinjenec, trdo kuhano jajce, vložena čebula

**14,90 EUR**

---

## DRUGO DEJANJE

### GOVEJA JUHA

Goveja juha, okisana prepeličja jajca, luštrekovo olje, špeclji

**7,90 EUR**

---

### AGNOLOTTI

Agnolotti s fermentiranim kostanjem, voda paradižnika, ocvirki, vloženi čemaževi cvetovi

**12,90 EUR**

---

## SKUTNI ŠTRUKLJI

Skutni štruklji, pralina bučnih semen, vložene zelene jagode, juha travniškega sena

**12,90 EUR**

---

## AJDOV MASOVNEK

Ajdov masovnek, prezervirana limona, postrvje ikre, kreker kislega kruha

**12,90 EUR**

---

## TRETJE DEJANJE

### PIŠČANEC

Piščančja stegna, bela polenta, pečena paprika, demi-glace s kajmakom, prah pora

**24,90 EUR**

---

### MEDVED

Medvedove ličnice, krema ješprenja, fermentirane brusnice, slani mandlji

**29,90 EUR**

---

### JAGNJE

Jagnje, pečen paradižnik, jogurt, črn česen

**28,90 EUR**

---

### SULEC

Sulec, veloute graha, kostni mozeg, pečene marelice, metino olje

**25,90 EUR**

---

## ČETRTO DEJANJE

### SLADOLED KISLE SMETANE IN CVETNEGA PRAHU

Sladoled kisle smetane, sladoled cvetnega prahu, olivno olje, cvetni prah

**7,90 EUR**

---

### BELA ČOKOLADA IN SIVKA

Karamela bela čokolade, limonina krema, meringa, sladoled sivke

**7,90 EUR**

---

### PEČENA ČOKOLADA

Pečena čokolada, marmelada jagod, olje popra, sladoled rjavega masla

**7,90 EUR**

---

### KOZJI SIR, ROBIDE IN VIŠNJE

Kozji sir z modro plesnijo, sorbet robide, kandirane višnje, bazilika

**7,90 EUR**

---

# 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.

## **3-Course Tasting Menu (lunchtime only)**

**EUR 37.00**

## **3-Course Vegan Tasting Menu (lunchtime only)**

**EUR 39.00**

## **4-Course Tasting Menu**

**EUR 48.00**

## **4-Course Vegan Tasting Menu**

**EUR 52.00**

## **5-Course Tasting Menu**

**EUR 58.00**

## **5-Course Vegan Tasting Menu**

**EUR 62.00**

## **7-Course Tasting Menu**

**EUR 78.00**

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 1**

### **BEAR PROSCIUTTO**

Bear prosciutto, artisanal sour cream, pickled samphire greens, fermented kohlrabi, spruce tips, brown-butter crumbs

**EUR 14.90**

---

### **STEAK TARTARE**

Aged beef tartare, leek mayonnaise, horseradish, buckwheat popcorn, smoked cheese

**EUR 14.90**

---

### **FOIE GRAS**

Foie gras terrine, raisin jam, apple gel, hazelnut-oat granola

**EUR 14.90**

---

### **TROUT**

Lemon-soaked trout, buttermilk, hard-boiled egg, pickled onions

**EUR 14.90**

---

## **ACT 2**

### **BEEF SOUP**

Beef soup, pickled quail eggs, lovage-infused oil, spätzle

**EUR 7.90**

---

### **AGNOLOTTI**

Agnolotti with fermented chestnuts, tomato water, cracklings, pickled wild-garlic flowers

**EUR 12.90**

---

### **COTTAGE-CHEESE ŠTRUKLJI**

Cottage-cheese štruklji, pumpkin-seed praline, pickled green strawberries, meadow hay soup

**EUR 12.90**

---

### **BUCKWHEAT MASOVNEK**

Buckwheat masovnek, preserved lemon, trout roe, sourdough bread cracker

**EUR 12.90**

---

## **ACT 3**

### **CHICKEN**

Chicken thighs, white polenta, roasted peppers, demi-glace with kaymak, leek powder

**EUR 24.90**

---

### **BEAR MEAT**

Bear cheeks, pot-barley cream, fermented cranberries, salted almonds

**EUR 29.90**

---

### **LAMB**

Lamb, roasted tomatoes, yogurt, black garlic

**EUR 28.90**

---

### **DANUBE SALMON**

Danube salmon, pea velouté sauce, bone marrow, grilled apricots, mint oil

**EUR 25.90**

---

## **ACT 4**

### **SOUR-CREAM ICE CREAM & BEE-POLLEN ICE CREAM**

Sour-cream ice cream, bee-pollen ice cream, olive oil, bee pollen

**EUR 7.90**

---

### **WHITE CHOCOLATE & LAVENDER**

White-chocolate caramel, lemon curd, meringue, lavender ice cream

**EUR 7.90**

---

### **CHOCOLAT CRÉMEUX**

Chocolat crèmeux, strawberry jam, black-pepper oil, brown-butter ice cream

**EUR 7.90**

---

### **GOAT CHEESE, BLACK BERRIES & SOUR CHERRIES**

Blue goat cheese, black-berry sorbet, candied sour cherries, basil

**EUR 7.90**

---

# 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.

## 3-Gänge-Degustationsmenü (nur zu Mittag)

37,00 EUR

## 3-Gänge-Degustationsmenü Vegan (nur zu Mittag)

39,00 EUR

## 4-Gänge-Degustationsmenü

48,00 EUR

## 4-Gänge-Degustationsmenü Vegan

52,00 EUR

## 5-Gänge-Degustationsmenü

58,00 EUR

## 5-Gänge-Degustationsmenü Vegan

62,00 EUR

## 7-Gänge-Degustationsmenü

78,00 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.

## DER ERSTE AKT

### BÄREN-PROSCIUTTO

Bären-Prosciutto, hausgemachter Sauerrahm, gesäuerter Meeresspargel, fermentierter Kohlrabi, Fichtenwipfel, Nussbutter-Streusel

14,90 EUR

---

### RINDERTATAR

Tatar von gereiftem Rindfleisch, Porree-Mayonnaise, Meerrettich, Buchweizen-Popcorn, Räucherkäse

14,90 EUR

---

### ENTENLEBER

Entenleberterrinen, Rosinen-Marmelade, Apfelgel, Haselnuss-Hafer-Granola

14,90 EUR

---

### FORELLE

Gesäuerte Forelle, Buttermilch, hartgekochtes Ei, eingelegte Zwiebeln

14,90 EUR

---

## DER ZWEITE AKT

### RINDFLEISCHSUPPE

Rindfleischsuppe, gesäuerte Wachteleier, Liebstocköl, Spätzle

7,90 EUR

---

### AGNOLOTTI

Agnolotti (Teigtäschchen) mit fermentierten Esskastanien, Tomatenwasser, Grieben, eingelegte Bärlauchblüten

12,90 EUR

---



### **QUARK-MAULTASCHEN „ŠTRUKLJI“**

Maultaschen mit Quarkfüllung, Kürbiskernpraline, eingelegte grüne Erdbeeren, Wiesenheu-Suppe

**12,90 EUR**

---

### **BUCHWEIZENBREI „MASOVNEK“**

Buchweizenbrei, Salzzitrone, Forellenrogen, Brotcracker aus Sauerteig

**12,90 EUR**

---

## **DER DRITTE AKT**

### **HÄHNCHEN**

Hähnchenkeulen, weiße Polenta, gebratener Paprika, Demi Glace mit Frischkäse „Kajmak“, Porree-Staub

**24,90 EUR**

---

### **BÄR**

Bärenbacken, Graupencreme, fermentierte Preiselbeeren, Salzmandeln

**29,90 EUR**

---

### **LAMM**

Lamm, gebratene Tomaten, Joghurt, schwarzer Knoblauch

**28,90 EUR**

---

### **HUCHEN**

Huchen, Erbsen-Velouté, Knochenmark, gebratene Aprikosen, Minze-Öl

**25,90 EUR**

---

## **DER VIERTE AKT**

### **SAUERRAHM-BLÜTENPOLLEN-EIS**

Sauerrahm-Eis, Blütenpollen-Eis, Olivenöl, Blütenpollen

**7,90 EUR**

---

### **WEISSE SCHOKOLADE UND LAVENDEL**

Karamellisierte weiße Schokolade, Zitronencreme, Meringue, Lavendel-Eis

**7,90 EUR**

---

### **SCHOKO-CRÉMEUX**

Schoko-Crèmeux, Erdbeerkonfitüre, Pfefferöl, Nussbutter-Eis

**7,90 EUR**

---

### **ZIEGENKÄSE, BROMBEEREN UND SAUERKIRSCHEN**

Ziegenkäse mit blauem Schimmel, Brombeeren-Sorbet, kandierte Sauerkirschen, Basilikum

**7,90 EUR**

---

# *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 3 portate  
(solo in orario di pranzo)  
37,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 3 portate  
(solo in orario di pranzo)  
39,00 EUR**

**Menù di degustazione a 4 portate  
48,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 4 portate  
52,00 EUR**

**Menù di degustazione a 5 portate  
58,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 5 portate  
62,00 EUR**

**Menù di degustazione a 7 portate  
78,00 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

### PROSCIUTTO DI ORSO

Prosciutto di orso, panna acida casereccia, finocchiella sott'aceto, rutabaga fermentata, gemme di abete rosso, briciole di burro marrone

**14,90 EUR**

---

### TARTARE

Tartare di manzo stagionato, maionese ai porri, cren, pop corn di grano saraceno, formaggio affumicato

**14,90 EUR**

---

### FOIE GRAS

Terrina di fegato d'anatra, confettura di uvetta, gelee alle mele, granola di nocciole e avena

**14,90 EUR**

---

### TROTA

Trota al limone, latticello, uovo sodo, cipolla sott'aceto

**14,90 EUR**

---

## SECONDO ATTO

### BRODO DI MANZO

Brodo di manzo, uova di quaglia sott'aceto, olio al levistico, spatzle

**7,90 EUR**

---

### AGNOLOTTI

Agnolotti alle castagne fermentate, acqua del pomodoro, ciccioli, fiori dell'aglio orsino sott'aceto

**12,90 EUR**

---

### STRUCCOLI ALLA RICOTTA

Struccoli alla ricotta, pallina ai semi di zucca, fragole verdi sott'aceto, zuppa di fieno

**12,90 EUR**

---

### MASOVNEK AL GRANO SARACENO

Masovnek al grano saraceno, limone conservato, uova di trota, cracker di pane a lievitazione naturale

**12,90 EUR**

---

## TERZO ATTO

### POLLO

Coscia di pollo, polenta bianca, peperoni al forno, demi-glace con kajmak, polvere di porro

**24,90 EUR**

---

### ORSO

Guance d'orso, crema all'orzo, mirtilli rossi fermentati, mandorle salate

**29,90 EUR**

---

### AGNELLO

Agnello, pomodoro al forno, yogurt, aglio nero

**28,90 EUR**

---

### SALMONE DEL DANUBIO

Salmone del Danubio, crema vellutata di piselli, midollo, albicocche grigliate, olio alla menta

**25,90 EUR**

---

## QUARTO ATTO

### GELATO ALLA PANNA ACIDA E AL POLLINE D'API

Gelato alla panna acida, gelato al polline d'api, olio d'oliva, polline d'api in granelli

**7,90 EUR**

---

### CIOCCOLATO BIANCO E LAVANDA

Caramello al cioccolato bianco, crema al limone, meringa, gelato alla lavanda

**7,90 EUR**

---

### CRÉMEUX AL CIOCCOLATO

Crèmeux al cioccolato, confettura di fragola, olio al pepe, gelato al burro marrone

**7,90 EUR**

---

### PECORINO, MORE E AMARENE

Pecorino erborinato, sorbetto alle more, amarene candite, basilico

**7,90 EUR**

---

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 1/7/2022.





vilaplanka