

# 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)**

**39,00 EUR**

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

**41,00 EUR**

**4-hodni degustacijski meni**

**54,00 EUR**

**4-hodni degustacijski veganski meni**

**56,00 EUR**

**5-hodni degustacijski meni**

**65,00 EUR**

**5-hodni degustacijski veganski meni**

**69,00 EUR**

**7-hodni degustacijski meni**

**88,00 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, spenjeno lešnikovo olje, fermentirana koleraba, hruška, lešniki

**15,90 EUR**

---

### TATARC

Tatar zorene govedine, majoneza čebule, hren, dimljen sir

**15,90 EUR**

---

### BRANCIN

Dimljen brancin, pivska repa, dashi rdeče pese, ocvirki, redkvica

**15,90 EUR**

---

### POSTRV

Poširana postrv, tatar kolerabe in jabolk, sabayon drobnjaka, postrvje ikre

**15,90 EUR**

---

## DRUGO DEJANJE

### GOVEJA JUHA

Goveji consome, vloženo prepeličje jajce, špeclji

**7,90 EUR**

---

### AGNOLOTTI

Agnolloti s skuto, juha suhih jurčkov, prezervirana pomarančna lupina, olje oreha

**14,90 EUR**

---

## SKUTNI ŠTRUKLJI

Skutni štruklji, pralina pinjol, počasi pečeno korenje, omaka pinjenca

**14,90 EUR**

---

## KRVAVICA

Krvavica, ocvrt ješprenj, pire zelene, čatni jabolk in fermentiranega kostanja

**14,90 EUR**

---

## TRETJE DEJANJE

### PIŠČANEC

Stegna piščanca, bela polenta, demi glace omaka s kajmakom, ohrovt, piščančja koža

**25,90 EUR**

---

### MEDVED

Počasi kuhano stegno medveda, fermentirane brusnice, prah medvedovega pršuta, krompirjeva krema

**29,90 EUR**

---

### JAGNJE

Jagnje, šalotka, gorčična semena, bearneska omaka s šatrajem

**29,90 EUR**

---

### SULEC

File sulca, pire belega fižola, citrus beurre blanc, medvedova zaseka

**26,90 EUR**

---

## ČETRTO DEJANJE

### MLEČNA KREMA & SLADOLED CVETNEGA PRAHU

Mlečna krema, ovseni kosmiči, fermentiran med, sladoled cvetnega prahu

**7,90 EUR**

---

### JABOLČNA ČEŽANA

Jabolčna čežana, kreker ajdove kaše, sladoled žajblja, kandiran hren

**7,90 EUR**

---

### RDEČA PESA

Kandirana rdeča pesa, frangipane sončničnih semen, črni oreh, sladoled karamelizirane bele čokolade

**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 39.00**

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

**EUR 41.00**

## **4-Course Tasting Menu**

**EUR 54.00**

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

**EUR 56.00**

## **5-Course Tasting Menu**

**EUR 65.00**

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

**EUR 69.00**

## **7-Course Tasting Menu**

**EUR 88.00**

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, foamed hazelnut oil, fermented kohlrabi, pear, hazelnuts

**EUR 15.90**

---

### **STEAK TARTARE**

Aged beef tartare, onion mayonnaise, horseradish, smoked cheese

**EUR 15.90**

---

### **SEE BASS**

Smoked See bass, daikon radish, beetroot dashi, cracklings, radishes

**EUR 15.90**

---

### **TROUT**

Poached trout, kohlrabi-apple tartare, chive sabayon, trout roe

**EUR 15.90**

---

## **ACT 2**

### **BEEF BROTH**

Beef consommé, pickled quail's egg, spätzle

**EUR 7.90**

---

### **AGNOLOTTI**

Agnolotti filled with cottage cheese, dried-porcini soup, preserved orange peel, walnut oil

**EUR 14.90**

---

### **COTTAGE-CHEESE ŠTRUKLJI**

Cottage-cheese štruklji, pesto, slow-roasted carrots, buttermilk sauce

**EUR 14.90**

---

### **BLOOD SAUSAGE**

Blood sausage, fried pot barley, mashed celery root, apple-and-fermented-chestnut chutney

**EUR 14.90**

---

## **ACT 3**

### **CHICKEN**

Chicken thighs, white polenta, kaymak demi-glace, Savoy cabbage, chicken skin

**EUR 25.90**

---

### **BEAR**

Slow-cooked bear thigh, fermented cranberries, bear-prosciutto dust, potato espuma

**EUR 29.90**

---

### **LAMB**

Lamb, shallots, mustard seeds, béarnaise sauce with summer savory

**EUR 29.90**

---

### **DANUBE SALMON**

Danube salmon fillet, mashed white beans, citrus beurre blanc, bear-meat minced lard

**EUR 26.90**

---

## **ACT 4**

### **MILK CURD & BEE-POLLEN ICE CREAM**

Milk curd, rolled oats, fermented honey, bee pollen ice cream

**EUR 7.90**

---

### **APPLE SAUCE**

Apple sauce, buckwheat-groats cracker, sage ice cream, candied horseradish

**EUR 7.90**

---

### **BEETROOT**

Candied beetroot, sunflower-seed frangipane, black walnut, caramelised white-chocolate ice cream

**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)**  
**39,00 EUR**

**3-Gänge-Degustationsmenü Vegan (nur zu Mittag)**  
**41,00 EUR**

**4-Gänge-Degustationsmenü**  
**54,00 EUR**

**4-Gänge-Degustationsmenü Vegan**  
**56,00 EUR**

**5-Gänge-Degustationsmenü**  
**65,00 EUR**

**5-Gänge-Degustationsmenü Vegan**  
**69,00 EUR**

**7-Gänge-Degustationsmenü**  
**88,00 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, geschäumtes Haselnussöl, fermentierter Kohlrabi, Birne, Haselnüsse

**15,90 EUR**

---

### **BEEF TATAR**

Tatar von gereiftem Rindfleisch, Zwiebel-Mayonnaise, Meerrettich, Rauchkäse

**15,90 EUR**

---

### **SEEBARSCH**

Geräucherter Seebarsch, Daikon-Rettich, Rote Beete-Dashi, Grieben, Radieschen

**15,90 EUR**

---

### **FORELLE**

Pochierte Forelle, Kohlrabi-Apfeltatar, Schnittlauch-Sabayon, Forellenrogen

**15,90 EUR**

---

## DER ZWEITE AKT

### **RINDFLEISCHSUPPE**

Rind-Consommé, eingelegtes Wachtelei, Spätzle

**7,90 EUR**

---

### **AGNOLOTTI**

Agnolotti mit Quark, Suppe aus getrockneten Steinpilzen, präservierte Orangenschale, Walnussöl

**14,90 EUR**

---



### **QUARK-MAULTASCHEN „ŠTRUKLJI“**

Maultaschen mit Quarkfüllung, Pinienkern-Praline, langsam gebratene Karotten, Buttermilchsauce

**14,90 EUR**

---

### **BLUTWURST**

Blutwurst, frittierte Graupen, Sellerie-Püree, Apfel-Chutney aus Äpfeln und fermentierten Kastanien

**14,90 EUR**

---

## **DER DRITTE AKT**

### **HÄHNCHEN**

Hähnchenschenkel, weiße Polenta, Demi Glace mit Frischkäse „Kajmak“, Grünkohl, Hähnchenhaut

**25,90 EUR**

---

### **BÄR**

Langsam gebratene Bärenkeule, fermentierte Preiselbeeren, Bärenschinkenstaub, Kartoffelcreme

**29,90 EUR**

---

### **LAMM**

Lamm, Schalotten, Senfkörner, Sauce Béarnaise mit Bohnenkraut

**29,90 EUR**

---

### **HUCHEN**

Huchen-Filet, Weiße-Bohnen-Püree, Zitrus-Beurre Blanc, Verhackert vom Bärenfleisch

**26,90 EUR**

---

## **DER VIERTE AKT**

### **MILCHCREME & BLÜTENPOLLEN-EIS**

Milchcreme, Haferflocken, fermentierter Honig, Blütenpollen-Eis

**7,90 EUR**

---

### **APFELMUS**

Apfelmus, Buchweizenbrei-Cracker, Salbei-Eis, kandierter Meerrettich

**7,90 EUR**

---

### **ROTE BEETE**

Kandierte Rote Beete, Frangipani-Creme aus Sonnenblumenkernen, schwarze Walnuss, Eis aus karamellisierter weißer Schokolade

**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)**

**39,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 3 portate  
(solo in orario di pranzo)**

**41,00 EUR**

**Menù di degustazione a 4 portate**

**54,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 4 portate**

**56,00 EUR**

**Menù di degustazione a 5 portate**

**65,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 5 portate**

**69,00 EUR**

**Menù di degustazione a 7 portate**

**88,00 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 D'ORSO

Prosciutto d'orso, spuma all'olio di nocciola, cavolo rapa fermentato, pera, nocciole

**15,90 EUR**

---

### TARTARE

Tartare di manzo stagionato, maionese alla cipolla, cren, formaggio affumicato

**15,90 EUR**

---

### BRANZINO

Branzino affumicato, daikon, dashi alla barbabietola, ciccioli, ravanello

**15,90 EUR**

---

### TROTA

Trota lessa, tartare di cavolo rapa e mele, zabaione all'erba cipollina, uova di trota

**15,90 EUR**

---

## SECONDO ATTO

### BRODO DI MANZO

Consommé di manzo, uovo di quaglia sott'aceto, spatzle

**7,90 EUR**

---

### AGNOLOTTI

Agnolotti alla ricotta, zuppa di porcini secchi, buccia d'arancia candita, olio di noci

**14,90 EUR**

---

### STRUCCOLI DI RICOTTA

Struccoli di ricotta, pallina ai pinoli, pesto ai pinoli, carote cotte lentamente, salsa al latticello

**14,90 EUR**

---

### SANGUINACCIO

Sanguinaccio, orzo fritto, purè di sedano, chutney di mele e castagne fermentate

**14,90 EUR**

---

## TERZO ATTO

### POLLO

Coscette di pollo, polenta bianca, demi glace con kajmak, verza, pelle di pollo

**25,90 EUR**

---

### ORSO

Coscia d'orso cotta lentamente, mirtilli rossi fermentati, polvere di prosciutto d'orso, crema di patate

**29,90 EUR**

---

### AGNELLO

Agnello, scalogno, semi di senape, salsa bernese con santoreggia

**29,90 EUR**

---

### SALMONE DEL DANUBIO

Filetto di salmone del Danubio, purè di fagioli bianchi, salsa beurre blanc agli agrumi, 'zaseka' di orso (lardo e pancetta)

**26,90 EUR**

---

## QUARTO ATTO

### CREMA AL LATTE & CIOCCOLATO AL POLLINE

Crema al latte, fiocchi d'avena, miele fermentato, gelato al polline

**7,90 EUR**

---

### PUREA DI MELE COTTE

Purea di mele cotte, cracker al grano saraceno, gelato alla salvia, cren candito

**7,90 EUR**

---

### BARBABIETOLA

Barbabietola candita, frangipane ai semi di girasole, noce nera, gelato al cioccolato bianco caramellato

**7,90 EUR**

---

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 1/12/2022.





vilaplanka