

KALTE SPEISEN AUS UNSERER KÜCHE

1. Belokrajiner Räucherdelikatessen mit Käse aus Semič, 100 g 7,00 €
Allergene: Laktose
2. Geräucherte Forelle aus Rožni Dol mit Meerrettich und Hanfbrot, 70 g 8,00 €
Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Fisch

SUPPEN NACH GROSSMUTTER ZALAS REZEPTEN

1. Duett aus Pilz- und Rindfleischsuppe mit hausgemachten Nudeln, 300 ml 3,00 €
Allergene: Gluten – Weizen, Sellerie, Eier
2. Belokrajiner Suppe mit Kohlrabi, Bohnen und Kartoffeln 300 ml 2,50 €
Allergene: /

WARMER AUFTAKT

1. Trio aus Steinpilzen auf *Brotfüllung* mit knusprigem Speck, 100 g 9,00 €
Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Eier
2. Gebratener Belokrajiner Speck gefüllt mit hausgemachtem Quark auf Salat, 70 g 7,00 €
Allergene: Laktose

WEITERE KULINARISCHE GENÜSSE AUS UNSERER KÜCHE

1. *Ancelj*-Teller (Kalbsfilet mit Steinpilzen, gebratenem Belokrajiner Schinken und Mihela-Beignets) 200 g 17,00 €
Allergene: Soja, Gluten – Weizen, Sellerie, Laktose, Eier
2. Hirschfilet mit Preiselbeeren und hausgemachten Štruklji (gekochter, salziger Quarkstrudel), 200 g 19,00 €
Allergene: Soja, Gluten – Weizen, Laktose, Eier
3. Forelle aus Rožni Dol mit Bio-Mangold und Rosmarinpüree, ca. 220–250 g 12,00 €
Allergene: Laktose, Fisch
4. Rumpsteak mit Kräuterbutter, *Bravo*-Sauce mit Kartoffelspäne, 250 g 15,00 €
Allergene: Soja, Sellerie, Senf, Laktose
5. Gegrilltes Lammkarree mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse auf Olivenöl, 200 g 19,00 €
Allergene: /

VEGANE UND VEGETARISCHE ECKE

1. Vorspeisen
- Mini-Hanfsandwich und Zucchinirolle mit Kokoskäse, 50 g 4,00 € Allergene: Gluten – Weizen
 - Glutenfreie Tortilla mit Gemüse und Salsa, 70 g 5,00 €
Allergene: /
2. Hauptspeisen
- Štruklji (gekochter Quarkstrudel) nach Großmutter Zalas Rezept, 200 g 8,00 €
Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Eier
 - Gegrillter Käse aus Semič mit gebratenem Gemüse in der heißen Pfanne, 200 g 10,00 €
Allergene: Laktose
 - Auf Holzkohle gebratene Paprika mit gekochten Kartoffeln und Bio-Mangold, 150 g 8,00 €
Allergene: /
 - Glutenfreie Bio-Nudeln aus grüner Soja und Mungbohnen mit Gemüse vom Grill, Reismilch und Sojasauce, 100 g 11,00 €
Allergene: Soja
 - Hausgemachte vegetarische Frikadellen aus Bohnen und Gemüse mit einer Sauce aus Blumenkohl und Curry, 200 g 8,00 €
Allergene: /
3. Nachspeisen
- Dinkel-Pfannkuchen mit hausgemachter Pflaumenmarmelade, Waldbeeren und Orangensauce 4,50 € Allergene: Gluten – Dinkel

SPEISEN ZUM LÖFFELN, MITTAGESSEN, JAUSEN

- | | | |
|--|---------------|---------|
| 1. Tagesangebot an Eintöpfen | | 5,00 € |
| 2. Mittagstisch | | 10,00 € |
| 3. Jeden Werktag gibt es 15 verschiedene Zwischenmahlzeiten und Tagesmenüs | 4,50 €–9,50 € | |

SALATE

- | | | |
|--|--|--------|
| 1. Kleiner gemischter Salat | | 2,50 € |
| 2. Großer gemischter Salat | | 2,80 € |
| 3. Salat nach Wahl: grüner Salat, Kraut, Tomaten, Mais, Bohnen, rote Beete | | 2,80 € |

NACHSPEISEN AUS UNSERER KÜCHE

- | | |
|--|--|
| 1. Belokrajiner Nussrolle mit Eis und heißen Früchten | 4,50 € |
| Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Eier | |
| 2. Blaubeer-Quarkstrudel mit Vanillecreme und Zimt | 3,70 € |
| Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Eier, Nüsse - Haselnuss | |
| 3. Panna-cotta-Törtchen | 2,70 € Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Eier |
| 4. Tagesangebot an Nachspeisen | 2,70 €–4,50 € |

Verkostungsmenü

Die schöne Anka	Ein Hauch von Natur (vegan)
Geräucherte Forelle aus Rožni Dol mit Kren und Hanfbrot, Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Fisch Belokrajiner Weißwein trocken, Weinkeller Malnarič aus Semič, Dazu empfehlen wir: Wein (100 ml = 0,70 €)	Glutenfreie Tortilla mit Gemüse und Salsa Allergen: / Limonade (hausgemacht), empfohlener Saft (2 dl): 1,50 €
Gegrilltes Lammkarree mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse auf Olivenöl Allergene: / Blaufränkisch trocken, Šturm aus Metlika, Dazu empfehlen wir: Wein (100 ml = 2,90 €)	Glutenfreie Bio-Nudeln aus grüner Soja und Mungbohnen mit Gemüse vom Grill, Reismilch und Sojasauce Allergen: Soja Holundersaft (hausgemacht), Dazu empfehlen wir: Saft (200 ml = 1,50 €)
Blaubeer-Quarkstrudel mit Vanillecreme und Zimt Allergene: Gluten – Weizen, Laktose, Eier, Nüsse - Haselnüsse Gelber Muskateller halbtrocken, Prus aus Metlika, Dazu empfehlen wir: Wein (100 ml = 4,50 €)	Dinkel-Pfannkuchen mit hausgemachter Pflaumenmarmelade, Waldbeeren und Orangensauce Allergen: Gluten – Dinkel Fruchtschaumwein (eigene Herstellung), Dazu empfehlen wir: Fruchtschaumwein (100 ml = 1,50 €)

Preis ohne Wein: 15,00 € Preis ohne Säfte: 13,00 €

Das Menü wird ab zwei Personen serviert.

Alle Preise sind in Euro inklusive 9,5 % MwSt. Die Preisliste gilt ab: 01.08.2016.