



Gostišče pri Žerjavu

Aleš Dolhar s.p.
Rateče 39, 4283 Rateče-Planica

*Veseu mormo bit, veseuga srca k' smo z luštna kraja z
Rateč doma!*

(rateška narodna)

*Wir sollen uns freuen, mit Herzen vollen Freude,
denn wir stammen aus geselligem Ort, Rateče!*

(Volkslied)

*Allegri bisogna stare, col cuore in festa,
che abitiamo in un paese spensierato: Rateče!*



Prelepe so rože
planinskih visin,
se lepše so misli
v nočni tišini, —

Za spomin
napisal
Maksim Gorkij
Ljubljana avgusta 1909



Pripravljene jedi
Vorbereitete Speisen
Piatti pronti

Goveja juha
Svinjska pečenka
Pražen krompir
Solata

Rindsuppe
Schweinebraten
Geröstete
Kartoffel Salat

Brodo di carne
Arrosto di maiale
Patate "in tecia"
Insalata

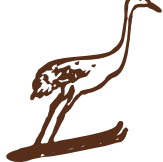
Zelenjavna juha
Kuhana govedina s hrenom
Pražen krompir
Solata

Gemüsesuppe
Gekochtes Rindfleisch
Geröstete Kartoffel
Salat

Minestra di verdura
Manzo lessa con rafano
Patate "in tecia"
Insalata

OTROŠKI KROŽNIK
FÜR KINDER
PER BAMBINI

Puranov dunajski a la Dule
Wiener Truthahn a la Dule
Tacchino milanese a la Dule



Hladne začetne jedi
Kalte Vorspeisen
Antipasti freddi

Tarski biftek (2 os.)
Tatarbeefsteak(2 Pers.)
Bistecca alla tartara (per 2)

Schinken mit Oliven / Prosciutto con olive

Hišni narezek
Aufschnitt / Affettato

Domača klobasa iz zaseke
Hauswurst im gehacktem Speck / Salsiccia in lardo tritato



Juhe
Suppen
Brodi

Goveja juha z rezanci
ali fritati

Rindsuppe mit Nudeln
oder frittaten

Brodo di manzo con tagliatelle o omlette

Gobova juha

Pilzsuppe
Minestra di funghi

Paradižnikova juha
Tomatensuppe / Minestra di pomodoro



*Tople začetne jedi
Warme
Vorspeisen Primi
Piatti*

Špageti Bolonez

Spaghetti Bolognese / Spaghetti alla Bolognese

Špageti Carbonara

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Carbonara

Ocvrti sir

Gebackener Käse / Formaggio fritto

Rateški krapi*

Krapi von Rateče / Krapi di Rateče**

Rateški krapi* s pehtranom

Krapi von Rateče mit Estragon*

Krapidi Rateče con dragoncello

Kocovi krapi* (z nadevom iz suhih hrušk)

Kocovi krapi (con pere secche)*

Kocovi krapi (mit getrockneten Birnen)*

*rateška kulinarčna posebnost

Gefüllte Teigtaschen - kulinarische Spezialität

Ravioli ripieni - specialità culinaria)



*Ribe
Fische
Peschi*

Postrv po Tržaško (0,1 kg)

Forelle triester Art mit Beilage

Trota alla Triestina con contorno

Orada, blitva, krompir (0,1 kg)

Goldbrasse, Mangold, Kartoffeln

Orata, bietole, patate

Kalamari na žaru

Kalamari vom Grill / Calamari ai ferri

Ocvrti kalamari po tržaško ali pariško

Gebackene Kalamari Trieste oder Parise Artr

Calamari fritti alla triestina o parigina

Polnjeni kalamari

Gefüllte Kalamari / Calamari ripieni

Tris kalamari

Tris Kalamari / Calamari tris

Mešani kalamari Cres za 2 osebi

Kalamari Platte (2 Pers.)

Piatto di calamari misti (per 2)



Jedi po naročilu

Speisen auf Wunsch

Piatti a richiesta

Kranjska klobasa s krompirjevo solato

Kreiner Wurst mit Kartoffelsalat

Salsiccia di Carniola con insalata di patate

Ocvrti piščanec (½) (hišna znamenitost št.1)

Backhuhn (½) (Haus Spezialitat Nr.1)

Pollo fritto (½) (specialità della casa nr.1)

Pražena jetrca

Geröstete Leber / Fegato di vitello

Naravni / pariški / dunajski zrezek

Wiener / Parieser / Naturschnitzel

Scaloppina al naturale / viennese / parigina

Ljubljanski zrezek

Cordon bleu

Naravni zrezek z gobami

Naturschnitzel mit Pilzen / Scaloppina con funghi

Čebulna bržola

Zwiebelrostbraten / Bistecca con

cipolle

Poprov steak
Pfeffersteak / Filetto al pepe

Biftek na žaru
Beefsteak von Grill / Filetto di manzo ai ferri

Biftek z gobami
Beefsteak mit Pilzen / Filetto di manzo con funghi

Ramstek po kmečko
Ramsteak nach Bauerart / Bistecca alla contadina

Ocvrti žabji kraki
Gebackene Froschschenkel / Rane fritte



*Jedi na žaru
Speisen vom Grill
Piatti alla griglia*

Kotlet na žaru
Schweinekotelett vom Grill / Brociola di maiale

Ramstek na žaru
Rumpsteak vom Grill / Bistecca ai ferri

Mešano mesa na žaru
Gemischtes Fleisch vom Grill/ Carne mista alla gratella

Plošča Balkan (2 os.)
Platte Balkan (2 Pers.) / Piatto balcanico (per 2)

Čevapčiči

Ražnjiči / Spiessbratten / Spiedini



Gobove jedi
Pilzspeisen
Piatti con funghi

Rižota z gobami

Risotte mit Pilzen / Risotto con funghi

Gobe na žaru

Pilzen vom Grill / Funghi ai ferri

SezonskoSaisonal / Stagionale)

Ocvrte gobe

Gebackene Pilzetn / Funghi fritti

Domači rezanci z jurčki

(po receptu g. Staneta Dolanca)

Hausnudeln mit Pilzen (nach dem Kochrezept von

Stane Dolanc) / Tagliatelle di casa con funghi

(ricetta di Stane Dolanc)



Prikuhe in priloge
Beilagen und Zuspeisen
Contorni

Slan krompir

Salzkartoffeln / Patate al burro

Pražen krompir

Geröstete Kartoffel / Patate "in tecia"

Dušen riž / *Gedunsteter Reis / Riso bollito*

Pommes frites

Pommes Frites / Patatte

fritte

Crochette

Ajdovi žganci

Heiden Sterz / Polenta di grano

saraceno

Solate iz solatnega bifeja

Salate / Buffet di insalate

Pražen krompir z zaseko

Geröstete Kartoffel mit

"zaseka" Patate "in tecia" con

lardo



Sladice
Nachspeisen
Dolci

Zmrzlina/ *Semifreddo*

Jabolčni ali borovničev zavitek

Apfel oder Heidelbeer Strudel / Strudel di mela o mirtilli

Sladoled z gozdnimi sadeži

Eis mit Waldfrüchten / Gelato con frutti di bosco

Palačinke

(z marmelado, čokolado ali orehi)

Palatschinken (mit Marmelade, Schokolade oder Walnüssen) / Crepes (con marmellata, cioccolato o noci)

Limonina torta / torta

adilimone / Zitronen

torte

Gibanica

Sirovi štruklji

Käseröllchen / Rotolo alla ricotta

Orehovi štruklji

Nussröllchen / Rotolo ai noci

*Alhva za postion
bila fi vno dabrve.
TRIA*



Topli napitki
Warme Getränke
Bevande calde

Ekspres kava / *Expresskaffee/ Caffè espresso*

Kava z mlekom

Kaffee mit Milch / Caffè con latte

Kapučino / *Capuccino*

Kava s smetano

Kaffee mit Sahne / Caffè con panna

Turška kava / *Turkischer Kaffee / Caffè turco*

Čaj z limono ali mlekom

Mleko

Kakav

Kuhano vino



Brezalkoholne pijače
Alkoholfreie Getränke
Bevande analcoliche

Radenska (0,1 l) 0,45 € *Mineralwasser / Acqua minerale*

Fanta, CocaCola, Sprite, Schweppes (0,25 l)

Sadni sokovi (0,2 l) *Fruchtsaft / Succo di frutta*

Cockta (0,25 l)



Pivo
Bier
Birra

Pivo 0,3 l / *Bier / Birra*

Pivo 0,5 l / *Bier / Birra*

Pivo Uni

Alkoholfreies Bier / Birra analcolica

Temno pivo 0,5 l

Dunkeles Bier / Birra scura



Žgane pijače(0,03 l)
Brandweine
Spirituosi

Hišna žganja

Hausschnäpse / Grappe della casa

Sadjevec, Travarica, Vodka

Rum, Pelinkovec

Stock, Cynar, Gin

Brinjevec, Jägermeister

Slivovka

Viljamovka, Whisky



Vinska karta
Weinkarte
Carta dei vini

*ODPRTO VINO
HAUSWEIN
VINO SFUSO DELLA CASA*

SKZ Zaloščan, Primorsko kakovostno deželno vino
Belo - Beli Pinot / Rebula (1 l), suho Rdeče -
Cabernet Sauvignon (1 l), suho Cviček - Vinska klet
Mastnak (1 l)

NAMIZNA VINA (1 l)

Rebula, Malvazija
Janževc, Haložan
Merlot
Refošk
Teran

BUTELJČNA VINA (0,75 l)

Chardonnay - SKZ Zaloščan - suho Zelen - SKZ
Zaloščan - suho € Sauvignon - SZK Zaloščan - suho
€ Cabernet Sauvignon - SKZ Zaloščan - suho
1Merlot - SKZ Zaloščan - suho

*PENEČA VINA
SCHAUMWEIN
VINI SPUMANTI*

Srebrna radgonska penina
Zlata radgonska penina

*DESERTNA VINA (0,1 l)
DESSERTWEINE
VINI DA DESSERT*

Prošek
Vermouth bianco

Informacije o alergenih se nahajajo za točilnim pultom.

Vse cene so v EUR.

V cene hrane je vključen 9,5% DDV, v cene pijač in napitkov je vključen 22% DDV.

Babica Neža in dedek Lojze sta odprla gostilno "pri Žerjavu" še za časa avstro-ogrškega cesarstva daljnega leta 1912. Mami Jerca in ati Emil sta ji s svojim garaškim delom prislužila ugled, za katerega verjamem, da ga bosta s pomočjo našega prizadevnega osebja ohranila tudi moja sinova Aleš in Aljoša, ki se že pridno učita družinske obrti. Želim Vam, dragi gost, da tudi Vi občutite delček te tradicije.

Nonna Neža e nonno Lojze aprirono la trattoria "da Žerjav" già durante l'imperio austroungarico nel 1912. Mamma Jerca e papa Emil, con il loro instancabile impegno, l'hanno resa nota e apprezzata. Tale, spero, rimanga anche con i miei due figli Aleš e Aljoša, i quali, con l'aiuto dei nostri attenti collaboratori, si stanno già impegnando nell'attività familiare. Vi auguro cari ospiti, di assaporare anche voi parte di questo nostro impegno che ha radici così lontane.

Oma Neža und Opa Lojze haben das Gasthaus "pri Žerjavu" schon bei Zeiten des österreichisch-ungarischen Kaiserreichs 1912 gegründet. Mutti Jerca und Papa Emil haben sich den guten Ruf mit ihrer aufopferungsvollen Arbeit verdient, für den ich glaube, werden meine Söhne, Aleš und Aljoša mit Hilfe unseres strebsamen Personals bewahren. Beide erlernen schon fleißig unser Familiengewerbe. Lieber Gast, ich wünsche Ihnen, dass auch Sie diesen Teil der Tradition empfinden.

Janja Vika Dolhar