



So schmeckt
Radol'ca
I Sapori di Radol'ca

I FEEL
SLOVENIA

Radol'ca 
honestly sweet



So schmeckt Radol'ca

I Sapori di Radol'ca

„So schmeckt Radol'ca“ vereint Restaurants und Gasthäuser, die für Radol'ca und die Oberkrain typische Gerichte anbieten, welche ausschließlich aus regionalen Produkten zubereitet werden. Sie erkennen uns an einem Zeichen am Eingang.

Die lokalen Gerichte sind in der Speisekarte mit der stilisierten Radol'ca-Biene markiert. Die Inspirationen für diese Gerichte kommen aus der Umgebung, in der unsere Wirte aufgewachsen sind und ihren Weg gefunden haben. Einige bleiben stark der Tradition verhaftet, andere dagegen begeistern mit neuen Kreationen und einzigartigen, speziellen Aroma-Kombinationen.

Wir Wirte von „So schmeckt Radol'ca“ sind uns bewusst, dass nur lokal hergestellte Produkte für unsere Gäste gut genug sind. Und deshalb ist die Zusammenarbeit mit den lokalen Lieferanten der Schlüssel zu unseren gemeinsamen Erfolgsgeschichten.

Okusi Radol'ce, I Sapori di Radol'ca, è un gruppo di trattorie e ristoranti riuniti che offrono pietanze tipiche di Radovljica e della Gorenjska, preparate con ingredienti locali. Gli esercizi aderenti si riconoscono dalla scritta apposta all'ingresso, mentre all'interno del menù le specialità tipiche sono contrassegnate da un'ape stilizzata, simbolo della località. Per le nostre creazioni culinarie traiamo ispirazione dall'ambiente in cui siamo cresciuti e vissuti. Alcuni di noi sono più legati alla tradizione, altri invece sono attratti dalla creazione di nuovi piatti e da combinazioni particolari di gusti.

Noi ristoratori di I Sapori di Radol'ca siamo convinti che i nostri ospiti si meritino il meglio, ovvero soltanto pietanze preparate con ingredienti locali e genuini. Per questo collaboriamo con fornitori e produttori della zona che intendiamo rendere protagonisti di questa storia di successo.



Genießen Sie das Angebot von Radol'cas Restaurants, in denen authentische Hausmannskost aus lokalen Zutaten in vollendeter Qualität zubereitet wird.

Das kulinarische Angebot von Radol'ca und seiner Umgebung ist seit langem bekannt für seine Authentizität und Qualität. Radol'ca bietet Gasthäuser mit jahrhundertealter Tradition Hand in Hand mit modernsten Restaurants. Gesunde Produkte, gewachsen in intakter, grüner Umgebung und auf dem sonnigen Ackerland der Umgebung, werden von talentierten Köchen zu außergewöhnlichen Gerichten für jeden Geschmack zubereitet.



Venite ad assaggiare le specialità culinarie di Radovljica: ricette casalinghe, ingredienti di produzione locale ed eccellente preparazione.

L'offerta gastronomica di Radovljica e dei dintorni è da sempre nota per l'ottima qualità e la genuinità. A Radovljica convivono trattorie dalla tradizione secolare e ristoranti moderni. Nel verde ambiente naturale che circonda la cittadina vengono prodotti gli ingredienti sani e genuini che gli abili chef trasformano poi in eccellenti pietanze, in grado di soddisfare ogni palato.



Legende /Legenda



Öffnungszeiten / Orario d'apertura



Platzangebot innen / Posti – all'interno



Platzangebot außen / Posti – all'esterno



Kulinarische Workshops / Laboratori di cucina



Behindertengerecht / Accesso ai diversamente abili



Kinderspielplatz / Angolo bimbi



Hunde erlaubt / Cani ammessi



Übernachtungsmöglichkeiten / Pernottamento



Restaurants und Gasthäuser

Trattorie
e ristoranti



Joštov hram

Gasthof Joštov Hram / Joštov hram

Bekannt für seine hervorragende serbische Küche. Zusätzlich zu den Grillgerichten sind hier gebratene und gefüllte Paprika und Kutteln sehr beliebt und zum Abschluss als Dessert der berühmte gefüllte Podnart-Apfel. Nach Absprache wird auch gerne das Leskovački Festmahl zubereitet, ein mehrgängiges Slowfood Menü mit einer reichen Auswahl.

Rinomato per l'ottima cucina serba, questo locale offre, oltre alle specialità alla griglia, eccellenti peperoni fritti ripieni, trippa alla griglia e, come dessert, la "podnartovšk jabuk". Su prenotazione è possibile far preparare anche il "leskovački voz", un menù composto da più portate alla griglia che gli ospiti possono degustare con calma, secondo i tempi e le quantità desiderate.



Joštov hram

Podnart 25a, Podnart

+386 (0)4 533 10 61

jostovhram@gmail.com

www.jostov-hram.si



Di-So/Ma-Do: 9.00-22.00

Mo/Lu: Ruhetag/chiuso



80



40





Gebratene und gefüllte Paprika

Peperoni fritti ripieni



Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise):

4 rote fleischige Paprika (Spitzpaprika) // 3 EL Quark // 1 EL krümeliger, weißer salziger Käse // 2 EL Kajmak // 2 Scheiben Schinken, fein gehackt // Pfeffer // 1 Ei und etwas Mehl zum Panieren der Paprika

Paprika auf dem Grill rösten, schälen und vom Samen säubern. Die Füllung aus Quark, Frischkäse, Käse, Kajmak und Schinken zubereiten. Etwas Pfeffer (kein Salz mehr, die Füllung ist salzig genug). Die Paprika mäßig füllen (nicht übertrieben, damit die Paprika während des Bratens nicht platzen), mit Mehl und Ei panieren und in heißem Öl braten.

Ingredienti per 4 persone (come antipasto)

4 peperoni rossi carnosì (conici) // 3 cucchiai di ricotta // 1 cucchiaio di formaggio bianco in salamoia tritato // 2 cucchiai di kaymak // 2 fette di prosciutto crudo finemente tritato // pepe // 1 uovo e della farina per la panatura.

Grigliare i peperoni, pelarli e togliere i semi. Preparare il ripieno mescolando la ricotta, il formaggio bianco, il kaymak e il prosciutto. Regolare di pepe (non serve sale). Farcire i peperoni (senza esagerare con il ripieno, per evitare che fuoriesca durante la frittura), impanare alla parigina e friggere in olio ben caldo.



Gostilna Kunstelj

Gasthaus Kunstelj / Trattoria Kunstelj

Tradition, lokale Zutaten und Originalrezepte. Mit dem Blick auf die Julischen Alpen kann man hier das Radol'ca-Frühstück oder köstliche Desserts genießen, zum Beispiel den populären „grizike“ – einen Kuchen am Stiel. Oder Sie verkosten ausgewählte slowenische Weine in dem jahrhundertealten Weinkeller.

Tradizione, ingredienti locali e ricette originali. Godendo della bella vista sulle Alpi Giulie, potrete gustarvi una colazione tipica di Radovljica o eccellenti dolci, come i cake pops, dolcetti infilati su bastoncino. Nella secolare cantina dei vini potrete degustare vini sloveni selezionati.



Gostilna Kunstelj
Gorenjska cesta 9, Radovljica
+386 (0)4 531 51 78
gostilna@kunstelj.net
www.kunstelj.si

🕒 12.00–22.00;
Mo, Di/Lu, Gi: Ruhetag/chiuso





Buchweizen-Brei mit Gemüse und geräucherter Forelle

Pappa di grano saraceno
con verdure e trota
affumicata



Zutaten für 4 Personen:

500 g Buchweizen // 2 EL Sonnenblumenöl
// 250 g Gemüse der Saison (Lauch,
Karotten) // 0,5 dl Gemüsebasis oder
Rinderbrühe // 3 EL Schlagsahne // 3
Scheiben Gouda-Käse // 200 g geräucherte
Forelle // Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Buchweizen in Salzwasser kochen. Den
Lauch dünn schneiden, die Karotten reiben
und zusammen leicht in Sonnenblumenöl
anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen
und ein wenig köcheln lassen. Den
gekochten Buchweizen-Brei, Schlagsahne
und den geriebenen alten Gouda zum
Gemüse geben. Auf einem Teller anrichten,
Stücke der geräucherten Forelle darauf
drapieren (darauf achten, dass alle Gräten
entfernt sind). Etwas Käse darüber reiben
und mit frischen Kräutern garnieren.

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pappa di grano saraceno // 2
cucchiaini di olio di semi di girasole // 250
g di verdura di stagione (porro, carote) //
50 ml di brodo vegetale o di manzo // 3
cucchiaini di panna dolce // 3 cucchiaini di
formaggio Gouda stagionato // 200 g di trota
affumicata // sale, pepe, erbe aromatiche
fresche.

*Cuocere la pappa di grano saraceno in
acqua salata. Tagliare il porro e grattugiare
finemente le carote, quindi soffriggere il
tutto in olio di girasole. Irrorare con il brodo
vegetale e far cuocere per un po'. Aggiungere
la pappa di grano saraceno cotta, la panna
dolce e il Gouda stagionato grattugiato.
Disporre nel piatto, aggiungendo i pezzetti
di trota affumicata (fare attenzione a
spinare bene). Spolverizzare con un po' di
formaggio grattugiato e decorare con le erbe
aromatiche fresche.*



Vila Podvin

Vila Podvin / Vila Podvin

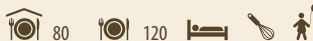
Chef Uroš Štefelin, einer der besten slowenischen Köche, lässt sich von der Tradition inspirieren, um aus saisonalen und regionalen Zutaten neue Gerichte der modernen slowenischen Küche zu kreieren. Die Vila Podvin bietet auch eine Kochschule, den Podvin Bauern-Markt, ein Keramik-Studio und einen schönen Garten.

Lo chef Uroš Štefelin, uno dei maggiori cuochi sloveni, ispirandosi alla tradizione ed impiegando ingredienti locali e di stagione, crea ogni giorno nuove specialità della cucina slovena. La villa ospita inoltre una scuola di cucina, il mercatino di Podvin, produttori locali, un atelier di ceramica e un meraviglioso giardino.



Vila Podvin
Mošnj 1, Radovljica
+386 (0)8 384 34 70
info@vilapodvin.si
www.vilapodvin.si

🕒 Di-Sa/Ma-Sa: 12.00–22.00
So/Do: 12.00–17.00
Mo/Lu: Ruhetag/chiuso





Mufflon Filet mit Kräuter- und Preiselbeer-Kruste

Filetto di muflone in mantello di erbe aromatiche e mirtilli rossi secchi



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Mufflon Filet // Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer // Petersilie, Pinienkerne // getrocknete Cranberries

Das Mufflon-Filet von Häuten und Sehnen befreien, dann mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Gewürze vermischen, das Fleisch damit einreiben, anschließend in Folie wickeln. Das in Folie verpackte Fleisch bei 54 °C für 3 Stunden garen. Petersilie, Pinienkerne und Cranberries mahlen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und vor dem Servieren in der Petersilie, den Pinienkernen und den Cranberries wälzen.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di filetto di muflone // timo, maggiorana, sale, pepe // prezzemolo, cime di abete // mirtilli rossi secchi.

Pulire bene il filetto di muflone rimuovendo tutti i tendini e le membrane, quindi salare e pepare. Mescolare insieme tutte le spezie in un piccolo recipiente, insaporire la carne passandola nel misto di spezie e avvolgerla nella pellicola. Mettere a bollire una pentola d'acqua sul fornello, immergervi la carne avvolta nella pellicola e far cuocere per 3 ore a 54°C. Macinare il prezzemolo, le cime di abete e i mirtilli rossi. Prima di servire la carne, toglierla dalla pellicola e rotolarla nella miscela di prezzemolo, cime di abete e mirtilli rossi.



Gostilna Lectar

Gasthaus Lectar / Trattoria Lectar

In diesem 500-jährigen Haus werden traditionelle slowenische Gerichte von in Originaltrachten gekleidetem Personal serviert. Unter den Desserts gibt es den traditionellen Apfelstrudel und eine kürzlich erfolgreich eingeführte Neuheit, den Linhartov cukr-Kuchen. Im Keller befindet sich das berühmte Lebkuchenmuseum mit seiner Werkstatt.

Nel pittoresco ambiente casalingo dell'antica casa, eretta ben cinque secoli fa, le varie specialità slovene vengono servite da personale in abiti tipici. Tra i dolci, il più tradizionale è senza dubbio lo strudel, ma negli ultimi anni è stato introdotto, con notevole successo, il "linhartov cukr". Nella cantina si trova la "lectarija", che è anche un museo vivo.



Gostilna Lectar

Linhartov trg 2, Radovljica

+386 (0)4 537 48 00

info@lectar.com

www.lectar.com



12.00–22.00

Im Winter Di/ D'inverno Ma: Ruhetag/chiuso



220



50





Kaninchen in der Box

Lepre in tana



Zutaten für 6 Personen:

1 Kaninchen // 300 g rote Karotten // 200 g gelbe Karotten // 200 g Knollensellerie // 1 Lauchstange // 300 g Zwiebeln // 50 g Mehl // Majoran, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Rote und gelbe Karotten reiben, Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden, Lauch in Scheiben schneiden. Kaninchen würzen und in einer Pfanne oder auf dem Grill in Portionen geschnitten braten. In einem Topf mehlierte Zwiebel goldbraun braten. Paprikapulver hinzufügen und ein wenig mitbraten, mit Wasser aufgießen. Lorbeerblatt, Lauch, Sellerie und Karotten dazugeben. Leicht köcheln lassen. Das gebratene Kaninchen und Majoran dazugeben und alles zusammen weichgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ingredienti per 6 persone:

1 lepre // 300 g di carote // 200 g di carote gialle // 200 g di sedano rapa // 1 porro // 300 g di cipolla // 50 g di farina // maggiorana, 1 foglia d'alloro, sale, pepe, paprika rossa in polvere.

Pelare le carote e le carote gialle, sbucciare il sedano rapa e tagliare tutto a dadini, tagliare il porro ad anelli. Tagliare la lepre in porzioni, salare e pepare, cuocerla quindi in padella o alla griglia. Soffriggere la cipolla in una casseruola, aggiungere la farina, quindi lasciar dorare. Aggiungere la paprika rossa in polvere e cuocere brevemente, irrorare d'acqua e far stufare rapidamente. Aggiungere una foglia d'alloro, il porro, il sedano e le carote, quindi la lepre e la maggiorana. Cuocere il tutto finché diventa tenero. Salare e pepare a piacere.



Gostišče Tulipan

Pension Tulipan / Locanda Tulipan

Das Restaurant mit langer Tradition ist für seine Wildgerichte bekannt, die man besonders appetitlich im Jagd- Zimmer genießen kann, sogar ein echter – ausgestopfter - Bär schaut ihnen beim Essen zu. Es gibt eine Salatbar und eine große Auswahl an saisonalen, vegetarischen Gerichten und hausgemachten Desserts.

Ristorante di Lesce, dalla lunga tradizione, rinomato per le specialità di selvaggina servite nella sala di caccia del padrone di casa, dove si può ammirare un vero orso impagliato. Buffet di insalate e ampia scelta di piatti di stagione e vegetariani nonché dolci fatti in casa.



Gostišče Tulipan

Alpska cesta 8, Lesce

+386 (0)4 537 88 00

info@tulipan-azman.si

www.tulipan-azman.si



Mo–Do/Lu–Gi: 12.00–22.00

Fr–Sa/Ve–Sa: 11.00–23.00

So/Do: 11.00–22.00



95



45





Wild-Gulasch

Goulash di selvaggina



Zutaten für 4 Personen:

250 g Wildschwein, Schulter // 250 g Hirsch, Schulter // 250 g Bär, Schulter // 500 g Zwiebel // 0,50 dl Rotwein // 2 Knoblauchzehen, Majoran, Lorbeer, Wacholderbeeren, roter Pfeffer, Fett, Salz, Pfeffer

Fein gehackte Zwiebel in Öl braten, bis sie weich sind, dann das in Würfel geschnittene und mit Mehl bestäubte Fleisch, die Kräuter und die Gewürze zufügen. Langsam weich kochen und - falls erforderlich - mit Wasser aufgießen und mit Rotwein löschen. Am Ende das Gulasch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ingredienti per 4 persone

250 g di cinghiale, spalla // 250 g di cervo, spalla // 250 g di orso, spalla // 500 g di cipolla // 50 ml di vino rosso // 2 spicchi d'aglio // maggiorana, foglie d'alloro, bacche di ginepro, paprika rossa, grasso, sale, pepe.

Soffriggere nel grasso la cipolla finemente tritata. Quando si è ben ammorbidita, aggiungere la carne tagliata a cubetti e le spezie. Stufare finché la carne diventa tenera, aggiungendo acqua al bisogno. Aggiungere quindi la farina, far cuocere, poi irrorare con acqua e vino. Salare alla fine.



Gostišče Draga

Gasthof Draga / Locanda Draga

Eingebettet in das grüne Draga-Tal direkt am Fluss serviert man Ihnen im Gasthaus Draga eine Auswahl an köstlichen Gerichten, darunter Wildgerichte und Fisch aus dem lokalen Teich. Beilagen werden komponiert aus lokalen Zutaten, speziell Wintergemüse, das Sie hier auch eingemacht in Gläsern kaufen können.

Nel verde abbraccio della valle Draga, in riva al corso d'acqua, sorge questa trattoria rinomata per le varie specialità, tra cui piatti di selvaggina e pesce appena pescato nelle limpide acque circostanti. Le pietanze sono accompagnate da contorni casalinghi. Prima di andar via, non fatevi mancare un vasetto di conserve fatto in casa.



Gostišče Draga

Begunje na Gorenjskem 142,

+386 (0)4 530 73 10

info@gostisce-draga.si

www.gostisce-draga.si



Mo–Fr/Lu–Ve: 10.00–22.00

Sa/Sa 9.00–22.00; So/Do 9.00–20.00

15.9–15.4 Di/Ma: Ruhetag/chiuso



60+20



60





Preiselbeeren- Hefeknödel

Gnocchi di mirtilli rossi

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln // 500 g Mehl // 1 Ei // 30 g Hefe // 50 g Butter // Salz, Pfeffer, // 15 g Zucker // 0,2 dl Milch // Preiselbeeren

Die Kartoffeln schälen, kochen und zerdrücken. Langsam abkühlen lassen. Hefe, Zucker und Milch in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Ei, Butter, ein wenig Salz und Pfeffer und die aufgegangene Hefe zu den leicht warmen Kartoffeln geben. Die Masse kneten und nach und nach das Mehl dazugeben bis der Teig nicht mehr klebt. An einem warmen Ort 20 Minuten rasten und gehen lassen. Den Teig noch einmal durchkneten und 1 cm dick ausrollen. In 6 x 6 cm große Quadrate schneiden - auf jedes Quadrat einen Löffel Preiselbeeren (oder eine andere Füllung) geben, Knödel daraus formen und bei 140 °C für 8 Minuten im Backofen lassen.



Ingredienti per 4 persone:

1,5 kg di patate // 500 g di farina // 1 uovo // 30 g di lievito di birra // 50 g di burro // sale, pepe // 15 g di zucchero // 20 ml di latte // gelatina di mirtilli rossi.

Sbucciare le patate, bollirle, passarle e lasciare raffreddare un po'. Mettere in una scodella il lievito, lo zucchero e il latte, quindi lasciar riposare in un luogo caldo, affinché fermenti. Aggiungere alle patate tiepide l'uovo, il burro sbattuto, un po' di sale e pepe e la miscela di lievito fermentata. Impastare e aggiungere lentamente la farina, finché il composto non risulta più appiccicoso. Lasciarlo lievitare in luogo caldo per 20 minuti. Impastare nuovamente e stendere l'impasto ad uno spessore di 1 cm. Tagliarlo a quadrati di 6 x 6 cm – adagiare su ogni quadrato un cucchiaino di gelatina di mirtilli rossi (o altro ripieno a piacere), quindi chiudere e friggere per 8 minuti ad una temperatura di 140°C.



Grajska gostilnica

Gasthof Grajska / Piccola trattoria Grajska gostilnica

In einem majestätischen Gebäude mit Blick auf den ehemaligen Schlosspark in Radovljica befindet sich ein Restaurant, in dem typische Gorenjska-Gerichte mit einem speziellen Hauch von Phantasie angeboten werden. Spezialitäten sind in einem Holzofen gratinierte Gerichte. Für Gruppen und private Feiern und spezielle Veranstaltungen steht ein Weinkeller zur Verfügung.

L'imponente edificio con vista sull'ex parco del castello di Radovljica ospita un caratteristico ristorante noto per la cucina tipica della Gorenjska, accompagnata da un pizzico di nostalgia. Molto apprezzate le specialità cotte nel forno a legna. Per piccoli gruppi è disponibile la suggestiva e accogliente cantina dei vini.



Grajska gostilnica

Kranjska cesta 2, Radovljica

+386 (0)4 531 44 45

info@grajska-gostilnica.si

www.grajska-gostilnica.si



Mo–Di/Lu–Gi: 10.00–22.00

Fr, Sa, Feiertagen/ Ve, Sa, festivi: 12.00–23.00

So/Do: 12.00–18.00



80+60



90





Gratinierte Gnocchi mit rotem Forellenfilet

Gnocchi gratinati con filetto di trota salmonata



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln // 50 g Butter // 2 Eier // 200 g feines Mehl // 1 dl oder Milch // 2 dl Rahm // 2 rote Forellen // gereifter Käse, Salz, Zitronensaft, Dill, Thymian

Die Kartoffeln kochen, schälen und pürieren. Eier und die geschmolzene Butter dazugeben, abkühlen lassen, dann das Mehl dazugeben. Durchrühren und 20 Minuten ruhen lassen. Zu Gnocchi formen und in Salzwasser kochen. Forelle putzen, mit Salz, Zitronensaft und Thymian in Öl braten. Stücke der Forelle zusammen mit den Gnocchi und einer Mischung aus Sahne, Milch, Salz und Dill in eine Pfanne geben. Gut umrühren, geriebenen Käse darüber streuen und im Ofen bei 260 °C für ca. 7 Minuten überbacken bis das Gericht goldbraune Farbe angenommen hat.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate // 50 g di burro // 2 uova // 200 g farina di grano duro // 100 g farina di grano tenero // 100 ml di latte // 200 ml di panna // 2 trote salmonate // formaggio stagionato, sale, succo di limone, aneto, timo.

Lessare le patate, sbuciarle e passarle. Impastarle con le uova, il burro sbattuto e lasciar raffreddare un po', quindi aggiungere la farina, mescolare e lasciar riposare per 20 minuti. Formare degli gnocchi e cuocerli in acqua bollente salata. Pulire le trote, insaporirle con sale, succo di limone e timo, quindi scottarle in poco olio. Sistemare i pezzetti di trota, insieme agli gnocchi, in una padella ed aggiungere la miscela di panna, latte, sale e aneto. Mescolare, quindi spolverizzare con il formaggio grattugiato. Cuocere in forno a 260°C per circa 7 min, fino a far dorare.



Restavracija Avsenik

Gasthaus und Restaurant Avsenik /
Trattoria e ristorante Avsenik

Das Gasthaus mit einer langen Musik-Tradition, weil hier die Legenden der Oberkrainer Musik Vilko und Slavko Avsenik geboren wurden. Bei köstlichen heimischen Speisen und internationalen Spezialitäten können Sie Konzerte von Oberkrainer-Musik-Ensembles genießen. Im Haus gibt es das Avsenik Museum und die Avsenik-Galerie.

In questa trattoria dalla lunga tradizione, la musica è di casa, perché proprio qui sono nati i famosi musicisti sloveni Vilko e Slavko Avsenik. Le cene a base di specialità casalinghe slovene sono allietate dalla musica di gruppi tradizionali che si esibiscono dal vivo. L'edificio ospita inoltre il museo e la galleria Avsenik.



Gostilna in restavracija Avsenik

»Pri Jožovcu«

Begunje na Gorenjskem 21

+386 (0)4 533 34 02

www.avsenik.com



Di-So/Ma-Do: 11.00–22.00
Im Winter So/D'inverno Do 11.00–17.00



400



220





Die Hirtenjause *

Merenda del pastorello*



Zutaten für 4 Personen:

72 g Schweine-Filet // 160 g Zwiebel // 800 g Kartoffeln // 4 Hände frischen Kohl // Speck, Salz, Pfeffer, Öl

Schweine-Filet in Scheiben schneiden, in einer Eisenpfanne schnell in heißem Öl anbraten. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Fleisch weiterbraten. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Öl braten. Frischen Kohl mit Dressing und mit Stücken von gebratenem Speck und den gebratenen Kartoffeln in eine Pfanne geben, das Fleisch dazugeben und servieren.

* zur Avsenik-Musik Das Hirtenlied

Ingredienti per 4 persone:

720 g di filetto di maiale // 160 g di cipolla // 800 g di patate // 4 manciate di cavolo fresco // cubetti di pancetta // sale, pepe, olio.

Tagliare il filetto di maiale a fettine e scottarle in una padella, in olio caldo. Affettare la cipolla, aggiungerla alla carne e lasciar soffriggere. Pelare le patate, tagliarle a fettine e friggerle in olio. Tagliare il cavolo fresco a strisciole e insaporirlo con condimento per insalata e cubetti di pancetta soffritta. Aggiungere le patate e il cavolo alla carne e servire nella padellina.

** ispirata dalla canzone di Avsenik »Pastirček«*



Restavracija Krek

Restaurant Krek / Ristorante Krek

Das geräumige und helle Restaurant am Stadtrand von Lesce bietet Frühstück, Snacks, Desserts, Mittag- und Abendessen an. Die lokalen und internationalen Gerichte werden in einer offenen Küche zubereitet, Spezialitäten sind Schweinebraten und Lammkeule vom Spieß. Das Restaurant ist auch bekannt für Štruklji, Krapci, Nudeln, Eintöpfe und Beef Tartar.

Nell'ampio e luminoso ristorante ai margini del paese di Lesce vengono serviti colazioni, spuntini, dolci, pranzi e cene. Le pietanze locali e internazionale vengono preparate in una cucina aperta. Le specialità della casa sono il maialino da latte, l'agnello e lo stinco allo spiedo. Il locale è conosciuto per gli "štruklji", i "krapci", la minestra di carne e la tartara.



Hotel Krek

Hraška cesta 15, Lesce

+386 (0)4 530 23 45

hotel@krek.si

www.hotel.krek.si



06.00–23.00

(Küche/Cucina: 10.00–15.00, 18.00–22.00)



140





Apfel-Schmarrn mit Zimt-Eis

»Schmarren« alle mele con
gelato alla cannella



Schmarrn:

3 Eier // 0,5 l Milch // 2 EL Zucker // Prise Salz
// 1 Handvoll Rosinen // 5 cl Rum // 0,3 dl
Mineralwasser // 2 Äpfel // 1 TL Zimt
Eiweiß und Salz mit dem Schneebesen sehr
steif schlagen. Mehl, Milch und Eigelb zu
einer glatten Masse vermischen. Ei-Schnee
vorsichtig unterheben, mit den geriebenen
Äpfeln und Zimt in einer Pfanne backen.

Zimt-Eis:

0,25 l Milch // 0,25 l Sahne // 1 Vanilleschote
// 1 Zimtstange // 1 Teelöffel gemahlener
Zimt // 3 Eigelb // 100 g Zucker
Milch, Vanille und Zimt bei schwacher Hitze
20 Minuten kochen. Zucker und Eigelb
schaumig schlagen und vermischen, Milch
mit Vanille und Zimt zugegeben. Einfrieren.

Schmarrn:

3 uova // 500 ml di latte // 2 cucchiari di
zucchero // un pizzico di sale // 1 manciata
di uvetta // 50 ml di rum // 30 ml di acqua
frizzante // 2 mele // 1 cucchiaino di cannella
Montare gli albumi a neve ben soda, con un
pizzico di sale. Mescolare la farina, il latte e
i tuorli, fino ad ottenere un composto liscio.
Incorporarvi gli albumi, la mela grattugiata e
la cannella, quindi cuocere in padella.

Gelato alla cannella:

250 ml di latte // 250 ml di panna dolce //
1 bastoncino di vaniglia // 1 bastoncino di
cannella // 1 cucchiaino di cannella in polvere
// 3 tuorli // 100 g di zucchero.
Cuocere il latte, la vaniglia e la cannella a
fuoco lento per 20 minuti. Mescolare a parte
lo zucchero e i tuorli. Rimuovere la vaniglia
e la cannella dal latte. Aggiungere al latte
i tuorli, la cannella in polvere e i semi di
vaniglia. Congelare.



Restauracija Lambergh

Restaurant Lambergh / Ristorante Lambergh

Kulinarischer Hochgenuss im modernen Restaurant eines Renaissance-Schlusses. Private Feiern können arrangiert werden. Ein Besuch kann mit einem Wellness- oder Wanderprogramm in der wunderschönen Umgebung des Schlosses kombiniert werden. Der ausgezeichnete Hauswein von Edi Simčič ist ein hervorragender Begleiter der köstlichen Gerichte.

Per farsi viziare in un ristorante moderno, con suggestivo cortile rinascimentale, in cui assaporare varie specialità in un ambiente accogliente e intimo. All'esperienza gastronomica è possibile abbinare una visita rilassante al centro wellness o una passeggiata nella natura circostante. I piatti sono accompagnati dall'eccellente vino della casa di Edi Simčič.



Hotel Lambergh

Dvorska vas 37a, Begunje na Gorenjskem

+386 (0)8 200 50 00

info@hotel-lambergh.com

www.hotel-lambergh.com



10.00–22.00



85+30



100





Lambergh-Strudel

Strudel di Lambergh



Zimt-Mousse:

4 Eier // 0,2 l Sahne // 4 g Gelatineblätter // 50 g Zucker, Zimt

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Eier mit Zucker über Dampf auf 68 °C erhitzen, mit der gut ausgedrückten Gelatine vermischen und langsam abkühlen lassen. Die Creme etwas aufschäumen, langsam den gemahlten Zimt einrühren. Wenn das Gemisch auf 30 °C abgekühlt ist, die Schlagsahne unterheben. Creme in den Dressierbeutel füllen. Abkühlen lassen.

Apfelragout:

100 g Äpfel // 50 ml Apfelsaft // 50 g Zucker // Zimt // 10 g Honig

In einer Pfanne mit Zucker ein leichtes Karamell herstellen, Apfelsaft und Honig dazu gießen. Bis zur die Hälfte reduzieren. Die geschnittenen Äpfel dazugeben, durchmischen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Beides dekorativ anrichten.

Mousse alla cannella:

4 uova // 200 ml di panna // 4 g di gelatina in fogli // 50 g di zucchero // cannella in polvere.

Sciogliere la gelatina in acqua fredda.

Sbattere le uova con lo zucchero al vapore, riscaldando fino a 68°C. Aggiungere la gelatina già strizzata, mescolare e lasciar raffreddare lentamente, fino ad ottenere una crema leggermente spumosa. Incorporarvi, mescolando lentamente, la cannella in polvere. Quando il composto raggiunge i 30°C, aggiungere la panna montata. Versare quindi la crema nella sac à poche. Far raffreddare.

Ragù di mela:

100 g di mele // 50 ml di succo di mela // 50 g di zucchero // cannella // 10 g di miele

Versare lo zucchero in una padella e scaldare fino ad ottenere un caramello chiaro. Irrorare con succo di mela e miele. Cuocere fino a ridurre il liquido della metà. Aggiungere le fettine di mela pulite, mescolare e quindi rimuoverle. Lasciar raffreddare.



Domačija Globočnik

Ausflugsbauernhof Globočnik / Fattoria Globočnik

In dem alten Bauernhaus werden typische Gorenjska Gerichte serviert: in der Rauch-Küche, im Wohnzimmer oder im Keller, in den wärmeren Monaten draußen in einem offenen Holzschuppen. Im Backofen gebackenes Haus-Brot.

Nella vecchia casa contadina, le specialità tipiche della Gorenjska vengono servite nella cosiddetta "cucina nera", nella "isba" o in cantina, mentre d'estate si può mangiare nella casetta di legno. Nel forno a legna viene preparato il pane fatto in casa.



Izletniška kmetija Globočnik

Globoko 9, Radovljica

+386 (0)40 736 930

globocnik.turizem@gmail.com

www.globocnik.si



Fre–So: nach Absprache/Ve–Do: su
prenotazione: 12.00–22.00. Reservierungen
notwendig/Prenotazione obbligatoria.



60



60 + 60



Bauernbrot

Pane contadino

1 kg Mehl Typ 850 // 0,5 l Kefir // 0,5 l warmes Wasser // 20 g Hefe // Salz, Zucker, gehackte Kürbiskerne und Sesam // schwarzer Kaffee // 1 Ei

Kefir, Wasser, einen halben Esslöffel Zucker, zwei Esslöffel Mehl und Hefe vermischen. Die Mischung für 15 Minuten in einem warmen Raum gehen lassen, Mehl, Salz, Kürbis und Sesam dazugeben und alles gut durchkneten und - falls erforderlich - warmes Wasser dazugeben, um einen geeigneten dicken Teig zu erhalten. In einer Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen. Dann mit Mehl bestäuben und wieder kneten. In ein Tuch in einen Weidenkorb legen, mit Mehl bestäuben. Abgedeckt gehen lassen. Dann auf ein bemehltes Backbrett legen, mit einer Mischung aus gekochtem Kaffee und Ei bestreichen und die restlichen Samen drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.



1 kg di farina per pane, tipo 850 // 0,5 l di kefir // 0,5 l di acqua calda // 20 g di lievito // sale, zucchero, semi di zucca tritati e semi di sesamo // caffè nero, 1 uovo.

Mescolare il kefir, l'acqua, mezzo cucchiaino di zucchero, due cucchiai di farina e il lievito. Lasciar riposare per 15 minuti al caldo, finché fermenta, aggiungere quindi la farina, il sale, i semi di zucca e di sesamo. Impastare bene il tutto e, se necessario, aggiungere acqua calda fino ad ottenere un impasto della giusta consistenza. Sistemare in un recipiente e lasciar lievitare al caldo. Rimuovere l'impasto dal recipiente, cospargerlo di farina e impastarlo nuovamente. Collocarlo in un cesto, coperto con un canovaccio cosperso di farina. Lasciar lievitare coperto al caldo. Capovolgerlo sulla pala di legno infarinata, spennellarlo con una miscela di caffè e uovo e cospargerlo quindi con i semi restanti. Cuocere nel forno per pane chiuso per 30-40 minuti.



DVERI-PAX

Vinoteka Sodček

Vinotek Sodček / Enoteca Sodček

Am Tor zur Altstadt von Radovljica werden hier Weine aus den slowenischen Weinbau-regionen angeboten. Sie können wählen zwischen Weinern der großen Produzenten oder der kleineren Produzenten, die auch exklusive Weine in kleinen Chargen anbieten. Die Gäste können Weinproben mit slowenischem Schinken und Olivenöl und Käse aus der Region genießen.

All'ingresso del centro storico di Radovljica potrete degustare ottimi vini delle tre regioni vinicole della Slovenia. Potrete scegliere vini di grandi produttori o di cantine minori, che offrono anche vini esclusivi in edizione limitata. È possibile degustare i vini in abbinamento ad assaggi di prosciutto crudo sloveno, olio extravergine d'oliva e formaggi locali.



Vinoteka Sodček

Linhartov trg 8, Radovljica

+386 (0)41 678 408

sodcek.vinoteka@gmail.com

www.vinoteka-sodcek.si



Mo–Sa/Lu–Sa: 9.00–22.00

An Sonntag und Feiertagen/Domenica e festivi: geschlossen/chiuso





Lokale Anbieter

Produktori
ed esercenti
locali

Čokoladnica Molinet

Schokoladenhersteller / Cioccolateria
Molinet



Molinet d.o.o., Lipnica 10, Kropa,
☎ +386 (0)41 466 676, molinet@siol.net

Produkte / Offerta:

- Pralinen, Trüffel / praline
- Roh-Schokolade / cioccolato crudo
- Schokoladen-Geschenke auf Bestellung / cioccolato in confezione regalo su ordinazione
- Schokoladen-Aufstriche / creme spalmabili al cioccolato
- echte hausgemachte slowenische Schokolade / puro e genuino cioccolato sloveno

KGZ Sava, Lesce

AFI Sava Lesce / C.A.F. Sava



KGZ Sava z.o.o., Rožna dolina 50, Lesce,
☎ +386 (0)4 53 53 610, info@kgz-sava.si,
www.kgz-sava.si

Produkte / Offerta:

- Äpfel, Apfelsaft und Essig / mele, succo di mela e aceto di mele
- Buchweizenmehl / farina di grano saraceno
- Frische Milch / latte fresco

Kmetija pr'Mrkot

Bauernhof pr'Mrkot /
Fattoria pr'Mrkot



Dvorska vas 11a, Begunje na Gorenjskem,
☎ +386 (0)40 722 809, franc.gogala@telemach.net

Produkte / Offerta:

- Konfitüren / marmellate
- Mehl und Grieß / farina e semolino
- Gemüse / ortaggi e verdure
- Liköre / liquori

Kmetija Pr'Resman

Bauernhof pr'Resman /
Fattoria Pr'Resman



Zgoša 22, Begunje na Gorenjskem,
☎ +386 (0)4 53 07 200, kmetija.pr.resman@gmail.com,
www.kmetija-pr-resman.com

Produkte / Offerta:

- Industriehanf / canapa industriale
- Buchweizen / grano saraceno
- Pira / farro
- Weizen / kamut
- Gerste / orzo

Kmetija Turk 1743

Bauernhof Turk 1743 /
Fattoria Turk 1743



Rovte 8, Podnart,

+386 (0)41 608 642, info@kmetija-turk.si,

www.kmetija-turk.si

Produkte / Offerta:

- Honig, Gewürze in Honig eingelegt, Honigaufstriche mit Ghee-Butter / miele, erbe in miele, spalmabili al miele con burro ghee
- Trockenfrüchte, Snacks, Apfelsaft, Apfelessig / frutta secca, succo di mela, aceto di mele
- hochwertige Naturbrände, natürliche pflanzliche Spirituosen / acquavite naturale di alta qualità, acquavite alle erbe aromatiche
- Natur-Kräuterliköre / liquori alle erbe aromatiche

Lokalna trgo. 18sedem3

Lokaler Markt 18sedem3 /
Negozio 18sedem3



Gorenjska cesta 1, Radovljica,

+386 (0)31 641 481, 18sedem3@gmail.com

Produkte / Offerta:

- Honig und Honigprodukte / miele e prodotti a base di miele
- Frisches Obst und Gemüse / frutta fresca e ortaggi
- eine große Auswahl an lokalen Speisen / ampia offerta di prodotti alimentari di produzione locale
- Lokale Spirituosen und lokale Biere / acquavite e birre locali
- kulinarische Souvenirs / articoli gastronomici da regalo

Martisan čokolada

Martisan Schokolade /
Cioccolato Martisan



Marta Gašperlin, s.p., Ljubno 111a, Podnart,
☎ +386 (0)40 508 931, cokolada@martisan.si,
www.martisan.si

Produkte / Offerta:

- handgemachte Schokolade, feine Schokoladenkekse / tavolette di cioccolato fatte a mano, biscotti e pasticcini al cioccolato
- Schokolade-Pralinen / praline al cioccolato
- Mit Schokolade überzogene Walnüsse / noci e nocchie al cioccolato

Medeni darovi, Beeshop

Honig-Geschenke-Shop /
Regali a base di miele, Beeshop



Igor Luzar s.p., Rožna dolina 50a, Lesce,
☎ +386 (0)8 380 39 60, igor.luzar1@gmail.com,
www.beeshop.si

Produkte / Offerta:

- Bienenprodukte und deren Derivate / prodotti a base di miele
- dunkle Schokolade mit Pollen und Honig / cioccolato fondente con polline e miele
- Honig-Getränke / bibite e bevande al miele
- Trockenfrüchte in Honig / frutta secca in miele
- Anlagen für die Bienenzucht / attrezzatura per l'apicoltura

Mesarija Mlinarič

Metzgerei Mlinarič /
Macelleria Mlinarič



Mesarija Mlinarič d.o.o., Železniška ulica 1, Lesce,
☎ +386 (0)4 53 18 332, info@mlinaric.si,
www.mlinaric.si

Produkte / Offerta:

- Fleisch von lokalen Züchtern / carni di allevatori locali
- Fleischerzeugnisse / carni rosse e carni bianche
- gereiftes Rindfleisch / carni di manzo speziate

Sadjarstvo pr'Jernejc

Obsthandlung pr'Jernejc /
Ortofrutta pr'Jernejc



Hraše 34, Lesce,
☎ +386 (0)40 186 158, anzelegat@hotmail.com,
www.jabolka.net

Produkte / Offerta:

- frisches Obst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren) / frutta fresca (mele, pere, ciliegie, fragole)
- Trockenfrüchte / frutta secca
- Fruchtsäfte und Essig / succhi di frutta fresca e aceto

Čebelarski center Gorenjske

Bienenzucht-Zentrum Gorenjska /
Centro per l'Apicoltura della Gorenjska

Das modern eingerichtete und gestaltete Imkereizentrum in Lesce verbindet Bildung, Entwicklung, Demonstration und Förderung der Bienenzucht. Ein gut sortierter Shop mit einem weiten Angebot von Honig-Produkten ist im Center untergebracht. Aroma-Therapie-Anwendungen werden angeboten.

Il centro per l'apicoltura di Lesce, modernamente concepito e attrezzato, unisce attività di formazione, sviluppo e promozione dell'apicoltura. All'interno ospita un negozio con un vasto assortimento di prodotti a base di miele e un apiario che offre anche trattamenti di aromaterapia.



Čebelarski razvojno-izobraževalni center Gorenjske (ČRIC)

Rožna dolina 50a, Lesce
+386 (0)8 38 57 164, +386 (0)31 628 499,
cebelarski.center@gmail.com, www.cricg.si



Mo–Fr/Lu–Ve: 7.00–21.00, Sa/Sa: 8.00–20.00,
So/Do: 8.00–14.00

Für Gruppen nach Vereinbarung/Visite di gruppo, previo accordo.





Kulinarische Events

Eventi
gastronomici



**Karnevals-Tanz mit „So schmeckt Radol'ca“,
Karnevalssamstag um 19:00 Uhr**

Kulinarisches Erlebnis, Karneval Possen, Musik
und Unterhaltung

**Schokoladen-Festival, Mitte April,
Radovljica**

Die größte Schokoladen-Veranstaltung in
Slowenien, Verkostungen von Schokolade,
Schokoladenmesse, ein abwechslungsreiches
Rahmenprogramm für alle Altersgruppen

**Festival des Honigs und Tag des Honigs,
Kochen mit Honig, Mitte September, Lesce**

Messe für Honigprodukte, Präsentationen und
Verkostungen



**Ballo di Carnevale con I Sapori di Radol'ca:
Sabato Grasso alle ore 19.00**

*Specialità gastronomiche tipiche, costumi e
maschere, musica e divertimento.*

**Festival del Cioccolato: a metà aprile,
Radovljica**

*La più importante manifestazione dedicata
al cioccolato della Slovenia: degustazioni di
cioccolato e di specialità a base di cioccolato,
fiera del cioccolato, ricco programma di
intrattenimento per tutte le fasce d'età.*

**Festival del miele e giornate del miele in
cucina: metà settembre, Lesce**

*Fiera del miele: mieli, prodotti e derivati dal
miele; presentazioni e degustazioni.*



»So schmeckt Radol'ca« ab 30. Oktober und während des gesamten November

Köstlichkeiten aus Radol'ca: authentische Hausmannskost, lokale Zutaten, Top-Zubereitung

Podvin Bauern-Markt, jeden ersten Samstag des Monats, Vila Podvin

Markt der lokalen Landwirte, Obstbauern und Imker



I Sapori di Radol'ca: il 30 ottobre e tutto il mese di novembre

Specialità gastronomiche di Radol'ca: piatti caserecci, ingredienti locali, eccellente preparazione.

Mercato di Podvin: ogni primo sabato del mese, Villa Podvin

Mercato degli agricoltori, dei frutticoltori e degli apicoltori locali.



● **Bled**

● **Lesce**

● **Radovljica**

● **Begunje**

● **Brezje**

● **Kropa**



jezero
lake

● Šobec

● Pusti grad

● Dimča

● Slatna

● Ravnica

● Mošnje

● Srednja vas

● Selo pri Bledu

● Lancovo

● Kamna Gorica

● Dvorska vas

● Zadnja vas

● Ribno

● Bodešče

● Sp. Lipnica

● Zg. Lipnica

● Zg. Otok

● Peračica

● Lovska koča na Taležu

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Koritno

● Koritno

● Studenčice

● Hraše

● Poljše

● koča na Dobri

● Planinski dom Goška ravan

● Vodiška planina

● Sp. Lipnica

● Kamna Gorica

● Črnivec

● Praprošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● Vrbnje

● Bida

● Vošče

● Zg. Lipnica

● Sp. Lipnica

● Sp. Otok

● Nošče

● **Restaurants und Gasthäuser /
Trattorie e ristoranti**

1. Joštov hram
2. Gostilna Kunstelj
3. Vila Podvin
4. Gostilna Lectar
5. Gostišče Tulipan
6. Gostišče Draga
7. Grajska Gostilnica
8. Restavracija Avsenik
9. Restavracija Krek
10. Restavracija Lambergh
11. Domačija Globočnik
12. Vinoteka Sodček

● **Lokale Anbieter /
Produttori ed esercenti locali**

13. Čokoladnica Molinet
14. KGZ Sava, Lesce
15. Kmetija pr'Mrkot
16. Kmetija pr'Resman
17. Kmetija Turk 1743
18. 18sedem3
19. Martisan čokolada
20. Medeni darovi, Beeshop
21. Mesarija Mlinarič, Lesce
22. Sadjarstvo pr'Jernejc
23. Čebelarski center Gorenjske

Herausgeber/ Edizione: Turizem Radovljica

Editor / Redazione: Kaja Beton, Design: Maja Rebov,

Übersetzung / Traduzione: Peter Kamien, Center za italijanski jezik,

Sandro Paolucci s.p., Foto: Jošt Gantar, Miha Horvat, Žiga Intihar,

Gorazd Kavčič, Cveto Sonc, Sašo Valjavec.

Auflage/ Tiratura: 5.000 copie - 2016

Tourismus Informations Center Radovljica (TIC Radovljica)

Centro Informazioni Turistiche Radovljica (TIC Radovljica)

Linhartov trg 9, 4240 Radovljica, Slovenia

+386 (0)4 531 5112, info@radolca.si

www.radolca.si

