

So schmeckt Radol'ca

Radol'ca
honestly sweet

NOVEMBER MENÜS
von 26.10. bis 30.11. 2019

● GASTHAUS KUNSTELJ

Gorenjska cesta 9, Radovljica

T: +386 (0)4 531 51 78 montags geschlossen

- **Gruß aus der Küche**
- **Pastinakensuppe, Žlikrof (Maultasche) mit Kastanien und dem Staub der Herbsttrompete, Brennnesseln**
- **Langsam gebratene Wildschweinsrippchen, feine Graupen mit Roter Bete, Pfeffer und Rosmarin, Fichtensirup**

ODER

- **Forellenfilet, grünes Graupenrisotto, gebratener Kürbis und Rote Bete, Fichtensirup**
- **Johannisbrotcreme, Heidelbeergelee, Buchweizencrumble, Waldbeerensauce**

Lieferanten: Lokaler Shop 18sedem3, Radovljica; Nimrod, Škofja Loka; Fischzucht Okan, Mošnje



● GASTHOF TULIPAN

Alpska cesta 8, Lesce

T: (04) 537 88 00

- **Kalbszunge mit schwarzen Linsen, Birnen und Meerrettich**
- **Karottensuppe mit Ingwer und Hanfspätzle**
- **Spanferkelkrone mit Honig, gebratener Buchweizenbrei, Apfelcreme, gebratene rote Paprika mit Käse, gekochter Kürbisstrudel**
- **Schokoladenbiskuit mit gerösteten Haselnüssen und Kastanien, Creme mit Waldhonig und Fichtenzapfen, Waldmoos, Waldbeereneis**

VEGETARISCHES MENÜ

- **Mariniertes Tempeh mit schwarzen Linsen, Apfel und Meerrettich**
- **Karottensuppe mit Ingwer und Hanfspätzle**
- **Kartoffel-Gnocchi mit Räucherforelle und Gemüse**

Schokoladenbiskuit mit gerösteten Haselnüssen und Kastanien, Creme mit Waldhonig und Fichtenzapfen, Waldmoos, Waldbeereneis

Lieferanten: Metzgerei Mlinarič, Lesce; Bauernhof Likozar, Voklo; Biobauernhof Darja, Mošnje; Schokoladenfabrik Gorenjka, Lesce; Imkerei Ažman, Lesce; Konditorei Metuljček, Jesnice; Naturkostladen Klasa, Lesce; Fischzucht Zupan, Nomenj; Bauernhof Štular, Dvorska vas



● GASTHAUS TABOR

Podbrezje 246, 4202 Naklo
T: +386 (0)4 533 01 31
montags und dienstags geschlossen



- Gruß aus der Küche
- Drachenkopfaufstrich mit hausgemachtem sauer eingelegtem Gemüse
- Scampi-Suppe
- Weißfischfilet mit Fichtennadelsalz, Süßkartoffelpüree, Senfsauce

MÖGLICHKEIT FÜR ZUSÄTZLICHE GÄNGE

- 5-Gänge-Menü: Orangentörtchen mit Schokoladen-Kastanien-Ganache und Orangencreme sowie ein Glas süßen Weins 6 €

Lieferant: Bauernhof Likozar, Voklo

● GASTHOF PR'TAVČAR

Begunje na Gorenjskem 73, Begunje na Gorenjskem
T: 0590 41 510

- Hausgemachte Krapfen mit Mohant-Käse, angebratenem Shrimp und Eiersauce
- Rinderbäckchen in Teran-Sauce, Lauchpüree, Bauerngemüse

ODER

- Forellenfilet von der Fischzucht Zupan mit Pinienkernen auf Buchweizenbrei mit Steinpilzen und hausgemachtem Ziegenkäse
- Buchweizentörtchen mit Preiselbeeren und Honigparfait



Lieferanten: Bauernhof Kramar, Bohinjska Bistrica; Bauernhof Pustotnik, Gorenja vas; Metzgerei Mlinarič, Lesce; Fischzucht Zupan, Nomenj; Bauernhof Gogala Pr' Mrkot, Dvorska vas; Imkerei Erik Luznar, Begunje na Gorenjskem; Bauernhof Stroj, Mlaka

● GASTHAUS LECTAR

Linhartov trg 2, Radovljica
T: (04) 537 48 00



- Schwarzer Rettich mit hausgemachtem Topfen, Wildkräuter, Stockschwämmchen
- Hagebuttensuppe mit Kürbis
- Kalbsmedaillon mit Steinpilzen, Hähnchenbrust in Mandelsauce, gekochter Topfenstrudel mit Kastanien, Bärlauch- und Minz-Butterkaroffeln
- Frischer saisonaler Salat
- Lebkuchen-Pfannkuchen mit Waldhonig

Lieferanten: Bauernhof Pustotnik, Gorenja vas; Bauernhof Stroj Toman, Podbrezje; Bauernhof Ažman, Suha; Lokaler Shop 18sedem3, Radovljica; Imkerei Luznar, Begunje; Metzgerei Mlinarič, Lesce

● GASTHOF DRAGA Begunje na Gorenjskem 142, Begunje na Gorenjskem T: (04) 530 73 10 / montags und dienstags geschlossen

- Suppe aus gebratenem Knoblauch vom Bauernhof Likozar, Olivenöl vom Biobauernhof Morgan, Brotchips
- Kürbisspätzle mit Räucherforelle
- Hirsch-Ossobuco, Wacholdersauce, Buchweizenkrapfen mit Steinpilz-Pesto, Gemüse vom Bauernhof Likozar



ODER

- Goldbrassenfilet, Haselnuss-Tapenade, Spinatpolenta
- Gekochter Kastanienstrudel, Waldbeerensauce, Johannisbeerensorbet

MÖGLICHKEIT VON ZUSÄTZLICHEN GÄNGEN

- 5-Gänge-Menü: Hirsch-Carpaccio, Preiselbeeren, Refosco-Reduktion, Menü 28 €

Lieferanten: Bauernhof Likozar; Fischzucht Fonda; Fischzucht Goričar; Nimrod, Škofja Loka; Gašper Slatnar, Križe; Bauernhof Gogala Pr' Mrkot, Dvorska Vas, Himbeerbauer Miloš Stroj

● VILLA PODVIN

Mošnje 1 a, 4240 Radovljica
T: (08) 384 34 70 / montags geschlossen



- Kürbissuppe, Gewürze aus Ostslowenien, Kastanien mit Trüffel, Kartoffeln und Chips
- Regenbogenforellenfilet, Zitronenpüree und knuspriger Wildreis, Alpensuppe, weiße Fischsauce und Gemüse

VILLA PODVIN
restaurant • rooms • souvenirs • garden

by chef Vasič

ODER

- Krškopolje-Schwein, Hartmais mit Mohant-Käse und Steinpilzen, eingelegtes und gekochtes Gemüse, Gänseleber-Sauce
- Kürbis und weiße Schokolade, Apfelsorbet und Apfelsauce, Rote Bete und Buchweizen

MÖGLICHKEIT VON ZUSÄTZLICHEN GÄNGEN

- 3-Gänge-Menü: kalte Vorspeise anstatt Suppe, Hauptgericht, Nachtisch: 26 €

Kalte Vorspeise:

mariniertes Roastbeef vom Bohinj-Rind, Griebenbrösel, Senfkorneis, Biermayonnaise, eingelegter Sellerie, Selleriecreme mit Meerrettich

- 4-Gänge-Menü: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Nachtisch: 29 €

Lieferanten: Metzgerei Štajnbirt, Škofja Loka; Metzgerei Mlinarič, Lesce; Bauernhof Gogala Pr' Mrkot, Dvorska vas; Bauernhof Fister, Ovsiše; Bauernhof Križnar, Kranj; Fischzucht Zupan, Nomenj

● RESTAURANT CENTER

Alpska cesta 58, 4248 Lesce
T: 04 531 80 76



- **Gruß aus der Küche**
- **Mariniertes Forellenfilet von der Fischzucht Okan mit Zitrusfrüchten und Radieschen**
- **Kalbsrücken in Thymiansauce, Selleriepüree mit Haselnüssen und angebratenen Möhren**
ODER
- **Huchenfilet mit weißer Fischsauce, Polenta aus Bohinj-Hartmais vom Bauernhof Pr'Mrkot und eingelegter Fenchel, Pflaumenkompottsorbet**
- **Panierte Schnitte mit Kastanien und Apfelweinschaum mit hausgemachtem Estragon-Eis**
MÖGLICHKEIT VON ZUSÄTZLICHEN GÄNGEN
- **Buchweizen-Einbrennsuppe aus Mehl vom Bauernhof Pr'Mrkot mit poschiertem**
- **Wachtelei und Schwarzkümmelöl: 4 €**
- **Hausgemachter Ravioli aus Eichelmehl mit Topfenfüllung mit Hokkaido-Kürbissauce und reifer Bohinj-Käse: 6 €**

Lieferanten: Fischzucht Okan, Mošnje; Bauernhof Gogala Pr' Mrkot, Dvorska vas

● GASTHAUS AVGUŠTIN

Linhartov trg 15, Radovljica
T: (04) 531 41 63



- **Hausgemachte Topfen-Ravioli mit Steinpilzen**
- **Wildschweinfilet in Kräutersauce mit gekochtem Kastanienstrudel**
- **Kürbisstrudel mit Honigguss**

Lieferanten: Bauernhof Rožič Marija; Nimrod d.o.o., Škofja Loka.