

Gostišče Hochkraut - jedilni list

Hladne predjedi

Tremerski krožnik

(100 g mesnin in 2 dag sira (pršut, šijek ali surova slanina, divjačinska salama, pašteta, sir, orehi, hren, kislá zelenjava, gobe, jajca)

Solata z morskimi sadeži

Mešani narezek - 120g

Tatarski biftek - 140 g / za dve osebi

Sirova plošča

Dimljena postrv - 10g

Pršut z olivami - 100g

Juhe

Goveja juha z rezanci

Domača gobova juha

Kmečka prežganka z jajcem

Pripravljene jedi

Ciganski golaž

Vampi po tržaško

Telečja obara z žganci

Svinska pečenka, priloga in solata

Jedi po naročilu

Ocvrt sir s tatarsko omako

Špageti ali njoki po bolonjsko

Špageti po milansko

Široki rezanci z gobovo omako

Široki rezanci ali njoki z gorgonzolo

Široki rezanci z morskimi sadeži

Rižota z gobami

Rižota z morskimi sadeži

Jurčki z jajčko

Dagnje na buzari

Sirovi štruklji

Hochkraut plošča - za dve osebi

(telečji zrezek, pariški zrezek, puranov naravni zrezek, ocvrt krompir, sirovi štruklji, kroketi, gratinirana zelenjava)

Gurmanska plošča

(kmečko nabodalo, švicarski zrezek, pariški puranov zrezek, pomes frites, riž, z gobocami, bučke, melancani)

Čebulna bržola, hrustavci
Svinjski ali puranji zrezek
(naravni, dunajski ali pariški)
Svinjski ali puranji ljubljanski zrezek
Telečji zrezek
Telečji ljubljanski zrezek
Poprov steak z zelenim poprom
Biftek
(z jajcem ali z zelenim poprom)
Biftek na način šefa kuhinje
Konjska bržola z zelenim poprom, zdrobovi hrustavci
Za naše male goste PINKI DINKI
Vegetarijanski krožnik
(sojin polpet, sirovi štruklji, ocvrta zelenjava, gobova omaka, ocvrti sir)

Omake

Tatarska omaka
Tržaška omaka
Gobova omaka
Paradižnikova omaka

Prigrizki

Sendvič - mešani (pršut, sir in šunka)
Sendvič s pršutom in sirom
Sendvič s sirom
Sendvič s šunko
Topli sendvič
Zajtrk

Jedi z žara

Pleskavica z oblogo
Sv.zarebrnica z oblogo
Mešano meso na žaru

Ribe, Lupinarji in Mehkužci

1 Postrvi po tržaško ali po mlinarsko) 10g
2 Lignji (ocvrti ali na žaru)
3 Lignji (polnjeni)
4 Škampi na žaru ali v buzari (porcija 300g)
5 Žabji kraki
6 Morski list 10g
7 Brancin 10g
8 Orada 10g
9 Losos na žaru 10g

10 Ribja plošča za dve osebi

(ocvrti lignji, losos na žaru, škampi, postrv po tržaško, blitva, slan krompir)

Priloge

Krompir (maslen, pražen, pečen , ocvrt)

Sirovi štruklji

Blitva

Zdrobovi hrustavci

Dušen riž

Riž z dodatkom zelenjave

Zelenjava z maslom

Njoki

Solate

Šobska solata

Pečena paprika

Paradižnikova solata

Rdeča pesa, koruza

Fižolova , zeljna solata

Solatni krožnik

Sezonska solata

Nesezonska solata (paradižnik, motovilec, radič, regrat)

Sladice

Hišna sladica - Katarina

Hišna sladica - Neža

Palačinke z vročimi višnjami

Palačinke s sadjem

Palačinke z orehi

Palačinke s čokolado

Palačinke z marmelado

Šodo (vinska pena)

Sladki sirov štrukelj

Sladoled z vročimi višnjami

Banana split

Sadna kupa

Sladoled s smetano / mešan - porcija

Sladoled - kepica

Kremna rezina

Pizze

Hochkraut (pelati, sir, prekajena šunka, gobe, domača salama, čebula, sveža paprika, jajce)

Klasična (pelati, sir, šunka, gobe, origano)

Kmečka (pelati, sir, slanina, domača salama, čebula, origano)

Kraška (pelati, sir, olive, pršut, origano)

Margarita (pelati, sir, origano)

Zlatorog (pelati, sir, mleto meso, feferoni, origano)

Morska (pelati, sir, mešani morski sadeži, česen, olive, škamp, origano)

Tunina (pelati, sir, česen, tuna, koruza, olive, origano)

Zelenjavna (pelati, sir, mešana zelenjava, origano)

Sadna (smetanov preliv, mešano sadje, smetana)

Dodatki

(olive jajce, gobe, majoneza, ketchup, paprika, čebula, česen)

(pršut, slanina, tatarska omaka, salama)

(morski sadeži, škamp)