

EDI'S PANCAKES

Savoury pancakes with a long-lasting tradition

Herzhafter Pfannkuchen mit Käse und einer von vier hausgemachten Füllungen

Bolognese

Gemischtes Hackfleisch in Tomatensoße

Tuna

Thunfisch und Mais in Tomatensoße

Spinach

Rahmspinat

Vegetables

Zucchini, Paprika und Karotten in Tomatensoße

12,00€

Lieber Gast!

Um Ihnen nur das Beste zu bieten, verwenden wir täglich frische Zutaten
in unserer Küche.

Wir sind stolz darauf, dass alle Gerichte hausgemacht sind und die
Zutaten aus der Region des Sočatsals stammen.

Unser Käse wird in Käsereien der umliegenden Berge produziert.
Das Fleisch ist täglich frisch von der Kmetijska zadruha in Tolmin.
Forellen werden uns täglich von der renommierten Fischfarm Libo aus
Gorenja Trebuša geliefert und unser Brot wird jeden Tag frisch für Sie
gebacken.

Selbstverständlich verwenden wir nur die besten, lokal angebauten und
ethisch produzierten Zutaten.

Wir sind uns sicher, dass Sie die Qualität genießen werden und auf
diesem Weg einen Teil unseres Paradieses geschmacklich erleben.

Guten Appetit!

Mineja Lazar

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mineja Lazar', with a stylized flourish at the end.

Vorspeisen

Lokale Aufschnittspezialitäten

Eine Auswahl an hausgemachtem luftgetrockneten Fleischwaren und lokalem Käse

1 Person/12€
2 Personen/20€

Tagessuppe

Täglich frische Gemüsesuppe 7€

Beilagen

Salat der Saison 4€

Bratkartoffeln 4€

Polenta 4€

Hauptspeisen

Gnocchi

Tagessoße 10€

Hirschgulasch 15€

Bolognese 9€

Schweinerippchen mit Kartoffelecken

Schweinerippchen mariniert in Sojasoße an saisonalem Gemüse serviert mit Kartoffelecken

18€

Filet Mignon in grüner Pfeffersauce

Filet Mignon in grüner Pfeffersauce serviert mit Bratkartoffeln 30€

Soča-Forelle mit Mangold und Kartoffeln

Gegrillte Soča-Forelle serviert mit Mangold und Kartoffeln 20€

Hirschgulasch mit Polenta

Hirschgulasch serviert mit Polenta und Preiselbeersauce 20€

Nachspeisen

Kobariški štruklji

6€

Die Teigtaschen sind gefüllt mit Walnüssen und eine Spezialität der Region. Kobariški štruklji werden traditionell mit dem Finger verschlossen und erhalten so den einzigartigen Fingerabdruck der Hausfrau. Die Kobariški štruklji sind ein beliebtes lokales Dessert.

Himbeer Štruklji

6€

Eine moderne Interpretation des Kobariški štruklji mit Himbeere und weisser Schokolade

Pfannkuchen

5€

Marmelade

Nutella

Walnuss

