

Puhan

TURISTIČNA KMETIJA

— 100% —
Prekmurje

kosila in večerje
petek in sobota · do 19⁰⁰
nedelja · do 17⁰⁰

PONUDBA JEDI PO NAROČILU (kosila & večerje) JE NA VOLJO DO 19.00 URE (V NEDELJO DO 17.00),
KASNEJE PA VAS RAZVAJAMO Z NAREZKI, BOGRAČOM IN DÖDOLI.

HIŠNE DELIKATESE

Predjed • 5.00

postreženo porcijsko (za 1 osebo) ali na desko
izbor domačih mesnin (3 vrste) in drugih delikates

DOMAČA SALAMA

PREKMURSKA ŠUNKA

SUŠENA VRATOVINA

SUŠENA PLEČKA

MESO V ZASEKI

TLAČENKA

OCVIRKI

DOMAČA PAŠTETA

DOMAČA ZASEKA

VLOŽENE BUČKE

VLOŽENI ČEMAŽEVI POPKI

100% BUČNO OLJE

Spoznajte Prekmurje in naše mesne izdelke ter druge delikatese, izdelane po tradicionalnih recepturah, ki se že generacije prenašajo iz roda v rod.

S prašičerejo se ukvarjamo že več kot 30 let, imamo lastne plemenske svinje ter tako v povprečju redimo med 60 in 80 prašičev. Doma pride-lana krma in pitanje na višjo težo so zagotovilo za odlično kakovost naših izdelkov, ki so vsi izdelani iz prašičev rojenih in vzrejenih na naši kmetiji.

Dobrote v katerih so naši dedje uživ-ali le ob praznikih (ali pa na skrivaj) vam mi ponudimo vsak dan!



Prekmurska
Šunka

Smo eden izmed treh certificiranih proizvajalcev zaščitene prekmurske šunke. Prekmurska šunka je značilne hruškaste oblike, tradicionalni postopki njenega soljenja, dimljenja, sušenja in zorenja pa morajo potekati izključno v Prekmurju.

Naša šunka je dimljena izključno z bukovimi drvi in sušena ter zorjena vsaj 12 mesecev.

NA ŽLICO

Goveja juha • 2.50

Z domačimi rezanci in jetrnimi cmoki.
Beef soup | Rindsuppe | a

Jurčkova juha • 2.90

Gobova juha z jurčki in ajdovo kašo.
Mushroom soup | Pilzsuppe | ag

GLAVNE JEDI

brez priloge - 2 kosa mesa

Svinjska pečenka • 6.00

Pork roast | Schweinenbraten

Svinjska rebra • 6.00

Pork ribs | Schweinenrippchen

Ocvrt piščanec • 6.00

Fried chicken | Backhendl | ac

Kaneloni • 6.00

Ocvrti zavitki iz palačink in mletega mesa
Fried cannelloni | Cannelloni | acg

* Jelenček v omaki s praženimi dödoli • 14.00

Bograč • 7.90

Tradicionalna prekmurska jed "na žlico"
pripravljena iz treh vrst mesa divjačine,
govedine in svinjine.
Bograch | Bogratsch | a

PRILOGE

Pražen krompir • 3.00

Sauteed potato with onions | Bratkartoffeln

Ajdova kaša • 3.00

Buckwheat porridge | Buchweizenbrei

Zabeljeni dödoli • 3.00 / 5.50

prekmurska jed iz pretlačenega krompirja
in moke, zabeljena z ocvirki ter smetano s
čebulo je odlična priloga

ag



Otroški meni

6.50

goveja juha, puran
po pariško (1 kos),
restan krompir

SOLATE

Mala solata • 2.50

Kar ponuja vrt + jabolčni kis in bučno olje.
Salad | Salat

Solatni krožnik • 6.00

Velik krožnik solate iz vrta.
Salad plate | Salatteller

Navedene cene so v evrih in vključujejo DDV. Podatki o alergenih, ki jih vsebuje jedilnik:

a. ŽITO, KI VSEBUJE GLUTEN; b. RAKI; c. JAJCA; d. RIBE; e. ARAŠIDI; f. SOJA; g. MLEKO IN MLEČNI PROIZVODI; h. OREŠČKI;
i. LISTNA ZELENA; j. GORČIČNA SEMENA; k. SEZAMOVO SEME; l. ŽVEPLOV DIOKSID; m. VOLČJI BOB; n. MEHKUŽCI

SLADICE

Posolanka • 2.00

Manj znana prekmurska sladica, pripravljena iz
kvašenega testa, obložena s skutnim nadevom in
premazana s kisló smetano.

acg

Prekmurska gibanica • 3.50

Zaščitena tradicionalna posebnost sestavljena
krhkega testa ter plasti maka, skute, orehov in
jabolk med katerimi je vlečeno testo.

Prekmurje layer pie | Prekmurje Schichtkuchen | acgh

"Treba je priznati, da napravi šele gibanica pravi praznik v hiši,"
Miško Kranjec, Povest o dobrih ljudeh

Domači sladoled • 3.50

Ker za prekmursko gibanico pogosto "zmanjka
prostora", za vas po sezonskem navdihu, iz
naravnih sestavin, poleti in pozimi, pripravljamo
domače sladolede.

Homemade ice cream | Hausgemachte eis | g



Prekmurska
Gibanica

Smo certificirani proizvajalec prekmurske gibanice, slovenske nacionalne
kulinarične dobrote, ki se ponaša z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne
posebnosti. Priprava prekmurske gibanice zahteva uporabo tradicionalnih
sestavlin, poseben postopek izdelave in videz rezeni, ki je svojevrsten zaradi
zaporedja bogatih nadevov.

ŽGANJA IN LIKERJI

Izbor domačih žganj in likerjev.

0,03L • 2.50

viljamovka

Felbar Bogojina

slivovka

Felbar Bogojina

travarica

Felbar Bogojina

češnjevo

St. Stefano Polana

orehovec

Felbar Bogojina

borovničke

Kejžar Pohorje

pelinkovec

St. Stefano Polana

vinjak

St. Stefano Polana

"niski"

St. Stefano Polana

PENINA

Iz vinske kleti Gjerkeš po vsaj
24 mesecih zorenja v steklenici
prihaja po klasični metodi
pridelana penina.

0,75L • 24.00

brut nature

popolnoma suha

brut

zelo suha

brut rose

zelo suha

sec

polsuha

KOSILA • 11.00€/16,00€*

od 12⁰⁰ do 16⁰⁰

juha po izbiri

soup | suppe

glavna jed s prilogo po izbiri

main dish | Hauptspeise

solata

salad | salate

PLOŠČA • 24.00€

za dve osebi

Prava prekmurska pojedina!

Svinjska pečenka, svinjska rebra, ocvrt
piščanec, puran po pariško, kaneloni, restan
krompir, ajdova kaša in zabeljeni dödoli

PLOŠČA KOSILO • 28.00€

od 12⁰⁰ do 16⁰⁰ • za dve osebi

juha + plošča + solata

TOPLI NAPITKI

Kava • 1.30

Kava z mlekom • 1.40

Čaji • 2.00

domači zeliščni čaj

sadni čaj

zeleni ali črni čaj

Puhan

TURISTIČNA KMETIJA

— 100% —
Prekmurje
—

tradicionalno
narezki, bograč in dödoli

PONUDBA JEDI PO NAROČILU (kosila & večerje) JE NA VOLJO DO 19.00 URE (V NEDELJO DO 17.00),
KASNEJE PA VAS RAZVAJAMO Z NAREZKI, BOGRAČOM IN DÖDOLI.

HIŠNE DELIKATESE

DOMAČA SALAMA
PREKMURSKA ŠUNKA
SUŠENA VRATOVINA
SUŠENA PLEČKA
MESO V ZASEKI
TLAČENKA
OCVIRKI
DOMAČA PAŠTETA
DOMAČA ZASEKA
VLOŽENE BUČKE
VLOŽENI
ČEMAŽEVI POPKI
100% BUČNO OLJE

Spoznajte Prekmurje in naše mesne izdelke in druge delikate, izdelane po tradicionalnih recepturah, ki se že generacije iz roda v rod.

S prašičerejo se ukvarjamo že več kot 30 let, imamo lastne plemenske svinje ter tako v povprečju redimo med 60 in 80 prašičev. Doma pride-lana krma in pitanje na višjo težo so zagotovilo za odlično kakovost naših izdelkov, ki so vsi izdelani iz prašičev rojenih in vzrejenih na naši kmetiji.

Dobrote v katerih so naši dedje uživali le ob praznikih (ali pa na skrivaj) vam mi ponudimo vsak dan!



Prekmurska
Šunka

Smo eden izmed treh certificiranih proizvajalcev zaščitene prekmurske šunke. Prekmurska šunka je značilne hruškaste oblike, katere tradicionalni postopki soljenja, dimljenja, sušenja in zorenja morajo potekati izključno v Prekmurju. Naša šunka je dimljena izključna z bukovimi drvi in sušena ter zorjena vsaj 12 mesecev.

TRADICIONALNO

Narezek • 7.50

Izbor domačih suhomesnatih izdelkov in namazov kot so mleti ocvirki, zaseka in pašteta, ob spremljavi domače sveže ali vložene zelenjave.

Charcuterie | Aufschnitt

Prekmurska šunka • 9.50

Tradicionalna prekajena in sušena mesnina iz svinjskega stegna brez kosti, zaščitena z geografsko označbo.

Prekmurje ham | Prekmurje Schinken

Bograč • 7.90

tradicionalna prekmurska jed "na žlico", pripravljena iz treh vrst mesa divjačine, svinjine in govedine.

Bograch | Bogratsch | a

Tlačenka • 6.00

s čebulo in bučnim oljem

Brawn | Presswurst

Domača kuhana klobasa • 6.00

s hrenom in jajcem

Cooked sausage | Gekochte Hauswurst

Zabeljeni dödoli • 5.50

prekmurska jed iz krompirja in moke, zabeljena z ocvirki in smetano s čebulo.

ag

Navedene cene so v evrih in vključujejo DDV. Podatki o alergeni, ki jih vsebuje jedilnik:
a. ŽITO, KI VSEBUJE GLUTEN; b. RAKI; c. JAJCA; d. RIBE; e. ARAŠIDI; f. SOJA; g. MLEKO IN MLEČNI PROIZVODI; h. OREŠČKI;
i. LISTNA ZELENA; j. GORČIČNA SEMENA; k. SEZAMOVO SEME; l. ŽVEPLOV DIOKSID; m. VOLČJI BOB; n. MEHKUŽCI

SLADICE

Posolanka • 2.00

Manj znana prekmurska sladica, pripravljena iz kvašenega testa, obložena s skutnim nadevom in premazana s kislo smetano.

Prekmurska gibanica • 3.50

Zaščitena tradicionalna posebnost sestavljena krhkega testa ter plasti maka, skute, orehov in jabolk med katerimi je vlečeno testo.

*"Treba je priznati, da napravi šele gibanica pravi praznik v hiši,«
Miško Kranjec, Povest o dobrih ljudeh*

Domači sladoled • 3.50

Ker za prekmursko gibanico pogosto "zmanjka prostora", za vas po sezonskem navdihu, iz naravnih sestavin, poleti in pozimi, pripravljamo domače sladolede.



Prekmurska
Gibanica

Smo certificirani proizvajalec prekmurske gibanice, slovenske nacionalne kulinarčne dobrote, ki se ponaša z evropsko zaščito zajamčene tradicionalne posebnosti. Priprava prekmurske gibanice zahteva uporabo tradicionalnih sestavin, poseben postopek izdelave in videz rezeni, ki je svojevrsten zaradi zaporedja bogatih nadevov.

ŽGANJA IN LIKERJI

Izbor domačih žganic in likerjev.

0,03L • 2.50

viljamovka

Felbar Bogojina

slivovka

Felbar Bogojina

travarica

Felbar Bogojina

češnjevo

žganje

Felbar Bogojina

orehovec

Felbar Bogojina

borovničke

Kejžar Pohorje

pelinkovec

St. Stefano Polana

vinjak

St. Stefano Polana

"niski"

žitno žganje

St. Stefano Polana

VODA

Naturelle

negazirana

0,5L • 2.00 | 1L • 2.50

Radenska

gazirana

0,5L • 2.00 | 1L • 2.50

Gana Royal

nežno gazirana ali gazirana

Premium voda, ki zvirira sredi goričkega ter vsebuje veliko kalcija in zelo malo natrija.

0,375L • 2.70 | 0,7L • 3.70

DOMAČI SADNI SOKOVI

Izbor domačih sokov iz kmetije Gjergjek Kovačevci.

0,2L • 2.00€ | 1L • 6.00€

jabolčni

višnjev

breskov

grozdni

TOPLI NAPITKI

Kava • 1.30

Kava z mlekom • 1.40

Čaji • 2.00

domači zeliščni čaj

sadni čaj

zeleni ali črni čaj