

ZA ZAČETEK

...mehurčkov ni nikoli preveč | sparkling wine | Sekt



BRUT (zelo suha)
ali **SEC (polsuha)**

0,75L • 26.00 / 0,1L • 4.90

Penina je pridelana po klasični metodi in najmanj 30 mesecev zori v steklenici.

PREDJED

Izbor hišnih delikates • 12.00

appetizer selection | Vorspeisenauswahl

Prekmurska šunka, izbor hišnih salam in namazov s spremljavo vloženi delikates, kot so bučke in topinambur v kislu, čemaževi popki in vloženi dren. Vse je pridelano na naši kmetiji!

NA ŽLICO

Goveja juha • 3.90

Z domačimi rezanci in jetrnimi cmoki.

Beef soup | Rindsuppe | a

Jurčkova juha • 4.50

Gobova juha z jurčki in ajdovo kašo.

Mushroom soup | Pilzsuppe | ag

GLAVNE JEDI

s prilogo po izbiri

Svinjska pečenka • 11.90/14.90*

Pork roast | Schweinsbraten

Svinjska rebra • 11.90/14.90*

Pork ribs | Schweinsrippchen

Ocvrt piščanec • 13.90/16.90*

Fried chicken | Backhendl | ac

Kaneloni • 13.90/16.90*

Ocvrti zavitki iz palačink in mletega mesa.

Fried cannelloni | Canneloni | acg

Jelenček v omaki s praženimi dödoli • 18.90/21.90*

Venison in souce and dödoli | Hirsch in Sauce mit Dödoli | ac

Svinjska lička s skutnimi štruklji • 18.90/21.90*

Pork checks with Cottage Cheese "Štruklji" | Schweinebäckchen mit Topfen-"Štruklji" | ac

KOSILA • od 12⁰⁰ do 15⁰⁰

cena označena z * vključuje juho in mešano solato

SOLATE

Solata • 3.90

Kar ponuja vrt + jabolčni kis in bučno olje.

Small salad | Klein salat

Velika solata • 7.00

Kar ponuja vrt + jabolčni kis in bučno olje.

Big Salad | Gross salat

Recommended • empfohlen
Priporočamo • empfohlen

POPOLNO DOŽIVETJE

Da boste kmetijo Puhan doživeli v celoti, se nam prepustite in uživajte v najboljšem, kar ponuja hiša!

To fully experience the Puhan farm, leave it to us and enjoy the best the house has to offer!

Um den Bauernhof Puhan vollständig zu erleben, überlassen Sie es uns und genießen Sie das Beste, was das Haus zu bieten hat!

Izbor hišnih delikates

Domače mesnine, namazi in vložnine.

Juha

Goveja, jurčkova ali sezonska.

Bogato obložena miza

Prepuščeno letnemu času in navdihu kuhinje, vedno pa pujs, piščanec, jelen, ajda in krompir.

Solata

Sladica

Izberite po želji ali se prepustite nam.

Meni pripravljamo za najmanj 2 osebi in samo za celotno omizje.

Minimum 2 person and entire table participation required.

Minimum 2 Personen und nur für den gesamten Tisch serviert.



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.

PLOŠČA • 29.00€

za dve osebi

Svinjska pečenka, svinjska rebra, ocvrt piščanec, kaneloni, pražen krompir, ajdova kaša in zabeljeni dödoli

OTROŠKI KROŽNIK • 7.00€

Ocvrt piščanec(1 kos) + restan krompir.

PREKMURSKA PLOŠČA • 39.00€

za dve osebi

Prepuščeno letnemu času in navdihu kuhinje, vedno pa pujs, piščanec, jelen, ajda in krompir.

POGRINJEK • 2.00€

Prazen krožnik, pribor in prtček za tiste, ki samo pomagajo.

4 hodi • 35.00€/osebo

otroci do 12 let • 25.00€/osebo

4-course menu | 4 gänge-menü

vinska spremljava • 11.00€/osebo

Doživetje bo res popolno z vinsko spremljavo, ki vključuje kozarec penine in dva kozarca vrhunskega vina.

wine pairing (1 sparkling, 2 wines)

Winebegleitung (1 Sekt, 2 Weine)

NA KONCU SLADKO

Posolanka • 3.50

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

Traditional pie with cottage cheese | Traditioneller Germkuchen mit Topfen | acgh

Prekmurska gibanica • 5.90

“polovička” • 3.90

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

Prekmurje layer pie | Prekmurischer Schichtkuchen | acgh

Domači sladoled • 3.90

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

Sladoledna sladica • 5.50

Cimetov sladoled na pečenih jabolkih.

Homemade ice cream dessert | Hausgemachtes Eisdessert | g

Malinov sorbet s penino • 7.00

Domači malinov sorbet prelit s penino.

Raspberry sorbet with sparkling wine | Himbeersorbet mit Sekt (+3,00€) doplačila k ceni menija “Popolno doživetje”

S seboj prinešena sladica • 1.50

Z veseljem vam postrežemo tudi vašo sladico.

Pridelano na kmetiji

Večino sestavin pridelamo sami....

Poljedelstvo

12 hektarjev

Zelenjava

0,2 hektarja

| | | | |
|------------|------------|-----------|----------|
| Pšenica | Paradižnik | Fižol | Zelišča |
| Ječmen | Paprika | Zelje | Svinjina |
| Koruza | Čebula | Kumare | Jajca |
| Ajda | Česen | Motovilec | Jagode |
| Oljne buče | Petršilj | Ohrovt | Jabolka |
| Krompir | Korenje | Jajčevci | Hruške |
| Zelenjava | Bučke | Hren | Maline |
| Solata | Topinambur | Redkvice | |

Praščereja

60 do 80 svinj

Vinogradništvo

2 hektarja

Naši dobavitelji

Kar ne pridelamo sami, poiščemo v okolici...

Sadjarska kmetija Gjergjek (Kovačevci, 26km)

Sadni sokovi

Žganjarne Felbar (Bogojina, 0km), St. Stefano (Polana, 13km)

Žganja in likerji

Pomurske mlekarne (Murska Sobota, 13km)

Skuta, sir, mleko, smetana in drugi mlečni izdelki

Kmetija Cigüt (Noršinci, 7km)

govedina Limousin ali Charolaise

Panvita (Murska Sobota, 13km)

Gorički piščanec

Grede (Tešanovci, 4km)

Paradižnik ko ga ni več na našem vrtu

Naša

zgodovina...

Kmetija skozi čas!

- 1978 zasaditev prvih vinogradov v Bogojini
- 1981 urejanje vikenda
- 1994 gradnja nove “velbane kleti”
- 2001 otvoritev turistične kmetije
- 2007 odprtje klavnice in obrata za predelavo mesa
- 2008 širitev turistične kmetije
- 2016 kmetijo prevzame hčerka Katarina
- 2019 odprtje trgovine z domačimi izdelki

Puhan

TURISTIČNA KMETIJA

100%
Prekmurje



Prekmurska
Gibanica

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

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

TURISTIČNA KMETIJA PUHAN

Upamo, da se boste pri nas odlično počutili in se še vračali.
Veseli bomo vaših komentarjev, ocen, pohval, fotografij in ostalih utrinkov iz vaših doživetij pri nas.



Turistična kmetija
Puhan



@turisticna_kmetija_puhan



@PuhanBogojina



Turistična kmetija
Puhan

Bogojina 311 | 9222 Bogojina | 041 637 242 | puhan.olga@gmail.com

kosila in večerje

*petek in sobota • 12⁰⁰ do 18³⁰
nedelja • 12⁰⁰ do 15⁰⁰*