

KUNST

Hladne predjedi

KALTE VORSPEISEN | COLD APPETIZERS | ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio hobotnice na mladi solati, dresing agrumov 10 €

Oktopus-Carpaccio auf jungem Salat, Zitrusdressing | Octopus carpaccio on young salad, citrus dressing |
Carpaccio di polpo su insalata, condimento agli agrumi

"Esihflajš" (rezine govejega hrbta, vložena čebula, rumenjak, majoneza) 9 €

Rinderlendenscheiben, eingelegte Zwiebeln, Eigelb, Mayonnaise | Beef loin slices, pickled onion, egg yolk mayonnaise |
Fettine di lombo di manzo, cipolla sottaceto, tuorlo d'uovo, maionese

Kopunova pašteta in rezine krškopoljca 9 €

Kapaunpastete und Scheiben vom Krškopolje-Schwein | Capon pâté and slices of Krškopolje pork |
Pâté di cappone e fette di maiale Krškopolje

Dilca z dobrotami krškopoljca, vložnine 8,5 € / 10 dag

Bretteljausa mit Delikatessen vom Krškopolje Schwein, eingelegtes Gemüse | Krškopolje-pig cured meats platter |
Piatto di salumi casarecci del maiale di Krškopolje, sottaceti

Tris namazov (divjačinski, zaseka, kopunov) 8,5 €

Aufstrich -Tris (Wild, Verhackert, Kapaun) | Patè tris (venison, lard, capon) | Tris di patè (selvaggina, lardo, cappone)

Dilca z izbranimi siri kmetije Gorišek in Kukenberger 8,5 € / 10 dag

Holzbrett mit ausgewählten Käsesorten vom Bauernhof Gorišek und Kukenberger | Assorted cheese platter from the
Gorišek and Kukenberger farms | Tagliere di formaggi assortiti dalle fattorie Gorišek e Kukenberger

Pršut krškopoljca (zorjen 5 let) 18 € / 10 dag

Prosciutto vom Krškopolje Schwein (5 Jahre gereift) | Krškopolje-pig prosciutto (matured for 5 years) |
Prosciutto del maiale di Krško polje (stagionato 5 anni)

Juha

SUPPEN | SOUPS | ZUPPE

Goveja juha z mesom 5 €

Rindssuppe mit Fleisch | Beef soup with boiled beef | Brodo di manzo con il bollito

Dnevna juha 5 €

Tagessuppe | Daily soup/stew | Zuppa/brodo del giorno

Paradižnikova juha 6 €

Tomatensuppe | Tomato soup | Zuppa di pomodoro

Tople predjedi

WARME VORSPEISEN | WARM APPETIZERS | ANTIPASTI CALDI

Kopunov ragu z ocvrto ješprenovo kroglico 10 € / 14 €

Kapaunragout mit gebratener Gerstenkugel | Capon ragout with fried barley ball |
Ragù di cappone con polpetta d'orzo frita

Raviol z dimljeno postrvjo, paradižnikova omaka 10 € / 14 €

Ravioli mit geräucherter Forelle, Tomatensauce | Ravioli with smoked trout, tomato sauce |
Raviolo con trota affumicata, salsa di pomodoro

Sipina rižota, tržaška espuma 10 € / 14 €

Schwarzes Risotto, Petersilie und Knoblauch Espuma | Black risotto, parsley and garlic espuma |
Risotto nero, spuma di prezzemolo e aglio

Riževi rezanci z zelenjavo, čičeriko in tofujem 10 € / 14 €

Reisnudeln mit Gemüse, Kichererbsen, Tofu | Rice noodles with vegetables, chickpeas, tofu |
Taglierini di riso con verdure, ceci, tofu

Linguini s piščancem in zelenjavo, poširano jajce, smetana, ocvrta čebula 10 € / 14 €

Linguini mit Hähnchen und Gemüse, pochiertem Ei, Sahne, Röstzwiebeln |
Linguini with chicken and vegetables, poached egg, cream, fried onion |
Linguine con pollo e verdure, uovo in camicia, panna, cipolla frita

**Nekatere jedi je možno pripraviti tudi v brezmesni obliki | Einige Gerichte können ohne Fleisch zubereitet werden | Some dishes can also be prepared without meat | Alcuni piatti possono essere preparati senza carne*

KUNST

Vegustacijski meni

TASTING MENU

Možno je naročilo tri ali več hodnega menija | It is possible to order a three or more course menu

Tartar rdeče pese in maline z jogurtom 9 €

Beetroot and raspberry tartare with yogurt



Sauvignon Turn Premium, suho / dry, 2019, Klet Krško 4,50 €

Dnevna juha 5 €

Soup of the day

Ragu hobotnice s fregolo 11 €

Octopus ragout with pasta fregola



Malvazija, suho / dry, 2024, Ferdinand 4,70 €

Medaljon krškopoljca, pečen krompir, krema pečene koruze 18 €

Krškopolje pork medallion, baked potatoes, baked corn cream



Modra frankinja, suho / dry, 2023, Dular 4,70 €

ali vas bolj pritegne

Or would you prefer?

File postrvi, polenta, grahov pire, tople kumare 18 €

Trout fillet, polenta, pea puree, warm cucumbers



Parcele Alto, suho / dry, 2020, Albiana 6,30 €

Skutin mousse z borovnicami, borovničev sladoled 5 €

Cottage cheese mousse with blueberries, blueberry ice cream



Modri Rose, pol suho / semi dry, 2021, Kralj 3,40 €



3 hodni meni 28€ - 34€ | 4 hodni meni 37€ - 43€ | 5 hodni meni 48€

Three course menu | Four course menu | Five course menu

KUNST

Glavne jedi

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES | PIATTI PRINCIPALI

T-bone krškopoljca, pražen krompir, krema rdeče paprike, rdeča čebula 22 €

T-Bone vom Krškopolje Schwein, geröstete Kartoffeln, rote Paprika-Creme, rote Zwiebeln |
T-bone Krško polje pork steak, roasted potatoes, red bell pepper cream, red onions Bistecca |
T-bone del maiale di Krško polje, patate in tecia, crema di peperoni rossi, cipolla rossa

Telečji hrbet, pečena skuta, julienne zelenjava, poprova omaka 27 €

Kalbsrücken, gebackener Hüttenkäse, Julienne Gemüse, Pfeffersoße | Veal tenderloin, baked cottage cheese, julienne vegetables, pepper sauce | Lombo di vitello, ricotta al forno, verdure alla julienne, salsa al pepe

Pečen kopun, smetanov krompir, mlinci, zdeče zelje, kostanj

(za eno osebo, priprava 30 min.) 30 €

Gebackener Kapaun, Cremige Kartoffeln, "Mlinci", Rotkohl, Kastanien (Für eine Person, Zubereitungszeit 30 Minuten) |
Baked capon, creamy potatoes, "mlinci", red cabbage, chestnuts (for one person, preparation time 30 minutes) |
Cappone al forno, patate in crema, "mlinci", cavolo rosso, castagne (per una persona, tempo di preparazione 30 minuti)

Tagliata na solati, češnjev paradižnik, krompir, parmezan 19 €

Tagliata auf Salat, Kirschtomaten, Kartoffeln, Parmesan | Tagliata on green salad, cherry tomatoes, potatoes, parmesan cheese | Tagliata su insalata verde, pomodori ciliegini, patate, parmigiano

Poširan file romba, krompirjev pire, špinača, beurre blanc 19 €

Nagelrochenfilet, Kartoffelpüree, Spinat, Beurre blanc | Thornback ray fillet, mashed potato, spinach, beurre blanc | Filetto di pesce, pure di patate, spinaci, beurre blanc

Svinjski medaljon v gobovi omaki, zdrobov kuhanec, krema zelene z jabolko 22 €

Schweinmedaillon in Pilzsoße, Griessknödel, Selleriecreme mit Apfel |
Pork medallion in mushroom sauce, semolina dumpling, celery cream with apple |
Medaglione di maiale in salsa di funghi, gnocco di semolino, crema di sedano con mela

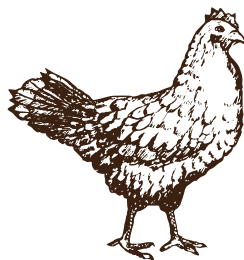
Jelenov hrbet, skutin štrukelj, krompirjeva tortica,

крема pečenega korenja, brusnična omaka 28 €

Hirschlende, Hüttenkäse "Štrukelj", Kartoffelkuchen, gerostete Karottencreme, Preiselbeersoße |
Deer loin, cottage cheese "štrukelj", potato cake, roasted carrot cream, cranberry sauce |
Lombo di cervo, "štrukelj" di ricotta, torta di patate, crema di carote arrostate, salsa di mirtilli rossi

Ocvrt krškopoljc na vrtu 12 €

Gebratenes Krškopolje Schweinesteak im Garten | Fried krškopolje pork steak in the garden |
Bistecca di krškopolje maiale frita in giardino



Otroški krožnik

KINDERTALLER | CHILDREN'S PLATE | PIATTO PER BAMBINI

Ocvrt piščančji file s pečenim krompirčkom 10 €

Gebackenes Hähnchenfilet mit gebratenen Kartoffeln | Fried chicken fillet with baked potato halves | Petto di pollo fritto con patate arrosto

Sveže testenine s piščančjim filejem in zelenjavo v omaki 10 €

Frische Nudeln mit Hähnchenfilet und Gemüse in Sauce | Fresh rolled pasta with chicken fillet and vegetables in creamsauce | Pasta fresca con filetto di pollo e verdure in salsa

KUNST

Gostilniška ponudba

RESTAURANTANGEBOT | RESTAURANT OFFER | OFFERTA DEL RISTORANTE

Pražena telečja jetrca 9 €

Geröstete Kalbsleber | Pan roasted veal liver | Fegato di vitello in padella

Zrezek po želji (svinjski ali piščančji, pripravljen po želji - brez priloge) 14 €

Schnitzel nach Wunsch (vom Schwein oder Hähnchen, nach Wunsch zubereitet - ohne Beilage) | Cutlet (pork/chicken and preparation optional- without side dish) | Scaloppina (carne di maiale/pollo, preparazione a scelta- senza contorno)

Svinjska rebra iz kope, hišna omaka, pečen krompir s staranim sirom 20 €

Schweinerippchen, hausgemachte Sauce, Ofenkartoffeln mit gereiftem Käse | Grilled pork ribs, homemade sauce, baked potato with aged cheese | Costine di maiale alla griglia, salsa, patate al forno con formaggio stagionato

Goveji golaž po spominu naše mame 11,5 €

Rindergulasch nach der Erinnerung unserer Mutter | Beef goulash according to our Mum's memories | Goulash secondo la ricetta della nostra mamma

Dunajski zrezek iz pujsa »krškopoljca« s praženim krompirjem in hišno majonezno omako 17 €

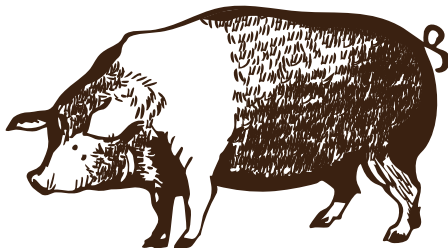
Wienerschnitzel vom Krškopolje Schwein mit gerösteten Kartoffeln und hausgemachter Mayonnaise | Pork Wiennese cutlet, roasted potatoes, mayonnaise sauce | Cotoletta alla milanese del maiale di Krško polje con patate arrosto e maionese di casa

File brancina, krompir z blitvo 17 €

Wolfsbarschfilet, Kartoffeln mit Mangold | Sea bass fillet, potatoes with chard | Filetto di branzino, patate con bietola

Vampi s trdim sirom 9 €

Kutteln mit Hartkäse | Tripe with hard cheese | Trippa con formaggio duro



Solate in solatni krožniki

SALATE UND SALATTELLER | SALADS AND SALAD PLATES | INSALATE E PIATTI DI INSALATA

Solatni krožnik s piščancem in hišnim prelivom 10 €

Salatteller mit Hähnchen Hausdressing | Salad plate with chicken and house dressing | Piatto d'insalata con pollo e condimento della casa

Mlada solata z burratino 9 €

Junger Salat mit Burrata | Young salad, with burrata | Insalata giovane con burrata

Poletna solata s sirom 6 €

Sommersalat mit Käse | Summer salad with cheese | Insalata estiva con formaggio

Sestavljena solata 4,5 €

Gemischter Salat | Mixed salad | Insalata mista

Listnata solata 4 €

Blattsalat | Leafy green salad | Insalata verde

Dober tek!

vam želi kolektiv Gostilne Kunst