

Hladna predjela

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Hladni mesni tajer s domaćim sirevima

55,00 kn

(meso z tiblice, domaća kobasica, sir z vrhnjem, sir „turoš“, domaći pečeni kruh na slaninama, slanine)
(dried ham prepared in a traditional way, homemade sausage, cheese and sour cream, traditional cheese „turoš“, home-baked bread, minced lard)

(kalte Platte mit Fleisch aus dem Fettfass, hausgemachte Wurst, frischer Käse mit Sauerrahm, Käse „Turoš“, hausgemachtes Brot gebacken am Schweineschmalz, Schweineschmalz)

Goveđi suhi jezik

45,00 kn

(suhi jezik s džemom od ljubičastog luka, s bučnim uljem, lisnata salata, krekeri od kruha)

(dried beef tongue with red onion, pumpkin seed oil, lettuce, bread crackers)

(geräucherte Rinderzunge mit Marmelade von rotem Zwiebel, Kürbiskernöl, grüner Salat und Brot Cracker)

Namaz od gusje jetre

85,00 kn

(bruskete od domaćeg kruha ili tosta, maslac, džem)

(Foie Gras paté with home-baked bread or toast bruschette, butter, jam)

(Gänseleber Paté mit Brusketten von hausgemachtem Brot oder Toast, Butter, Marmelade)

Plata od divljači

90,00 kn

(pršut od jelena, kobasice od vepra/jelena)

Šarena salata

40,00 kn

(s komadićima feta sira)

(mixed salad with salty cheese)

(Gemischter Salat mit Feta-Käse)

Cezar salata

50,00 kn

(zelena salata, dresing, pileći file)

(Caesar salad – green salad, chicken filet)

(Caesar Salat – grüner Salat, Hühnerfilet)

Topla predjela

Warm appetizers / Warme Vorspeisen

Hajdini žganci

35,00 kn

(prelijani vrhnjem i zapečenom slaninom)

(buckwheat mush with sour cream and bacon)

(Buchweizenknödeln mit Sauerrahm und Speck)

Trganci s zeljem

35,00 kn

(s dinstanim zeljem, suhim mesom, slaninama, pesto od začinskog bilja, vlasac)

(homemade pasta with cabbage, dried meat, bacon, herb topping, fresh chives)

(hausgemachte Krautspätzle mit geräuchertem Fleisch, Schweineschmalz, Kräutersoße, Schnittlauch)

Juha

Soups / Suppen

Bistra juha

(z domaćom tjesteninom)
(soup with homemade noodles)
(klare Suppe mit hausgemachten Nudeln)

20,00 kn

Sezonska krem juha

(seasonal cream soup)
(saisonale Cremesuppe)

25,00 kn

Pretepena juha

(z štrukli od sira)
(homemade sour cream soup with small cheese strudel)
(hausgemachte Sauerrahmsuppe mit kleinen Käsestrudeln)

27,00 kn

Međimurska pretepena juha

(z suhim mesom i crvenom paprikom)
(traditional sour cream soup with dried meat and red pepper)
(traditionelle Sauerrahmsuppe mit geräuchertem Fleisch und roter Paprika)

27,00 kn

Svinjetina

Pork / Schweinefleisch

Svinjski naravni

(pečeni krumpir, povrće na trakice)
(pork loin natur schnitzel, baked potato, vegetables)
(Schweinelende natur Schnitzel, gebackene Kartoffeln, Gemüse)

80,00 kn

Punjeni svinjski lungić

(punjen suhim voćem, korica od špeka, umak od rustikalnog senfa, pire krumpir s začinskim biljem)
(pork loin stuffed with dried fruit, bacon crust, rustic mustard sauce, mashed potatoes with herbs)
(Schweinelende gefüllt mit Trockenfrüchten, Speckkruste, rustikalischer Kernsenf, Kartoffelpüree mit Kräutern)

95,00 kn

Lungić s hruskom

(umak od pečenja, kašoto od ječmene kaše i korjenastog povrća)
(pork loin, dish gravy, barley and vaegtale mix)
(Schweinelende mit Backsauce, Gerste und vaegtale Mischung)

90,00 kn

Perad

Poultry / Geflügel

Pileća prsa 76,00 kn

(pečeni pileći file s umakom od karamele, ploške krumpira, povrće na maslacu)
(chicken filett with caramel sauce, potato slices, buttered vegetables)
(gebratenes Hühnerfilet mit Karamell – Soße, Kartoffelscheiben, Butter Gemüse)

Pileći naravni 70,00 kn

(popečki od prosa, povrće sa žara)
(chicken natur schnizel –millet fritters, grilled vegetables)
(Hühnchen natur Schnitzel - Hirse Friters, gegrilltes Gemüse)

Plemićka puretina 90,00 kn

(pečena prsa, sezonski pire sa zapečenim sirevima)
(Nobelman's roasted turkey breast, season mash with grilled cheese)
(gebratene Putenbrust, Saisonpüree mit gebackenem Käse)

Pureće slatke rolice 95,00 kn

(puretina punjena heljdinom kašom i džemom, domaći kroketi)
(turkey meat stuffed with buckwheat porridge and marmelade, homemade croquettes)
(Putensüßbröllchen - gefüllt mit Buchweizenbrei, glasiert mit Marmelade und hausgemachte Krokettten)

Pačji batak/zabatak 120,00 kn

(mlinci, umak od pečenja)
(roasted duck leg, homemade pasta, dish gravy)
(gebratene Entenkeule, hausgemachte Pasta, Bratensauce)

Pačja prsa 155,00 kn

(sa začinjanim maslacem od meda i cimeta, pire od krumpira i bučinih sjemenki, sotirane jabuke)
(roasted duck breast with sweet cinnamon-honey-butter, mashed potatoes with pumpkin seeds, sauteed apples)
(Entenbrust mit süßer Zimt-Honig-Butter, Püree mit Kürbiskernen, sautierte Äpfel)

Teletina

Veal / Kalbfleisch

Teleći hrbat 155,00 kn

(zapečeni sa sirom, vrhnjem, šumskim gljivama i vlascom, heljdini žganci, umak od svježeg češnjaka i peršina)
(veal sirloin baked with cheese, sour cream, wild mushrooms and chive, buckwheat mush, fresh garlic and parsley sauce)
(Kalbsrücken; gebacken mit Käse, Sauerrahm, Waldpilzen und Schnittlauch, Buchweizenknödeln, Knoblauch-Petersilie-Soße)

Teleći hrbat 150,00 kn

(s koricom od špeka, umak od šarenog papra, trganci s sirom i blitvom)
(veal sirloin with bacon crust, mixed-pepper sauce, homemade pasta „trganci“ with cheese and mangold)
(Kalbsrücken mit Speckkruste, bunte Pfeffer-Soße, hausgemachte Nudeln „trganci“ mit Käse und Mangold)

Junetina

Beef / Rindfleisch

Trgana junetina

75,00 kn

(u umaku od korjenastog povrća, domaći šiškrini, trakice povrća)
(slowly – cooked teared Beef with root vegetables sauce, homemade pasta „šiškrini“, vegetable strips)
(langsam gebratene Rindfleisch mit Wurzelgemüsesoße, hausgemachte Schnupfnudeln „šiškrini“, Gemüsestreifen)

Ramstek

130,00 kn

(na podlozi od povrća, umak od šarenog papra, hrskavi krumpir)
(Rump Steak with vegetables, mixed-pepper sauce, crispy potatoes)
(Rumpsteak mit Gemüse, bunte Pfeffer-Soße, knusprige Kartoffeln)

Biftek „Zrinski“ 250 g

220,00 kn

(umak od gusje jetre i porto vina, pire krumpir sa zrnatim senfom)
(beefsteak with goose liver sauce and Porto wine, mashed potatoes with whole-grain mustard)
(Beefsteak mit Gänselebersoße und Portwein, Kartoffelpüree mit Ganzkornsenf)

Biftek „Terbotz“ 250 g

220,00 kn

(umak od šumskih gljiva, domaći široki rezanci, ploške krumpira)
(beefsteak with wild mushroom sauce, homemade noodles, sliced potatoes)
(Beefsteak mit Waldpilzsoße, hausgemachte Nudeln, Kartoffelscheiben)

Biftek u zelenom papru 250 g

220,00 kn

(palenta, povrće na maslacu)
(polenta, vegetables on butter)
(Polenta, Gemüse mit Butter)

Divljač

Game / Wildfleisch

Vepar u umaku od šumskih gljiva

120,00 kn

(s zabeljenim trgancima, žličnjak od jabuke)
(boar with wild mushroom sauce and homemade pasta „trganci“ with sour cream)
(Wildschwein in Waldpilzsoße und hausgemachte Nudeln „trganci“ mit Sauerrahm)

Vepar file

185,00 kn

(umak od suhe šljive i crnog vina, popečki)
(boar with prune and red wine sauce, fritters)
(Wildschwein in Rotwein-Backpflaumen Soße, Friter)

Roštilj

Grill/Grillgerichte

Roštilj tajer	75,00 kn
<i>(svinjski vrat, ćevapi, piletina, prženi krumpir, povrće)</i> <i>(plate with grilled pork neck, cevapcici, chicken, French fries, vegetables)</i> <i>(Grillplatte mit Schweinehals, cevapcici, Hähnchen, Pommes, Gemüse)</i>	
Plata za dvije osobe	145,00 kn
<i>(svinjski vrat, ćevapi, piletina, prženi krumpir, povrće)</i> <i>(meet plate for two persons with pork neck, cevapcici, chicken, French fries, vegetables)</i> <i>(Grillplatte für zwei Personen mit Schweinehals, cevapcici, Hähnchen, Pommes, Gemüse)</i>	
Košarica „Terbotz“ za dvije osobe	310,00 kn
<i>(juneći, svinjski i veprovi medaljoni s pekarskim krumpirom, šampinjoni na žaru, svježe povrće)</i> <i>("Terbotz" basket for two - beef, pork and boar medallions with baked potatoes, grilled mushrooms and fresh vegetables)</i> <i>("Terbotz" Körbchen für zwei Personen - Rind-, Schweine- und Wildschweinmedaillons mit Bratkartoffeln, gegrillten Pilzen und frischem Gemüse)</i>	
Viteško koplje	85,00 kn
<i>(meso sa žara, svježe povrće, prženi krumpir)</i> <i>(Knight's spear - grilled meat, fresh vegetables, fried potatoes)</i> <i>(Ritters Speer - gegrilltes Fleisch, frisches Gemüse, Bratkartoffeln)</i>	

Jesti za dječicu

for children / für Kinder

Mini panirani svinjski / pureći odrezak	48,00 kn
<i>(s pommes frites ili pečeni krumpir)</i> <i>(breaded pork steak / turkey breast with french fries or baked potato)</i> <i>(paniertes Schnitzel / Putenfilet mit Pommes oder gebratenen Kartoffeln)</i>	
Mini ražnjići / ćevapčići	45,00 kn
<i>(s pommes frites ili pečeni krumpir)</i> <i>(mini skewers / Cevapcici with french fries or baked potato)</i> <i>(Fleischspeiss / Cevapcici mit Pommes oder gebackenen Kartoffeln)</i>	
Mini lignje na pariški	45,00 kn
<i>(s pommes frites ili pečeni krumpir)</i> <i>(mini fried squids, with french fries or baked potato)</i> <i>(gebratene Calamares mit Pommes oder gebackenen Kartoffeln)</i>	

Ribe

Fish / Fisch

Pastrva file

95,00 kn

(složenac od pastrve i začinskog bilja, umak od limuna i kapara, heljdine pogačice, mrkva)
(trout filet with herb topping, lemon – caper sauce, buckwheat bannock, carrot)
(Forellen Filet mit Kräutersoße, Zitronen-Kapern-Soße, Buchweizenbrötchen, Karotte)

Lignje na žaru

90,00 kn

(pečeni krumpir, tršćanski umak)
(grilled calamari with baked potato and Trieste Sauce)
(Calamari vom Grill mit gebackenen Kartoffeln und Trieste Soße)

Lignje na pariški

85,00 kn

(pommes, tartar umak)
(fried squids, pommes, tartar sauce)
(gebratene Calamares, Pommes, Tartarsauce)

Smuđ file

140,00 kn

(s hruskom od peršina, umak od kapara i šafrana, popečki od prosa, povrće)
(Perch filet, with parsley, capers and saffron sauce, fritters from prose, vegetables)
(Barsch Filet, mit Petersilie, Kapern und Safransauce, Fritters aus Hirse, Gemüse)

Vegetarijanski

Vegetarians / Vegetarianer

Domaći njoki s orasima

35,00 kn

(njoki sa sirom i blitvom)
(homemade gnocchi with walnuts, salty cheese and swiss chard)
(hausgemachte Gnocchi mit Walnüssen, salzigem Käse und Mangold)

Slani štrukli

35,00 kn

(peče se 40 min, vučeno tijesto s nadjevom od svježeg sira)
(strudel with salty fresh cheese; preparation time approximately 40 min)
(Strudeln mit salzigem Käse; Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten)

Sirni vangeloci

45,00 kn

(žličnjaci od svježeg kravljeg sira i špinata, na podlozi od povrća, umak od rajčice i bosiljka, zreli sir)
(homemade dumplings with cottage cheese and spinach, tomato and basil sauce, grated mature cheddar cheese)
(hausgemachte Knödel mit frischem Käse, Tomaten- und Basilikumsoße, gereifter Käse)

Popečki od tri vrste žitarica

40,00 kn

(heljdina, ječmena i prosena kaša, sir i povrće, na salatici, umak od vrhnja i začinskog bilja)
(three Grain types Fritters -Buckwheat, barley and millet, cheese and vegetables, salad, cream sauce and herbs)
(drei Getreidearten Fritters - Buchweizen, Gerste und Hirse, Käse und Gemüse, Salat, Sahnesauce und Kräuter)

Salate

Salads / Salat

Miješana sezonska salata

(mixed seasonal salad)
(gemischter Saisonsalat)

18,00 kn

Krastavac salata

(s kiselim vrhnjem)
(cucumber salad with sour cream)
(Gurkensalat mit Sauerrahm)

20,00 kn

Lisnata salata

(leaf salad)
(Blattsalat)

20,00 kn

Grah salata

(beans salad)
(Bohnensalat)

20,00 kn

Matovilac, rukola

(sezonski)
(lamb's lettuce and rucola salad; seasonal)
(Feldsalat und Rucola Salat; Saison)

25,00 kn

Šarena salata

(s komadićima feta sira)
(mixed salad with salty cheese)
(Gemischter Salat mit Feta-Käse)

28,00 kn

Slatko

Sweet / Süßes

Međimurska gibanica sa sladoledom

35,00 kn

(svježi sir, jabuka, mak, orasi, sladoled od buče)

(traditional cake from Međimurje; fresh cheese, apple, poppy, nuts, pumpkin ice cream)

(traditioneller Kuchen aus Međimurje; mit frischem Käse, Äpfeln, Mohnsamen und Walnüssen, Kürbiseis)

Štrukli od sira ili jabuka

35,00 kn

(priprema 40 min)

(cheese or apple strudel; preparation time approximately 40 min)

(Strudel mit Käse oder Äpfel; Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten)

Kukuruzna zlevka

25,00 kn

(priprema 40 min)

(traditional corn cake; preparation time approximately 40 min)

(traditionelle Mais Torte; Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten)

Domaći sladoled raznih okusa

25,00 kn

(plate of mixed homemade ice cream)

(Platte mit verschiedenen Sorten des hausgemachten Eises)

Bučin sladoled

25,00 kn

(pumpkin ice cream)

(Kürbiseis)

Sladoled od vanilije

27,00 kn

(s preljevom od bobičastog voća)

(vanilla ice cream with warm berries)

(Vanilleeis mit heißen Beeren)

Međimurska kava

30,00 kn

(kava, jaje, rum, šlag)

(coffee, egg, rum, whipped cream)

(Kaffee, Ei, Rum, Sahne)

Plata miješanih sireva

45,00 kn

(mixed cheese plate)

(Gemischte Käseplatte)