

Hladna predjela

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Hladni mesni tajer s domačim sirevima

65,00 kn

(suho meso, domaća kobasica, sir z vrhnjem, sir „turoš“, domaći pečeni kruh na slaninama, slanine)

(dried ham prepared in a traditional way, homemade sausage, cottage cheese with 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

55,00 kn

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

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

(trockene Rinderzunge mit Marmelade von rotem Zwiebel, Kürbiskernöl, grüner Salat)

Namaz od gusje jetre

90,00 kn

(bruskete od domaćeg kruha, maslac, džem od ljubičastog luka)

(Foie Gras paté with home-baked bread, butter, purple onion jam)

(Gänseleber Paté mit Brusketten von hausgemachtem Brot, Butter, lila Zwiebelmarmelade)

Plata od divljači

95,00 kn

(pršut od jelena, kobasice od vepra / jelena)

(wild plate – deer prosciutto, boar / deer sausages)

(Hirschschenken, Wildschweinwurst / Hirschwurst)

Pršut od jelena / vepra 100g

105,00 kn

(deer / boar prosciutto)

(Hirsch / Wildschwein Schinken)

Tradicionalno suho meso 100g

75,00 kn

(Traditionally dried meat)

(Traditionell getrocknetes Fleisch)

Sir z vrhnjem

25,00 kn

(cottage cheese with cream)

(Käse mit Sahne)

Sir turoš

30,00 kn

(traditional dry cheese „turoš“)

(traditioneller trockener Käse „Turoš“)

Cezar salata

60,00 kn

(zelena salata, dresing od vrhnja, pileći file, krutoni domaćeg kruha, popečeni špek)

(Caesar salad – green salad, cream dressing, chicken filet, bread croutons, toasted bacon)

(Caesar Salat – grüner Salat, Sahnesauce, Hühnerfilet, Brotcroutons, gerösteter Speck)

Topla predjela

Warm appetizers / Warme Vorspeisen

Heljdini žganci

(prelijani vrhnjem i zapečenom slaninom)
(buckwheat mush with sour cream and minced lard)
(Buchweizepüree mit saure Sahne und Schweineschmalz)

45,00 kn

Trganci s zeljem

(s dinstanim zeljem, suhim mesom)
(homemade pasta with cabbage, dried meat)
(hausgemachte Pasta mit Kohl, getrocknetem Fleisch)

45,00 kn

Trganci s vrhnjem

(zabeljeni s zapečenim slaninama i kiselim vrhnjem)
(homemade pasta with baked minced lard and sour cream)
(hausgemachte Pasta gebacken am Schweineschmalz; saurer Sahne)

40,00 kn

Šlikrfi

(jastučići punjeni plućecima na slaninama)
(traditional ravioli on minced lard – filled with lungs)
(traditionelle Ravioli auf gebacktem Schmalz - gefüllt mit Lungen)

45,00 kn

Juhe

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)

30,00 kn

Krem juha od gljiva

(mushroom soup)
(Pilzsuppe)

27,00 kn

Svinjetina

Pork / Schweinefleisch

Svinjski naravni

(pečeni krumpir na slaninama)

(pork loin natur schnitzel, baked potato)

(Schweinelende natur Schnitzel, gebackene Kartoffeln)

90,00 kn

Punjeni svinjski lungić

(punjen suhim voćem, korica od špeka, umak od rustikalnog senfa, domaći njoki)

(pork loin stuffed with dried fruit, bacon crust, rustic mustard sauce, homemade gnocchi)

(Schweinelende gefüllt mit Trockenfrüchten, Speckkruste, rustikalischer Kernsenf, hausgemachte Gnocchi)

105,00 kn

Lungić zapečeni hruskom

(umak od pečenja, heljdina kaša)

(pork loin, baking sauce, buckwheat)

(Schweinelende mit Backsauce, Buchweizen)

100,00 kn

Lungić u pikantnom umaku

(umak od ljutike, kiselih krastavaca i špeka, kalapajsani krumpir)

(pork loin in spicy sauce, shallot, pickles and bacon sauce, traditional potato)

(Schweinelende in pikanter Soße, Schalotte, Gurken und Speck Sauce, traditional Kartoffel)

90,00 kn

Teletina

Veal / Kalbfleisch

Teleći hrbat

(zapečeni sa sirom, vrhnjem, gljivama i blitvom, umak od svježeg češnjaka i peršina, pire krumpir sa začinskim biljem)

(veal sirloin baked with cheese, sour cream, mushrooms and chard, fresh garlic and parsley sauce, mashed potato)

(Kalbsrücken; gebacken mit Käse, Sauerrahm, Pilzen und Mangold, Knoblauch-Petersilie-Soße, Kartoffelbrei)

165,00 kn

Teleći hrbat s koricom od špeka

(umak od zelenog papra, jastuci sa sirom i blitvom)

(veal sirloin with bacon crust, green-pepper sauce, homemade pasta with cheese and chard)

(Kalbsrücken mit Speckkruste, grüne Pfeffersoße, hausgemachte Nudeln mit Käse und Mangold)

165,00 kn

Teleći naravni

(popečki od prosa i ječma na posteljici od lisnatih salata)

(veal natural cutlet - millet and barley fritters on salad)

(Kalbs-Naturkotelett - Hirse und Gerste Friters auf Salat)

140,00 kn

Perad

Poultry / Geflügel

Karamelizirana pileća prsa

85,00 kn

(pečeni pileći file s umakom od karamele, ploške krumpira)
(chicken filett with caramel sauce, potato slices)
(gebratenes Hühnerfilet mit Karamell – Soße, Kartoffelscheiben)

Pileći naravni

80,00 kn

(sviježe povrće na maslacu)
(chicken natur schnitzel – fresh vegetables on butter)
(Hühnchen natur Schnitzel - frisches Gemüse auf Butter)

Plemićka puretina

95,00 kn

(pečena prsa, pire od mrkve sa zapečenim sirevima)
(Nobelman's roasted turkey breast, carrot mash with grilled cheese)
(gebratene Putenbrust, Karottenpüree mit gebackenem Käse)

Pureće slatke rolice

100,00 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 Krokette)

Panirana puretina „Železna Gora“

100,00 kn

(u aromatiziranim mrvicama, punjena tradicionalnim suhim mesom, svježim kravljim sirom; pire krumpir)
(breaded turkey in flavored crumbs, stuffed with traditional dried meat, fresh cow cheese; mashed potato)
(panierte Puten in aromatisierten Bröseln, gefüllt mit traditionellem Trockenfleisch, frischem Kuhkäse; Kartoffelbrei)

Pačji bata/zabatak

125,00 kn

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

Pačja prsa glazirana medom

155,00 kn

(pire od krumpira s tostiranim bučnim košticama)
(roasted duck breast glazed with honey, mashed potatoes with toasted pumpkin seeds)
(Entenbrust mit Honig glasiert, Kartoffelpüree mit gerösteten Kürbiskernen)

Junetina

Beef / Rindfleisch

Trgana junetina

90,00 kn

(u umaku od korjenastog povrća, domaći šiškrkini, julienne povrće)

(slowly – cooked teared Beef with root vegetables sauce, homemade pasta „šiškrkini“, vegetable strips)

(langsam gebratene Rindfleisch mit Wurzelgemüsesoße, hausgemachte Schnupfnudeln „šiškrkini“, Julienne Gemüse)

Ramstek

145,00 kn

(umak od papra, zapečeni krumpir, posteljica od julienne povrća)

(Rump Steak - pepper sauce, roasted potatoes, base from julienne vegetables)

(Rumpsteak mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Julienne Gemüse)

Biftek „Zrinski“ 250g

220,00 kn

(umak od gusje jetre i porto vina, domaći široki rezanci)

(beefsteak with goose liver sauce and Porto wine, homemade noodles)

(Beefsteak mit Gänselebersoße und Portwein, hausgemachte Nudeln)

Biftek „Terbotz“ 250g

220,00 kn

(umak od vrganja, trganci z vrhnjem i slaninama)

(beefsteak with boletus sauce - homemade traditional pasta with sour cream)

(Beefsteak mit Steinpilzsoße - hausgemachte traditionelle Pasta mit saurer Sahne)

Biftek u zelenom papru 250g

220,00 kn

(pire krumpir sa zrnatim senfom)

(beefsteak in green pepper - mashed potatoes with whole-grain mustard)

(Beefsteak in grünem Pfeffer - Kartoffelpüree mit Ganzkornsenf)

Divljač

Game / Wildfleisch

Vepar but u umaku od vrganja

145,00 kn

(s zabeljenim trgancima)

(boar with boletus sauce, homemade pasta „trganci“ with sour cream)

(Wildschwein in Steinpilzsoße und hausgemachte Nudeln „trganci“ mit Sauerrahm)

Vepar file

185,00 kn

(umak od suhe šljive i crnog vina, njoki od palente, kozjeg sira i brusnice)

(boar fillet with prune and red wine sauce, gnocchi of polenta, goat cheese and cranberries)

(Wildschwein fillet in Rotwein-Backpflaumen Soße, Gnocchi von Polenta, Ziegenkäse und Preiselbeeren)

Jelen but

160,00 kn

(umak od korjenastog povrća i crnog vina, domaći šiškrkini)

(Deer - root vegetables and red wine sauce, homemade pasta)

(Hirsch - Wurzelgemüse und Rotweinsauce, hausgemachte Nudeln)

Roštilj

Grill/Grillgerichte

Roštilj tajer

85,00 kn

(svinjski vrat, ćevapi, piletina, ražnjić, pečeni krumpir, povrće na žaru)
(plate with grilled pork neck, cevapcici, chicken, skewers, baked potato, grilled vegetables)
(Grillplatte mit Schweinehals, cevapcici, Hähnchen, Spieße, Bratkartoffel, gegrilltes Gemüse)

Plata za dvije osobe

170,00 kn

(svinjski vrat, ćevapi, piletina, ražnjić, pečeni krumpir, povrće na žaru)
(meet plate for two persons with grilled pork neck, cevapcici, chicken, skewers, baked potato, grilled vegetables)
(Grillplatte für zwei Personen mit Schweinehals, cevapcici, Hähnchen, Spieße, Bratkartoffel, gegrilltes Gemüse)

Košarica „Terbotz“ za dvije osobe

320,00 kn

(juneći, svinjski i veprovi medaljoni, pekarski krumpir, šampinjoni, povrće na žaru)
("Terbotz" basket for two - beef, pork and boar medallions, baked potatoes, grilled mushrooms and vegetables)
("Terbotz" Körbchen für zwei Personen - Rind-, Schweine- und Wildschweinmedaillons mit Bratkartoffeln, gegrillte Champignons und Gemüse)

Viteško koplje

95,00 kn

(svinjski file punjen korjenastim povrćem, prženi krumpir, povrće s žara)
(Knight's spear - pork fillet stuffed with root vegetables, fried potato, grilled vegetables)
(Ritters Speer - Schweinefilet gefüllt mit Wurzelgemüse, gebratene Kartoffel, gegrilltes Gemüse)

Čevapčići

70,00 kn

(pommes, ajvar, luk)
(Cevapcici – french fries, ajvar, onions)
(Cevapcici – Pommes Frites, Ajvar, Zwiebeln)

Jesti za dječicu

for children / für Kinder

Mini panirani svinjski ili pureći odrezak

55,00 kn

(s pommes frites, kečap)
(breaded pork steak or turkey breast with french fries, ketchup)
(paniertes Schweinschnitzel oder Putenschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup)

Mini ražnjići ili čevapčići

50,00 kn

(s pommes frites, kečap)
(mini skewers or Cevapcici with french fries, ketchup)
(Spieße oder Cevapcici mit Pommes Frites, Ketchup)

Mini lignje na pariški

55,00 kn

(s pommes frites, kečap)
(mini fried squids, with french fries, ketchup)
(gebratene Calamares mit Pommes Frites, Ketchup)

Ribe

Fish / Fisch

Složenac od pastrve

105,00 kn

(pastrva nadjevena začinskim biljem, umak od limuna, heljdini ravioli)
(trout filet with herb topping, lemon sauce, buckwheat ravioli)
(Forellen Filet mit Kräuter, Zitronensauce, Buchweizen Ravioli)

Lignje na žaru

95,00 kn

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

Lignje na pariški ili pržene

90,00 kn

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

Smuđ file

155,00 kn

(s hruskom od peršina, umak od šafrana, gratinirani krumpir s povrćem)
(Perch filet, with parsley; saffron sauce, gratin potatoes with vegetables)
(Barsch Filet mit Petersilie; Safransauce, Gratinierte Kartoffeln mit Gemüse)

Vegetarijanski

Vegetarians / Vegetarianer

Domaći njoki s tostiranim orasima

45,00 kn

(njoki sa svježim sirom i blitvom)
(homemade gnocchi with toasted walnuts, cottage cheese and chard)
(hausgemachte Gnocchi mit gerösteten Walnüssen, Frischkäse und Mangold)

Slani štrukli

35,00 kn

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

Sirni vangeloci

55,00 kn

(žličnjaci od svježeg kravljeg sira i blitve, na povrtnoj podlozi, pire od mrkve, zreli sir)
(homemade dumplings with cottage cheese and chard; in the vegetable base, carrot puree, ripe cheese)
(hausgemachte Knödel mit frischem Käse und Mangold; in der Gemüsebasis, Karottenpüree, reifer Käse)

Popečki od tri vrste žitarica

50,00 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)

20,00 kn

Krastavac salata

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

25,00 kn

Lisnata salata

(leaf salad)
(Blattsalat)

23,00 kn

Grah salata

(beans salad)
(Bohnensalat)

23,00 kn

Matovilac, rukola

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

25,00 kn

Šarena salata

(začinjena maslinovim uljem, komadići feta sira, aceto balsamico)
(mixed salad with olive oil, pieces of feta cheese, aceto balsamico)
(Gemischter Salat mit Olivenöl, Feta-Käse, Aceto Balsamico)

30,00 kn

Cikla salata

(Beetroot)
(rote Bete)

20,00 kn

Slatko

Sweet / Süßes

Međimurska gibanica sa sladoledom

40,00 kn

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

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

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

Wine Chateau palačinke

40,00 kn

(orasi, pjenica od žumanjka i žutog muškata)

(pancakes with nuts, yolk and yellow muscat foam)

(Pfannkuchen mit Nüssen; Eigelb und gelbem Muskatschaum)

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

30,00 kn

(priprema 40 min)

(traditional corn cake; preparation time approximately 40 min)

(traditionelle Mais Kuchen; Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten)

Domaći sladoled raznih okusa

30,00 kn

(plate of mixed homemade ice cream)

(Platte mit verschiedenen Sorten des hausgemachten Eises)

Bučin sladoled

30,00 kn

(pumpkin ice cream)

(Kürbiseis)

Sladoled od vanilije

35,00 kn

(s preljevom od bobičastog voća)

(vanilla ice cream with warm berries)

(Vanilleeis mit heißen Beeren)

Međimurska kava

35,00 kn

(kava, jaje, rum, šlag)

(coffee, egg, rum, whipped cream)

(Kaffee, Ei, Rum, Sahne)

Taškice punjene voćem

35,00 kn

(voćni preljev, sladoled)

(ravioli filled with fruit jam, fruit dressing, ice cream)

(Ravioli gefüllt mit Fruchtmarmelade, Obstdressing, Eis)

Plata miješanih sireva

55,00 kn

(mixed cheese plate)

(Gemischte Käseplatte)