

## *Dragi gosti,*

*ugostiteljska priča obitelji Žganjer krenula je u 40-im godinama prošlog stoljeća u malom mjestu Jaškovu nedaleko Karlovca. Kroz godine, mijenjao se izgled objekta, s godinama smo rasli, mijenjali su se i nazivi pa i pojedina jela, međutim, od samih početaka vodi nas ista vodilja.*

*Naša je vizija biti mjesto u kojemu gosti, bez obzira na motiv svog posjeta, uživaju u domaćoj hrani pripremljenoj na tradicionalan način od namirnica provjerenih domaćih proizvođača, u skladu s najvišim higijenskim i uslužnim europskim modernim standardima, u atmosferi koja je istodobno opuštена i obiteljska, a profesionalna.*

*Sami načini pripreme jela pripadaju u razmjerno jednostavne jer smatramo da je kvalitetna namirnica pripremljena na starinski način, nadopunjena s tek toliko začina i priloga koji još više istaknu njenu kvalitetu, temelj i ono najbolje što su nam preci ostavili u nasljeđe jer sretni smo da živimo na području gdje su nam još uvijek dostupni domaće meso, povrće, jaja, sir, a ljeti i povrće iz vlastitog vrta...*

*Naša baza su starinska kontinentalna jela, ali i omiljena "klasična" jela koja su postala dio naše kulture i objedovanja, a koja poslužujemo kao kombinaciju tradicionalne recepture i modernijih dodataka i prezentacije. Bazni cjelogodišnji jelovnik, nekoliko puta godišnje nadopunjujemo sezonskim jelima (krvavice, pečenice, bundeva, vrganji, kopriiva).*

*Iznimno smo ponosni na naša najpoznatija jela koja su to postala zahvaljujući upravo Vama, našim gostima. Suhomesnati proizvodi koje gazda Ivan ručno priprema od svinja uzgojenih u krugu restorana i obrađeni u vlastitim prostorijama ocijenjenima I. kategorijom prema komisiji EU nemaju nikakvih umjetnih dodataka.*

*Janjetina s ražnja naše je najprepoznatljivije jelo jer malo koje mjesto u Hrvatskoj može se pohvaliti proizvodnim procesom od nabave do posluživanja kao što je razvijen u našem restoranu. Osim janjetine s ražnja, preporučamo janječju jetricu na jaškovski, janjeće fileke i delikatesnu janječju jetrenu paštetu.*

*Slastice su tek posebna priča u našem restoranu jer ljubav, recepti i tehnike izrade slastica (ali i domaćeg kruha) koje je prenijela baka Dora, bezvremenske su. Najduža štrudla na svijetu, koja se nalazi u Guinnessovoj knjizi rekorda, 06.09.2015. ručno je izrađena, uz pomoć volontera i zajednice, u našem restoranu i nezaobilazni je desert. Ozaljska torta Katarine Zrinski, pripremljena prema receptu iz 17. stoljeća začin je posjeta ne samo našem restoranu, nego i cijelom ozaljskom kraju.*

*S obzirom da već desetljećima pišemo našu ugostiteljsku priču upravo zahvaljujući Vama, našim dragim gostima i da ste snaga koja nas motivira na stalno napredovanje, nadamo se da ćete u našem restoranu i u okusima naših jela osjećati trud i ljubav koji ulažemo i da ćete nam se ponovno vraćati!*

*obitelj Žganjer*

## *Dear guests,*

*the Žganjer family catering story started in the 1940s in a small place of Jaškovo not far from Karlovac. Over the years the facility's appearance has changed, we have grown, the names of certain dishes have changed, even some dishes, but from the very beginnings we have been guided by the same principle.*

*Our vision is to be the place where guests, no matter what the motif of their visit might be, enjoy home-made food prepared in a traditional way using the ingredients from the verified domestic manufacturers, in accordance with the highest modern European hygiene and catering standards, in the relaxed and family, yet professional atmosphere.*

*The very ways of preparing meals are rather simple because we believe that a quality ingredient prepared in a traditional way, with just enough spices and side dishes to bring out its quality, is the foundation and the best legacy our ancestors left to us, for we are lucky to live in the area where home-grown meat, vegetables, eggs, cheese, and during summer vegetables from our own garden, are still available to us...*

*Our basis are traditional continental dishes, but also favourite "classic" dishes which became a part of our culture and dining, and which are served as a combination of traditional recipes and more modern twists and presentation. Several times a year we add seasonal dishes (black pudding, bratwurst, pumpkin, edible boletes, nettle) to our year-round menu.*

*We are particularly proud of our most famous dishes, which owe their fame to you, our guests. Smoked and cured meats, hand-made by chief Ivan out of pigs bred on the restaurant grounds and processed in our own facilities rated category I according to the EU Commission, do not contain any artificial additives.*

*Spit-roasted lamb is our most recognizable dish because only few places in Croatia may boast of such production process from purchasing to serving as developed in our restaurant. Apart from spit-roasted lamb we recommend lamb's liver à la Jaškovo, lamb tripe and deluxe lamb's liver pâté.*

*A very special story in our restaurant are desserts, since the love, the recipes and the techniques of baking desserts (as well as home-baked bread) passed on to us by granny Dora are timeless. The longest strudel in the world, which is listed in the Guinness World Records, hand-made on September 6th, 2015 with the help of volunteers and the community in our restaurant, is a must-have dessert. Katarina Zrinski cake from Ozalji, made to the 17th century recipe, will spice up your visit not only to our restaurant, but the whole Ozalji region.*

*Since we have been writing our catering story for centuries now thanks to you, our dear guests, who have been the strength which motivates us to progress continuously, we hope that you will feel our effort and love in our restaurant and in the flavours of our dishes, and that you will keep coming back!*

*family Žganjer*

## Liebe Gäste,

die gastgewerbliche Geschichte der Familie Žganjer begann in den vierziger Jahren des vorigen Jahrhunderts im kleinen Ort Jaškovo unweit von Karlovac. Mit den Jahren änderte sich das Äußere des Objekts, mit der Zeit wuchsen wir, auch die Namen einzelner Gerichte wurden geändert. Doch von den ersten Anfängen werden wir von derselben Idee geleitet.

Unsere Vision ist es, ein Ort zu sein, an dem die Gäste bei jedem Anlass in einer gemütlichen, familiären und zugleich professionellen Atmosphäre hausgemachte Speisen genießen können, die auf traditionelle Weise aus Lebensmitteln geprüfter regionaler Hersteller zubereitet werden und die den höchsten Hygiene- und Dienstleistungsstandards auf europäischem Niveau entsprechen.

Die Zubereitung der Speisen kann als relativ einfach betrachtet werden, denn wir sind der Meinung, dass die Grundlage und das Beste, was unsere Vorfahren uns hinterlassen haben, gute traditionell verarbeitete Lebensmittel sind, die nur mit ein paar Gewürzen und Beilagen ergänzt werden, sodass ihre Qualität betont wird. Wir können uns glücklich schätzen, dass uns regionales Fleisch, Gemüse, Eier, Käse und im Sommer auch im eigenen Garten angebautes Gemüse noch immer zur Verfügung stehen.

Unsere Basis bilden alte kontinentale Speisen, aber auch beliebte „klassische“ Gerichte, die Teil unserer Kultur und Küche geworden sind und die wir als Kombination traditioneller Rezepte und moderner Zusätze und Präsentation servieren. Unser ganzjähriges Menü ergänzen wir ein paar Mal jährlich mit saisonalen Speisen (Blutwurst, Bratwurst, Kürbis, Steinpilze, Brennesseln).

Besonders stolz sind wir auf unsere bekanntesten Speisen, die diesen Status Ihnen verdanken, unseren Gästen. Das Trocken- und Rauchfleisch, das der Besitzer Ivan aus Schweinen selbst zubereitet, die im Umfeld des Restaurants gezüchtet und in eigenen Anlagen erster Klasse verarbeitet werden, enthält entsprechend der EU-Kommission keine künstlichen Zusatzstoffe.

Lamm vom Spieß ist unsere bekannteste Speise, denn nur wenige Orte in Kroatien können sich mit so einem Herstellungsprozess rühmen, der wie in unserem Restaurant von der Anschaffung bis hin zum Servieren reicht. Außer Lamm vom Spieß empfehlen wir auch Lammeber auf Jaškovo-Art, Lammkutteln und die exquisite Lammeberpastete.

Süßgebäck erzählt in unserem Restaurant eine ganz andere Geschichte, denn die Liebe, Rezepte und Methoden der Zubereitung von Süßgebäck (aber auch von hausgemachtem Brot), die von Oma Dora überliefert wurden, sind zeitlos. Der längste Strudel der Welt, der sich im Guinness-Buch der Rekorde befindet, wurde am 6. September 2015 mit Hilfe von Ehrenamtlichen und der Dorfgemeinde in unserem Restaurant zubereitet und ist ein Dessert, auf das man nicht verzichten darf. Die Ozalj-Torte der Gräfin Katarina Zrinski, die nach einem Rezept aus dem 17. Jahrhundert zubereitet wird, ist das i-Tüpfelchen Ihres Besuchs in unserem Restaurant und der ganzen Umgebung von Ozalj.

Da wir es Ihnen, unseren lieben Gästen, zu verdanken haben, dass wir schon jahrzehntelang an unserer gastgewerblichen Geschichte schreiben, und da Sie die Kraft sind, die uns immer wieder antreibt, werden Sie in unserem Restaurant und in unseren Speisen die Mühe und Liebe, die wir aufwenden, hoffentlich bemerken und uns immer wieder besuchen!

Familie Žganjer

## *Cari ospiti,*

la storia alberghiera della famiglia Žganjer è iniziata negli anni 40 del secolo scorso nella piccola località di Jaškovo non lontano da Karlovac. Con il passare degli anni cambiava l'aspetto dell'edificio, con gli anni noi crescevamo, cambiavano i nomi e anche alcuni piatti, però dall'inizio siamo guidati sempre dalla stessa idea.

La nostra visione è di essere un luogo nel quale gli ospiti, senza riguardo del motivo della loro visita, godano dei cibi nostrani, preparati in maniera tradizionale dai generi alimentari controllati, provenienti dai produttori nostrani, in conformità con gli standard europei più elevati nel campo dell'igiene e del servizio, in un'atmosfera che è nello stesso tempo rilassata e familiare, ma anche professionale.

I modi di preparazione dei cibi appartengono di per sé a quelli relativamente semplici, perché noi riteniamo che un genere alimentare di alta qualità preparato all'antica, completato solo con alcune spezie e contorni che fanno distinguere ancora di più la sua qualità, sia una base, la cosa migliore lasciataci dai nostri antenati in eredità perché siamo felici di vivere nella zona dove ci sono ancora disponibili la carne casareccia, i legumi e le verdure, le uova, il formaggio, e nell'estate anche i legumi del nostro ortaggio...

La nostra base sono i piatti antichi continentali, ma anche i piatti "classici" prediletti che sono diventati una parte della nostra cultura e dell'arte di pranzare, che sono serviti come combinazione di ricette tradizionali completati con la presentazione e alcuni elementi piuttosto moderni. La lista delle vivande di base per tutto l'anno la completiamo alcune volte all'anno con i piatti di stagione (sanguinacci, salsicce pečenice, zucca, funghi porcini, ortiche).

Andiamo particolarmente orgogliosi dei nostri piatti più famosi che lo sono diventati proprio grazie a Voi, nostri ospiti. I salumi preparati a mano dal padrone Ivan, dalla carne di maiali allevati nell'area del ristorante e trattati nei propri spazi valutati come la categoria secondo la commissione UE, non hanno nessun additivo artificiale.

L'agnello allo spiedo è il nostro piatto più riconoscibile, poiché sono poche le località croate che possono vantarsi del procedimento di produzione, dall'acquisto fino alla tavola, così come questo procedimento è sviluppato nel nostro ristorante. Oltre all'agnello allo spiedo, raccomandiamo il fegato di agnello alla maniera di Jaškovo, la trippa di agnello e la patè di fegato di agnello come specialità gastronomica.

I dolci sono un'altra storia speciale del nostro ristorante, poiché l'amore, le ricette e le tecniche di preparazione dei dolci (ma anche del pane casareccio) trasferiti dalla nonna Dora, non conoscono i limiti del tempo. Lo strudel più lungo del mondo, che si trova anche nel Libro dei record di Guinness, è stata fatta a mano il 06.09.2015., con l'aiuto dei volontari e della comunità, proprio nel nostro ristorante, ed è un dessert inevitabile. La torta di Ozalj di Katarina Zrinski, preparata in base alla ricetta del XVII secolo è un condimento della visita, non solo al nostro ristorante, ma anche a tutta la regione di Ozalj.

Siccome da decenni scriviamo la nostra storia alberghiera proprio grazie a Voi, nostri cari ospiti, e che Voi siete la forza che ci spinge di andare avanti ed essere sempre migliori, speriamo che nel nostro ristorante e nei sapori dei nostri piatti sentirete tutto lo zelo e l'amore da noi impegnati e che ci ritornerete sempre!

famiglia Žganjer

Pozdrav iz kuhinje - delikatesna janjeća jetrena pašteta	porcija	12,00 kn
Greetings from the kitchen - deluxe lamb's liver pâté	portion	
Grub aus der Küche - delikate Lammleber-Pastete	Portion	
Il saluto dalla cucina - patè di fegato di agnello, specialità gastronomica	porzione	

## *Hladna predjela* COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI

Bakin sir s vrhnjem	porcija	12,00 kn
Granny's cottage cheese and cream	portion	
Omas Frischkäse mit Sahne	Portion	
Formaggìo della nonna con panna	porzione	
Karlovački sušeni kravlji sir sa začinima	1 kg	180,00 kn
Karlovac dried cow's milk cheese with spices	1 kg	
Karlovačker geräucherter Käse aus Kuhmilch mit Gewürzen	1 kg	
Formaggìo vaccino di Karlovac con spezie	1 kg	
Domaća šunka	1 kg	350,00 kn
Homemade ham	1 kg	
Hausgemachter Schinken	1 kg	
Prosciutto cotto casareccio	1 kg	
Gazdine dimljene suhe kobasice	1 kg	350,00 kn
Chief's smoke-dried sausages	1 kg	
Geräucherte Hartwürstchen vom Herrn des Hauses	1 kg	
Salsicce secche e affumicate del padrone	1 kg	
Hladni pladanj Žganjer *za 2 osobe (gazdine dimljene suhe kobasice, šunka, špek, domaća mast, karlovački sir i orasi, svježi sir i vrhnje, kiseli feferoni, luk, crvena paprika)	porcija	80,00 kn
Žganjer cold platter *for 2 persons (chief's smoke- dried sausages, ham, bacon, homemade lard, Karlovac cheese, cottage cheese and cream)	portion	
Kalte Platte „Žganjer“ *für 2 Personen (Geräucherte Hartwürstchen vom Herrn des Hauses, geräucherter Schinken, Speck, hausgemachtes Schmalz, Karlovačker Käse, Frischkäse mit Sahne)	Portion	
Il piatto freddo Žganjer *per 2 persone (le salsicce secche e affumicate del padrone, il prosciutto cotto, la pancetta, il grasso casareccio, il formaggìo di Karlovac, il formaggìo fresco con panna)	porzione	

Bezmesni baruničin pladanj *za 2 osobe (sir i vrhnje, kiseljeno i svježe povrće)	porcija	30,00 kn
Meatless baroness's platter *for 2 persons (cottage cheese and cream, pickled and fresh vegetables)	portion	
Des Barons fleischlose Platte *für 2 Personen (Frischkäse mit Sahne, eingelegtes und frisches Gemüse)	Portion	
Il piatto della baronessa, senza carne * per 2 persone (il formaggio con panna, i legumi sott'aceto e freschi)	porzione	

## *Jela "sa žlicom"* "SPOON DISHES" / LÖFFELSPESIEN / I PIATTI "CON IL CUCCHIAIO"

Mamina juha (goveđa juha s domaćim rezancima)	porcija	16,00 kn
Mum's soup (beef soup with homemade noodles)	portion	
Mamas Suppe (Rindersuppe mit hausgemachten Nudeln)	Portion	
Brodo della mamma (il brodo di manzo con taglierini casarecci)	porzione	
Janjeći fileki	porcija	35,00 kn
Lamb tripe	portion	
Lammkutteln	Portion	
Trippa di agnello	porzione	
Juha od rajčice	porcija	16,00 kn
Tomato soup	portion	
Tomatensuppe	Portion	
Zuppa di pomodoro	porzione	
Krem juha od sezonskog povrća	porcija	18,00 kn
Seasonal vegetables cream soup	portion	
Cremesuppe aus saisonalem Gemüse	Portion	
Zuppa vellutata di verdura di stagione	porzione	

*Topla predjela* WARM STARTERS /  
WÄRME VORSPEISEN / ANTIPASTI CALDI

Janjeća jetrica na jaškovski	porcija	30,00 kn
Lamb's liver à la Jaškovo	portion	
Lammleber Jaškovljaner Art	Portion	
Fegato di agnello alla maniera di Jaškovo	porzione	
Žganci s vrhnjem	porcija	25,00 kn
Polenta with cream	portion	
Polenta mit Sahne	Portion	
Polenta con panna	porzione	
Valjušsci s dvora Zrinskih u umaku od Svetičke pavlinovice (valjušsci prema receptu iz 16. stoljeća, s đumbirom i brusnicama, u umaku od gorko slatkog likera)	porcija	35,00 kn
Zrinski castle dumplings in Svetička pavlinovica bitter-sweet liqueur sauce (16 <sup>th</sup> century recipe: spinach, cranberries, ginger)	portion	
Schupfnudeln vom Schloss Zrinskih in einer Sobe aus dem Likör „Svetička pavlinovica“	Portion	
Gnocchi della corte degli Zrinski in sugo di Svetička pavlinovica	porzione	

*Specijalitet kuće* SPECIALTIES OF THE HOUSE  
SPEZIALITÄTEN DES HAUSES / SPECIALITÀ DELLA CASA

Otočka janjetina s ražnja	1 kg	200,00 kn
Spit-roasted island lamb	1 kg	
Insel-Lamm vom Grillspieß	1 kg	
Agnello insulare allo spiedo	1 kg	
Odojak s ražnja	1 kg	100,00 kn
Spit-roasted suckling pig	1 kg	
Spanferkel vom Grillspieß	1 kg	
Maialino allo spiedo	1 kg	
Domaći kruh	šnita	1,5 kn
Home-baked bread	slice	
Hausgebackenes Brot	Stück	
Pane casareccio	fetta	

## *Gotova jela* READY-TO-SERVE MEALS FERTIGE GERICHTE / PIATTI PRONTI

Gulaš od divljači sa žgancima ili njokima	porcija	45,00 kn
Game meat goulash with polenta or gnocchi	portion	
Wildgulasch mit Polenta oder Nockerln	Portion	
Gulasch di selvaggina con polenta o gnocchi	porzione	

## *Jela s roštilja* GRILLED DISHES GRILLGERICHTE / PIATTI ALLA GRIGLIA

Gurmanska pljeskavica sa špekom i sirom	porcija	45,00 kn
Gourmet hamburger with bacon and cheese	portion	
Gourmet hamburger mit Speck und Käse	Portion	
Polpetta di buongustaio con la pancetta e formaggio	porzione	
Ćevapi	porcija	40,00 kn
Ćevapi (grilled minced meat fingers)	portion	
Ćevapi	Portion	
Ćevapi	porzione	
Barunovo miješano meso (svinjski kotlet, ćevapi, pileći smotuljak sa špekom, pljeskavica, janjeća jetrica)	porcija	65,00 kn
Baron's mixed meat platter (pork chop, grilled minced meat fingers, bacon-wrapped chicken roll-up, hamburger, lamb's liver)	portion	
Des Barons gemischtes Fleisch (Schweinekotelett, Ćevapi, Hähnchenroulade mit Speck, Pljeskavica, Lammleber)	Portion	
Carne mista del barone (cotoletta di maiale, ćevapi, involtini di pollo con pancetta, polpetta, fegato di agnello)	porzione	



*Jela po narudžbi* À LA CARTE DISHES  
GERICHTE NACH BESTELLUNG / PIATTI SU ORDINAZIONE

Pileće roladice sa špinatom i bakinim sirom	porcija	65,00 kn
Chicken rolls with spinach and granny's cheese	portion	
Kleine Hähnchenrouladen mit Spinat und Omas Käse	Portion	
Involtini di pollo con spinaci e formaggio della nonna	porzione	
Hrskavi pureći odrezak	porcija	50,00 kn
Crunchy turkey steak	portion	
Knusprich Putensteak	Portion	
Scaloppine di tacchino croccanti	porzione	
Pileći odrezak u ovitku od špeka	porcija	45,00 kn
Bacon-wrapped chicken steak	portion	
Hähnchensteak im Speckmantel	Portion	
Filetto di pollo avvolto in pancetta	porzione	
Pohani teleći odrezak u sezamu	porcija	65,00 kn
Sesame fried veal steak	portion	
Paniertes Kalbsschnitzel in Sesam	Portion	
Scaloppine di vitello impanate al sesamo	porzione	
Karlovački teleći odrezak (punjen bakinim sirom i paniran)	porcija	70,00 kn
Veal steak à la Karlovac (stuffed with granny's cheese and breaded)	portion	
Karlovačker Kalbsschnitzel (gefüllt mit Omas Käse, paniert)	Portion	
Scaloppine di vitello alla maniera di Karlovac (ripiene di formaggio della nonna e impanate)	porzione	
Zagrebački teleći odrezak (punjen sirom i šunkom, paniran)	porcija	70,00 kn
Veal steak à la Zagreb (stuffed with cheese and ham, breaded)	portion	
Zagrebačker Kalbsschnitzel (gefüllt mit Käse und Schinken, paniert)	Portion	
Scaloppine di vitello alla maniera di Zagreb (ripiene di formaggio e prosciutto cotto, impanate)	porzione	

Teleći medaljoni na zlatnom kotaču	porcija	80,00 kn
Veal medallions on wheel-shaped homemade polenta	portion	
Kalbsmedaillons auf goldenem Rad	Portion	
Medaglioni di vitello sulla ruota d'oro	porzione	
Teleći medaljoni u umaku (sa šampinjonima)	porcija	80,00 kn
Veal medallions in sauce (with button mushrooms)	portion	
Kalbsmedaillons in Soße (mit Champignons)	Portion	
Medaglioni di vitello al sugo (o funghi trifolati)	porzione	
Svinjski medaljoni u umaku od Karlovačkog piva	porcija	65,00 kn
Pork medallions in Karlovačko beer sauce	portion	
Schweinemedallions in Soße aus Karlovačko-Bier	Portion	
Medaglioni di maiale al sugo di birra Karlovačko	porzione	
Ramstek (u umaku od zelenog papra + 10,00 kn)	porcija	75,00 kn
Rump steak (In green pepper sauce + 10.00 kn)	portion	
Rumpsteak (Mit grüner Pfeffersobe + 10,00 kn)	Portion	
Girello (In salsa di pepe verde + 10,00 kn)	porzione	
Biftek (u umaku od zelenog papra + 10,00 kn)	porcija	110,00 kn
Beefsteak (In green pepper sauce + 10.00 kn)	portion	
Beefsteak (Mit grüner Pfeffersobe + 10,00 kn)	Portion	
Bistecca di manzo (In salsa di pepe verde + 10,00 kn)	porzione	
Mesni pladanj „Munjara“ *za 2 osobe (panirani teleći odrezak, pljeskavica, 2 svinjska medaljona, pileći mini ražnjić sa špek, prilozi)	porcija	195,00 kn
Meat platter "Munjara" *for 2 persons (breaded veal steak, hamburger, 2 pork medallions, chicken mini kebab with bacon, side dishes)	portion	
Fleischplatte „Munjara“ (für 2 Personen- paniertes Kalbsschnitze, Pljeskavica, 2 Schweinemedallions, Hähnchen Minispieße mit Speck, Beilagen)	Portion	
Il piatto di carne "Munjara" (per 2 persone – scaloppina di vitello impanata, polpetta, 2 medaglioni di maiale, mini-spiadino di pollo con pancetta, contorni)	porzione	

Sablja bana Frankopana *za 2 osobe (ramstek, 2 teleća medaljona, 2 svinjska medaljona, zapečeni pileći smotuljak sa špekom, paprika, luk, tikvica, prilog)	porcija	260,00 kn
Ban Frankopan's sabre *for 2 persons (rump steak, 2 veal medallions, 2 pork medallions, baked bacon-wrapped chicken roll-up, bell pepper, onions, courgette, side dish)	portion	
Säbel des Ban Frankopan (für 2 Personen – Rumpsteak, 2 Kalbsmedaillons, 2 Schweinemedaillons, Überbackene Hähnchenroulade mit Speck, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Beilage)	Portion	
La sciabola del bano Frankopan (per 2 persone – girello, 2 medaglioni di vitello, 2 medaglioni di maiale, involtino di pollo arrostiti con pancetta, peperoni, cipolla, zucchine, contorno)	porzione	

## Riba FISH / FISCH / PESCE

Pastrva sa žara	1 kg	120,00 kn
Grilled trout	1 kg	
Forelle vom Grill	1 kg	
Trota di alla griglia	1 kg	
Pastrva u jaškovskom kukuruznom brašnu s lješnjacima	1 kg	130,00 kn
Trout in Jaškovo corn flour	1 kg	
Forelle Müllerin Art mit Maismehl aus Jaškovo	1 kg	
Trota in farina di mais di Jaškovo	1 kg	
Lignje na žaru/pohane	porcija	75,00 kn
Grilled/Fried calamari	portion	
Tintenfisch vom Grill/paniert	Portion	
Calamari alla griglia/impanati	porzione	

## Vegetarijanska glavna jela VEGETARIAN DISHES VEGETARISCHE GERICHTE / PIATTI VEGETARIANI

Sočna rajčica punjena heljadinom kašom	porcija	45,00 kn
Juicy tomato stuffed with buckwheat porridge	portion	
Saftige Tomate gefüllt mit Buchweizengrütze	Portion	
Pomodori succosi ripieni di sfornato di grano saraceno	porzione	
Osunčana salata (toplo hladna lisnata salata s jajem, popečenim tofuom u sezamu, domaćim kruhom, domaćim pestom, acetom balsamicom i limunom)	porcija	40,00 kn
Sunny salad (warm/cold lettuce with egg, tofu, home baked bread, aceto and lemon)	portion	
Gesonnter Salat (warm kalter Blattsalat mit Ei, Tofu, Hausgebackenes Brot, Pesto, Aceto un Lemone)	Portion	
Insalata soleggiata (insalata caldo fredda in fogli con uova, tofu, Pane casareccuo, Pesto, Aceto balsamico e limone)	porzione	

## Dječji jelovnik KIDS' MENU KINDERKARTE / MENU PER BAMBINI

Veseli tanjur družbe Pere Kvržice	porcija	45,00 kn
Merry plate à la Pero Kvržica's comradeship	portion	
Lustiger Teller der Pere Kvržice Bande	Portion	
Piatto allegro della Compagnia di Pero Kvržica*	porzione	
Pohani štapići šegrt Hlapića	porcija	40,00 kn
Fried fingers à la Hlapić the apprentice	portion	
Panierte Stäbchen des Gesellen Hlapić	Portion	
Bastoncini panati dell'apprendista Hlapić*	porzione	

\* i nomi dei piatti sono ispirati dai titoli dei celeberrimi libri per bambini croati

## *Salate* SALADS / SALATEN / INSALATE

Izbor sezonskih salata	porcija	16,00 kn
Seasonal salad selection	portion	
Auswahl an Salaten der Saison	Portion	
Scelta delle insalate di stagione	porzione	
Rikola, matovilac, cherry rajčica	porcija	18,00 kn
Rocket salad, lamb's lettuce, cherry tomatoes	portion	
Rucola, Feldsalat, Cherrytomaten	Portion	
Rucola, dolcetta, Pomodoro cherry	porzione	
Grah s lukom i bučinim uljem	porcija	18,00 kn
Beans with onion and pumpkin seed oil	portion	
Bohnen mit Zwiebeln und Kürbiskernöl	Portion	
Fagioli con cipolla e olio di zucca	porzione	
Šokačka salata	porcija	20,00 kn
Salad à la šokac	portion	
Šokačka Salat	Portion	
Insalata šokačka	porzione	
Toplo hladna salata „tete Katice“ (lisnata salata, prepečeni špek, karlovački sir, domaći pesto od peršina) *kao zasebni obrok	porcija	35,00 kn
“Aunt Katica’s” warm/cold salad (lettuce, fried bacon, Karlovac cheese, homemade parsley pesto) *as a separate meal	portion	
Warm kalter Salat der „Tante Katica“ (Blattsalat, gebratener Speck, karlovačker Käse, hausgemachtes Petersilien-Pesto) *als eigene Mahlzeit	Portion	
Insalata caldo fredda della "zia Katica" (insalata in fogli, pancetta arrostita, formaggi di Karlovac, pesto casareccio di prezzemolo) *come piatto separato	porzione	

## *Prilozi* SIDE DISHES / BEILAGEN / CONTORNI

Krumpir pekarski	porcija	17,00 kn
Baked potatoes	portion	
Kartoffeln im Ofen gebacken	Portion	
Patate in padella	porzione	
Krumpir pečeni s povrćem/pomfrit/pire	porcija	15,00 kn
Baked potatoes with vegetables/French fries/ mashed potatoes	portion	
Bratkartoffeln mit Gemüse/Pommes frites/ Kartoffelpüree	Portion	
Patate fritte con ortaggi/patate fritte/purè	porzione	
Valjušci s dvora Zrinskih (recept iz 16. stoljeća: špinat, brusnice, đumbir)	porcija	18,00 kn
Zrinski castle dumplings (16 <sup>th</sup> century recipe: spinach, cranberries, ginger)	portion	
Valjušci vom Schloss Zrinskih (Rezept aus dem 16 Jahrhundert: Spinat, Preiselbeeren, Ingwer)	Portion	
Gnocchi dalla corte degli Zrinski (ricetta del XVI secolo: spinaci, mirtilli rossi, zenzero)	porzione	
Domaći njoki	porcija	15,00 kn
Homemade gnocchi	portion	
Hausgemachte Nockerl	Portion	
Gnocchi casarecci	porzione	
Kukuruzni žganci (mljeveni na vodenici na obližnjem mlinu)	porcija	15,00 kn
Corn polenta (milled at a nearby watermill)	portion	
Polenta (Maismehl gemahlen in einer Wassermühle)	Portion	
Polenta di mais (macinata nel vicino mulino ad acqua)	porzione	
Kroketi u omotaču od sjemenki	porcija	18,00 kn
Seed-coated croquettes	portion	
Kroketten im Körnermantel	Portion	
Crocchette avvolte nei semi	porzione	
Riža	porcija	15,00 kn
Rice	portion	
Reis	Portion	
Riso	porzione	

Đuveđ riža	porcija	18,00 kn
Đuveđ rice (rice with sautéed vegetables)	portion	
Djuvec Reis	Portion	
Djuvec - riso con verdure	porzione	
Miješano povrće kuhano / na žaru	porcija	20,00 kn
Cooked / Grilled mixed vegetables	portion	
Gemischtes Gemüse gekocht / gegrillt	Portion	
Ortaggi misti cotti/alla griglia	porzione	
Blitva	porcija	17,00 kn
Swiss chard	portion	
Mangold	Portion	
Bietola	porzione	
Šampinjoni na žaru	porcija	25,00 kn
Grilled button mushrooms	portion	
Champignons vom Grill	Portion	
Funghi trifolati alla griglia	porzione	
Bezglutenska tjestenina	porcija	25,00 kn
Gluten free pasta	portion	
Glutenfreie Teigwaren	Portion	
Pasta senza glutine	porzione	
Heljdina kaša	porcija	15,00 kn
Buckwheat porridge	portion	
Buchweizengrütze	Portion	
Sformato di grano saraceno	porzione	

## *Deserti* DESSERTS / DESSERT / DESSERT

Starinska štrudla sa sirom – jabukama – višnjama	komad	17,00kn
Traditional cheese – apple – cherry strudel	piece	
Altertümlicher Strudel mit Käse – Apfel – Sauerkirsche	stück	
Lo strudel all'antica con formaggio – mele – visciole	pezzo	
Torta Katarine Zrinske	komad	27,00kn
Katarina Zrinski cake	piece	
Torte der Katarina Zrinska	stück	
Torta di Katarina Zrinski	pezzo	
Čokoladna torta	komad	17,00kn
Chocolate cake	piece	
Schokoladentorte	stück	
Torta al cioccolato	pezzo	
Kaksi (prhki karlovački keksi na mašinu)	1 kg	100,00 kn
Kaksi (crisp cookies à la Karlovac made with a cookie machine)	1 kg	
Kaksi (Gespritzte Mürbeteigkekse aus Karlovac)	1 kg	
Biscotti (biscotti friabili di Karlovac fatti alla macchina)	1 kg	
Dedine palačinke *za 2 osobe (vrijeme pripreme 30 min)	porcija	50,00 kn
Grandpa's pancakes * for 2 persons (*30 min preparation time)	portion	
Opas Palačinke *für 2 Personen (*Zubereitungszeit 30 min)	Portion	
Crespelle del nonno *per 2 persone (* tempo di preparazione 30 min )	porzione	
Palačinke u umaku od vrhovačkog rajnskog rizlinga	porcija	30,00 kn
Pancakes in Vrhovac Rhine Riesling sauce	portion	
Palačinke in einer Soße aus einem Rajnski Riesling aus Vrhovac	Portion	
Crespelle al sugo di riesling renano di Vrhovec	porzione	
Palačinke s orasima i čokoladom	porcija	25,00 kn
Pancakes with walnuts and chocolate	portion	
Palačinken mit Walnüssen und und Schokolade	Portion	
Crespelle al cioccolato al sugo di prugne	porzione	
Bezglutenske palačinke s orasima i čokoladom	porcija	35,00 kn
Gluten free pancakes with walnuts and chocolate	portion	
Glutenfreie Palačinken mit Walnüssen und Schokolade	Portion	
Crespelle senza glutine con noci e cioccolato	porzione	