



Nazaj h koreninam...

Gorenjska in še posebej zgornjesavska kulinarika, po domače »košta«, je nekdaj temeljila na načelih naturalnega gospodarstva in sestavinah, ki so jih domačini z dovoljenjem tukajšnje narave sprejeli z največjo ponižnostjo in ob spoštovanju nepisanih zakonov, ki jih je le-ta narekovala. Zaradi njene goratosti, divjosti in kratke vegetacijske dobe z njimi nikoli ni bila radosarna. Pridelki so bili skromni, jedilniki dokaj enolični in pogojeni z letnim časom. Človek je moral s tistim, kar je spomladi sejal, poleti gojil in jeseni pobral, preživeti tudi zimo, ki je v teh krajih od nekdaj zelo zelo dolga. Preživel je, če je znal vse skupaj na ustrezan način shraniti in vse skupaj zelo racionalno porabiti.

Za današnjega človeka je vse to le še oddaljen spomin. V nekaterih jedeh, ki jih za vas pripravljamo to zimo, se z oživljanjem izročila kolin in ozimnice na sodoben način vračamo h koreninam naše kulinarike.

Back to the Roots...

The cuisine of the Upper Carniola region, especially in the upper Sava area, is locally known as "košta". It was once centred around the principles of subsistence agriculture. Local people were humbly appreciative of the ingredients provided by Nature and respected the unwritten laws of their surrounding environment. The many mountains, short growing season and wild landscape of this area have never made for an easy life. Harvests were modest and the choice of ingredients was limited and very dependent on the season. The foodstuffs sown in spring, grown in summer and harvested in autumn also had to last the winter, which has always been very long here. Local people survived if they knew how to store the harvest in a suitable way and use foodstuffs sparingly.

All of this is just a distant memory for the people of today. However, some of the dishes we will prepare for you this winter revive the tradition of "koline" home-style sausage-making and winter food supplies, returning to the roots of our cuisine in a modern way.



Zurück zu den Wurzeln...

Die Küche der Region Oberkrain, insbesondere jene des Oberen Sava-Tals, die hier "Košta" genannt wird, basierte einst auf den Grundsätzen des natürlichen Anbaus und auf Zutaten, die die Menschen hier im Einvernehmen mit der Natur, in tiefer Demut und mit Respekt vor den ungeschriebenen Naturgesetzen angenommen haben. Wegen der Berge, ihrer Schroffheit und der kurzen Vegetationsperiode war sie nie großzügig. Die Erträge waren bescheiden, die Speisen eher einzig und von den Jahreszeiten abhängig. Die Menschen mussten mit dem, was sie im Frühjahr gesät, im Sommer angebaut und im Herbst geerntet hatten, den Winter überstehen, der hierzulande schon immer sehr, sehr lang war. Das berleben war gesichert, wenn man es verstand, alles entsprechend zu lagern und sehr rational zu verwenden.

Für die Menschen von heute ist das alles nur noch eine ferne Erinnerung. In einigen Gerichten, die wir in diesem Winter für Sie zubereiten, kehren wir zu den Wurzeln unserer Küche zurück, indem wir die Traditionen des Schlachtfestes und der Wintervorräte auf moderne Art und Weise wieder auflieben lassen.



HLADNE PREDJEDI *COLD STARTERS* KÄLTE VORSPEISEN

GOVEJI TARTAR, hrenova majoneza, sirov čips, gel rumenjaka, vložena redkvica, prah rdeče pese *J, L, G* **14,00 €**

BEEF TARTAR, horseradish mayonnaise, cheese crisps, egg yolk gel, pickled radish, beetroot powder *Eg, L, G*

RINDERTARTAR, Meerrettich-Mayonnaise, Käse-Chips, Eigelbgel, eingelegte Radieschen, Rote-Bete-Pulver *Ei, L, G*

* TELEČJI JEZIK, hren, por, čeba, muškatna buča, gorčica, drobnjak *L, GS* **12,00 €**

VEAL TOUNGE, horseradish, leeks, onion, butternut squash, mustard, chives *L, Mu*

KALBSZUNGE, Meerrettich, Lauch, Zwiebel, Muskatkürbis, Senf, Schnittlauch *L, S*

IZBOR LOKALNIH MESNIN IN SIROV (2 osebi) *L, O* **16,00 €**

SELECTION OF LOCAL MEAT AND CHEESE (2 persons) *L, N*

AUSWAHL LOKÄLER FLEISCHWAREN UND KÄSE (2 Personen) *L, N*

BRANCINOV CARPACCIO, limona, granatno jabolko, kaki, postryji kaviar *R2* **14,00 €**

CARPACCIO OF BASS, lemon, pomegranate, persimmon, trout caviar *F*

WOLFSBÄRSCH-CARPACCIO, Zitrone, Granatapfel, Kaki, Forellenkaviar *F*

POTOČNA ZLATOVČICA, zelena, hruška, črna leča, mandarina *R2, Z* **12,00 €**

BROOK TROUT, celery, pears, black lentil, mandarins *F, C*

BACHSAIBLING, Sellerie, Birne, schwarze Linsen, Mandarine *F, Se*

* TARTAR RDEČE PESE, mladi sir, wasabi, lešniki, aronija, lisičke, solni cvet *G, L* **12,00 €**

BEETROUT TARTARE, new cheese, wasabi, hazelnuts, chokeberry, chanterelles, fleur de sel *G, L*

ROTE-BETE-TARTAR, junger Käse, Wasabi, Haselnüsse, Aronia, Pfifferlinge, Salzblüte *G, L*

Nekdaj so si prebivalci Zgornjesavske doline z ozimnico že zgodaj jeseni zagotovili zalogo doma pridelanega sadja in zelenjave, s katero so ob primerneh shranjevanju lahko preživeli vse tja do pomladi.

Once upon a time, the people of the Upper Sava valley laid in stocks of home-grown fruit and vegetables in early autumn. Stored properly, they could last until spring.

Einst haben die Menschen im Oberen Sava-Tal schon früh im Herbst einen Vorrat an daheim verarbeitetem Obst und Gemüse für den Winter angelegt, mit dem sie bei entsprechender Lagerung bis in das Frühjahr versorgt waren.

JUHE SOUPS SUPPEN

DOMAČA GOVEJA JUHA z rezanci in zelenjavo G, J, Z **5,00 €**

TRADITIONAL BEEF BROTH with noodles and vegetables G, Eg, C

HÄUSGEMACHTE RINDERBRÜHE mit Nudeln und Gemüse G, Ei, Se

*** KROMPIRJEVA KREMNA JUHA, slanina, ocvirki, brstični ohrov G, L, Z** **8,00 €**

CREAM OF POTATO, bacon, pork scratchings, Brussels sprouts G, L, C

KARTOFFELCREMESUPPE, Speck, Grieben, Rosenkohl G, L, Se

○ RIČET (ješprenj) s kranjsko klobaso in zelenjavo G, L, Z **10,00 €**

SCOTCH BROTH (barley) with Carniolan sausage and vegetables G, L, C

RIČET (Gerstengraupeneintopf) mit Krainer Wurst und Gemüse G, L, Se

*** KOLERABINA KREMNA JUHA, stebelna zelena, ocvrta koleraba in zelena, brstični ohrov G, L, Z** **8,00 €**

CREAM OF KOHLRABI SOUP, celery, fried kohlrabi and celery, Brussels sprouts G, L, C

KOHLRABI-CREMESUPPE, Stangensellerie, frittierter Kohlrabi und Sellerie, Rosenkohl G, L, Se

POGRINJEK COVER CHARGE COPERTO **2,00 €**

Koline so tradicija, ki zaradi družbenoekonomskih sprememb ne izginja samo tukaj, temveč tudi širše na Gorenjskem. Nekdaj so se na hladeni jesenski dan na kmetiji zbrali vsi družinski člani in se pripravili na zakol doma vzrejene svinje. S tem so se z mesninami, ki so jih primerno shranili, preskrbeli za celo zimo.

The “koline” meat and sausage feast is a tradition that is now disappearing, not only here but also in the entire Upper Carniola region. All the members of a family used to gather on the farm on a cold autumn day and prepared to slaughter their home-raised pig. This is how they provided themselves with meat for the entire winter, if it was properly stored.

Das Schlachtfest ist eine Tradition, die wegen sozioökonomischer Veränderungen nicht nur hier, sondern auch anderorts in Oberkrain im Verschwinden ist. Einst versammelten sich auf den Bauernhöfen an einem kalten Herbsttag alle Familienmitglieder und bereiteten sich auf das Schlachten der daheim gemästeten Schweine vor. Entsprechend gelagert, versorgte man sich damit den ganzen Winter über mit Fleischwaren.

TOPLE PREDJEDI WARM STARTERS WÄRME VORSPEISEN

* SVINJSKA RIBICA, marinirano rdeče zelje, fermentiran korenčkov čips, hruška G, L **15,00 €**

PORK FILLET, marinated red cabbage, fermented carrot chips, pears G, L

SCHWEINELENDE, mariniertes Rotkraut, fermentierte Karotten-Chips, Birne G, L

* AJDOVI NJOKI s kranjsko klobaso, šalotka, čips kranjske klobase, slivova marmelada G, L **13,00 €**

BUCKWHEAT GNOCCHI with Carniolan sausage, shallots, Carniolan sausage chips, plum jam G, L

BUCHWEIZEN-GNOCCHI mit Krainer Wurst, Schalotte, Krainer Wurst-Chips, Pflaumenmarmelade G, L

* KRVAVICA, ocvrta v testu, z jabolki, krompir, črni tartufi G, L **15,00 €**

"KRVAVICA" blood sausage, fried in dough, with apples, potatoes, black truffles G, L

BLUTWURST, frittiert im Teig, mit Äpfeln, Kartoffeln, schwarzem Trüffel G, L

FILE POTOČNE ZLATOVČICE, mini ješprenj, zelenjava, bučna krema, brstični ohrov, bela ribja omaka R2, G, L **13,00 €**

BROOK TROUT FILLET, mini barley, vegetables, cream of pumpkin, Brussels sprouts, white fish sauce F, G, L

FILET VOM BACHSAibling, Perlgraupen, Gemüse, Kürbiscreme, Rosenkohl, weiße Fischsauce F, G, L

* SKUTNI CMOKI s staranim sirom, bučna krema, vložena buča, lešniki, orehi, bučna semena, bučno olje G, L, O **13,00€**

COTTAGE CHEESE DUMPLINGS with mature cheese, cream of pumpkin, pickled pumpkin, hazelnuts, walnuts, pumpkin seeds, pumpkin seed oil G, L, N

TOPFENKNÖDEL mit gereiftem Käse, Kürbiscreme, eingelegtem Kürbis, Haselnüssen, Walnüssen, Kürbiskernen und Kürbiskernöl G, L, N

* KUHANA IN PEČENA ČEBULA V MASLU, jurčkov pire, čebulni konzume, čebulne drobtine, drobnjak L **14,00 €**

COOKED AND GRILLED ONION IN BUTTER, purée of ceps, onion consommé, onion crumbs, chives L

ZWIEBELN IN BUTTER GEDUNSTET UND GEROSTET, Steinpilzpüree, Zwiebel-Consommé, Zwiebelbrösel, Schnittlauch L

Ozimnico so hranili v temnem, suhem in konstantno hladnem prostoru pri primerni vlažnosti, saj so sicer živila hitro izgubila barvo in hranilne snovi. Ob pravilnem načinu shranjevanja so jo lahko hranili do 9, največ 12 mesecev. Izjema so bile marmelade in džemi, ki so jih lahko hranili tudi do tri leta.

Winter food supplies were kept in a dry, cool, dark room that had the right humidity. If not stored properly the food would quickly lose its colour and nutrients. Under the right conditions, the food could last for 9 months, and sometimes for as long as 12. Jams and marmalades could be stored for as long as 3 years.

Der Wintervorrat wurde an einem dunklen, trockenen Ort bei konstanter Temperatur und entsprechender Feuchtigkeit gelagert, da die Lebensmittel sonst schnell an Farbe und Nährstoffen verloren hätten. Bei richtiger Lagerung konnten sie 9 bis maximal 12 Monate aufbewahrt werden. Ausgenommen waren Marmeladen und Konfitüren, die auch drei Jahre lang haltbar waren.

GLAVNE JEDI **MAIN DISHES** HAUPTSPEISEN

*♥ GOVEJA LIČKA , krompir s črnim tartufom, kruhov kipnik z jurčki, pečeno korenje in zelena, omaka rdeče pese in vina <i>G, L, Z</i>	24,00 €
<i>BEEF CHEEKS, potatoes with black truffle, bread soufflé with ceps, grilled carrots and celery, beetroot and wine sauce <i>G, L, C</i></i>	
<i>RINDERBÄCKEN, Kartoffeln mit schwarzen Trüffeln, Brotauflauf mit Steinpilzen, gebratene Karotten und Sellerie, Sauce aus Roter-Bete und Wein <i>G, L, Se</i></i>	
POČASI KUHAN IN PEČEN TELEČJI HRBET , zelenina krema, bučni kipnik, korenje, pastinak, šalotkina omaka <i>G, J, L, Z</i>	26,00 €
<i>SLOW-COOKED AND GRILLED VEAL LOIN, cream of celery, pumpkin soufflé, carrots, parsnips, shallot sauce <i>G, Eg, L, C</i></i>	
<i>LANGSAM GEGÄRTER UND GEBRÄTENER KÄLBSRÜCKEN, Selleriecreme, Kürbisauflauf, Karotten, Pastinake, Schalotten-Sauce <i>G, Ei, L, Se</i></i>	
○ SLADKO-KISLA SVINJSKA REBRA , zelje, gorčica, med, pastinak, korenje, čebula <i>GS</i>	22,00 €
<i>SWEET & SOUR PORK RIBS, cabbage, mustard, honey, parsnips, carrots, onion <i>Mu</i></i>	
<i>SÜß-SÄURE SCHWEINERIPPCHEN, Kraut, Senf, Honig, Pastinake, Karotte, Zwiebel <i>S</i></i>	
♥ TUNIN STEAK , pečena zelena, kumare, korenje, krompir z limeto, črni česen, medena chefova omaka <i>R2, L, S, Z</i>	24,00 €
<i>TUNA STEAK, grilled celery, cucumbers, carrots, potato with lime, black garlic, chef's honey sauce <i>F, L, S, C</i></i>	
<i>THUNFISCHSTEAK, gebratener Sellerie, Gurke, Karotten, Kartoffeln mit Limette, schwarzer Knoblauch, Honigsauce vom Chef <i>F, L, S, Se</i></i>	
FILE BRANCINA z limonino skorjico, črna leča, zelenjava, volčji bob, bela ribja omaka, postrvji kaviar <i>R2, G, L, B, Z</i>	22,00 €
<i>BASS FILLET with lemon crust, black lentil, vegetables, lupin, white fish sauce, trout caviar <i>F, G, L, LB, C</i></i>	
<i>WOLFSBÄRSCHFILET mit Zitronenkruste, schwarze Linsen, Gemüse, Lupinen, helle Fischsauce, Forellenkaviar <i>F, G, L, LB, Se</i></i>	
OCVRTA CVETAČA z lešniki in sezamom, pečeni jurčki, por, krema jurčkov <i>G, L, O, S</i>	18,00 €
<i>FRIED CAULIFLOWER with hazelnuts and sesame, grilled ceps, leek, cep cream <i>G, L, N, S</i></i>	
<i>FRITIERTER BLUMENKOHL mit Haselnüssen und Sesam, gebratene Steinpilze, Porree, Steinpilzcreme <i>G, L, N, S</i></i>	
* PEČEN MLADI SIR , zelenjava na žaru, pečena buča, por, ocvrta rukola, jurčki <i>G, J, L</i>	20,00 €
<i>GRILLED YOUNG CHEESE, grilled vegetables, roasted pumpkin, leek, fried rocket, ceps <i>G, Eg, L</i></i>	
<i>GEBRÄTENER JUNGER KÄSE, Gemüse aus dem Grill, gebratener Kürbis, frittierter Rukola, Steinpilze <i>G, Ei, L</i></i>	

SOLATE SALADS SALATE

SOLATNI KROŽNIK TRIANGEL (piščanec, preliv Triangel, rukola, raznovrstna sezonska solata, kruhove kocke, pomaranča) L, G **10,00 €**

TRIANGEL SALAD PLATE (chicken, Triangel dressing, rocket, seasonal lettuce, bread croutons, oranges) L, G

SALATTELLER TRIANGEL (Hähnchen, Triangel-Dressing, Rukola, verschiedene Salate der Saison, Brotcroutons, Orange) L, G

SOLATNI KROŽNIK S PEČENIM SIROM (raznovrstna sezonska solata, rukola, kruhove kocke, češnjev paradižnik, pečen mladi sir) L, G **8,50 €**

SALAD PLATE WITH GRILLED CHEESE (seasonal lettuce, rocket, bread cubes, cherry tomatoes, grilled new cheese) L, G

SALATTELLER MIT GEBRÄTENEM KÄSE (verschiedene Salate der Saison, Rukola, Croutons Kirschtomate, gebratener junger Käse L, G

DNEVNA SOLATA (raznovrstna sezonska solata, češnjev paradižnik, rukola) **5,00 €**

SALAD OF THE DAY (seasonal lettuce, cherry tomatoes, rocket)

TAGESSALAT (verschiedene Salate der Saison, Kirschtomate, Rukola)

Pomemben način ohranjanja živil, predvsem sveže zelenjave in različnih vrst sadja, čez pozno jesen in zimo, je predstavljalo vlaganje.

Preservation was an important way of storing food, especially fresh vegetables and different types of fruit, for future use, in late autumn and winter.

Ein wichtiges Mittel zur Haltbarmachung, vor allem von frischem Gemüse und verschiedenen Obstsorten, war im Spätherbst und Winter das Einmachen und Einlegen von Obst und Gemüse.

NEKAJ IMAMO TUDI ZA OTROKE WE ALSO HAVE SOMETHING FOR CHILDREN WIR HABEN AUCH ETWAS FÜR KINDER

DOMAČA GOVEJA JUHA z rezanci in zelenjavo L, J, G **5,00 €**

TRADITIONAL BEEF BROTH with noodles and vegetables L, Eg, G

KALTE HAUSGEMÄCHTE RINDERBRÜHE mit Nudeln und Gemüse L, Ei, G

PIŠČANČJI FINGERSI z ocvrtim krompirčkom, kečap L, R2, O **9,50 €**

CHICKEN FINGERS with French fries, ketchup L, F, N

HÄHNCHENFINGERS mit Pommes frites, Ketchup L, F, N

TESTENINE Z MESNIM RAGUJEM L, J, G **8,50 €**

PASTA with meat ragu L, Eg, G

TEIGWAREN mit Fleischragout L, Ei, G

FILE POSTRVI, riži-biži (riž, grah), majoneza R2, L, J **9,50 €**

TROUT FILLET, Rizi bizi (rice, green peas), mayonnaise F, L, Eg

FORELLENFILET, Risi-Bisi (Reis, Erbsen), Mayonnaise F, L, Ei

ZIMSKI MENU WINTER MENU WINTER MENÜ

SLADICE DESSERTS SÜSSSPEISEN

SNEG S ŠPIKA (vaniljeva omaka, čokoladne drobtine, snežne kepe, meringa, sladoled maline) L, J

6,50 €

SNOW FROM ŠPIK (vanilla sauce, chocolate crumbs, snowballs, meringue, raspberry ice-cream) L, Eg

SCHNEE VOM ŠPIK (Vanillesauce, Schokoladenflocken, Schneebälle, Merengue, Himbeereis) L, Ei

ČOKOLADNI CVET s čokoladno peno, karamelizirani slani arašidi, karamelna omaka, arašidov sladoled L, J, G, A, O

8,50 €

CHOCOLATE FLOWER with chocolate mousse, caramelized salted peanuts, caramel sauce, peanut ice-cream L, Eg, G, Pe, N

SCHOLOLÄDENBLÜTE mit Schokoladenschaum, karamellisierte salzige Erdnüsse, Karamellsauce, Erdnusseis L, Ei, G, Er, N

♥ JOGURTOVA STRJENKA z mandarino, Cointreau, pena karamelne čokolade, kakav, meringa, lešnikov sladoled L

8,00 €

YOGHURT PANNA COTTA with mandarin, Cointreau, caramel chocolate mousse, cocoa, meringue, hazelnut ice cream L

JOGHURT-FLÄN mit Mandarine, Cointreau, Karamellschokoladen-Schaum, Kakao, Meringue, Haselnusseis L

SKUTINA KREMA IN PENA BELE ČOKOLADE, jagodni gel, jagodičevje, vaniljev sladoled, meringa L, J

8,00 €

COTTAGE CHEESE CREAM and white chocolate mousse, strawberry gel, berries, vanilla ice-cream, meringue L, Eg

QUÄRKCreme UND WEISER SCHOKOLÄDENSCHEUM, Erdbeergel, Beerenobst, Vanilleeis, Meringue L, Ei

TRIS DOMAČIH ŠTRUKLJEV z medenimi drobtinami, sladoled iz kisle smetane L, J, G, O

7,00 €

TRIS OF "ŠTRUKLJI" DUMPLINGS with honeyed crumbs, sour cream ice-cream L, Eg, G, N

TRIS HÄUSGEMACHTERSTRUDEL mit Honigbröseln, Sauerrahmeis L, Ei, G, N

JABOLČNA PITA, sladoled kisle smetane G, L

7,00 €

APPLE PIE, vanilla ice cream, pumpkin seed oil G, L

APFELKUCHEN, Vanilleeis, Kürbiskernöl G, L

Najljubši način shranjevanja sadja je bil kuhanje slastne marmelade, ki je predvsem otrokom pozimi na obraz privabila nasmeh.

Making delicious jams, that brought smiles to children's faces during the winter, was their favourite way of preserving fruit.

Einige Lebensmittel wurden einfach getrocknet. Damit wurde ihnen die Feuchtigkeit entzogen und die Ausbreitung schädlicher Organismen und Schimmelpilze verhindert.



Izkušnje in znanje je skozi leta pridobil pri znanih in uveljavljenih slovenskih kot tudi tujih chefih ter na izobraževanjih v tujini. V tem času se je uveljavil in postal prepoznaven v slovenski kulinariki. Njegova kulinarična zgodba, ki jo soustvarja tudi njegova kuharska ekipa, se sedaj nadaljuje v Restavraciji Triangel.

»Pri pripravi jedi se poslužujem tehnik sodobne francoske, italijanske in nordijske kuhinje. Prisegam na sveže lokalne sestavine, ki imajo v mojih jehed glavno besedo. Vseeno se na mojih krožnikih znajdejo tudi tiste eksotične, ki se občuteno povežejo z lokalnimi in skupaj z njimi ustvarijo popolno kombinacijo okusov.

»Želim vam dober tek!«

Jon has gained his experience and knowledge working with well-known, established chefs from Slovenia and abroad.

He has also constantly developed his skills by attending numerous training courses over the years. He is an acknowledged expert in Slovenian cuisine. Now, he is continuing his culinary story together with his team of cooks in the Triangel Restaurant.

“I use techniques taken from contemporary French, Italian and Nordic cuisine when preparing my dishes. Local ingredients play the main role in them. Nevertheless, exotic ingredients can also be found on my plates, creating a perfect combination of exotic and local tastes.

Bon appétit!“



Sein Wissen und Erfahrungen sammelte er mit den Jahren bei namhaften, renommierten slowenischen und internationalen Chefs, wie auch auf Fortbildungen im Ausland. In dieser Zeit etablierte er sich in der slowenischen Gastronomie, wo er sich einen Namen gemacht hat. Seine kulinarische Geschichte setzt er im Zusammenarbeit mit seinen Kochkollegen nun im Restaurant Triangel fort.

»Bei der Zubereitung von Speisen bediene ich mich der Techniken der zeitgenössischen französischen, italienischen und nordischen Küche. Ich lege Wert auf frische lokale Zutaten, die in meinen Gerichten die Hauptrolle spielen. Dennoch findet sich auf meinen Tellern auch Exotisches, das sich mit den heimischen Produkten gelungen verbindet und eine perfekte Geschmackskombination eingeht.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!«

ALERGENI ALLERGENS ALLERGENE

G	žita, ki vsebujejo gluten (psenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste ali proizvodi iz njih)	G	cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)	G	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder dessen Kreuzun- gen oder Erzeugnisse daraus)
J	jajca in njihovi proizvodi	Eg	eggs and products thereof	Ei	Eier und Eiprodukte
R2	ribe in njihovi proizvodi	F	fish and products thereof	F	Fisch und Fischprodukte
L	mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktoso	L	milk and dairy products containing lactose	L	Milch und laktosehaltige Milchprodukte
O	oreščki – mandeljni, orehi, lešniki, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilske oreščke, pistacija, makadamija) in njihovi proizvodi	N	nuts - almonds, walnuts, hazelnuts, cashews, Amer- ican walnuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof	N	Nüsse - Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, amerikanische Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Maca- damia und Erzeugnisse daraus
GS	gorčična semena in njihovi proizvodi	Mu	mustard seeds and prod- ucts thereof	S	Senfsamen und daraus herg- estellte Erzeugnisse
M	mehkužci in njihovi proiz- vodi	M	molluscs and products thereof	Mu	Muscheln und daraus herg- estellte Erzeugnisse
A	arašidi in njihovi proizvodi	Pe	peanuts and products thereof	Er	Erdnüsse und daraus herg- estellte Erzeugnisse
Z	stebelna zelena in njeni proizvodi	C	celery and products thereof	Se	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	volčji bob	LB	lupins	LB	Lupine
SS	sezam in njegovi proizvodi	SS	sesam and products thereof	SS	Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
ŽD	žveplov dioksid	SO2	sulphur dioxide	SO2	Schwefeldioxid
S	zrnje soje in njihovi proizvodi	S	soy beans and products thereof	S	Soja Bohnen und daraus hergestellte Erzeugnise

LOKALNI DOBAVITELJI LOCAL SUPPLIERS LOKALE LIEFERANTEN

- KMETIJA PR'HLEBANJU
- BIO KMETIJA PR'VAHU
- KMETIJA PR'TARMANU
- KMETIJA PR' JUREŽO
- MESARIJA MLINARIČ
- MLEKARSTVO PODJED
- KMETIJA PR'MRKOT
- KMETIJA MATIJOVC
- LOŠKA ZADRUGA

ZIMSKI MENU WINTER MENU WINTER MENÜ

♥ šefov izbor / Chef's choice / Wahl des Küchenchefs

○ koline / Pig Slaughter / Schlachtfest

* ozimnica / Winter supplies / Wintervorräte