



# Pavus

GRAD TABOR LAŠKO

SLOVENSKO / DEUTSCH

# TRADICIJA PAVUS

## TRADITION PAVUS

Pozdrav iz kuhinje  
Grüße aus der Küche

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Rdeča pesa  
Postrvin kaviar / Polenta  
Geräucherte Forelle / Bier Ponzu / Rote Rübe / Forellenkaviar / Polenta

Dimljen jelen / Dehidrirane maline / Omaka maline / Prah gosjih jeter  
Domač vložen črni oreh  
Geräucherter Hirsch / Dehydrierte Himbeeren / Himbeeren Soße / Fois-Gras Pulver  
Eingelegte schwarze Nüsse

Spomin na otroštvo Chefa  
Štrukelj pregrete smetane v juhi  
Chef's Kindheitserinnerung  
Gekochten Strudel mit Sahne in Suppe

»6 x čebula«  
Čebulna krema, omaka, konfit in olje / Polenta s čebulo / Pečena čebula  
„6 mal Zwiebel“  
Zwiebelcreme, Soße, Confit und Öl / Polenta mit Zwiebeln / Angebratene Zwiebel

Krškopoljski pujs / Koleraba, jabolka, fižol in slanina v kislem zelju / Tlačenka  
Krškopolje-Schwein / Kohlrabi, Äpfel, Bohnen und Speck im Sauerkraut / Presswurst

Nežna cimetova krema / Karamelizirana in poširana jabolka  
Karamelni sladoled / Drobljenec / Solni cvet  
Sanfte Zimtereme / Karamellisierte und pochierte Äpfel  
Karamelleis / Zerbröckeln / Salzblume

Pralina  
Praline

---

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica	37,00 €
4-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica	46,00 €
5-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica	54,00 €
6-gänge Menü: zweimal kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	
kombinacija 8 hodov / Kombination 8 gänge	72,00 €

\*\*\* degustacijske menije strežemo samo za celo omizje.  
\*\*\* Degustationsmenüs werden nur nach Wunsch aller Gästen am Tisch serviert.

# SEZONSKI PAVUS

## SAISON PAVUS

Pozdrav iz kuhinje  
Grüße aus der Küche

Telečji tatar / Balzamični teriyaki / Hrenova krema / Kvas / Kisla Polenta / Gobe  
Kalbfleisch-Tatar / Balsamico-Teriyaki / Meerrettich-Creme / Hefe / Saure Polenta / Pilze

Krema pečene kure / Gamberi / Zelenjava  
Brathähnchen-Creme / Garnelen / Gemüse

Spomin na otroštvo Chefa  
Štrukelj pregrete smetane v juhi  
Chef's Kindheitserinnerung  
Gekochten Strudel mit Sahne in Suppe

Jeseter / Ješprenova rižota / Sabajon pena  
Stör / Graupe-Risotto / Sabayon-Schaum

Tortelini klobase kožarice / Kisla repa z misom / Gorčica  
Wurst-Tortellini / Saure Rüben mit Miso / Senf

File trilje / Krema pečenega česna / Pire črnega česna / Čičerika / Lignji  
Streifenbarbefilet / Gebakenesknoblauch-Creme / Schwarzknoblauch-Pürée  
Kichererbsen / Kalmare

Prepeličja prsa / Jerebika / Kostanjevi ravioli  
Wachtelbrust / Eberesche / Kastanienravioli

»Gozdiček«  
Jurčkov sladoled / Črni ribez / Olje brinovih vejic / Smrekov drobljenec  
„Schwarzwald“  
Eis Steinpilze / Schwarze Johannisbeere / Wacholderöl / Fichtegrütze

Pralina  
Praline

---

4 hodi – hladna predjed, juha, glavna jed in sladica 4-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	37,00 €
5 hodov – hl. predjed, juha, t. predjed, glavna jed in sladica 5-gänge Menü: kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	46,00 €
6 hodov – 2x hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed in sladica 6-gänge Menü: zweimal kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptgericht und Dessert	54,00 €
kombinacija 8 hodov / Kombination 8 gänge	72,00 €

\*\*\* degustacijske menije strežemo samo za celo omizje.  
\*\*\* Degustationsmenüs werden nur nach Wunsch aller Gästen am Tisch serviert.

## HLADNI UVOD KALTE VORSPEISEN

Dimljena postrv / Pivov ponzu / Redkev  
Postrvin kaviar / Polenta  
Geräucherte Forelle / Bier Ponzu / Rettich  
Forellenkaviar / Polenta  
11,50 €

Dimljen jelen / Dehidrirane maline / Omaka maline / Prah gosjih jeter  
Domač vložen črni oreh  
Geräucherter Hirsch / Dehydrierte Himbeeren / Himbeeren Soße / Fois-Gras Pulver  
Eingelegte schwarze Nüsse  
12,80 €

Telečji tatar / Balzamični teriyaki / Hrenova krema / Kvas / Kisla Polenta / Gobe  
Kalbfleisch-Tatar / Balsamico-Teriyaki / Meerrettich-Creme / Hefe / Saure Polenta / Pilze  
12,80 €

Krema pečene kure / Gamberi / Zelenjava  
Brathähnchen-Creme / Garnelen / Gemüse  
11,80 €

## JUHE SUPPEN

Spomin na otroštvo Chefa  
Štrukelj pregrete smetane v juhi  
Chef's Kindheitserinnerung  
Gekochten Strudel mit Sahne in Suppe  
5,50 €

## TOPLE PREDJEDI WARME VORSPEISEN

»6 x čebula«

Čebulna krema, omaka, konfit in olje / Polenta s čebulo / Pečena čebula  
„6 mal Zwiebel“  
Zwiebelcreme, Soße, Confit und Öl/Polenta mit Zwiebeln/Angebratene Zwiebel  
10,90 €

Jeseter / Ješprenova rižota / Sabajon pena  
Stör / Graupe-Risotto / Sabayon-Schaum  
11,90 €

Prepeličja prsa / Jerebika / Kostanjevi ravioli  
Wachtelbrust / Eberesche / Kastanienravioli  
12,80 €

Tortelini klobase kožarice / Kisla repa z misom / Gorčica  
Wurst-Tortellini / Saure Rüben mit Miso / Senf  
10,90 €

## GLAVNE JEDI HAUPTGERICHTE

Krškopoljski pujs / Koleraba, jabolka, fižol in slanina v kislem zelju / Tlačenka  
Krškopolje-Schwein / Kohlrabi, Äpfel, Bohnen und Speck im Sauerkraut / Presswurst  
21,80 €

Račja prsa / Topinambur / Slive / Smreka / Ajdove kokice  
Entenbrust / Topinambur / Pflaumen / Fichte / Buchweizen Popcorn  
23,80 €

Uležan slovenski rumpsteak / Pivova omaka  
Krema gorčice in sezama / Pečen vitlof in brstični ohrovt / Karameliziran jogurt  
Pire divjega pastinaka  
Abgehangenes slowenisches Rumpsteak/Biersoße  
Senf- und Sesamcreme/angebratener Chicoree und Rosenkohl/karamelisierter Joghurt  
Wildpastinak-Püree  
23,80 €

File trilje / Krema pečenega česna / Pire črnega česna / Čičerika / Lignji  
Streifenbarbefilet / Gebakenesknoblauch-Creme / Schwarzknoblauch-Pürée  
Kichererbsen / Kalmare  
21,80 €

## SOLATE SALATE

Solata sezonska  
Gemischter Salat der Saison

Velika / Gross 4,80 €  
Mala / Klein 3,30 €

## SLADKO RAZVAJANJE SÜSSE VERWÖHNUNG

»Gozdiček«

Jurčkov sladoled / Črni ribez / Olje brinovih vejic / Smrekov drobljenec  
„Schwarzwald“

Eis Steinpilze / Schwarze Johannisbeere / Wacholderöl / Fichtegrütze  
6,50 €

Čokolada / Krispi / Sorbet maline  
Schokoriegel / Crispy / Himbeerensorbet  
6,50 €

Nežna cimetova krema / Karamelizirana in poširana jabolka  
Karamelni sladoled / Drobljenec / Solni cvet  
Sanfte Zimtcreme / Karamellisierte und pochierte Äpfel  
Karamelleis / Zerbröckeln / Salzblume  
6,50 €

Temen čokoladni narastek polnjen s pomarančo/ Sladoled kisle smetane  
Chocolate soufflé with oranges filling / Sour cream ice-cream  
7,50 €

Tris domačih sorbetov ali sladoledov  
Trio of the Chef's sorbets or ice creams  
5,50 €

### OPOMBA / ANMERKUNG:

VEGANSKI MENIJI so na voljo le po predhodnem naročilu

VEGETARISCHE MENÜS sind nur auf Vorbestellung zur Verfügung möglich.

(4 hodi 4 Gänge)

\*veganski \*veganisch 46,00 €

(5 hodi 5 Gänge)

\*veganski \*veganisch 56,00 €

### OTROŠKI MENIJI / KINDER MENÜS:

10,00 €

Juha / Glavna jed po dogovoru z natakarjem – ocvrt piščanec & krompir, različne testenine..

Suppe / Hauptgericht (nach Versprach mit Kellner) – Küken auf Wiener Art & Kartoffeln, Auswahl der Teigware.