

POMLAD 2012



Doživetje panonske gastronomije



Okusite pomursko kulinariko nekoliko drugače.



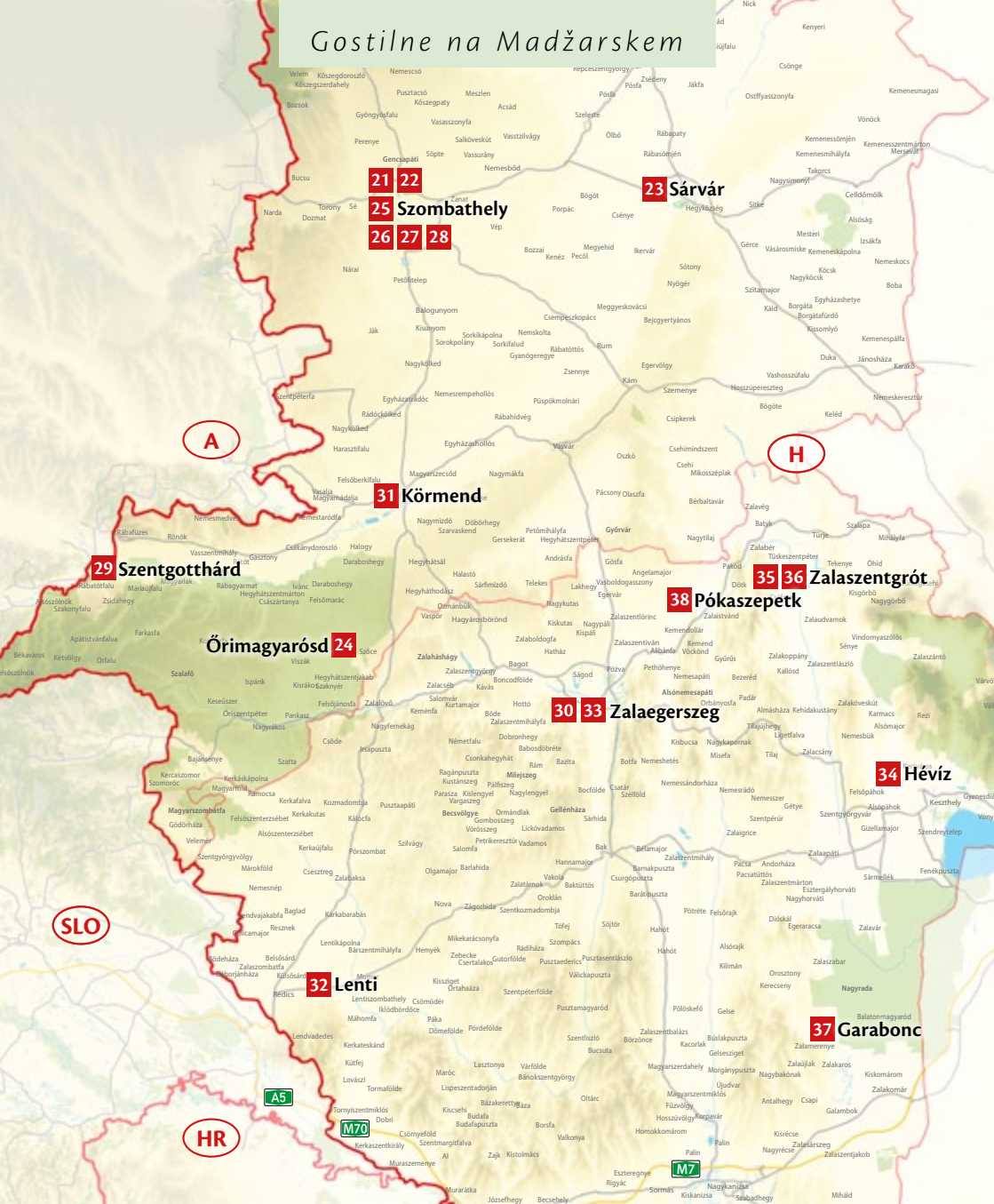
Gostilne v Sloveniji



- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Gostilna Adanič | 8 Okrepčevalnica-picerija Malibu | 15 Gostilna Tonček |
| 2 Gostilna-picerija Ajda | 9 Gostilna Marič | 16 Gostišče Villa Šiftar |
| 3 Jeruzalem Vinski hram Brenholc | 10 Gostilna Mencigar | 17 Gostilna Vrtnica |
| 4 Gostilna Lovenjak | 11 Gostilna Mencinger | 18 Gostilna Zorko |
| 5 Gostilna Lovski dom | 12 Gostilna Pri Lujzi | 19 Hotel Diana |
| 6 Gostilna Gaberšek | 13 Gostilna Rajh | |
| 7 Restavracija M Majda Šmid | 14 Gostilna na Gmajni | |

- | | | |
|----------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| 21 Pannónia Étterem | 24 Őrség Vendégház és Étterem | 27 Május 1 Söröző és Étterem |
| 22 Tóvendéglő | 25 Mediterrano Étterem és Pizzéria | 28 Hotel Claudius |
| 23 Tinódi Hotel és Étterem | 26 Pásztor Csárda | 29 Lipa Hotel és Étterem |

Gostilne na Madžarskem



- | | | |
|-----------------------------------|---|--------------------|
| 30 Arany Bárány Hotel ***Superior | 33 Jánkahegyi Gyuri Csárda és Vendégház | 36 Csicseri Csárda |
| 31 Berki Vendéglő és Hotel | 34 Reblaus Grill Borozó | 37 Kránicz Borház |
| 32 Denis Étterem | 35 Fiáker Vendéglő | 38 Korzó Vendéglő |

*Okusna hrana, ki navdušuje
še tako razvajene brbončice!*



Okusite pomursko kulinariko nekoliko drugače.

*Pomlad je čas prebujanja, nove rasti in prvih sadov. Je čas svežine in začaranosti,
ki ju ponuja prvo rastje.*

*Gostinci so za pomladni čas pripravili gastronomske užitke s poudarkom
na svežini, cvetenju in novi rasti, s poudarkom na kakovostni hrani
in celovitosti doživetja.*

Privoščite si vrhunce kulinarčne ponudbe

Panonski zakladi



20. februar – 18. marec 2012

Vas bodo popeljali skozi tradicionalno kulinariko panonske nižine

Prebujanje pomladi



19. marec – 15. april 2012

Vam bo na krožnike prineslo prva doživetja pomladi

Čarovnije narave



16. april – 20. maj 2012

skozi katere boste okusili čarovnije mojstrov, zaljubljenih v pripravo hrane

Cvetoče žito



21. maj – 17. junij 2012

vas bo navdušilo s svojo svežino, ki jo prinaša v tradicionalno kulinariko



KULINARIČNI VEČERI

Predhodna rezervacija obvezna!

Vsi, ki se radi prepustite uživanju v kulinaričnih užitkih, prav posebej vabljeni na petkove vodene tematske kulinarične večere.

V navedenih gostinskih lokalih boste poleg izbrane hrane in pijače uživali v vodenju po kulinaričnem popotovanju.

Vodeni kulinarični večeri se bodo pričeli ob 18.30 uri.

14 9. marec 2012

Gostilna na Gmajni
Razkrižje

Panonski zakladi

2 16. marec 2012

Gostilna Ajda
Cankova

Panonski zakladi

18 23. marec 2012

Gostilna Zorko
Boreci

Prebujanje pomladi

17 30. marec 2012

Gostilna Vrtnica
Zgornje Konjišče

Prebujanje pomladi

11 13. april 2012

Gostilna Mencinger
Črešnjenci

Prebujanje pomladi



9 20. april 2012

Gostilna Marič
Sebeborci

Čarovnije narave

13 4. maj 2012

Gostilna Rajh
Bakovci

Čarovnije narave

7 11. maj 2012

Restavracija M Majda Šmid
Gornja Radgona

Čarovnije narave

4 18. maj 2012

Gostilna Lovenjak
Polana

Čarovnije narave

19 1. junij 2012

Hotel Diana
Murska Sobota

Cvetoče žito



Vrhunci panonske kulinarike so vodeni kulinarični večeri.

Vodeni kulinarični večeri se bodo pričeli ob 19.30 uri.

Naj vas popeljemo po čudoviti pravljici okusov.

21 2. marec 2012

Pannónia Étterem
Szombathely

Panonski zakladi

25 16. marec 2012

Mediterrano Étterem
Szombathely

Panonski zakladi

23 17. marec 2012

Tinódi Hotel és Étterem
Sárvár

Panonski zakladi

22 10. april 2012

Tóvendéglő
Szombathely

Prebujanje pomladi

38 19. april 2012

Korzó Vendéglő
Pókaszeptk

Čarovnije narave

37 21. april 2012

Kráncz Borház
Garabonc

Čarovnije narave

36 8. junij 2012

Csicseri Csárda
Zalaszentgrót

Cvetoče žito

37 16. junij 2012

Kráncz Borház
Garabonc

Cvetoče žito

38 16. junij 2012

Korzó Vendéglő
Pókaszeptk

Cvetoče žito



Vsak večer zase je enkrat in navdušujoč.

Prav vsak dan pa je lahko posebno kulinarčno doživetje s posebnimi dnevnimi menuji.



2 Gostilna-picerija-penzion Ajda

Kuhana šunka z jajčnim hrenom in drobnjakom
Mariniran kozji sir
Gorička gobova juha
Svinjski medaljon v žametni omaki, skutni cmok z bučnimi semeni, motovilec s krompirjem
Čokoladni sufle s slivami

4 Gostilna Lovenjak

Lajčne vragolije z repnimi cimami
Juha iz pšenice
Dušen fazan na kislem zelju, tlačan krompir
Koruzna zlevanka z jabolkom

5 Gostilna Lovski dom

Domača predjed (domača skuta z bučnim oljem, domača tünka, pajani krüj)
Bograč in/ali bujta repa
Lendavska ajdova kaša z jurčki (ajdova kaša - ekološka pridelava)
Svinski file po cigansko skrit v dödölu, solatka z bučnim oljem
»Prek-krasna gibanica« ali »To ni gibanica«, domač sladoled iz bučnega olja in bučnih semen

6 Gostilna Gaberšek

Domača rolana šunka s hrenom in vloženi jurčki
Mlečna pljučna juha s česnovo gibico
Špeclji s prepečeno domačo slanino in skuto
Kuhana vratovina iz paca s hrenovim pirejem
Koruzno-makova pita s slivovim prelivom

7 Restavracija M

Prekajeni goveji file s smetanskim hrenom na zeliščnem šopku
Telečja rolada s sadjem v zeliščni omaki
Svinjski medaljon z brincem, krompirjevi svaljki z orehi
Prleška gibanica

9 MGM Kontor in gostilna Marič

Gorička šunka s hrenom
Babičina juha
Svinski file v »pisani« omaki, dödoli, solata
Koruzna zlevanka z jabolki

10 Gostilna na Gmajni

Cekinčki z domačo klobaso, jabolčni hren
Smetanova juha s črnim kruhom
Zarebrnica gmajna, pastirski krompir, zelje, sezonska solata
Prleška gibanica

10 Gostilna Mencigar

Domača mlečna juha s krompirjem
Goveja bržola po domače, dödoli s smetano in čebulo, solata
Domača posolanka z orehi

11 Gostilna Mencinger

Goveja sesekljanka
Kmečka juha
Svinski file v omaki suhih hrušk
Tortica s sadnim prelivom

12 Gostilna »Pri Lujzi«

Zeljne krpice
Goveja juha z rezanci
Zrezek v čebulni omaki sivega pinota, pečeni dödoli, solata
Orehove palačinke

13 Gostilna Rajh

Prekmurska šunka in tünka s hrenovo peno
Gobova juha z ajdovo kašo
Piščančji paprikaš in ozki rezanci z makom, solata Mini
Prekmurska gibanica s traminčevo peno

15 Gostilna »Tonček«

Domača tünka s hrenovo peno
Krompir pečen v soli, polnjen z ajdovo kašo in jurčki
Svinjski file polnjen z repki potočnih rakov v ovoj goričke slanine, pečeni dödoli
Čokoladna krema z viljamovko

16 Gostišče Villa Šiftar

Goveji jezik z redkvico in bučnim oljem
Bučna vinska juha
Svinjski medaljoni na ajdovi kaši in pečena jabolka
Kostanjev pire s sladoledom in karameliziranimi bučnimi semeni

17 Gostilna Vrtnica

Nostalgija panonskih hladnih jedi
Krompirjeva kremna juha
Sočna zarebrnica po domače, polnjen krompir s česnovo omako
Jabolčni zavitek s čežano



19 Hotel Diana

Žličnik dimljene skute na pečeni bučki, obogaten s paradiznikovim cofitom

Fižolova kremna juha s špinačnimi štrukeljci

File postrvi objet v vlečeno testo, položen na glazirano rdečo peso, pokapan s peteršiljevim oljem

Počasi pečena mini svinjska krača na jurčkovem kompotu ob ajdovem pireju in hrustljivo popečeni zelenjavi

Koruzna tepka, obogatena z makovim sladoledom, položena na jabolčni kuli

21 Pannónia Étterem

Jetrna pašteta v aspiku

Mesna juha

Zarebrnica mladega odojka s kožo, dušeno zelje z rdečim vinom, pražen krompir

Vargabéles z vanilijevim prelivom

22 Tóvendéglő

Mešana solata z rdečo peso, pečeno v soli, kandiranim ingverjem in bučnim oljem

Kremna juha iz topinamburja s cmoki iz kozjega sira z meto

Zvitek svinjske trebuševine s česnom in kroketi s slanino

Kostanjev parfe in omaka iz suhih sliv

23 Tinódi Hotel és Étterem

Ribja pašteta s popečenim kruhom na solatnem listu

Potočni rak v pekoči omaki

Ribji paprikaš iz soma in rezanci s skuto

Makov parfe z medenjarkovo peno

25 Mediterraneo Étterem és Pizzéria

Jetrna pašteta v aspiku

Mesna juha

Zarebrnica mladega odojka s kožo, dušeno zelje z rdečim vinom, pražen krompir

Vargabéles z vanilijevim prelivom

26 Pásztor Csárda

Domača prekajena gosja jetra na orehovi solatni posteljici

Fazanova juha s kruhovimi cmoki

Perkelt divjega prašiča z jurčki, dödöli

Zavitek z vanilijevo polivko

27 Május 1 Söröző és Étterem

Mešana zelena solata z omako iz kopra in jogurta

Bogata mesna juha

Puranje prsi a la Vicákné, krompirjevi polpeti

Kostanjev pire

28 Hotel Claudius

Piščančji cocktail s peso in hrenovim prelivom

Cvetačna kremna juha z ješprenjem

File soma na ohrovtovi posteljici s koprovo omako, slani krompir

Kostanjeva palačinka z vročimi višnjami

29 Lipa Hotel és Étterem

Prekajena vratovina, krompirjeva solata z bučnim oljem

Kostanjeva kremna juha

Račje prsi na žaru z masleno omako z zelišči in krompirjevimi kroketi

Borovničev zavitek iz mletih keksov

30 Arany Bárány Hotel ***Superior

Piščančje prsi na žaru s solatno ikebano in kozice s česnom

Pretaknjeno jelenje stegno z omako iz suhih češpelj

Zvitek iz puranjih prsi v slanini

Divji riž z zelenjavo, krompirjevimi krofki

Skutni zavitek z breskvami in vaniljev sladoled

31 Berki Vendéglő és Hotel

Ščukin file na žaru s peno iz vrtnre kreše

Kremna juha iz kopriv s trakovi domače pražene šunke

Medaljon divjega prašiča v omaki »Zweigelt«, polenta

Makov parfe z vročo belo čokolado



1 Gostilna Adanič

Račja prsa z lešnikovo marinado na solati s čemažem, motovilcem in jabolčnimi rezanci

Čemaževa juha

Telečji medaljoni s čemaževo skorjico in pečenim mladim krompirjem

Čokoladni mousse v kozarcu

2 Gostilna-picerija-penzion Ajda

Regrat s slanino in popečenim kruhom

Koprivna kremna juha

Ajdov blin z dimljenim lososom

Zloženska piščančjih filejev z račjimi jetri, bučna polenta, pomladna solata s cvetovi

Ocvrta jabolka z brusnično marmelado

4 Gostilna Lovenjak

Strjenka rečne postrvi s hrenovo omako

Spomladanska juha

Svinjska ribica s čemaževo omako, koprivov narastek, regrad z jajcem

Kavna torta s fižolom

7 Restavracija M

Shušjevalni napitek

Pozdrav iz kuhinje

Nadevani ravioli z čemažem in rakovo omako

Postrvji file v srajčki na koromačevi peni, regratov zavitek s slanino

Snežne kepe z bezgovim prelivom

9 MGM Kontor in gostilna Marič

Spomladanska enolončnica s cmočki

Svinski zrezek v omaki iz zelene, zapečen krompir z rožmarinom

Puranja prsa s čebulo in zelišči, solata iz redkvic

Sladka pomlad

11 Gostilna Mencinger

Pisana solata

Zrezek Vila Hold

Amulet čarovnice Apolonije

Regratova panakota

12 Gostilna »Pri Lujzi«

Meso iz tünke

Juha z vlivanci

Dušena divjačina v zelenjavni omaki s kruhovo rolado, sestavljena solata

Kisilakov retuš

13 Gostilna Rajh

Tanke rezine gosjih prsi na podzemni zelenjavi in koreninice

Krema rdeče pese-pira-čemaž

Pečen smučev file na čemaževem pireju s koruzno palčko in solata

Čokoladna tortica na vaniljevi kremi in pokalice

16 Gostišče Villa Šiftar

Čemažev namaz

Juha iz kopriv

Piščančji file s pršutom in žajbljem ter praženim krompirjem

Vaniljeva strjenka z rabarbaro in vinom

17 Gostilna Vrtnica

Čemaževa juha s klobučkom

Divji šparglji s prepeličjimi jajčki

Telečji medaljončki v omaki mladih kopriv, krompirjeve princeske

Strjenka dišečih vijolic

18 Gostilna Zorko

Zavitki z nadevom dimljene postrvi, skute in čemaža

Juha spomladanskega korenčka s karijem

Rižota z mladim grahom

Pečen file polenovke z rukolo-maslom

Jagenjčkov file s pomladansko zelenjavo

Gratin rabarbare z malinami

19 Hotel Diana

Karpačo divjega prašiča na mariniranem regratu s spomladanskim cvetjem in vinskim sirupom

Čemaževa žametno maslena juha s popečenimi kruhki in kislo smetano

Počasi dušena piščančja prsa v kozarčku, ob pireju iz bukovih ostrigarjev in spomladanskih češenj, prelita s penečo smetanovo omako

Zajčkov file, objet v peteršiljev ovoj, obogaten z bučnimi semeni, na marmeladi rdeče čebule in ob počasi kuhanem timijanovem krompirju in glaziranem mladem korenju

Akacijeva tortica na kaši rdeče pomaranče in s sladoledom iz mladih kopriv



21 Pannónia Étterem

Polnjena jajca s cvetovi šunke na solatnem listu

Jagenjkova ragu juha z rožmarinom

Jagenčkove zarebrnice z jurčki, krompir z zelišči

Palačinke s sadeži

22 Tóvendéglő

Solata iz redkve z rženo pito

Belušna kremna juha s sirom, drobnjakom in bageti

Piščančji file z maslenim grahom v stroku in gobja omaka iz užitnega smrčka

Skutna pena z mandarino

23 Tinódi Hotel és Étterem

Pisana spomladanska zelena solata s kalčki in z medeno-gorčičnim dressingom

Juha iz mladega graha in piščančjih vratov

Piščanec z zelenim rižem in zelenjavnim čipsom

Torta z dvojno čokolado

25 Mediterrano Étterem és Pizzéria

Polnjena jajca s cvetovi šunke na solatnem listu

Jagenjkova ragu juha z rožmarinom

Jagenčkove zarebrnice z jurčki, krompir z zelišči

Palačinke s sadeži

24 Őrség Vendégház és Étterem

Perci iz krušne peči

Česnova kremna juha s praženimi kruhovimi kockami

Vetrece iz divjega prašiča, žganci z ovčjo skuto

Bučni zavitek z makom in češpljevo marmelado

26 Pásztor Csárda

Petelinja juha z domačimi rezanci

Mesne palačinke a la Hortobágy, polnjene z gosjimi jetri

Račje bedro z rožmarinom, pražen krompir z račjimi jetri in rdeče zelje s suhimi slivami

Kostanjeva palačinka z višnjami

27 Május 1 Söröző és Étterem

Brokolijeva kremna juha s prekajenim sirom

Mesne palačinke a la Hortobágy

Ocvrte gobe, polnjene z možgani, zrezek s krompirjem

Polnjene palačinke s sladoledom

28 Hotel Claudius

Kmečka šunka in solata s črno redkvijo in biserno čebulico

Perutninska ragu juha z rožmarinom

Svinjski medaljoni s perkeltom iz jurčkov, na žaru pečen krompir

Skutin narastek z Mandarin solato

29 Lipa Hotel és Étterem

Solata s feta sirom in semeni

Juha z ajdovimi cmoki

Svinjski medaljon z blanširano zelenjavo

Orehove palačinke s sadno omako

30 Arany Bárány Hotel ***Superior

Paradižnik polnjen s sirovo kremo, marinirane puranje prsi

Svinjski medaljoni z omako iz jurčkov

Polnjene piščančje prsi po italijansko, bogata priloga

Sadni stolp z robidovo omako

31 Berki Vendéglő és Hotel

Polnjen zajec na motovilcu

Jurčkova juha z ajdovo kašo v kruhovi skodelici

Pečena jagnjetina, pečen krompir z rožmarinom in kislico

Piškot, polnjen z brusnico, marmelada iz zelenega oreha



1 Gostilna Adanič

Beluševa kremna juha
Črni špageti z zelenimi beluši, jakobovo kapo in pomarančno omako
Gratinirani beluši in biftek s poprovo skorjico
Svetlo temna čokoladna mascarpone krema z jagodami

2 Gostilna-picerija-penzion Ajda

Jagode z šunko po prekmursko
Čemaževa juha
Rižota z beluši
Račji file z medom in zelišči
Skutni štruklji

3 Jeruzalem Vinski hram Brenholc

Špargljeva juha
Piščančja prsa v zelenjavni omaki, šparglji na žaru, čemažev krompir
Vroče jagode

4 Gostilna Lovenjak

Čemaževa juha
Gratinirani beluši s skuto in prekmursko šunko
Jagnjetina s češnjami, ocvrta berivka
Jagodna tortica

5 Gostilna Lovski dom

Čarobni lonček s čemažem
Koprivova juha
Fazanje prsi s slanino, akacijev cvet s sorbetom topljenega sirčka
Smučev file v porovem listu, bezgov cvet z zeliščno smetano
Dišeče tople jagode z domačim sladoledom iz bazilike

7 Restavracija M

Avokadov namaz na tostu, belušni mošnički s pršutom in melonino peno
Piščančje prsi s koruznimi kosmiči in raninovo omako, nadevani koromač z beluši
Grški biftek v regratovem šatoju, špinačna rulada
Ocvrto sadje z medom

9 MGM Kontor in gostilna Marič

Gobova kremna juha
Ponjen svinski kotlet, rižota z zelenimi šparglji
Piščančja prsa z zelenjavo, listnata solata
Jagodne sanje

11 Gostilna Mencinger

Pena iz špargljev na pomladni solati
Zelenjavno nabodalo ovito s slanino, poširano jajce
Jelenov file, češnjeva omaka
Rdeče bela zmrzlina

12 Gostilna »Pri Lujzi«

Domači narezek
Kremna špargljeva juha
Piščančja prsa popečena v bučnem olju, pražen krompir, sestavljena solata
Jagodna šarlota

13 Gostilna Rajh

Lendavski šparglji v konzervi
Špargljeva juha
Puranja ruladica z zelenjavo, koromačev pire in ocvrti šparglji
Jagodna tortica

16 Gostišče Villa Šiftar

Hladna juha iz jagodičevja
Pisana nabodala s šparglji
Polnjena piščančja rolada z jagodami in pivskim krompirjem
Cvetoča solata jagode z šparglji

17 Gostilna Vrtnica

Cvetovi bučk polni zelišč in sira
Majska juha s cvetovi
Smučev file v hrustljavi skorjici, pekoči peresniki z beluši
Jagodna harmonija

19 Hotel Diana

Marinirane krapove rezinice, obogatene z mešanimi kalčki, položene na jagodno omako, ob jabolčnem pireju s svežim koprom
Kremna juha iz mlade špinače, obogatena z žličnikom iz česna
Špargljeva sestavljenka na pirirani zeleni, oblita z nežno paradižnikovo omako
Goveji file, objet v kruhov ovoj z bučnimi semeni v timijanovi omaki, ob praženem krompirju z mladimi koprivami in pečeno slanino ter gratinirano jušno zelenjavo
Malinova zloženska z makovo kremo ob bezgovem sladoledu na hrustljavem vaflju

21 Pannónia Étterem

Tunina solata z limoninim dressingom
Fazanova krepka juha s prepeličjim jajcem
Jelenji ragu z gozdnimi gobami, dödöli s česnovno smetano
Hladen jagodni zavitek

22 Tóvendéglő

Pita z bučkami in kozjim sirom, kislo mleko s čemažem
Čemaževa kremna juha s sirovim toastom
Piščančji file s čemažem, novi krompir z limono
Češnjev zavitek z zdrobom



23 Tinódi Hotel és Étterem

V pastirski šunki pečeni zeleni beluši
s čemaževo omako

Belušna kremna juha s čemaževimi
in mandeljinovimi žličniki

Domači piščanec v čežanovi kaši
na solati Gundel

Bezgov jagodni džem z domačim biskvitom

24 Örség Vendégház és Étterem

Pladenj s spomladanskim kozjim sirom

Kremna juha iz svežih malin s smetano

Paprikaš s krompirjevimi polpeti

Ajdove zlivanke

25 Mediterraneo Étterem és Pizzéria

Tunina solata z limoninim dressingom

Fazanova krepka juha s prepeličjim jajcem

Jelenji ragu z gozdnimi gobami, dödöli s
česnovno smetano

Hladen jagodni zavitek

26 Pásztor Csárda

Lososov tatar z rimsko solato, opečenec
z bučnim oljem

Jurčkova kremna juha

Medaljoni soma, široki rezanci v smetanovi
omaki s karželjem

Čokoladna kocka

27 Május 1 Söröző és Étterem

Variacije sirov

Mesna juha

Paprikaš iz soma z rezanci s skuto

Palačinke Gundel

28 Hotel Claudius

Kremna juha iz ovčjega sira s hrustljivimi
čemaževimi rezanci

Zelene beluši s holandsko omako

Piščančje prsi na žaru, sezonska zelenjava
pečena na olivnem olju, masleni novi
krompir

Ocvrt jagodni sladoled

29 Lipa Hotel és Étterem

Piščančja ragu juha s pehtranom

Palačinke z gobami in ajdo

Puranje prsi z zelenjavo, riž

Koruzna zlivanka s češpljevo marmelado

30 Arany Bárány Hotel ***Superior

Jelenova ragu juha s pehtranom

Jagenčkovi medaljoni na žaru z gozdnimi
gobami

Pečenka Göcsej, dušeni riž, polnjen
krompir v sirovi skorji

Slivovi cmoki parfe s cimetovo omako
in karamelo

31 Berki Vendéglő és Hotel

Sveže beluši, kozji sir na žaru

Bogata krepka juha pegatke

V zelenem veltincu dušen file smuča,
domači rezanci

Jagodna pena z meto

32 Denis Étterem

Gobova juha a la Göcsej

Jelenji perkelt z rdečim vinom in dödöli

Čokoladni brownie

Divjačinska ragu juha s pehtranom

Pretaknjeno jelenovo stegno po lovsko,
krompirjevi cmoki s čebulo

Kakavova pita

33 Jánkahegyi Gyuri Csárda és Vendégház

Hladna zajčja pašteta z mlado zelenjavo
in z oljem grozdnih semen

Pečena raca (prsi ali stegna), ješprenjeva
rižota z bučkami

Korenčkova torta z rumovo-orehovo kremo

Fazanova juha s pastinakom

File srnjega stegna z makovo zelenjavo in dödöli

Čokoladni brownie

34 Reblaus Grill Borozó

Gobova juha a la gozdarjeva žena

Jelenova pečenka a la Diana, dušeno
rdeče zelje, hruška polnjena z brusnicami,
krompirjevi hrustavci

Palačinke z gozdnimi sadeži

35 Fiáker Vendéglő

Hladna zajčja pašteta, zelenjava na žaru,
z oljem grozdnih semen

Račje prsi, ješprenjeva rižota z bučkami

Korenčkova torta z rumovo-orehovo kremo

36 Csicséri Csárda

Lečna juha s pehtranom in divjačinskimi
cmočki

Jelenja pleča, gobov puding in krompirjeva
pita z bučnimi semeni

Torta z gozdnimi sadeži in vinsko peno

37 Kráncz Borház

Divjačinska solata z gorčičnim dresingom

Fazanova juha z zelenjavo

Jelen s slivami v omaki iz rdečega vina,
dödöli

Kostanjev pire z brusnično omako

38 Korzó Vendéglő

Gobova juha Göcsej s trganci

Piščančje prsi, polnjene z gozdnimi gobami,
divji riž

Jelenova pečenka z jurčki, omaka
iz gozdnih robid, kroketi

Svinjski medaljoni (zvitke deviške pečenke
z lisičkami)

Pečena piščančja bedra, ječmenova kaša
z rdečim vinom in gobami

2 **Gostilna-picerija-penzion Ajda**

Beluši s šunko in goričkim sirom
Lečina juha z zelenjavo
Ajdovi krapci s skuto
Jagnječi kotlet z jurčki, pečen krompir
z maslom in kislo smetano
Jabolčna pita

4 **Gostilna Lovenjak**

Široki rezanci v solati s priokusom poletja
Špinačna juha s poširanim jajcem
Nadevana svinjska ribica z drobnjakovo
omako, nadevan bučni cvet, solata pomladi
Nadevane marelice s čokoladnim kulijem

7 **Restavracija M**

Hajdinski ocvrtki z domačim prelivom
Kapučino juha
Testenine z račjimi prsi in pastirsko omako
Goveji medaljon, pirin štrukelj z
bambusovimi vršički
Jagodni narastek

8 **Okrepčevalnica in Pizerija Malibu**

Ajdina solata
Pirina juha z izbranimi gobami
Nadevane piščančje prsi z gozdnim
navdihom
Sladica Zlato klasje

9 **MGM Kontor in gostilna Marič**

Juha z zdrobovim cmokom
Hitro pečena svinjina, trganci s smetano
Piščančji zrezek v šunkinem zavitku,
sezonska solata
Orehova palačinka v medovi srajčki

11 **Gostilna Mencinger**

Obložen pirin kruhek
Ajdovi rezanci z zeliščnim šopkom
Marinirana zarebrnica po čebelarstvo
Sadni sladoled, strjenka, prosena omaka

12 **Gostilna »Pri Lujzi«**

Domači rezanci z makom
Gobova kremna juha z ajdovo kašo
Zarebrnica z jurčki in dödöli, sestavljena
solata
Domača gibanica

13 **Gostilna Rajh**

Čebulna juha s sirovo palčko in ocvrto
čebulo
Ajdove valvice s skuto, bučnim oljem in
popoščeno slanino
Telečji medaljoni na piri, ocvrti melancani
in solata
Bučna tortica in drobljeni medenjaki

16 **Gostišče Villa Šiftar**

Hruška na koruznem kruhu
Koruzna juha
Svinjski medaljon z medom in ingverjem
ter krompirjevimi kroketi
Ajdove palačinke z borovnicami

17 **Gostilna Vrtnica**

Kaše vseh kaš v solati
Krepka juha s cmočki
Goveji file v šalotkini omaki, medena
polenta
Ajdova palačinka z medenimi orehi

19 **Hotel Diana**

Marinirana pira položena na bučkin
karpacho, obogaten s koščki sušenega
paradižnika in pokapan z bučnim oljem
in jabolčnim kisom
Juha iz korena peteršilja s pšeničnimi kalčki
in koščki mehko kuhane govedine
Pisana culica nadevana s šampinjoni,
obogatenimi s svežimi zelišči in pšeničnim
zdrobom, prelita z masleno peteršiljevo
omako
Svinjski file v objemu ješprena ob
korenčkovi omaki, položen na dušeno
ajdovo kašo s krljci jabolka in popečeno
vrtno zelenjavo
Čokoladna tortica s hrustki ob sladoledu
iz cvetličnega medu

21 **Pannónia Étterem**

Trakovi piščančjih prsi z zelenimi
začimbami, sveža mešana solata z rukolo
in mocarelo
Kremna juha iz melon, limona
s sladoledom in meto
File smuča na žaru, ravioli, polnjeni
z zelenjavo, limonina omaka
Sadna palačinka z brusnično omako

22 **Tóvendéglő**

Piščanec z medom in gorčico, mešana
solata, pečeni jurčki, kruh s šetrajem
Kremna juha iz jagod z melisino kremo
Goveji zrezek v rdečem vinu z višnjami,
krompirjeva torta
Bezgovni krofi

23 **Tinódi Hotel és Étterem**

Lahka gobova solata in kruh z
rožmarinom
Poletna jurčkova juha z novim krompirjem
Medaljoni z lisičkami v smetanovi omaki,
vливanci
Češnjev zavitek s cimetovo peno



24 Örség Vendégház és Étterem

»Postružnjek« iz Örséga
Spomladanska zelenjavna juha z vlivanci
Piščančja bedra z jogurtovo polivko,
pečena paprika
Vanilijev sladoled z bučnim oljem
in čokolado

25 Mediterraneo Étterem és Pizzeria

Trakovi piščančjih prsi z zelenimi
začimbami, sveža mešana solata z rukolo
in mocarelo
Kremna juha iz melon, limona s sladoledom
in meto
File smuča na žaru, ravioli, polnjeni
z zelenjavo, limonina omaka
Sadna palačinka z brusnično omako

26 Pásztor Csárda

Prekajene puranje prsi s kompotom
iz kutine
Spomladanska grahova juha z dišečo
sehlico in žličniki
Pečena jagnjetina z rožmarinom,
pretaknjena s česnom, šunka z zelenimi
beluši
Skutin zavitek z jagodami, bezgov žele

27 Május 1 Söröző és Étterem

Carska solata
Hladna sadna juha
Piščančje prsi na žaru, gobova omaka
s smetano, krompirjevi kroketi
Sladoledna kupa

28 Hotel Claudius

Mešana solata z gozdnimi gobami
na žaru, posuta s timijanom
Višnjeva kremna juha s cmočki
Svinjska zarebrnica, jogurt z zelenjavno
začimbo, bučkina pita
Bezgov sorbet

29 Lipa Hotel és Étterem

Hladna sadna juha
Prekajeni losos s solato, zeleni poper
z limonino omako
Piščančje prsi na žaru z jogurtom,
zelenjava
Sadna piškotna krema

30 Arany Bárány Hotel ***Superior

Bogata krepka juha
Zavitek Hortobágyi z jurčkovo omako
Puranji zvitek, s semeni polnjen krompir
v sirovi skorjici
Bučni zavitek z makom

31 Berki Vendéglő és Hotel

Liptovski sir s črnim kruhom
Juha s svežim vrtnim grahom in žličniki
Svinjska zarebrnica v sezamovi srajčki,
listnata špinača, sveži korenček
Rabarbarina pita z ribezovo omako

32 Denis Étterem

Terina iz kozjega sira z rukolo in bučnim
oljem
Piščančji ragu z medom in gorčico
ter maslenimi vlivanci
Koruzna zlevanka s slivovo marmelado

33 Jánkahegyi Gyuri Csárda és Vendégház

Terina iz kozjega ali kravjega sira s kalčki
in bučnim oljem
Svinjska ribica z mlado rdečo peso
in krompirjevimi cmoki
Koruzna pita z domačo slivovo
marmelado

34 Reblaus Grill Borozó

Francoska čebulna juha s sirovim
krotonom
Sirove variante na žaru z zelenjavno
prilogo
Domači skutni zavitek

35 Fiáker Vendéglő

Terina iz kozjega sira s kalčki
in bučnim oljem
Svinjska ribica, krema iz rdeče pese
s česnom, krompirjevi cmoki
Koruzna pita z domačo slivovo
marmelado

37 Kráncz Borház

Hladna mešana solata z medenim
dresingom
Česnova kremna juha v krušni skodelici
V medu pečene gosje prsi na solatni
posteljici z bučnim oljem
Sadna zlevanka z vanilijevim prelivom

38 Korzó Vendéglő

Trakovi piščančjih prsi z medom,
karamelizirana jabolka s cimetom
Pečeni piščanec z medom in mlekom,
krompirjev pire
Račje bedro z medom in pomarančo,
rjavi riž s sadjem
Vratovina
z medom
in gorčico,
krompirjevi
krofk
Medena
sadna
solata



1 Gostilna Adanič

Marjana Kramberger s.p.
Mele 27a
9252 Radenci
T +386 2 562 11 78
F +386 2 562 11 78
M +386 31 862 480
E marjana.kramberger@telemach.net
www.gostilnaadanic-mk.si

Obratovalni čas:

ponedeljek	zaprto
torek-sobota	10.30 – 21.00
nedelja	10.30 – 15.00

2 Gostilna-picerija-penzion Ajda



Ivanka Bagola s.p.
Cankova 33, 9261 Cankova
T +386 2 540 13 78
F +386 2 540 13 78
M +386 31 692 500
+386 41 731 625
E georgi@siol.net
www.gostisce-ajda-bagola.si

Obratovalni čas:

ponedeljek	zaprto
torek-nedelja	10.00 – 23.00

3 Jeruzalem gostišče Vinski hram



Vincenc Brenholc s.p.
Jeruzalem 18, 2259 Ivanjковci
T +386 2 719 45 04
F +386 2 719 41 90
E info@brenholc.com
www.brenholc.com

Obratovalni čas:

ponedeljek-petek	09.00 – 23.00
sobota	09.00 – 02.00
nedelja	09.00 – 23.00

4 Gostilna Lovenjak



RGT Podjetje za gostinstvo,
turizem in trgovino, d.o.o.
Polana 40, 9000 Murska Sobota
T +386 2 52 52 158
F +386 2 52 52 157
E gostilna.lovenjak@siol.net
www.lovenjakov-dvor.si

Obratovalni čas:

ponedeljek-četrtek	10.30 – 22.00
petek-sobota	10.30 – 24.00
nedelja	10.30 – 18.00

5 Gostilna Lovski dom

To ni gibanica d.o.o.
Lendavske Gorice 238a, 9220 Lendava
T +386 2 575 14 50
M +386 40 844 966
E to.ni.gibanica@gmail.com

Obratovalni čas:

ponedeljek	zaprto
torek-petek	09.30 – 22.00
sobota in prazniki	11.00 – 22.00
nedelja	11.00 – 20.00

6 Gostilna Gaberšek

Oto Gaberšek s.p.
Kuzma 27, 9263 Kuzma
T +386 2 555 80 66
F +386 2 555 80 67
M +386 41 747 361
E oto.gabersek@siol.net

Obratovalni čas:

ponedeljek	zaprto
torek – četrtek in nedelja	08.00 – 23.00
petek, sobota	08.00 – 24.00

7 Restavracija M



Majda Šmid s.p.
Partizanska cesta 42
9250 Gornja Radgona
T +386 2 561 12 20
F +386 2 564 83 29
M +386 41 631 166
E dani.smid@telemach.net
www.restavracija-smid.com

Obratovalni čas:

ponedeljek	08.00 – 22.00
torek	08.00 – 15.00
sreda-sobota	08.00 – 22.00
nedelja	08.00 – 21.00

8 Okrepčevalnica in Pizerija Malibu



Marjan Cigan s.p.
Kapca, Glavna ulica 15
9220 Lendava
T +386 2 578 12 75
M +386 41 346 670
E zvezda.malibu@gmail.com

Obratovalni čas:

ponedeljek-četrtek	06.00 – 23.00
petek-nedelja in prazniki	07.00 – 24.00

9 MGM Kontor in gostilna Marič



Marjan Marič s.p.
Sebeborci 46a
9221 Martjanci
T +386 2 538 14 90
F +386 2 538 14 91
E maric.marina@mgmkontor.si
www.gostilna-maric.net

Obratovalni čas:

Odprto vsak dan

10 Gostilna Mencigar

Mencigar Justina s.p.
Krajna 58, 9251 Tišina
T +386 2 546 20 36
M +386 41 871 091
E gostilna.mencigar@siol.net
www.gostilna.mencigar.si

Obratovalni čas:

ponedeljek	zaprto
torek-pretek	09.00 – 23.00
sobota	10.00 – 24.00
nedelja in prazniki	10.00 – 19.00

11 Gostilna Mencinger



Matej Štefanec s.p.
Črešnjevci 93
9250 Gornja Radgona
T +386 2 561 12 41
M +386 40 470 769
E info@gostilna-mencinger.si
www.gostilna-mencinger.si

Obratovalni čas:

ponedeljek	zaprto
torek-sobota	09.00 – 21.00
nedelja in prazniki	11.00 – 15.00

12 Gostilna Pri Lujzi



Emil Laslo s.p.
Dobrovnik 237a
9226 Dobrovnik
T +386 2 579 90 06
M +386 41 773 350
E emil.laslo@siol.net
www.prilujzi.si

Obratovalni čas:

ponedeljek, sreda, četrtek	7.00 – 01.00
petek, sobota	7.00 – 02.00
nedelja in prazniki	8.00 – 01.00
torek	zaprto

13 Gostilna Rajh

Tanja Pintarič s.p.
Bakovci, Soboška ulica 32
9000 Murska Sobota

T +386 2 543 90 98
M +386 31 705 007
E info@rajh.si
www.rajh.si

Obratovalni čas:

ponedeljek zaprto
torek–sobota 10.30 – 22.00
nedelja 11.00 – 16.00



16 Gostišče Villa Šiftar

Božena Šiftar s.p.
Kratka ulica 1
9226 Moravske Toplice

T +386 2 538 14 10
F +386 2 538 14 11
M +386 41 740 642
E vila.siftar@siol.net
www.vila-siftar.si

Obratovalni čas:

ponedeljek 16.00 – 24.00
torek zaprto
sreda–petek 16.00 – 24.00
sobota, nedelja, prazniki 12.00 – 22.00

19 Hotel Diana d.o.o.

Slovenska ulica 52
9000 Murska Sobota

T +386 2 51 41 200
F +386 2 51 41 245
M +386 40 439 101
E info@hotel-diana.si
www.hotel-diana.si

Obratovalni čas:

ponedeljek – sobota 6.00–22.00
nedelja in prazniki 7.00–21.00



14 Gostilna na Gmajni

Smolkovič Jasminka s.p.
Razkrižje 21 b, 9246 Razkrižje
T +386 2 589 11 12; +386 2 589 12 10
M +386 2 589 11 76
E nagmajni@teleing.com
www.gostilna-na-gmajni.com

Obratovalni čas:

ponedeljek – sobota 07.00 – 22.00
nedelja 08.00 – 20.00
zaprt: božič, novo leto, vuzem



17 Gostilna Vrtnica

Marijan Zrnič s.p.
Zgornje Konjišče 2
9253 Apače
T +386 2 563 12 95
F +386 2 563 12 63
M +386 41 354 904
E andreja.zrnic@siol.net

Obratovalni čas:

ponedeljek–torek 09.00 – 22.00
sreda zaprto
četrtek – nedelja 09.00 – 22.00



21 Pannónia Étterem

Fő tér 29.
H-9700 Szombathely
T +36 94 509 588
E pannoniaetterem@gmail.com

Obratovalni čas:

odprto vsak dan 10.00 – 24.00



23 Tinódi Hotel és Étterem ***

Hunyadi út 11.
H - 9600 Sárospatak
T +36 95 320 225
E info@tinodifogado.hu

Obratovalni čas:

odprto vsak dan 8.00 – 24.00



15 Gostilna Tonček

Anton Baligač s.p.
Panonska ulica 27
9231 Beltinci
T +386 2 542 22 90
M +386 41 746 039
E gostilna.toncek@gmail.com

Obratovalni čas:

ponedeljek 09.00 – 22.00
torek zaprto
sreda – četrtek 09.00 – 22.00
petek – sobota 09.00 – 24.00
nedelja in prazniki 10.00 – 16.00



18 Gostilna Zorko

Dušan Zorko s.p.
Boreci 5h
9242 Križevci pri Ljutomeru
T +386 2 588 82 27
F +386 2 588 82 26
M +386 41 328 377
E dusan_zorko@walla.com
www.gostilna-zorko.si

Obratovalni čas:

ponedeljek–sobota 09.00 – 24.00
nedelja zaprto



22 Tóvendéglő

Rumi Rajki sétány 1.
H-9700 Szombathely
T +36 94 900 700
E info@to-vendeglo.hu

Obratovalni čas:

odprto vsak dan 11.00 – 22.00

24 Őrség Vendégház és Étterem

Dózsa György utca 35.
H-9933 Órmaugyárd
T +36 94 426 018
E hegyi.vilmos@orsegvendeghaz.hu

Obratovalni čas:

ob koncu tedna in po predhodni najavi ter ob praznikih v sezoni 14.03.2012 – 10.11.2012.

25 Mediterraneo Étterem és Pizzéria

Ernuszt Kelemen u. 6.
H-9700 Szombathely
T +36 94 950 573
E mediterrano@mailbox.hu

Obratovalni čas:

ponedelje–četrtek 11.00 – 24.00
petek–sobota 11.00 – 04.00
nedelja 11.00 – 24.00

26 Pásztor Csárda

Dolgozók útja 1.
H-9700 Szombathely
T +36 94 312 884
E info@pasztorcsarda.hu

Obratovalni čas:

ponedeljek–nedelja 11.00 – 23.00



27 Május 1 Söröző és Étterem

Szent István park 9.
H-9700 Szombathely
T +36 94 340 210

Obratovalni čas:

ponedeljek–četrtek 10.00 – 22.00
petek 10.00 – 02.00
sobota 11.00 – 02.00
nedelja 11.00 – 22.00



28 Hotel Claudius

Bartók Béla körút 39.
H-9700 Szombathely
T +36 94 313 760
E claudius@claudiushotel.hu

Obratovalni čas:

ponedeljek–nedelja 12.00 – 15.00



29 Lipa Hotel és Étterem

Gárdonyi Géza u. 1.
H-9970 Szentgotthárd
T +36 94 383 060
E info@lipahotel.hu



30 Arany Bány Hotel ***Superior

Széchenyi tér 1.
H-8900 Zalaegerszeg
T +36 92 550 040
E info@aranybarany.hu

Obratovalni čas:

ob delavnikih 11.00 – 23.00
ob koncu tedna 11.00 – 22.00



31 Berki Vendéglő és Hotel

Rákóczi F. u. 77.
H-9900 Körmen
T +36 94 594 015
E info@hotelberki.hu

Obratovalni čas:

ponedeljek–četrtek 10.00 – 22.00
petek–sobota 10.00 – 23.00
nedelja 10.00 – 22.00



32 Denis Étterem

Táncsics utca 18-20.
H-8960 Lenti
T +36 92 570 094
E denis@zalaszam.hu

Obratovalni čas:

pomlad–jesen 7.00 – 22.00
zima 7.00 – 21.00

33 Jánkahegyi Gyuri Csárda és Vendégház

Jánkahegyi utca 27.
H-8900 Zalaegerszeg
T +36 30 979 7206
E gyuri@zelkanet.hu

Obratovalni čas:

skozi vse leto

34 Reblaus Grill Borozó

Dombföldi utca
H-8380 Hévíz
T +36 30 21 65 732
E info@reblaus.eu

Obratovalni čas:

1. marec – 30. april 12.00 – 20.00
1. maj – 31. avgust 16.00 – 22.00



35 Fiáker Vendéglő

Eötvös utca 3.
H-8790 Zalaszentgrót
T +36 83 361 925
E info@fiaker.hu

Obratovalni čas:

odprto vsak dan 9.00 – 22.00



36 Csicseri Csárda

13771/5 hrsz
H-8790 Zalaszentgrót
T +36 30 22 77 505
E kis-korona@freemail.hu

Obratovalni čas:

april – september 11.30 – 21.00

37 Kránicz Borház

Fő utca 54.
H-8747 Garabonc
T +36 30 33 00 016
E kraniczborhaz@citromail.hu

Obratovalni čas:

odprto vsak dan 11.00 – 24.00

38 Korzó Vendéglő

Arany János utca 4.
H-8932 Pókaszpetk
T +36 92 694 964
E tothnezsuzsa@zelkanet.hu

Obratovalni čas:

odprto vsak dan 11.00 – 22.00

Doživetje panonske gastronomije

Partnerji:

Območna obrtno-podjetniška zbornica Murska Sobota
vodilni partner

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Turistično-informativni center Moravske Toplice

Trgovinska in industrijska zbornica županije Vas

Društvo Vinske ceste v županiji Zala

Neprofitna organizacija Panonskih lokalnih proizvodov



Brošuro izdala in založila Območna obrtno-podjetniška zbornica Murska Sobota; gradivo zbrali in uredili Renata Stanko, Jožica Gergorec, Sonja Erjavec Tivadar, Aleš Skalič, Deák András, Inzsól Renáta; fotografije Matej Fišer in arhiv OÖZMS; prevodi Studio Ritem (madžarščina), Simona Gomboc (angleščina, nemščina); grafično oblikovanje in tisk Atelje za črko in sliko; izšlo leta 2012 v Murski Soboti v skupni nakladi 7000 izvodov.

Projekt sofinancira Evropska unija v okviru Operativnega programa Slovenija–Madžarska 2007–2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj v višini 85% in Republika Slovenija 10% nacionalnega sofinanciranja. Pet odstotkov vrednosti projekta pa zagotavljamo partnerji iz lastnih sredstev.



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE RS ZA LOKALNO SAMOUPRAVO
IN REGIONALNO POLITIKO



Naložba v vašo prihodnost

Operacijo delno financira Evropska unija
Evropski sklad za regionalni razvoj