

Hiša Aleš



Hiša Aleš

Nebeško dobre, sočne, malce v dimu sušene domače kranjske klobase, ki jih je Aleševa stara mati Pepca skrbno vlagala v olje in so se z njimi do sitega podprli prašni furmani in utrujeni popotniki, so le še prijazen spomin na čase, ko je stalo na dvorišču nekaj košatih starih jablan in je bil tu, kjer zdaj Vi sedite, še gozd. Do nedavnega je zunaj za hladno poletno senco skrbelo ogromna lesena marela, ki jo je pred skoraj pol stoletja postavil gospodar Filip Aleš, gradbenik, in je postala prava maskota hiše. "Tam, kjer je zunaj velika lesena marela..." so usmerjali goste domačini. Pa jo je načel zob časa in nekega viharnega dne je omagala pod silo vetra. Zdaj gostje poletijo zunaj posedajo pod velikimi platnenimi senčniki, hladi pa jih bližina gozda, svežina travnikov Sorškega polja in Sava tamle spodaj v strugi, ki jo je še vedno slišati, čeprav je tu že zalila večino svoje soteske Zarice in začela oblikovati jezero.

Veliko so Aleševi prigospodarili v teh dolgih desetletjih. Če človek pomisli, da je v šestdesetih letih, ko je začela na svoje in kuhinjo prevzela gostilničarka Lojzka Aleš, gostilna imela le štiri ali pet miz in mali šank. Kasneje so jo širili in oblikovali izbrani slovenski arhitekti s posebnim poudarkom na notranji ureditvi. Danes je to daleč poznano, ugledno in spoštovano gostišče s svojimi prenočišči, z moderno kuhinjo, s prijaznim vrtom in s celo galerijo izbranih slik slovenskih slikarjev. Pravi kulturni hram!

V letih, ko je Lojzka začela s svojim gostinstvom, je kuhinja po vsej Zasavi in daleč naokrog slovela po sočnih telečjih nadevanih prsih, krvavicaš z veliko blago dišeče mete, po ocvirkovci, ki je doma v njeni Poljanski dolini, in po drugih domačih dobrotah. Nekaj teh jedi je še vedno v "železnem repertoarju" gostilne.

Sicer pa Aleševa kuhinja danes pod budnim očesom že tretje generacije pripravlja najbolj izbrane jedi za gurmane, sladokusce. Stalni italijanski gostje so pred leti, ko so kar celo desetletje pri Aleševih bivali, nehote vnesli v njihovo kuhinjo toskanski in mediteranski pridih. To jo je še posebej požlahtnilo. Danes so v dnevni ponudbi poleg ostalega ribe vseh vrst, izbrane mesnine, kot diš nežne sladice... Ste že pokusili njihov file brancina po mediteransko pa hišni biftek ali pa kraljevo bržolo? Niste? To vendar morate spoznati, zato ne odhajajte predaleč...

Elizabeta Aleš s.p.
Breg ob Savi 38
4211 Mavčiče
04 / 20 10 130

HLADNE ZAČETNE JEDI

KALTE VORSPEISEN | COLD HORS D'OEUVRES | ANTIPASTI FREDDI

CARPACCIO

Goveji carpaccio (Rindercarpaccio, Beef carpaccio, Carpaccio di manzo)

Jelenov carpaccio (Hirschcarpaccio, Deer carpaccio, Carpaccio di cervo)

Ribji carpaccio (Fischcarpaccio, Fish carpaccio, Carpaccio di pesce)

12.50 €

TOLMINSKI SIR Z DOMAČIM MEDOM

Käse aus Tolmin mit slowenischem Honig

Cheese from Tolmin with homemade Honey

Formaggio di Tolmin con miele sloveno

12.00 €

TATARSKI BIFTEK ZA 2 OSEBI

Beefsteak Tatar für 2 Pers.

Tatar beefsteak for 2 pers.

Bistecca alla tartara per 2 pers.

26.00 €

IZBOR SIROV IN SUHIH MESNIN

Käse- und Trockenfleischauswahl

Selection of cheeses and cured meats

Selezione di formaggi e salumi

14.00 €

JUHE

SUPPEN | SOUPS | BRODI

DNEVNA JUHA

Tagessuppe

Today's soup

Minestra del giorno

4.50 €



TOPLE ZAČETNE JEDI

WARME VORSPEISEN | WARM HORS D'OEUVRES | ANTIPASTI CALDI

OZKI REZANCI S SVEŽIM LOSOSOM IN ŽAFRANOM

Nudeln mit frischem Lachs und Safran
Tight noodles with fresh salmon and saffron
Tagliatelle con salmone fresco e zafferano

13,00 €

VELIKE POKROVAČE (JAKOBOVE KAPE) - IKOM

Jakobsmuscheln
Great scalops
Cape-sante

5,00 €

TARTUFINI NJOKI Z JURČKI IN GAMBERI

Trüffelgnocchi mit Steinpilzen und Krebsen
Truffles gnocchi with boletus and shrimps
Gnocchi di tartufi con porcini e gamberi

13,00 €

FUŽI S TARTUFI

Fuzzi-Nudeln mit Trüffeln
Fusi pasta with truffles
Fusi con tartufo

14,00 €



JEDI PO NAROČILU

HAUPIGERICHTE | DISHES TO ORDER | PIATI DA FARSI

PURANOV ZREZEK Z GRATINIRANO ČEBULO, SIROM, DOMAČO ŠUNKO IN PRILOGO

Truthahnschnitzel mit überbackenen Zwiebeln mit Käse, Schinken und Beilage

Turkey escalope with gratinated onions, homemade ham and cheese and side dish

Scaloppina di tacchino con cipolle gratinate, prosciutto e formaggio fatti in casa, contorno

16.00 €

BIFTEK NA ŽARU S POPEČENO PANCETO, ZELENJAVNIM JAJCEM IN PEČENIM KROMPIRJEM

Beefsteak vom Grill mit gebratener Pancetta, Gemüse und

gebratenen Kartoffeln

Beefsteak with grilled pancetta, vegetable egg and baked potatoes

Bistecca di manzo arrosto alla campagnola con pancetta alla griglia,

uovo vegetale e patate al forno

29.00 €

BIFTEK V OMAKI RDEČEGA POPRA, GRATINIRANO BRESKVIJO, SIROM IN PRILOGO

Beefsteak nach Art des Hauses, mit Roter-Pfeffer-Soße, überbackenen Pfirsichen,

Käse und Beilage

House beefsteak in red pepper sauce, gratinated peach, cheese and side dish

Bistecca di manzo al pepe rosso, pesca gratinata, formaggio e contorno

29.00 €

BIFTEK Z NADEVOM OLIV, ŠALOTKE, PRŠUTA IN KISLIH VLOŽENIH GOBIC S PRILOGO

Beefsteak mit einer Füllung aus Oliven, Schalotten, Karstschinken

und im Essig eingelegten Pilzen mit Beilage

Beefsteak stuffed with olives, shallots, prosciutto and sour sponges and side dish

Bistecca di manzo della sorpresa con ripieno di olive, charlotte, prosciutto e funghetti all'agro

con contorno

30.00 €



**JELENOV HRBET V DIVJAČINSKI OMAKI Z
BRUSNICAMI IN BRESKVIJO, SIROV ŠTRUKELJ
IN SEZONSKA POLENTA**

Hirschrücken in Wildfleischsoße mit Preiselbeeren, mit Quark-gefülltem Strudel
und Polenta nach Art der Saison

Deer roast fillet in game sauce with cranberries and peach, cheese dumpling and
seasonal cornmeal mush

Lombata di cervo in salsa di selvaggina con mirtillo rosso e pesca,
strucolo di formaggio e polenta di stagione

26,00 €

**MEDALJON SVINJSKEGA FILEJA V TARTUFINI
OMAKI, PISTACIJO, REZINO PLEMENITEGA
SIRA IN PRILOGO**

Schweinefilet – Medaillon in Trüffelsoße, mit Pistazie, einer Scheibe von
Edelschimmekäse und Beilage

Pork tenderloin - medallion in truffle sauce, with pistachio, a slice of
blue cheese and side dish

Filetto di maiale - medaglione in salsa al tartufo, con pistacchio, una fetta
di formaggio alle erbe e contorno

19,00 €

KRANJSKA KLOBASA S PRILOGO


Krainer-Wurst mit Beilage

Carniola sausage with side dish

Salsiccia di Cranio con contorno

12,00 €

lokalna jed



R I B E

FISCH | FISH | PESCE

TUNA NA ŽARU Z INGVERJEVO ZELENJAVO, SOTIRANO PESO IN HRENOVO OMAKO

Thunfisch vom Grill mit Ingwergemüse, sotierter Beete und Meerrettichsoße

Grilled tuna with ginger vegetables, stir-fried beet and horseradish sauce

Tonno alla griglia con verdure allo zenzero, barbabietole sauté e salsa al rafano

26,00 €

FILE BRANCINA PO MEDITERANSKO

Seebarschfilet nach mediterran Art

Bass fillet on mediterranean style

Filetto di branzino alla mediterraneo

20,00 €

LOSOS NA ŽARU S SREDOZEMSKO AROMATIČNO OBLOGO

Lachs vom Rost mit aromatische Mittelmeer Beilage

Grilled salmon with aromatic mediterranean garnish

Salmone alla griglia con contorno aromatico mediterraneo

20,00 €



SLADICE

SÜBSPEISEN | SWEETS | DOLCI

SLADOLED Z VROČIMI GOZDNIMI SADEŽI

Eis mit heißen Waldbeeren
Ice-cream with hot forrest fruits
Gelato con frutti di bosco caldo

5,00 €

LEŠNIKOV PARFAIT

Haselnussparfait
Hazelnut parfait
Parfait di nocciola

5,00 €

PANACOTA

Pannacotta
Pannacotta
Panna cotta

5,00 €

ČOKOLADNI SOUFLE

Schokoladensoufflé
Chocolate soufflé
Soufflé di cioccolato

6,00 €



Ž G A N E P I J A Č E

Pelinkovec	0,03l	3,30 €
Stock	0,03l	3,30 €
Vodka - Absolut	0,03l	3,30 €
Viljamovka	0,03l	4,30 €
Slivovka	0,03l	4,30 €
Brinjevec	0,03l	3,30 €
Sadjevec	0,03l	3,30 €

G I N

Gin Hendricks	0,03l	4,40 €
Gin Whitley Neill	0,03l	4,40 €
Gin Wapping	0,03l	3,30 €
Hišni gin tonic		6,60 €

L I K E R J I

Borovničke	0,03l	3,30 €
Jägermeister	0,03l	3,90 €
Underberg	0,03l	5,30 €
Carolans	0,03l	3,80 €
Campari	0,03l	3,30 €
Aperol Spritz		5,90 €
Martini bianco	0,10l	4,30 €

W H I S K E Y

JB Whisky	0,03l	3,80 €
CC Whisky	0,03l	3,80 €
Jack Daniel's	0,03l	4,30 €
Ballantine's	0,03l	3,80 €
Jameson	0,03l	4,30 €
Glenfiddich	0,03l	5,80 €
Chivas	0,03l	5,30 €

K O N J A K

Martell VS	0,03l	5,30 €
Martell VS.O.P.	0,03l	6,10 €
Hennessy	0,03l	6,10 €



RUM

Bacardi	0,03l	3,80 €
Rum Diplomatico	0,03l	5,90 €

PIVO

Maister Gallus pils	0,5l	4,00 €
Maister Vega pale ale	0,5l	4,50 €
Union	0,5l	3,30 €
Laško	0,5l	3,30 €
Laško	0,33l	3,00 €
Radler	0,5l	3,10 €
UNI	0,5l	3,10 €
Laško Temno	0,33l	3,30 €
Mali Grad lager	0,5l	4,10 €

BREZALKOHOLNE PIJAČE

Radenska	0,50l	3,10 €
Radenska	0,25l	2,60 €
Radenska Naturelle	0,50l	3,10 €
Coca-cola - steklenica	0,25l	2,70 €
Fanta - steklenica	0,25l	2,70 €
Ledeni čaj - steklenica	0,25l	2,70 €
Sok Fructal - steklenica	0,2l	2,80 €
Schweppes - steklenica	0,25l	2,70 €
Goldberg Tonic - steklenica	0,20l	3,00 €

TOPLI NAPITKI

Turška kava	2,00 €
Espresso kava	1,60 €
Kava s smetano	2,10 €
Capuccino	1,90 €
Bela kava	2,30 €
Kakav	2,10 €
Čaj	2,20 €



Listo alergenov dobite pri natakarju.