



*Rateško južno si lahko privoščite le v Ratečah:  
Rateška južna can be enjoyed only in Rateče at:  
Il menù "Rateška južna" si può gustare soltanto a Rateče:  
Ein echtes Mittagessen "Rateška južna" können Sie nur in Rateče erleben:*

**Gostišče Pri Žerjavu**

Rateče 39  
+386 4 587 60 26  
ales.dolhar@s5.net

**Gostišče Vila Moj Mir**

Rateče 88  
+386 4 588 72 22  
info@gostilna-mojmir.si

**Gostišče "UH" Kavalar**

Rateče 16a  
+386 31 641 043 / +386 40 225 183  
kavalar@telemach.net

*Posebni tradicionalni meni  
Special traditional menu  
Besonderes traditionelles Menü  
Menù tradizionale speciale*



# *Rateška južna*



**Interreg**  
Alpine Space  
AlpFoodway  
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND



**SLOVENIA**  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
AWARDED 2021

Meni je bil oblikovan v okviru projekta AlpFoodway (Interreg Alpine Space 2014-2020). Pri njegovi sestavi so sodelovali kuharji vključenih gostišč in chef Jernej Rac. Izvajalec projekta: Razvojna agencija Zgornje Gorenjske, prevodi: TellUs, Maja Davis s.p., oblikovanje: Rosje, tisk: Antus. Rateče, marec 2019.

*Okusi rateške tradicije v današnjem času  
Traditional Rateče flavours today  
I sapori della tradizione di Rateče oggi  
Traditionelle Geschmäcker aus Rateče in der heutigen Zeit*





## Juha

### Présnjæk

#### Kremna juha iz svežega zelja in krompirja

Zelje, po rateško *kapús*, je glavna sestavina preproste jedi *présnjæk*, ki je bila na krožnikih Ratečanov običajno v petkih, ko se zaradi posta ni smelo jesti mesa. Na meniju vam ga ponujamo v obliki kremne juhe, ki vas bo kljub preprostosti prepričala.

## Glavna jed

### Jagnjéçi stêgøn

#### Dušeno jagnječje stegno s pirejem iz gomolja zelene ter ocvrtim štrukljem s kislim zeljem in skuto

Mesa Ratečani, predvsem otroci, na svojih krožnikih včasih niso videvali pogosto. Za sprotno oskrbo z mesom so bile najbolj praktične ovce, saj niso imele veliko mesa, ki ga v času brez hladilnikov ni bilo mogoče dolgo hraniti. Štrukelj, v Ratečah imenovan *pavitnjæk*, je značilna jed za celotno Slovenijo in ima lahko različne nadeve. Tu vam ga ponujamo s kislim zeljem in skuto kot pogostima sestavinama v družbi zelene. Spoj okusov jagnječjega mesa in štruklja v družbi pireja iz gomolja zelene vas bo vzpodbudil, da Rateče še kdaj obiščete.

## Sladica

### Svádæk gvázžæk

#### Zloženska iz suhih hrušk, domačih piškotov in skute s pehtranom

Suhe hruške, rateško *kôce*, domači piškoti in pehtranova potica so bili najpogostejši sladki Ratečanov. Sladica v kombinaciji vseh treh tradicionalnih priboljškov vam ponuja harmonijo sladkih okusov Rateč.



## Soup

### Creamy fresh cabbage and potato soup

Cabbage, known in Rateče as *kapús*, is the main ingredient of the simple dish called *présnjæk* that used to be served in Rateče households on Fridays when eating meat was not allowed due to lent. It is offered as a creamy soup on this menu, which will win you over despite its simplicity.

## Main course

### Braised lamb leg steak with celeriac mash and fried rolled dumpling with sauerkraut and cottage cheese

The people of Rateče, especially children, did not often see meat on their plates. In the old times, when there were no refrigerators, sheep were the most practical animals as regards meat supply since they do not have a lot of meat on them. Rolled dumplings, known as *pavitnjæk* in Rateče, is a common dish throughout Slovenia and can have different fillings. Here it is offered with the two very common fillings sauerkraut and cottage cheese, and accompanied by celeriac. The fusion of lamb and rolled dumpling flavours together with the celeriac mash will make sure you visit Rateče again sometime.

## Dessert

### Layered dessert made from dried pears, homemade biscuits and cottage cheese with tarragon

Dried pears, known as *kôce* in Rateče, homemade biscuits and tarragon potica (rolled cake) were the most common treats eaten in Rateče. The dessert combines all three traditional treats to offer you a harmony of sweet Rateče flavours.



## Zuppa

### Zuppa cremosa di cavolo cappuccio fresco e patate

Il cavolo, nel dialetto locale *kapús*, è l'ingrediente principale di questo semplice piatto della tradizione, il *présnjæk*. La pietanza veniva servita solitamente il venerdì, giorno di digiuno in cui non era consentito mangiare carne. Nel nostro menù viene proposta sotto forma di crema. Un piatto che saprà conquistarvi, nonostante la sua semplicità.

## Portata principale

### Cosciotto d'agnello stufato, accompagnato da purè di sedano rapa e struccolo fritto con crauti e ricotta

Un tempo gli abitanti del luogo, soprattutto i bambini, non vedevano molto spesso la carne nei loro piatti. La soluzione più pratica ed economica per soddisfare il minimo fabbisogno di carne era quindi la pecora: animale non molto grande, permetteva di consumare subito tutta la carne, senza doverla conservare a lungo, visto che all'epoca non c'erano i frigoriferi. Lo struccolo, a Rateče chiamato *pavitnjæk*, è una specialità tipica di tutta la Slovenia: è una sorta di involtino di pasta, farcito con diversi ripieni. In questo piatto viene proposto con un ripieno di crauti e ricotta, ingredienti spesso abbinati al sedano rapa. L'armonia di sapori creata dalla carne di agnello, dallo struccolo e dal purè di sedano rapa risveglierà certamente in voi la voglia di tornare a Rateče.

## Dessert

### Trifle di pere secche, biscotti caserecci e ricotta con dragoncello

Le pere secche, nel dialetto del posto "kôce", i biscotti fatti in casa e la "potica" al dragoncello erano i dolci tradizionali degli abitanti di Rateče. Questo dessert, che unisce tutti e tre i sapori tipici dei dolci di un tempo, vi offre un'indimenticabile armonia dei gusti locali.



## Suppe

### Cremesuppe aus frischem Kohl und Kartoffeln

Kohl, in Rateče auch *kapús* genannt, ist die Hauptzutat des einfachen Gerichts *présnjæk*, das normalerweise am Freitag auf den Teller der Bewohner von Rateče kam, als man wegen des Fastentages kein Fleisch essen durfte. Auf der Speisekarte bieten wir Ihnen das Gericht in Form einer Cremesuppe an, die Sie trotz ihrer Schlichtheit überzeugen wird.

## Hauptgericht

### Gegarte Lammkeule mit Püree aus Sellerieknollen und Topfentaschen (slow. štruklji) gefüllt mit Sauerkraut und Quark

Die Bewohner von Rateče, vor allem Kinder, bekam einst nur selten Fleisch auf ihre Teller. Für die tägliche Versorgung mit Fleisch waren vor allem Schafe sehr praktisch, da sie nicht viel Fleisch haben. In der Zeit gab nämlich noch keine Kühlschränke zum aufbewahren. Die Topfentaschen, die in Rateče auch *pavitnjæk* genannt werden, sind ein typisches Gericht in ganz Slowenien und können mit verschiedenen Füllungen vorbereitet werden. Wir bieten sie mit zwei traditionellen Füllungen an, Sauerkraut und Quark, die zusammen mit Sellerie aufgetischt werden. Die Kombination des Schmacks der Lammkeule und der Topfentaschen in Verbindung mit dem Püree aus Sellerieknollen wird Sie dazu bewegen, Rateče erneut zu besuchen.

## Nachspeise

### Gebäck aus getrockneten Birnen, hausgemachten Keksen und Quark mit Estragon

Getrocknete Birnen, die in Rateče auch *kôce* genannt werden, hausgemachte Kekse und die Potitze mit Estragon waren die beliebtesten Desserts der Bewohner von Rateče. Das Dessert in Kombination aller drei traditioneller Leckerbissen verspricht Ihnen eine Harmonie aller süßen Geschmäcker, die Rateče zu bieten hat.