

1979

gostilna Pezdirc

PMM d.o.o., Metliška cesta 11, 8333 SEMIČ, tel.: 07 35 68 120, e-mail: pmmdoo@siol.net
www.gostilnapezdirc.si

JEDILNI LIST SPEISEKARTE LISTA DEL GIORNO BILL OF FARE

GOSTILNA PEZDIRC

Metliška c. 11, 8333 Semic

Telefon: 07- 35-68-120

Email : pmmdoo@siol.net

Internet: www.gostilnapezdirc.si

Delovni cas:

ponedeljek in cetrtek : 9.00 - 22.00

torek in sreda: 9.00 - 15.00

petek in sobota: 9.00 - 23.00

nedelja in prazniki: 12.00 - 17.00

Za zakljucene skupine po dogovoru.

1. Japonci jedo zelo malo maščob in imajo manj srčnih napadov kot Angleži in Američani.
2. Francozi jedo veliko maščob in imajo tudi manj srčnih napadov kot Angleži in Američani.
3. Japonci pijejo zelo malo rdečega vina in imajo manj napadov kot Angleži in Američani.
4. Italijani pijejo veliko rdečega vina in imajo manj srčnih napadov kot Angleži in Američani.
5. Nemci pijejo veliko piva in jedo veliko klobas ter maščob in imajo manj srčnih napadov kot Angleži in Američani.

Jej in pij kar želiš. Očitno je angleški jezik tisto, kar te ubije.

Gostilna Pezdirc

ZACETNE JEDI
VORSPEISEN
ANTIPASTI
HORS-D'OEUVRESS

Mešani narezek za 1 osebo 100 g
Gemischte Aufschnitt *Affettato misto*
Mixed cold meats

Tatarski biftek za 1 osebo 100 g
Tatarbeefsteak *Bistecca alla tartara*
Beefsteak tartar

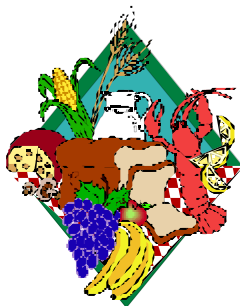
Solata z morskimi sadeži 150 g
Meeresfrüchtensalat *Insalata di frutti di mare*
Sea fruit salad

Hobotnica v solati s krompirjem 100g

Jurcki na žaru 150 g
Steinpilze vom Rost *Porcini alla griglia*
Grilled boletus

Vse gobe so užitne, vendar nekatere samo enkrat

Jurcki z peceno domaco šunko 150 g
Steinpilze *Porcini*
Boletus



JUHE
SUPPEN
BRODI
SOUPS

Goveja juha z rezanci

Rindsuppe mit Nudeln

*Brodo di manzocon
tagliolini*

Beef soup with noodles

Gobova juha

Pilzsuppe

Minestra di Funghi

Mushroom Soup

»Joj, Maricka, kako si shujšala! Kako ti je to uspelo?«

»S kitajsko shujševalno kuro. Jem samo juhe.«

»S testeninami ali z žlinkrofi?«

»Ne, s palckami.«

RIBE – RAKI – GLAVONOŽCI NA ŽARU
FISCH – KREBSE – KOPFFUSSER VOM ROST
PESCI – GAMBERI – CEFALOPODI ALLA GRIGLIA
FISH – SHRIMPS- CEPHALOPODS GRILLED

Postrv žaru ali v olju 1 dag

Forelle

Trota

Trout

Brancin žaru ali v olju 1 dag

Seebarsch

Spigola

Bass

Losos na žaru 1 dag

Lachs

Salmone

Salmon



Ribja plošča za 1 osebo

Narocilo možno najmanj za dve osebi

(1 riba, 2 škampa, 1 ocvrte rarogove klešče, morska solata, nadevani lignji, ocvrti lignji, slan krompir z blitvo, ocvrt krompir)

Fischplatte für 1 Pers.

(1 Fische, 2 Scampi, Languste, Meeressalat, gefüllte Kalmare, gebackene Kalmare, Beilage)

Piatto di pesce per 1 pers.

(1 pesce, 2scampi, aragosta, insalata di frutti di mare, contorno)

Fish plate for 1 pers.

(1 fishes, 2 scampi, spiny lobster, sea saladstuffed squids, fried squids, garnishing)

Morski krožnik

(losos na žaru, škamp, ocvrte rarogove klešče, morska solata, slan krompir z blitvo)

Teller mit Meeresfrüchten

(Lachs vom Rost, Scampi, Languste, Meerssalat, Beilage)

Piatto di mare

(salmonalla griglia, scampi, aragosta, insalatadi frutti di mare, contorno)

Sea plate

(grilled salmon, scampi, spiny lobster, sea salad, garnishing)

<i>Lignji:</i>	<i>Ocvrti 200 g</i>	<i>Nadevani 200 g</i>	<i>na žaru 300 g</i>
<i>Kalmare</i>	<i>gebackene</i>	<i>gefulte</i>	<i>vom Rost</i>
<i>Calamari</i>	<i>fritti</i>	<i>ripieni</i>	<i>alla griglia</i>
<i>Squids</i>	<i>fried</i>	<i>stuffed</i>	<i>grilled</i>

ZREZKI
SCHNITZEL
SCALOPINE
ESCALOPES

<i>Svinjski</i>	<i>Telecji</i>	<i>Puranji</i>
<i>Schweins</i>	<i>Kalbs</i>	<i>Truthahns</i>
<i>Di maiale</i>	<i>Di vitello</i>	<i>Di tacchino</i>
<i>Pork</i>	<i>Veal</i>	<i>Turkey</i>
<i>200 g</i>	<i>200 g</i>	<i>200 g</i>

Dunajski , naravni
Wiener, natur
Alla milanese, al burro
Vienna style, sauté

Naravni s sirom
Natur mit Käse
Al burro con formaggio
Sauté with cheese

Švicarski (nadevan s šunko in sirom)
Scweizer (gefüllt mit Schinken und Käse)
Alla Sviceria (ripieno co prosciutto e
formaggio)
Swiss (stuffed with omelet)

Naravni z šampinjoni
Natur mit Pilzen
Al burro co funghi
Sauté with mushrooms

Gost v gostilni naroci svinjski zrezek. Natak ar mu cez nekaj casa prinese zrezek, a se gost pritoži: "To je pa telecji zrezek, hotel sem svinjskega!" Natak ar se upre: "Kako to ni svinjski zrezek, ce je pa kuharju trikrat padel na tla!"

JEDI PO NAROCILU
SPEISEN AUF BESTELLUNG
PIATTI A RICHIESTA
DISHES PREPARED TO ORDER

Plošca PEZDIRC za 1 osebo
Narocilo možno najmanj za dve osebi

(puranji obloženi, pariški telecji, svinjski naravni, puranji dunajski zrezek, ocvrt krompir, zelenjava, krompirjevi hrustavci, peceni njoki, žlinkrofi, ajdovi štruklji)

Platte PEZDIRC für 1 pers.
(belegtes Truthahn, pariser Kalbs, natur Schweins, natur Truthahn, Pommes frites, Gemüse, Kartoffelchips, Gebatene gnocchi, Nudelteigtaschen, Semmelknödel)

Piatto PEZDIRC per 1 pers.
(tacchino guarnito, vitello alla parigina, maiale al burro, tacchino impanato, patate frite, verdura, patate chips, gnocchi arrostiti, pastella ripiena, gnocchi di panne⁹)

Plate PEZDIRC for 1 pers.

(garnished turkey, veal on paris style, pork sauté, turkey on vienna style, french fried potatoes, vegetable, potatoe chrisp, roasted gnocchi, stuffed paste, potatoe dumplings)

Ciganski krožnik 200 g

(4 vrste mesa-biftek, svinjina, teletina, puranov file, slan krompir, pikantna omaka)

Zigeunteller
(4 sorten Fleisch, Salzkartoffeln, piquante Soße)

Piatto di zingara
(4 sorta di carne, patate lesse, salsa picanta)

Gipsy- style plate

(4 sorts of meat, boiled potatoes, piquant sauce)

Mešano meso na žaru 300 g

Svinjska zarebernica, pleskavica, ražnjic, svinjski file, priloga-paradižnik, cebula, ajvar
Gemischtes Fleisch vom Rost

Carne mista alla griglia

Grilled mixed meat

Gostilna Pezdirc

Biftek PEZDIRC 200 g

(v jurckovi omaki, žlinkrofi)

Beefsteak PEZDIRC
(in Steinpilzsoße, Gefulte
Teigtaschen)

Bistecca PEZDIRC
(in salsa di funghi porcini,
Pastela ripiena)

Beefsteak PEZDIRC
(in boletus sauce, Stuffed paste)

Biftek z jajcem 200 g

Beefsteak mit Spigelei

Bistecca alla Bismarck

Beefsteak with a fried egg

Biftek na žaru 200 g

Beefsteakvom Rost

Bistecca alla griglia

Grilled beefsteak

Srna v smetanovi omaki z zelenim poprom 250 g

**Reh in Rahmsoße mit
grüne Pfeffer**

**Capriolo in salsa di
crema con pepe verde**

Venison in cream sauce with green pepper



Telecji obloženi zrezek 200 g

(šampinjoni z jajci, šunka, sir)

Garniertes Kalbschnitzel
(Champignons mit Ei,
Schinken, Käse)

**Scalopina di vitello
guarnito**

(funghi coltivati con uova,
prosciutto, formaggio)

Garnished veal escalope

(champignons with egg, ham, cheese)

Gost sedi za mizo in potrpežljivo caka. Natakar se po dolgem casu le prikaže in pravi: "Želite?"
"No", pravi gost, "glede na to, da sem prišel na zajtrk, sedaj je pa cas za kosilo, bom narocil kar
večerjo."

ZA NAJMLAJŠE

Gostilna Pezdirc

*FÜR JUNGSTE
PER GIOVANNI
FOR CHILDREN*

Krožnik za najmlajše 150 g

(puranji dunajski, ocvrt krompir, zelenjava)

Kinderteller

*(Wienertruthahnschnitzel,
Pommes frites, Gemüse)*

Piato per bambini

*(tacchino alla milanese, patate
frite, verdura)*

Children's plate

(turkey on Vienna style, french fried potatoes, vegetables)



OSTALA PONUDBA

Jause

Malica

Merenda

Snack

Kosilo-Vecerja

Mittagessen

Pranzo

Lunch

Gostilna Mezdira

BREZMESNE JEDI
FLEISCHLOSE GERICHTE
PIATTI SENZA CARNE
MEATLESS DISHES

Vegetarijanski krožnik

-Kuhana zelenjava, ocvrta cvetaca, prepraženi šampinjoni, ocvrt
sir, zelenjavni zrezek, tatarska omaka-

Vegetarisches Teller

Piatto di vegetariano

Vegeterian plate

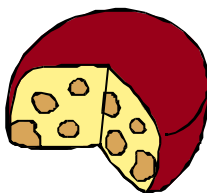
Ocvrti sir 200 g

Gebackene Käse

Formaggio fritto

Fried cheese

Ali veš, kaj jedo ljudožerci v petek ?
Vegetarijance!



Široki rezanci z jurcki

*Bandnudeln mit
Steinpilzen*

*Tagliatelle con funghi
porcini*

Noodles with boletus

Ajdovi štruklji z jurcki

*Buchweizenstrudel mit
Pilzsoße*

*Strucoli di grano
saraceno con salsa di
funghi*

Buckwheatstrudel with mushroom sauce

PRILOGE
BEILAGEN
CONTORNO
SIDE DISHES

Praženi krompir

Gerostete Kartoffeln

Patate arostite

Roast potatoes

Ocvrti krompir

Pommes frites

Patate frite

French fried potatoes

Kruhovi cmoki ali žlinkrofi s špinaco in skuto

Semmelknödeln

Gnocchi di panna

Bread dumplings

Krompirjevi hrustavci

Kartoffelchips

Chips di patate

Potatoe chips

Štruklji-ajdovi ali sirovi

Gefulte Teigtaschen

Pastela ripiena

Stuffed paste

SOLATE
SALATEN
INSALATE
SOLATS

Zelena solata - Razne solata

Grünesalat

Insalata verde

Green salad

Zeljna solata

Krautsalat

Insalata di cavoli

French fried potatoes

Sestavljena solata

Zusammengesetzte Salate

Insalata composte

Compound salad

Paradižnikova solata

Tomatensalat

Insalata di pomodori

Tomato salad

FITNES SOLATA

-paradižnik, koruza, zelena solata, pecene rezine puranjega fileja, kuhano jajce

Kraljevska solata

(zelena, zelje, šunka, sir, tatarska omaka, kuhano jajce)

*König Salat (Grün, Kraut,
Schinken, Kase, Tatarsoße,
harte Eier)*

*Insalata di Re (verde, cavolo,
prosciutto, formaggio, salsa alla
tartara, uova sode)*

King's salad

(green, cabbage, ham, cheese, tartar sauce, hard-boiled egg)

"Najboljša dieta so trije listi solate, en paradižnik in ena paprika. Notri so vitamini, železo, vse, kar potrebuje organizem."

Prijateljica: "Cudovito. Ali jih vzameš pred ali po jedi?"

SLADICE
SUBSPEISEN
DOLCI
SWEET DISHES

Palacinke PEZDIRC

(orehi, sladoled, šado)

Palatschinken PEZDIRC

(Nusen, Eis, Zabaglione)

Crepes PEZDIRC

(noci, gelato, zabaione)

Pancakes PEZDIRC

(nuts, ice-cream, sabayon)

Palacinke s cokolado

*Palatschinken mit
Schokolade*

Crepes con cioccolato

Pancakes with chocolate

Palacinke z orehi

Palatschinken mit Nusen

Crepes con noci

Pancakes with nuts

»Ali je vaš sladoled svež?«

»Ali mislite, da ga pogrevamo?«

Ocvrt sladoled

Gebackene Eis

Gelato fritto

Fried ice-cream

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisu

Sladoled - kepica

Eis - Kugel

Gelato - palla

Ice-cream - ball

Gostilna Pezdirc

TOPLI NAPITKI
WARME GETRANKE
BIBITE CALDE
WARM DRINKS

	<i>Kava ekspres</i>	
<i>Espresso</i>		<i>Espresso</i>
	<i>Espresso</i>	
	<i>Kapucino</i>	
<i>Cappucin</i>		<i>Cappucino</i>
	<i>Cappucino</i>	
	<i>Turška kava</i>	
<i>Turkischeskaffee</i>		<i>Cafe turco</i>
	<i>Farinaceus</i>	
	<i>Kava z mlekom</i>	
<i>Kaffee mit Milch</i>		<i>Caffelate</i>
	<i>Coffee with milk</i>	
	<i>Kava s smetano</i>	
<i>Kaffee mit Sahne</i>		<i>Caffe con panna</i>
	<i>Coffee with cream</i>	
	<i>Turška kava s smetano ali mlekom</i>	
<i>Kaffee mit Sahne</i>		<i>Caffe turco con panna</i>
	<i>Turkish coffee with cream</i>	
	<i>Caj</i>	
<i>Tee mit zitrone</i>		<i>Te con limone</i>
	<i>Tea with lemon</i>	
	<i>Vroca cokolada</i>	
<i>Heise Schokolade</i>		<i>Ciccolata calda</i>
	<i>Hot chocolate</i>	
	<i>Kuhano vino 0,20 l</i>	
<i>Gluhwein</i>		<i>Vino brule</i>
	<i>Mulled vine</i>	
	<i>Grog 0,20 l</i>	
<i>Grog</i>		<i>Grog</i>
	<i>Grog</i>	



LIST PIJAC
GETRANKEKARTE
LISTA DEI BEVANDE
DRINK LIST



"Moj sin bo gotovo inženir, " rece prva mamica, "vsako igracko, ki jo dobi, razdre in jo potem spet sestavi."

"Moj bo odvetnik, "rece ponosno druga, "nenehno se prepira s prijatelji."

"Moj bo zanesljivo natakár," vzdihne tretja, "sploh ne pride, ko ga poklicem."

Gostilna Mezdir

VINO
WEIN
VINO
WINE

<i>Belokranjsko belo</i> * (Belokranjski vinorodni okoliš)	1 l
<i>Belokranjsko rdece</i> * (Belokranjski vinorodni okoliš)	1 l
<i>Kerner</i> *** (Družina Malnaric – Semic)	1 l
<i>Sauvignon</i> ** (Belokranjski vinorodni okoliš)	1 l
<i>Rumeni muškat</i> ** (Belokranjski vinorodni okoliš)	1 l
<i>Metliška crnina</i> * (KZ Metlika)	1 l
<i>Modra frankinja</i> * (Družina Malnaric – Semic)	1 l
<i>Belokranjsko rdece</i> * (Družina Malnaric – Semic)	1 l

BUTELJCNA VINA
FLASCHENWEIN
VINO IN BOTIGLIA
BOTTLED WINE

<i>Laški rizling</i> * (Družina Malnaric – Semic)	0,75 l
<i>Chardonnay</i> * (Družina Malnaric – Semic)	0,75 l
<i>Chardonnay</i> *** - <i>pozna trgatev</i> (Družina Malnaric – Semic)	0,5 l
<i>Chardonnay barrique</i> * (Družina Malnaric – Semic)	0,5 l
<i>Modri pinot* barrique</i> -rubin(Družina Malnaric – Semic)	0,5l
<i>Modri pinot* barrique</i> (Družina Malnaric – Semic)	0.5l

Vino je med pijacami najkoristnejše,
med zdravili najokusnejše in med hrano najprijetnejše.

VINA POSEBNE KAKOVOSTI
PRADIKATSWEINE
VINO DA PREDICAT
PREDICATE WINES

Chardonnay - izbor****	0,375 l
(Družina Malnaric – Semic)	
Chardonnay - ledeno vino****	0,25 l
(Družina Malnaric – Semic)	
Chardonnay - suhi jagodni izbor****	0,25 l
(Družina Malnaric – Semic)	
Laški rizling - ledeno vino****	0,25 l
(Družina Malnaric – Semic)	

PENECA VINA
SCHAUMWEIN
SPUMANTE
SPARKLING WINE

Semiška penina * (Simonica – Semic)	0,75 l
Metliška penina * (KZ Metlika)	0,75 l
Zlata Semiška penina * (Simonica – Semic)	0,75 l
Jantarna Semiška penina ** (Simonica – Semic)	0,75 l

*	<i>suho, trocken, secco, dry</i>
**	<i>polsuho, halbtrocken, mezzo secco, semi-dry</i>
***	<i>polsladko, halbsub, mezzo dolce, semi-sweet</i>
****	<i>sladko, sub, dolce, sweet</i>

ŽGANE PIJACE

0,03 l

Orehov liker
Borovnicev liker
Carolans
Pina colada
Peaches & Cream
Malibu
Viljamovka
Medeno žganje
Vinjak
Brinjevec
Sadjevec
Slivovka
Rum
Gin
Cynar
Amaro
Stock
Vodka
Campari
Jagermeister
Underberg (0,02 l)
Ballantine's
Martell
Whiskey CC
Jack Daniel's
Chivas

BREZALKOHOLNE PIJACE

Jagodni sok 0,20 l
Breskov sok 0,20 l
Borovnicev sok 0,20 l

Jabolčni sok 0,10 l
Pomarančni sok 0,10 l
Ledeni čaj 0,10 l
Tonic 0,10 l
Tonic 0,25 l
Stil 0,10 l
Bitter lemon 0,10 l
Bitter lemon 0,25 l
Sprite 0,25 l
Cockta 0,25 l
Coca-cola 0,25 l
Coca-cola 0,10 l
Fanta 0,10 l
Fanta 0,25 l
Radenska 0,10 l
Radenska 0,25 l
Radenska 0,50 l
Radenska 1,00 l
Zala 0,10 l
Zala 0,50 l
Zala,harmony, 0,50 l
Life, symphony

DESERTNA VINA

Vermuth 0,10 l

PIVO

Pivo - 0,50 l
Union
Pivo - 0,33 l
Union
Pivo - 0,50 l
Laško
Pivo - 0,33 l
Laško
Crni baron 0,50 l
Radler 0,50 l
Uni 0,50 l

VSE CENE SO V SIT IN EUR
CENE V EUR SO INFORMATIVNE
OBRACUNANE SO PO CENTRALNEM PARITETNEM
TECEJU
1 EUR JE 239,64 SIT
DDV JE VŠTET V CENO

Telefon: 07 - 35/68-120
Email: pmmddoo@siol.net
Internet: www.gostilnapezdirc.si

Gostilna Pezdirc