

Meni

DOBRODOŠLI PRI NAS

Veseli smo, da vas je pot pripeljala k nam. Smo družinska gostilna z več kot 100 letno tradicijo. Trenutno kulinarčno zgodbo ustvarja že četrta generacija "Murkotovih", s pridihom pete generacije. Iz stare tradicionalne kuhinje so nas novi časi popeljali v nove trende. Pa vseeno tu ostaja pridih iz kuhinje naših babic, dedokov in vrednote naše preljube Koroške. Ponosni smo na svoje korenine, tradicijo in našo okolje.

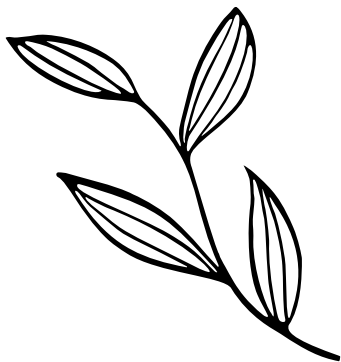
Za Vas je pripravljena bogata kulinarčna ponudba. Pristne domače in tradicionalne koroške jedi, mesne, ribje in brez brezmesne hišne specialitete ter slastne sladice za na konec. Kakovost naših surovin nam je na prvem mestu, zato že vrsto let odlično sodelujemo z lokalnimi proizvajalci. Posebej ponosni pa smo na izdelke, ki jih pridelamo kar sami. V okviru gostilne obratuje teniški center in pa tudi mikro destilarnica gina, ki je plod pete generacije v čast prvi generaciji.

Vse skupaj se poveže v lepo zgodbo, ki jo z veseljem delimo z Vami.



Meni

gostilna
MURKO
1903



PREDJEDI

DEGUSTACIJSKI MENI

Prepustite se razvajanju po naše. Za vas smo v mesecu ljubezni pripravili poseben degustacijski meni.

4 HODNI MENI	30,00 €
VINSKA SPREMLJAVA	15,00 €

DESKA DOMAČIH DOBROT

8,90 €

hišna jeterna pašteta v skorici bučnih semen, domače suhe salame, slanina, sir

SIRNA PLOŠČA

7,50 €

deska mešanih sirov

MEŽERLJEVI ŠTRUKLJI

5,70 €

Koroška narodna jed mežerli v krompirjevem testu, pire krompirjeve solate

JUHCE

GOVEJA ŽUPCA

2,50 €

Goveja župca z domačimi rezanci

GOBOVA JUHA

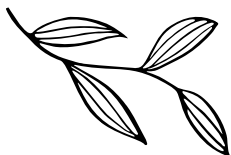
3,50 €

Domača gobova juhca s krompirjem in zelenjavo

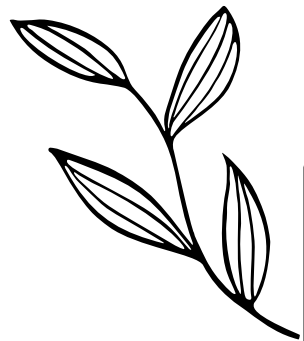
OBARA Z ŽGANCI

7,20 €

Telečja obara z ajdovimi žganci in grumpi



Meni



RIŽOTE IN TESTENINE

CHEFOVA RIŽOTA

rižota z jurčki in govejo pljučno

10,50 €

TESTENINE S TARTUFI

testenine v omaki tartufate, sveže
ribani tartufi

9,50 €

RAVIJOLI S KOZJIM SIROM IN BAZILIKO

ravijoli polnjeni s kozjim sirom v
omaki bazilikega pesta, pražene
pistacije

9,50 €

SOLATE

FITNES

solatni krožnik s puranjimi flikami
pečenimi na žaru

8,70 €

TENIS

solatni krožnik z lignji na žaru

8,70 €

FUSBAL

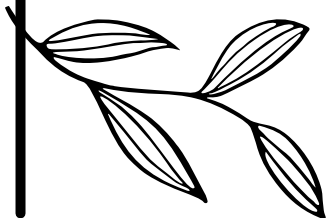
solatni krožnik z ocvrtimi puranjimi
flikami

8,70 €

RAHTEL

solatni krožnik z ajdovo kašo
+možna tudi veganska opcija

8,70 €



Meni



STEAKI

gostilna
MURKO
1903

GOVEJI FILE PLJUČNE - ANGUS

25,00 €

Urogvajsko govedo vse svoje življenje preživi na prostem in na paši. Konstantno gibanje goveda in prehrana, ki temelji izključno na travi in zeliščih (brez antibiotikov in rasnih hormonov), poskrbita za mehko, aromatično meso izjemnega okusa. Meso po zakolu na ladjah potuje v Evropo. V tem času ga ustrezno starajo, tako da pride do kupca ustrezno uležano.

TERRES MAJOR STEAK

23,00 €

Terres major je eden izmed najbolj mehkejših delov mesa, zato mu pravimo tudi skrita pljučna. "Skrita" tudi zato, ker je zelo težko priti do njega zaradi njegove lege, ki ga obdaja veliko mišic.

PICANHA STEAK

23,00 €

Picanha steak se nahaja čisto na vrhu zadnjega stegna goveda in je prepoznavna po svoji trikotni obliki, z zunanje strani mora biti prekrita z 1-2 cm debelo maščobno plastjo. Maščobna plast je pomemben del picanhe. Del maščobe se med peko stopi, preostali maščobni del steaka se termično obdela, kar sam okus steaka samo še nadgradi.

Picanha je mišica, ki v življenjski dobi goveda ni pretirano aktivna, zato je meso posledično mehkejše in bolj nežno.

FLAM STEAK

15,00 €

Flam steak tehnično sploh ni steak. Ta priljubljen kos govedine prihaja iz potrebuševine. Je kos mesa, ki je zelo pust in skoraj brez maščobe. S pravilno pripravo pa doživi pravo transformacijo in iz njega naredimo odličen in predvsem zelo okusen steak.

PRILOGA K STEAKOM: mlad pečen krompirček, reducirana fond omaka, brusnični jam, wasabi hren



MESNE JEDI

PRIPOROČAMO

TELEČJA LIČKA

sočna telečja lička pripravljena na sous vide način, reducirana omaka iz telečjega fonda in sladkega refoška, krompirjev pire s tartufi, pokice, brusnični jam

17,80 €

JAGENČKOVA KRAČKA

jagenjčkova kračka, mlad pečen krompir, čebulnji obročki, fond omaka

18,50 €

SOČNA TELETINA

sočna telečja pečenka v fond omaki, pražen krompir, brusnice, sestavljena solata

14,50 €

TA PRAVO DOMAČE KOSILO

svinjska pečenka, ocvrt puran, restan krompir, štrukelj, sestavljena solata

10,50 €

MESNI DUET

medaljon gratiniran z bučkami, ocvrt puran v mandljevi skorjici, pražen krompir, sestavljena solata

13,00 €

MEŽERLI S KROMPIRJEVO SOLATO

koroška narodna jed iz pljučk, srčkov, kuha, jajc in izbranih začimb, krompirjeva solata

8,70 €

PIŠČANEC NA AJDOVI KAŠI

pečena piščančja prsa na ajdovi kaši z zelenjavo

10,50 €

Meni



BREZMESNE JEDI

HOBOTNICA 18,00 €
hobotnica z zelenjavo in mladim
krompirjem

LIGNJI 11,50 €
ocvrti ali žar lignji

SMUČ NA AJDOVI KAŠI 12,50 €
pečen smuč na ajdovi kaši z zelenjavo

VEGANSKI RAŽNIČI 7,80 €
ražniči s tofu sirom in zelenjavo na
posteljici ajdove kaše

ZA NAŠE MALE GOSTE

ZREZEK OSTRŽEK 6,80 €
Ocvrt zrezek, pommes

SLADICE

HIŠNE TORTICE 5,50 €
Dnevno sveže tortice iz vitrine
različnih okusov z domačim
sladoledom

