



Grüß Gott

beim

TERKLBAUER



G A S T H A U S



Die allerschönsten Zeiten
sind in bürgerlichen Räumlichkeiten.
Die Sorgen und den Stress vergessen
bei Bier und gutem Essen
oder im wunderschönen Garten
auf Freunde und Erholung warten.

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unseren Räumlichkeiten. Das Gasthaus Terklbauer ist seit über 400 Jahren im Familienbesitz. Eingebettet in die wunderschöne Landschaft der Karawanken legen wir besonderen Wert auf traditionelle Gerichte und Schmankerln. Darüber hinaus finden Sie hier den idealen Ausgangspunkt für herrliche Wanderungen. Außerdem bieten wir Ihnen eine neu eingerichtete Stockbahn (mit Kärntner Stock zum Schießen), die ganzjährig benutzt werden kann.

Zutat des Tages: Liebe

Motto des Tages: Beim Terklbauer merkt jeder g'wiss,
dass er der König is'.

Koch des Tages: Maxi, der Chef

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Familie RAKUSCHEK

Die Preise verstehen sich inklusive USt. in Euro.

za lačne želodce

za ljubitelje juh

juha s fritati

juha z jetrnimi cmoki

goveja juha z zlatimi kroglicami

golaževa juha s kruhom ali žemljo

francoska čebulna juha

dnevna juha:

zelenjavna, iz bučk ali bučna kremna

domače koroške testenine

domači sirovi krapi z maslom ali ocvirki

krapi, polnjeni s paradižnikom

krapi, polnjeni s špinaco

krapi, polnjeni z mesom

krapi, polnjeni s česnom

variacija različnih krapov

Domače testenine serviramo z majhno solato.

jedi iz ponve

divjačina s kroketi in brusnicami

goveja pečenka s kroketi

puranov zrezek z gobami in prilogom

svinjski naravni zrezek s prilogom

pečeni svijnski zrezek s prilogom

cordon-bleu (svinjski ali puranov) s prilogom

pariški zrezek s prilogom

mesni sir in jajce na oko, pečen krompir ali pomfri

puranji zrezek prepečen s šunko in sirom,
z rižem ali pečenim krompirjem

svinjski steak z zelenjavno in pomfrijem

jedi z žara

čevapčiči z zelenjavo

svinjski kotlet na žaru s prilogom

puranji ražnjiči s prilogom

puranji steak „Madagaskar“ s prilogom (pekoč)

„bernske klobase“ s prilogom

„Terklova skrivnost“ za 2 osebi s prilogom

ražnjiči s prilogom

mešano meso na žaru s prilogom

sveže ribje jedi - Ribje in lignji na pred narocitov

solate

za prilogo:

mala mešana solata

velika solata

za hujšanje:

skleda sveže solate s tuno in jajcem

skleda sveže solate s puranovimi rezanci, kruhom/žemljo

rukola s surovo šunko, balzamiko, paradižniki na krompirju

pice

Vsak petek pečemo pice v naši krušni peči!

diavolo

prosciutto

capricciosa

majhna pica

dobra domača malica

hišna slanina ali suhe klobase s kruhom
porcija Osso Collo (surova šunka) s kruhom
krožnik s salamo, maslom in kruhom
domača malica s sirom in kruhom
obloženi kruh s salamo ali šunko
obloženi kruh
kruh s slanino in čebulo
kruh z zaseko
kruh s skuto ali glundnerjem
okisano meso s čebulo in kruhom
okisana klobasa s čebulo in kruhom

domače slaščice

Pripravimo jih z ljubeznijo doma!
kremšnita (specialiteta hiše)
jabolčni ali skutin zavitek
2 palačinki z marmelado
2 palačinki z medom
2 palačinki s sladoledom
carski praženec s kompotom
zamorček v srajčki
torta (sezonska)

žepki z nugatom, kompot
kocovi krapi, kompot
jabolčni-medeni žepki, kompot

sladoled

mešani sladoled (3 kepice)
ledena kava
sadna kupa
domača kupa
vroča ljubezen

Sie haben einen Grund zum Feiern?

Wir bieten Ihnen die Räumlichkeiten und eine ausgezeichnete Kärntner Küche! Ob Taufe, Geburtstag, Hochzeit, Sponsion ... wir helfen Ihnen gerne! Unser Veranstaltungssaal bietet für bis zu 120 Personen Platz. Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis.



Reif für die Berge?

Urlaub bei Freunden!

Genießen Sie die schöne Landschaft und die herrliche Ruhe in den Karawanken. Verbringen Sie bei uns Ihren Urlaub und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wir bieten Ihnen schön eingerichtete Zimmer und freuen uns auf Ihren Besuch.



Besuchen Sie uns in der
Freibach-Kneipe in Homölisch - ab 15. Mai

Willkommen im

G A S T H A U S

TERKLBAUER

Familie RAKUSCHEK