



So schmeckt
Radol'ca
I Sapori di Radol'ca

I FEEL
SLOVENIA

Radol'ca 
honestly sweet



Oleusi
Radolice

Oleusi
Radolice

So schmeckt Radol'ca

I Sapori di Radol'ca

Genießen Sie das Angebot von Radol'cas Restaurants, in denen authentische Hausmannskost aus lokalen Zutaten in vollendeter Qualität zubereitet wird.

Das kulinarische Angebot von Radol'ca und seiner Umgebung ist seit langem bekannt für seine Authentizität und Qualität. Radol'ca bietet Gasthäuser mit jahrhundertealter Tradition Hand in Hand mit modernsten Restaurants. Gesunde lokale Produkte, in intakter grüner Umgebung und auf sonnigem Ackerland gereift, werden von talentierten Köchen zu außergewöhnlichen Gerichten für jeden Geschmack zubereitet.

Venite ad assaggiare le specialità culinarie di Radovljica: ricette casalinghe, ingredienti di produzione locale ed eccellente preparazione.

L'offerta gastronomica di Radovljica e dei dintorni è da sempre nota per l'ottima qualità e la genuinità. A Radovljica convivono trattorie dalla tradizione secolare e ristoranti moderni. Nel verde ambiente naturale che circonda la cittadina vengono prodotti gli ingredienti sani e genuini che gli abili chef trasformano poi in eccellenti pietanze, in grado di soddisfare ogni palato.





„So schmeckt Radol'ca“ vereint Restaurants und Gasthäuser, die für Radol'ca und Oberkrain typische Gerichte anbieten, welche ausschließlich aus regionalen Produkten zubereitet werden. Sie erkennen uns an einem Zeichen am Eingang. Die lokalen Gerichte sind in der Speisekarte mit der stilisierten Radol'ca-Biene markiert. Die Inspirationen für diese Gerichte kommen aus der Umgebung, in der unsere Wirte aufgewachsen sind und ihren Weg gefunden haben. Einige bleiben stark der Tradition verhaftet, andere dagegen begeistern mit neuen Kreationen und einzigartigen, speziellen Aroma-Kombinationen. Wir Wirte von „So schmeckt Radol'ca“ sind uns bewusst, dass nur lokal hergestellte Produkte für unsere Gäste gut genug sind. Und deshalb ist die Zusammenarbeit mit den lokalen Lieferanten der Schlüssel zu unseren gemeinsamen Erfolgsgeschichten.

Okusi Radol'ce, I Sapori di Radol'ca, è un gruppo di trattorie e ristoranti riuniti che offrono pietanze tipiche di Radovljica e della Gorenjska, preparate con ingredienti locali. Gli esercizi aderenti si riconoscono dalla scritta apposta all'ingresso, mentre all'interno del menù le specialità tipiche sono contrassegnate da un'ape stilizzata, simbolo della località. Per le nostre creazioni culinarie traiamo ispirazione dall'ambiente in cui siamo cresciuti e vissuti. Alcuni di noi sono più legati alla tradizione, altri invece sono attratti dalla creazione di nuovi piatti e da combinazioni particolari di gusti. Noi ristoratori di I Sapori di Radol'ca siamo convinti che i nostri ospiti si meritino il meglio, ovvero soltanto pietanze preparate con ingredienti locali e genuini. Per questo collaboriamo con fornitori e produttori della zona che intendiamo rendere protagonisti di questa storia di successo.



Obwohl wir von der Qualität unserer Gerichte überzeugt sind, bemühen wir uns ständig darum, noch besser zu werden. Daher haben wir die beiden bekannten slowenischen Gastronomiekritiker Violeta und Uroš Mencinger zu uns eingeladen. Im Frühjahr 2017 haben sie unsere Restaurants unangemeldet besucht und bewertet.

„Es ist nicht leicht, so viel zu essen... in gleich zwölf Gasthäusern und Restaurants. Doch es war eine gute und angenehme Erfahrung. Radol'ca ist bereits der schönste slowenische Marktflecken und nun auch auf dem (guten) Weg, eine unverkennbare und beliebte kulinarische Destination zu werden. Es hat eine große gastronomische Vielfalt, von Spitzenrestaurants für anspruchsvolle Gäste bis hin zu Gasthäusern mit traditioneller Hausmannskost“, meinte das Ehepaar Mencinger am Ende der Restaurantbewertungen. Bei der Bewertung in Radol'ca vergaben sie Sonnen (1-6), die sie seit 2008 an Restaurants verleihen und welche die Gäste aus ihrer Rubrik in der Sonntagsbeilage Nedelo kennen. Zugleich vergaben sie an die besten Restaurants auch noch Herzchen wie im Blog auf ihrer Feinschmecker-Webseite. Wir möchten Sie dazu einladen, die Vielfalt und Authentizität unserer Gerichte kennenzulernen.

Puntando sempre sulla qualità dei servizi offerti e cercando di migliorarci costantemente, noi de I sapori di Radol'ca abbiamo invitato Violeta ed Uroš Mencinger, rinomati critici di cucina sloveni, a collaborare con il nostro gruppo. Nei mesi primaverili del 2017 hanno dunque visitato senza preavviso i nostri ristoranti per valutare i loro piatti. "Non è facile mangiare quantità tali ... ed in ben dodici trattorie e ristoranti. Ma alla fine dei conti, era un'esperienza squisita e piacevole! Radovljica già vanta la piazza più bella della Slovenia ed è sulla buona strada per diventare la meta culinaria tanto riconosciuta quanto amata. Perché si distingue per la sua ricca offerta gastronomica che va dagli ottimi ristoranti per soddisfare i palati più esigenti e curiosi fino alle trattorie caserecce a conduzione famigliare che offrono le tradizionali pietanze slovene e che sanno saziare i buongustai," come confermano i coniugi Mencinger alla fine delle loro recensioni. Visto che gli ospiti li conoscono per i loro simboli del sole che dal 2008 assegnano sulle pagine del settimanale Nedelo a ristoratori sia sloveni che stranieri, anche per questa occasione i due critici hanno valutato i ristoranti aderenti da 1 a 6, senza dimenticarsi del nuovo metodo adottato dalla loro Scuola dei gusti con cui i migliori ristoratori ricevono anche cuoricini. Vi invitiamo dunque ad assaporare la nostra offerta tanto variegata quanto genuina!



Legende / Legenda



Öffnungszeiten / Orario d'apertura



Platzangebot innen / Posti – all'interno



Platzangebot außen / Posti – all'esterno



Kulinarische Workshops / Laboratori di cucina



Behindertengerecht / Accesso ai diversamente abili



Kinderspielplatz / Angolo bimbi



Hunde erlaubt / Cani ammessi



Catering / Servizi di catering



Übernachtungsmöglichkeiten / Pernottamento



Restaurants und Gasthäuser

Trattorie
e ristoranti



Vila Podvin

Villa Podvin / Vila Podvin

Chef Uroš Štefelin, einer der besten slowenischen Köche, lässt sich von der Tradition inspirieren, um aus saisonalen und regionalen Zutaten neue Gerichte der modernen slowenischen Küche zu kreieren. Die Villa Podvin bietet auch eine Kochschule, den Podvin Bauern-Markt, ein Keramik-Studio und einen schönen Garten.

Lo chef Uroš Štefelin, uno dei maggiori cuochi sloveni, ispirandosi alla tradizione ed impiegando ingredienti locali e di stagione, crea ogni giorno nuove specialità della cucina slovena. La villa ospita inoltre una scuola di cucina, il mercatino di Podvin, produttori locali, un atelier di ceramica e un meraviglioso giardino.



Vila Podvin ☀️☀️☀️☀️☀️

Mošnj 1, Radovljica

+386 (0)8 384 34 70

info@vilapodvin.si

www.vilapodvin.si



Di-Sa/Ma-Sa: 12.00–22.00

So/Do: 12.00–17.00

Mo/Lu: Ruhetag/chiuso



80



120





Mufflon-Filet mit Kräuter- und Preiselbeer-Kruste

Filetto di muflone in mantello di erbe aromatiche e mirtilli rossi secchi

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Mufflon-Filet // Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer // Petersilie, Pinienkerne // getrocknete Cranberries

Das Mufflon-Filet von Häuten und Sehnen befreien, dann mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Gewürze vermischen, das Fleisch damit einreiben, anschließend in Folie wickeln. Das in Folie verpackte Fleisch bei 54 °C für 3 Stunden garen. Petersilie, Pinienkerne und Cranberries mahlen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und vor dem Servieren in der Petersilie, den Pinienkernen und den Cranberries wälzen.



Ingredienti per 4 persone:

1 kg di filetto di muflone // timo, maggiorana, sale, pepe // prezzemolo, cime di abete // mirtilli rossi secchi.

Pulire bene il filetto di muflone rimuovendo tutti i tendini e le membrane, quindi salare e pepare. Mescolare insieme tutte le spezie in un piccolo recipiente, insaporire la carne passandola nel misto di spezie e avvolgerla nella pellicola. Mettere a bollire una pentola d'acqua sul fornello, immergervi la carne avvolta nella pellicola e far cuocere per 3 ore a 54°C. Macinare il prezzemolo, le cime di abete e i mirtilli rossi. Prima di servire la carne, toglierla dalla pellicola e rotolarla nella miscela di prezzemolo, cime di abete e mirtilli rossi.



Restavracija Lambergh

Restaurant Lambergh / Ristorante Lambergh

Kulinarischer Hochgenuss im modernen Restaurant eines Renaissance-Schlusses. Private Feiern können arrangiert werden. Ein Besuch kann mit einem Wellness- oder Wanderprogramm in der wunderschönen Umgebung des Schlosses kombiniert werden. Der ausgezeichnete Hauswein von Edi Simčič ist ein hervorragender Begleiter der köstlichen Gerichte.

Per farsi viziare in un ristorante moderno, con suggestivo cortile rinascimentale, in cui assaporare varie specialità in un ambiente accogliente e intimo. All'esperienza gastronomica è possibile abbinare una visita rilassante al centro wellness o una passeggiata nella natura circostante. I piatti sono accompagnati dall'eccellente vino della casa di Edi Simčič.



Hotel Lambergh ☀️☀️☀️☀️☀️☀️



10.00–22.00

Dvorska vas 37a, Begunje na Gorenjskem

+386 (0)8 200 50 00

info@hotel-lambergh.com

www.hotel-lambergh.com



85+30



100





Lambergh-Strudel

Strudel di Lambergh



Zimt-Mousse:

4 Eier // 0,2 l Sahne // 4 g Gelatineblätter // 50 g Zucker, Zimt

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Eier mit Zucker über Dampf auf 68 °C erhitzen, mit der gut ausgedrückten Gelatine vermischen und langsam abkühlen lassen. Die Creme etwas aufschäumen, langsam den gemahlene Zimt einrühren. Wenn das Gemisch auf 30 °C abgekühlt ist, die Schlagsahne unterheben. Creme in den Dressierbeutel füllen. Abkühlen lassen.

Apfelragout:

100 g Äpfel // 50 ml Apfelsaft // 50 g Zucker // Zimt // 10 g Honig
In einer Pfanne mit Zucker leicht karamellisieren, Apfelsaft und Honig dazugeben. Bis zur Hälfte reduzieren. Die geschnittenen Äpfel dazugeben, durchmischen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Beides dekorativ anrichten.

Mousse alla cannella:

4 uova // 200 ml di panna // 4 g di gelatina in fogli // 50 g di zucchero // cannella in polvere.
Sciogliere la gelatina in acqua fredda. Sbattere le uova con lo zucchero al vapore, riscaldando fino a 68°C. Aggiungere la gelatina già strizzata, mescolare e lasciar raffreddare lentamente, fino ad ottenere una crema leggermente spumosa. Incorporarvi, mescolando lentamente, la cannella in polvere. Quando il composto raggiunge i 30°C, aggiungere la panna montata. Versare quindi la crema nella sac à poche. Far raffreddare.

Ragù di mela:

100 g di mele // 50 ml di succo di mela // 50 g di zucchero // cannella // 10 g di miele
Versare lo zucchero in una padella e scaldare fino ad ottenere un caramello chiaro. Irrorare con succo di mela e miele. Cuocere fino a ridurre il liquido della metà. Aggiungere le fettine di mela pulite, mescolare e quindi rimuoverle. Lasciar raffreddare.



Gostilna Kunstelj

Gasthaus Kunstelj / Trattoria Kunstelj

Die Familie Kunstelj bereitet schon seit 1873 slowenische Gerichte für ihre Gäste zu. Auf der Speisekarte stehen hausgemachte und herzhafte Gerichte mit saisonalem Gemüse aus dem eigenen Garten. Die Terrasse lockt mit einem Ausblick auf die Julischen Alpen, der Weinkeller mit erlesenen Weine. Der Geschmack von gerösteter Leber, Bratwurst mit Kraut, Kochstrudel und hausgemachten Süßspeisen lässt Sie gerne wiederkommen.

La famiglia Kunstelj propone specialità tipicamente slovene già dal lontano 1873. Qui ogni gusto casereccio viene lavorato a pieno, con verdure stagionali servite direttamente dall'orto. La vista mozzafiato delle Alpi Giulie vi invita a sedere sulla terrazza, la selezione di vini invece a godere della cantina.



Gostilna Kunstelj ☀️☀️☀️☀️☀️☀️

Gorenjska cesta 9, Radovljica

+386 (0)4 531 51 78

info@kunstelj.si

www.kunstelj.si



Di-Do/Ma-Gio: 18.00-22.00

Fr-So/Ve-Do: 12.00-22.00



300



100





Kalbsleber mit Sellerie und Hanföl

Fegato di vitello con
sedano e olio di canapa



Zutaten für 4 Personen:

800 g junge Kalbsleber // 100 g Zwiebeln //
200 g Knollensellerie // 4 EL Hanföl //
Sonnenblumenöl // Salz

Die Sehnen entfernen und die Leber dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse schälen und in dünne Julienne-Streifen schneiden. Die Zwiebeln und das Gemüse in Sonnenblumenöl anbraten. Die Pfanne säubern und stark erhitzen. Frisches Sonnenblumenöl hineingeben und bei starker Hitze und ständigem Rühren die Leber anbraten. Die angebratenen Zwiebeln mit Gemüse hinzugeben und auf den Tellern verteilen. Salzen und mit einigen Tropfen Hanföl garnieren.

Ingredienti per 4 persone:

800 g di fegato di vitello fresco // 100 g di
cipolla // 200 g di radice di sedano // 4 cucchiari
di olio di canapa // olio di girasole // sale

Togliere tutti i tendini dal fegato e tagliarlo a pezzettini sottili. Sbucciare la cipolla e tagliarla a fettine. Sbucciare il sedano e tagliarlo alla julienne. Rosolare cipolla e sedano su olio di girasole.

Pulire la padella e riscaldarla bene. Aggiungerci dell'olio di girasole nuovo ed abbrustolire su fuoco alto il fegato, senza dimenticarsi di mescolare costantemente. Aggiungere cipolla e sedano rosolati e servire sui piatti. Salare a piacere e finire con qualche goccia di olio di canapa.



Gostilna Lectar

Gasthaus Lectar / Trattoria Lectar

In diesem 500-jährigen Haus werden traditionelle slowenische Gerichte von in Originaltrachten gekleidetem Personal serviert. Unter den Desserts gibt es den traditionellen Apfelstrudel und den Linhartov cukr-Kuchen. Im Keller befindet sich das berühmte Lebkuchenmuseum mit seiner Werkstatt.

Nel pittoresco ambiente casalingo dell'antica casa, eretta ben cinque secoli fa, le varie specialità slovene vengono servite da personale in abiti tipici. Tra i dolci, il più tradizionale è senza dubbio lo strudel, ma negli ultimi anni è stato introdotto, con notevole successo, il "linhartov cukr". Nella cantina si trova la "lectarija", che è anche un museo vivo.



Gostilna Lectar ☀️☀️☀️☀️☀️☀️

Linhartov trg 2, Radovljica

+386 (0)4 537 48 00

info@lectar.com

www.lectar.com

🕒 12.00–22.00



220



50





Kaninchen in der Box

Lepre in tana



Zutaten für 6 Personen:

1 Kaninchen // 300 g rote Karotten // 200 g gelbe Karotten // 200 g Knollensellerie // 1 Lauchstange // 300 g Zwiebeln // 50 g Mehl // Majoran, Lorbeer, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Rote und gelbe Karotten reiben, Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden, Lauch in Scheiben schneiden. Kaninchen würzen und in einer Pfanne oder auf dem Grill in Portionen geschnitten braten. In einem Topf mehlierte Zwiebel goldbraun anbraten. Paprikapulver hinzufügen und ein wenig mitbraten, mit Wasser aufgießen. Lorbeerblatt, Lauch, Sellerie und Karotten dazugeben. Leicht köcheln lassen. Das gebratene Kaninchen und Majoran dazugeben und alles zusammen weichgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ingredienti per 6 persone:

1 lepre // 300 g di carote // 200 g di carote gialle // 200 g di sedano rapa // 1 porro // 300 g di cipolla // 50 g di farina // maggiorana, 1 foglia d'alloro, sale, pepe, paprika rossa in polvere.

Pelare le carote e le carote gialle, sbucciare il sedano rapa e tagliare tutto a dadini, tagliare il porro ad anelli. Tagliare la lepre in porzioni, salare e pepare, cuocerla quindi in padella o alla griglia. Soffriggere la cipolla in una casseruola, aggiungere la farina, quindi lasciar dorare. Aggiungere la paprika rossa in polvere e cuocere brevemente, irrorare d'acqua e far stufare rapidamente. Aggiungere una foglia d'alloro, il porro, il sedano e le carote, quindi la lepre e la maggiorana. Cuocere il tutto finché diventa tenero. Salare e pepare a piacere.



Gostišče Tulipan

Pension Tulipan / Locanda Tulipan

Das Restaurant mit langer Tradition ist für seine Wildgerichte bekannt, die man besonders appetitlich im Jagdzimmer genießen kann, sogar ein echter – ausgestopfter - Bär schaut ihnen beim Essen zu. Es gibt eine Salatbar und eine große Auswahl an saisonalen, vegetarischen Gerichten und hausgemachten Desserts.

Ristorante di Lesce, dalla lunga tradizione, rinomato per le specialità di selvaggina servite nella sala di caccia del padrone di casa, dove si può ammirare un vero orso impagliato. Buffet di insalate e ampia scelta di piatti di stagione e vegetariani nonché dolci fatti in casa.



Gostišče Tulipan ☀️☀️☀️☀️☀️☀️

Alpska cesta 8, Lesce

+386 (0)4 537 88 00

info@tulipan-azman.si

www.tulipan-azman.si



Mo–Do/Lu–Gi: 12.00–22.00

Fr–Sa/Ve–Sa: 11.00–23.00

So/Do: 11.00–22.00



95



45





Wild-Gulasch

Goulash di selvaggina



Zutaten für 4 Personen:

250 g Wildschwein, Schulter // 250 g Hirsch, Schulter // 250 g Bär, Schulter // 500 g Zwiebeln // 50 ml Rotwein // 2 Knoblauchzehen, Majoran, Lorbeer, Wacholderbeeren, roter Pfeffer, Fett, Salz, Pfeffer

Fein gehackte Zwiebeln in Öl anbraten, bis sie weich sind, dann das in Würfel geschnittene und mit Mehl bestäubte Fleisch, die Kräuter und die Gewürze hinzufügen. Langsam weich kochen und – falls erforderlich – mit Wasser aufgießen und mit Rotwein ablöschen. Am Ende das Gulasch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ingredienti per 4 persone

250 g di cinghiale, spalla // 250 g di cervo, spalla // 250 g di orso, spalla // 500 g di cipolla // 50 ml di vino rosso // 2 spicchi d'aglio // maggiorana, foglie d'alloro, bacche di ginepro, paprika rossa, grasso, sale, pepe.

Soffriggere nel grasso la cipolla finemente tritata. Quando si è ben ammorbidita, aggiungere la carne tagliata a cubetti e le spezie. Stufare finché la carne diventa tenera, aggiungendo acqua al bisogno. Aggiungere quindi la farina, far cuocere, poi irrorare con acqua e vino. Salare alla fine.



Joštov hram

Gasthof Joštov Hram / Joštov hram

In Podnart, gleich an der Brücke über den Fluss Sava, liegt das Gasthaus Joštov hram, das für seine ausgezeichneten Grillspezialitäten bekannt ist. Nach Voranmeldung wird Ihnen das Menü „Leskovački voz“ serviert, ein Mehrgängemenü mit Grillspezialitäten, das die Gäste langsam und in Mengen nach Wahl genießen können.

Il rinomato ristorante Joštov hram, conosciuto per le sue specialità ai ferri, si trova a Podnart, ad un passo dal ponte che attraversa il fiume Sava. Previo accordo potete ordinare il Leskovački voz, il menù realizzato da diversi piatti alla griglia da gustare lentamente ed in quantità a scelta.



Joštov hram ☀️☀️☀️☀️☀️☀️
Podnart 25a, Podnart
+386 (0)4 533 10 61
jostovhram@gmail.com
www.jostov-hram.si

🕒 Di-So/Ma-Do: 9.00–22.00
Mo/Lu: Ruhetag/chiuso



80



40





Gebratene und gefüllte Paprika

Peperoni fritti ripieni

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise):

4 rote fleischige Paprika (Spitzpaprika) // 3 EL Quark // 1 EL salziger Hüttenkäse // 2 EL Kajmak // 2 Scheiben Schinken, fein gehackt // Pfeffer // 1 Ei und etwas Mehl zum Panieren der Paprika

Paprika auf dem Grill rösten, schälen und vom Samen säubern. Die Füllung aus Quark, Hüttenkäse, Kajmak und Schinken zubereiten. Etwas Pfeffer (kein Salz mehr, die Füllung ist salzig genug). Die Paprika mäßig füllen (nicht übertrieben, damit die Paprika während des Bratens nicht platzen), mit Mehl und Ei panieren und in heißem Öl braten.



Ingredienti per 4 persone (come antipasto)

4 peperoni rossi carnosì (conici) // 3 cucchiai di ricotta // 1 cucchiaio di formaggio bianco in salamoia tritato // 2 cucchiai di kaymak // 2 fette di prosciutto crudo finemente tritato // pepe // 1 uovo e della farina per la panatura.

Grigliare i peperoni, pelarli e togliere i semi. Preparare il ripieno mescolando la ricotta, il formaggio bianco, il kaymak e il prosciutto. Regolare di pepe (non serve sale). Farcire i peperoni (senza esagerare con il ripieno, per evitare che fuoriesca durante la frittura), impanare alla parigina e friggere in olio ben caldo.



Gostilna Avguština

Gasthaus Avguština / Trattoria Avguština

Das traditionelle Gasthaus am Linhart-Platz begeistert mit seinem Essen und seiner Lage. Von der Terrasse hat man einen wunderschönen Ausblick auf das Flusstal der Sava und auf den Triglav. Ein angenehmes Ambiente bietet auch der Wintergarten. Das kulinarische Angebot ist abwechslungsreich mit Schwerpunkt auf traditionellen Gerichten.

L'antica trattoria in Piazza Linhart vi sorprenderà con l'accessibilità, il menù e la sua posizione. La terrazza propone spettacolari panorami della valle del fiume Sava, oltre che le vette alpine del Jelovica e Triglav, con il giardino che anche d'inverno regala un'atmosfera davvero incantevole. La loro ricca offerta gastronomica risalta le specialità della cucina tradizionale.



Gostilna Avguština ☀️☀️☀️☀️☀️

Linhartov trg 15, Radovljica

+386 (04) 531 41 63

info@gostilna-avgustin.si

www.gostilna-avgustin.si



9.00–22.00



80



55





Hirschmedaillons mit Steinpilzen

Medaglioni di cervo con funghi porcini

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Hirschfilet // 300 g Zwiebeln // 600 g frische Steinpilze // 30 g Knoblauch // 200 ml Wein // 250 ml Suppenfond // 1 EL Senf // Salz, Pfeffer, Mehl // Marinade: Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Wacholderbeeren

Das Fleisch in einem Stück 24 Stunden marinieren. Am nächsten Tag von der Marinade säubern. Öl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten anbraten und zur Seite legen. Zwiebeln, Knoblauch und Steinpilze in Öl anbraten, Senf, Mehl und Gewürze hinzugeben. Mit Suppenfond ablöschen und einige Zeit dünsten lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Mit Wein ablöschen und etwa 5–10 Minuten schmoren lassen. Die Medaillons mit Bratkartoffeln, hausgemachten gekochten Strudeln oder Semmelknödeln servieren.



Ingredienti per 4 persone

1,5 kg di filetto di cervo // 300 g di cipolla // 600 g di porcini freschi // 30 g di aglio // 200 ml di vino // 250 ml di brodo // 1 cucchiaino di senape // sale, pepe, farina // per la marinata: timo, maggiorana, santoreggia, bacche di ginepro

Lasciare maturare la carne per 24 ore. Il giorno successivo sciacquare la marinata. Riscaldare in padella l'olio ed arrostitre la carne su tutti i lati. Rimuovere il filetto. Rosolare su grasso la cipolla, l'aglio ed i porcini. Aggiungerci senape, farina e spezie. Versare del brodo e stufare per un po'. Affettare la carne ed aggiungerla al sugo. Finire con un po' di vino e stufare per altri 5-10 minuti. Servire con patate arrosto, involtini fatti in casa o gnocchi di pane.



Gostilna pr' Tavčar

Gasthaus Tavčar / Trattoria Tavčar

Das traditionelle Landgasthaus in Begunje schafft mit neuer Leitung, jungen Personal und freundlichem Kundenservice ein angenehmes Gefühl von Gemütlichkeit und Wärme. Es gibt lokale Gerichte, täglich mehrere warme Mahlzeiten und Mittagessen. In den Sommermonaten lädt ein schattiger Garten hinter dem Haus zum Verweilen ein.

Il nuovo titolare dell'antica trattoria del paese di Begunje na Gorenjskem, il personale giovane e l'approccio amichevole con gli ospiti creano un'atmosfera familiare ed accogliente. Qui vi coccoleranno con piatti locali ed una ricca scelta di pranzi e merende. In estate potete godere del cortile sotto l'ombra dietro la casa.



Gostilna pr Tavčar ☀️☀️☀️☀️☀️

Begunje na Gorenjskem 73

+386 (0)590 41510

www.gostilna-prtavcar.si



Di-So/Ma-Do: 9.00-22.00

Mo/Lu: Ruhetag/chiuso



50



50





Schweinmedaillon mit Spargel, Schinken und Trüffeln

Medaglione di maiale con asparagi, prosciutto e tartufi

Zutaten für 4 Personen:

1200 g Schweinefilet // 120 g luftgetrockneten Schinken // 12 Spargel // 400 g Kartoffeln // 40 g Trüffel // 15 ml Trüffelöl // 4 gekochte Strudel

Kartoffeln schälen, schneiden und braten. Die Strudel kochen. Das Schweinefilet mit hausgemachtem Schinken umwickeln und in der Pfanne anbraten. Spargel, Trüffelpaste und Trüffelöl hinzugeben und in der Pfanne aufkochen lassen. Mit Kartoffeln und gekochtem Strudel servieren.



Ingredienti per 4 persone

1200 g di filetto di maiale // 120 g di prosciutto // 12 asparagi // 400 g di patate // 40 g di tartufata // 15 cl di olio di tartufo // 4 involtini

Pelare, tagliare e cuocere in forno le patate. Cuocere gli involtini. Avvolgere il filetto di maiale con il prosciutto e saltare in padella. Aggiungere gli asparagi, la tartufata e l'olio di tartufo. Far bollire il tutto in padella. Servire con patate ed involtini.



Gostišče Draga

Gasthof Draga / Locanda Draga

Eingebettet in das grüne Draga-Tal direkt am Fluss serviert man Ihnen im Gasthaus Draga eine Auswahl an köstlichen Gerichten, darunter Wildgerichte und Fisch aus dem lokalen Teich. Beilagen werden komponiert aus lokalen Zutaten, speziell Wintergemüse, das Sie hier auch eingemacht in Gläsern kaufen können.

Nel verde abbraccio della valle Draga, in riva al corso d'acqua, sorge questa trattoria rinomata per le varie specialità, tra cui piatti di selvaggina e pesce appena pescato nelle limpide acque circostanti. Le pietanze sono accompagnate da contorni casalinghi. Prima di andar via, non fatevi mancare un vasetto di conserve fatto in casa.



Gostišče Draga ☀️☀️☀️☀️☀️☀️

Begunje na Gorenjskem 142,

+386 (0)4 530 73 10

info@gostisce-draga.si

www.gostisce-draga.si



15.4.–15.9.: Mo-Sa/Lu-Sa: 10.00–22.00, So/
Do: 10.00–18.00; **16.9.–14.4.:** Do, Fr, Sa/Mi,
Gio, Ve: 10.00–22.00, So/Do: 10.00–18.00



60+20



60





Preiselbeeren- Hefeknödel

Gnocchi di mirtilli rossi

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln // 500 g Mehl // 1 Ei // 30 g Hefe // 50 g Butter // Salz, Pfeffer, // 15 g Zucker // 20 ml Milch // Preiselbeeren

Die Kartoffeln schälen, kochen und zerdrücken. Langsam abkühlen lassen. Hefe, Zucker und Milch in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Ei, Butter, ein wenig Salz und Pfeffer und die aufgegangene Hefe zu den leicht warmen Kartoffeln geben. Die Masse kneten und nach und nach das Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. An einem warmen Ort 20 Minuten ruhen und gehen lassen. Den Teig noch einmal durchkneten und 1 cm dick ausrollen. In 6 x 6 cm große Quadrate schneiden - auf jedes Quadrat einen Löffel Preiselbeeren (oder eine andere Füllung) geben, Knödel daraus formen und bei 140 °C für 8 Minuten im Backofen lassen.



Ingredienti per 4 persone:

1,5 kg di patate // 500 g di farina // 1 uovo // 30 g di lievito di birra // 50 g di burro // sale, pepe // 15 g di zucchero // 20 ml di latte // gelatina di mirtilli rossi.

Sbucciare le patate, bollirle, passarle e lasciare raffreddare un po'. Mettere in una scodella il lievito, lo zucchero e il latte, quindi lasciar riposare in un luogo caldo, affinché fermenti. Aggiungere alle patate tiepide l'uovo, il burro sbattuto, un po' di sale e pepe e la miscela di lievito fermentata. Impastare e aggiungere lentamente la farina, finché il composto non risulta più appiccicoso. Lasciarlo lievitare in luogo caldo per 20 minuti. Impastare nuovamente e stendere l'impasto ad uno spessore di 1 cm. Tagliarlo a quadrati di 6 x 6 cm – adagiare su ogni quadrato un cucchiaino di gelatina di mirtilli rossi (o altro ripieno a piacere), quindi chiudere e friggere per 8 minuti ad una temperatura di 140°C.



Vinoteka Sodček

Vinothek Sodček / Enoteca Sodček

Die Vinothek am Tor zur Altstadt bietet eine große Auswahl an Weinen – von bekannten Spitzenweinen bis zu exklusiven Weinen aus kleineren Weinkellereien. Weinliebhaber werden die sorgsam vorbereiteten Verkostungen genießen, wo zu erlesenen Weinen Karstschinken, Olivenöl und lokale Käsesorten serviert werden.

Una vastissima selezione di vini si trova all'ingresso del centro storico di Radovljica. Qui potete assaggiare un bicchiere di vino tradizionale o sorseggiare una varietà particolare ed esclusiva prodotta dai viticoltori minori. Gli amanti del buon vino godrete delle degustazioni accompagnate dal prosciutto crudo del Carso, dall'olio d'oliva e dai formaggi locali.



Vinoteka Sodček

Linhartov trg 8, Radovljica

+386 (0)41 678 408

sodcek.vinoteka@gmail.com

www.vinoteka-sodcek.si



Mo–Sa/Lu–Sa: 9.00–22.00

An Sonn- und Feiertagen / Domenica e giorni festivi: geschlossen / chiuso



35



15







Lokale Anbieter

Fornitori
locali

Biseri, ustvarjeni z ljubeznijo

Schätze, mit Liebe gemacht /
Gioielli creati con passione



CUDV Radovljica, Cesta na Jezerca 17, Radovljica,

+386 (0)4 828 00 12, biseri@cudv-ml.si

www.cudv-ml.si

Angebot / Offerta:

- Tonprodukte aus dem Sortiment oder auf Bestellung /
articoli dall'offerta o su misura realizzati in terracotta
- Textilprodukte aus dem Sortiment oder auf Bestellung /
articoli tessili dall'offerta o su misura

Čokoladnica Molinet

Schokoladenhersteller /
Cioccolateria Molinet



Molinet d.o.o., Lipnica 10, Kropa,

+386 (0)41 466 676, molinet@siol.net

Angebot / Offerta:

- Pralinen, Trüffel / praline
- Roh-Schokolade / cioccolato crudo
- Schokoladen-Geschenke auf Bestellung / cioccolato in
confezione regalo su ordinazione
- Schokoladen-Aufstriche / creme spalmabili al cioccolato
- echte hausgemachte slowenische Schokolade / puro e
genuino cioccolato sloveno

KGZ Sava, Lesce

AFI Sava Lesce / C.A.F. Sava



KGZ Sava z.o.o., Rožna dolina 50, Lesce,

☎ +386 (0)4 53 53 610, info@kgz-sava.si,

www.kgz-sava.si

Angebot / Offerta:

- Äpfel, Apfelsaft und Essig / mele, succo di mela e aceto di mele
- Buchweizenmehl / farina di grano saraceno
- frische Milch / latte fresco

Kmetija pr'Mrkot

Bauernhof pr'Mrkot /
Fattoria pr'Mrkot



Dvorska vas 11a, Begunje na Gorenjskem,

☎ +386 (0)40 722 809, franc.gogala@telemach.net

Angebot / Offerta:

- Konfitüren / marmellate
- Mehl und Grieß / farina e semolino
- Gemüse / ortaggi e verdure
- Liköre / liquori

Kmetija Turk 1743

Bauernhof Turk 1743 /
Fattoria Turk 1743



Rovte 8, Podnart,

+386 (0)41 608 642, info@kmetija-turk.si,

www.kmetija-turk.si

Angebot / Offerta:

- Honig, Gewürze in Honig eingelegt, Honigaufstriche mit Ghee-Butter / miele, erbe in miele, spalmabili al miele con burro ghee
- Trockenfrüchte, Snacks, Apfelsaft, Apfelessig / frutta secca, succo di mela, aceto di mele
- hochwertige Naturbrände, natürliche pflanzliche Spirituosen / acquavite naturale di alta qualità, acquavite alle erbe aromatiche
- Natur-Kräuterliköre / liquori alle erbe aromatiche

Lokalna trgo. 18sedem3

Lokaler Markt 18sedem3 /
Negozio 18sedem3



Gorenjska cesta 1, Radovljica,

+386 (0)31 641 481, 18sedem3@gmail.com

Angebot / Offerta:

- Honig und Honigprodukte / miele e prodotti a base di miele
- frisches Obst und Gemüse / frutta fresca e ortaggi
- eine große Auswahl an lokalen Speisen / ampia offerta di prodotti alimentari di produzione locale
- lokale Spirituosen und lokale Biere / acquavite e birre locali
- kulinarische Souvenirs / articoli gastronomici da regalo

Martisan čokolada

Martisan Schokolade /
Cioccolato Martisan



Marta Gašperlin, s.p., Ljubno 111a, Podnart,
☎ +386 (0)40 508 931, cokolada@martisan.si,
www.martisan.si

Angebot / Offerta:

- handgemachte Schokolade, feine Schokoladenkekse / tavolette di cioccolato fatte a mano, biscotti e pasticcini al cioccolato
- Schokolade-Pralinen / praline al cioccolato
- Mit Schokolade überzogene Walnüsse / noci e nocchie al cioccolato

Medeni darovi, Beeshop

Honig-Geschenke-Shop /
Regali a base di miele, Beeshop



Rožna dolina 50a, Lesce,
☎ +386 (0)8 38 03 960, beeshop@beeshop.si,
www.beeshop.si

Angebot / Offerta:

- Bienenprodukte und deren Derivate / prodotti a base di miele
- dunkle Schokolade mit Pollen und Honig / cioccolato fondente con polline e miele
- Honig-Getränke / bibite e bevande al miele
- Trockenfrüchte in Honig / frutta secca in miele
- Anlagen für die Bienenzucht / attrezzatura per l'apicoltura

Mesarija Mlinarič

Metzgerei Mlinarič /
Macelleria Mlinarič



Mesarija Mlinarič, d.o.o., Železniška ulica 1, Lesce,
☎ +386 (0)4 53 18 332, info@mlinaric.si,
www.mlinaric.si

Angebot / Offerta:

- Fleisch von lokalen Züchtern / carni di allevatori locali
- Fleischerzeugnisse / carni rosse e carni bianche
- gereiftes Rindfleisch / carni di manzo speziate

Mojčina pekarna, Mlin Globoko

Mojcas Bäckerei, Globoko-Mühle /
Panificio Mojca, Mulino Globoko



Mojca Podobnik Rozman, Globoko 8, Radovljica,
☎ +386 (0)40 154 123, podobnik.rozman.mojca@gmail.com

Angebot / Offerta:

- Steinofenbrot (Halbweiß-, Buchweizen-, Mais- und Dinkelbrot) / pane dal forno a legna (di farina, grano saraceno, granturco, farro)
- Hefeteigprodukte / prodotti con impasto lievitato
- Kekse und Feingebäck / biscotti
- hausgemachte Nudeln (Suppen-, Band-, Dinkel- und Buchweizennudeln) / pasta fatta in casa (tagliatelle, fettuccine, linguine di farro e grano saraceno)

Pivovarna Academia

Brauerei Academia /
Birrificio academia



VO&VO d.o.o., Ljubljanska c. 9, Radovljica,

☎ +386 (0)40 410 400, info@vo-vo.si

Angebot / Offerta:

- hausgemachtes Bier / birra artigianale
- IPA / i.p.a.
- Stout / stout
- Honigbier / birra al miele

Sadjarstvo pr'Jernejc

Obsthandlung pr'Jernejc /
Ortofrutta pr'Jernejc



Hraše 34, Lesce,

☎ +386 (0)40 186 158, anzelegat@hotmail.com,

www.jabolka.net

Angebot / Offerta:

- frisches Obst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren) / frutta fresca (mele, pere, ciliegie, fragole)
- Trockenfrüchte / frutta secca
- Fruchtsäfte und Essig / succhi di frutta fresca e aceto

TIC Radovljica

Touristeninformationszentrum /
Centro Informazioni Turistiche



Kultura in turizem Radovljica, Linhartov trg 9, Radovljica,
☎ +386 (0)4 513 51 12, info@radolca.si,
www.radolca.si

Angebot / Offerta:

- Honig und Honiggetränke / miele e bevande a base di miele
- lokale Schokoladenprodukte / prodotti locali al cioccolato
- lokale Schnäpse / grappa prodotta localmente
- Produkte lokaler Kunsthandwerker / prodotti artigianali locali

Čebelarski center Gorenjske

Imkereizentrum von Gorenjska /
Centro per l'apicoltura della Gorenjska



ČRIC Lesce, Rožna dolina 50a, Lesce,
☎ +386 (0)8 38 57 164, cebelarski.center@gmail.com,
www.cricg.si

Angebot / Offerta:

- Führungen / Visite guidate
- Veranstaltungen und Workshops zum Thema Bienenzucht / Eventi e workshop sul tema dell'apicoltura
- Café und Shop mit Honigprodukten / Caffetteria e negozio con prodotti a base di miele
- Honigmassage / Massaggio con miele
- Multifunktionsaal / Spazio polifunzionale

Kulinarische Tour durch Radovljica und Umgebung

Gite gastronomiche per Radovljica e nei dintorni

Das Probieren der slowenischen Kulinarik in Gesellschaft der in Radovljica lebenden Engländerin Adele ist ein wahres Erlebnis. Beim Besuch eines Restaurants lernen Sie Radovljica aus ihrem Blickwinkel kennen. Auf dem kulinarischen Streifzug können Sie auch die Sehenswürdigkeiten am Weg besichtigen. Zur Auswahl stehen drei Erlebnistouren, zum Entdecken der traditionellen und modernen slowenischen Küche.

Gustare le specialità della gastronomia slovena in compagnia di Adele è un'esperienza indimenticabile. La blogger inglese che vive a Radovljica vi guiderà per i ristoranti e vi farà conoscere la città attraverso i suoi occhi. Durante la passeggiata all'insegna della cucina potrete ammirare anche i siti d'interesse sparsi lungo il tragitto. Sono tre le esperienze offerte in cui scoprirete la cucina tradizionale slovena.



Informationen und Reservierung / Informazioni e prenotazioni:

AdeleinSlovenia@hotmail.com

<https://adeleinslovenia.com/>

Die kulinarischen Touren sind in englischer Sprache. / I tour gastronomici vengono svolti in lingua inglese.





Kulinarische Events

Eventi
gastronomici



Schokoladenfestival

Il festival del cioccolato

Das größte Schokoladenfestival ist die attraktivste kulinarische Veranstaltung in Slowenien und findet alljährlich im April in Radovljica statt. In der Altstadt, im Park und auf dem Vurnik-Platz stellen sich Schokoladenhersteller aus Slowenien und aus dem Ausland vor. Das dreitägige Festival ist für sein außergewöhnlich reiches Begleitprogramm für alle Altersgruppen bekannt.

Ogni anno in aprile, a Radovljica organizzano il più grande festival del cioccolato nonché manifestazione gastronomica più spettacolare della Slovenia. Il centro storico, il parco e la Piazza Vurnik servono da sfondo ai produttori di cioccolato sia sloveni che stranieri. Il festival dura tre giorni ed è famoso per il suo ricco programma di intrattenimento per tutte le fasce d'età.



Festivalveranstalter / Organizzatore:

Tourismus und Kultur Radovljica / Turismo e cultura di Radovljica, Linhartov trg 9, Radovljica
+386 (0)4 531 51 12, cokolada@radolca.si
www.festival-cokolade.si

Termine / Date:

12.–14. April 2019 / dal 12 al 14 aprile 2019
17.–19. April 2020 / dal 17 al 19 aprile 2020
Radovljica

Monat der Kulinarik in Radol'ca

Il mese dei sapori di radol'ca

Alljährlich verwöhnen Restaurants des Projekts „So schmeckt Radol'ca“ im November mit lokalen Köstlichkeiten und Veranstaltungen. Den ganzen Monat bereiten Küchenchefs Menüs aus lokalen Zutaten zu und bieten diese zu einem Einheitspreis an. Die Eröffnung findet am letzten Freitag im Oktober in einem der teilnehmenden Restaurants und das Abschlussevent beim Anzünden der Adventslichter am Linhart-Platz statt.

Ogni anno a novembre, i ristoranti aderenti all'iniziativa I sapori di Radol'ca deliziano gli ospiti con eventi e specialità della cucina locale. Per tutto il mese i cuochi realizzano menù a base di ingredienti locali, offrendoli ad un prezzo unico. Il mese della gastronomia di Radovljica si conclude con le luci natalizie in Piazza Linhart.



Veranstalter / Organizzatore:

Tourismus und Kultur Radovljica / Turismo e cultura di Radovljica, Linhartov trg 9, Radovljica
+386 (0)4 531 51 12, info@radolca.si
www.radolca.si

Termine / Date:

Im November; Restaurants in Radovljica und Umgebung / Tutto il mese di novembre; i ristoranti di Radovljica e dei dintorni

Sommerdonnerstage auf dem Platz

Giovedì in piazza

Die Donnerstagabende im Sommer bieten in der Altstadt von Radovljica eine Auswahl an guter Musik und leckerem Street Food. Auf dem Platz verbinden sich Konzerte bekannter slowenischer Musikgruppen mit dem Street-Food-Angebot der Restaurants „So schmeckt Radolč'ca“.

I giovedì estivi nel pieno centro storico di Radovljica sono all'insegna dell'ottima musica e dello street food. La piazza infatti ospita concerti di rinomati musicisti sloveni, accompagnati dall'offerta di cibi da strada preparati dai ristoranti de I sapori di Radolč'ca.



Veranstalter / Organizzatore:

Tourismus und Kultur Radovljica / Turismo e cultura di Radovljica, Linhartov trg 9, Radovljica
+386 (0)4 531 51 12, info@radolca.si
www.radolca.si

Termine / Date:

Jeden Donnerstagabend im Juli; Linhart-Platz
in Radovljica / A luglio, ogni giovedì sera;
Piazza Linhart, Radovljica

Markt von Podvin

Il mercato di Podvin

Der Markt lokaler Nahrungsmittelerzeuger und Kunsthandwerker findet einmal im Monat im grünen Garten der Villa Podvin statt. An den Ständen stellen die Lieferanten des dortigen Restaurants ihre Produkte vor. Aus diesen Zutaten bereitet der Chefkoch Uroš Štefelin ein leckeres hausgemachtes Mittagessen zu.

Il mercato degli alimenti e dell'artigianato locale si svolge mensilmente nel verde giardino della Villa Podvin. I fornitori del ristorante propongono i propri prodotti mentre lo chef Uroš Štefelin crea un gustosissimo pranzo casereccio con ingredienti locali.



Veranstalter / Mercato organizzato da:

Vila Podvin, Mošnje 1, Radovljica
+386 (0)8 384 34 70
info@vilapodvin.si
www.vilapodvin.si

Termine / Date:

Jeden ersten Samstag im Monat; Villa Podvin,
Mošnje / Ogni primo sabato del mese; Villa
Podvin, Mošnje

Tag des Honigs in der Kulinarik

La giornata del miele in cucina

Markt der Honigprodukte, Verkostungen und Vorstellungen der Anwendung von Honig in der Kulinarik, Besuch des Imkereizentrums und Workshops für Kinder. Neben den Veranstaltungen im Imkereizentrum Gorenjska in Lesce bieten in dieser Woche auch einige Restaurants ganz besondere Honigmenüs an.

Mercato dei prodotti a base di miele, degustazioni e presentazioni di come usare il miele in cucina, visita al Centro per l'apicoltura e laboratori per bambini. Oltre agli eventi presso il Centro per l'apicoltura della Gorenjska a Lesce, durante la settimana alcuni ristoranti propongono speciali menù con piatti a base di miele.



Veranstalter / Organizzatore:

ČRIC Lesce, Rožna dolina 50a, Lesce
+386 (0)31 628 499
cebelarski.center@gmail.com
www.cricg.si

Termine / Date:

Samstag im September; Imkereizentrum
Lesce / Un sabato in settembre; Centro per
l'apicoltura della Gorenjska a Lesce



● **Restaurants und Gasthäuser /
Trattorie e ristoranti**

1. Vila Podvin
2. Restavracija Lambergh
3. Gostilna Kunstelj
4. Gostilna Lectar
5. Gostišče Tulipan
6. Joštov Hram
7. Gostilna Avguštin
8. Gostilna Tavčar
9. Gostišče Draga
10. Vinoteka Sodček

● **Lokale Anbieter /
Produttori ed esercenti locali**

11. Biseri
12. Čokoladnica Molinet
13. KGZ Sava
14. Kmetija pr Mrkot
15. Kmetija Turk
16. Lokalna trgo. 18sedem3
17. Martisan Čokolada
18. Medeni darovi, Beeshop
19. Mesarija Mlinarič
20. Mojčina pekarna, Mlin Globoko
21. Pivovarna Academia
22. Sadjarstvo pr Jernejc
23. TIC Radovljica
24. Čebelarski center Gorenjske

Herausgeber/ Edizione: Turizem Radovljica

Editor / Redazione: Kaja Beton, Design: Maja Rebov,

Übersetzung / Traduzione: Lydia Frece, Peter Kamien, Rok Furlan,

Sandro Paolucci, Foto: Jure Fundak, Jošt Gantar, Miha Horvat, Žiga

Intihar, Miran Kambič, Gorazd Kavčič, Boris Pretnar, Cveto Sonc und

Anbieter / e gli altri fornitori.

Radovljica, 2018

Touristeninformationszentrum Radovljica (TIC Radovljica)

Centro Informazioni Turistiche Radovljica (TIC Radovljica)

Linhartov trg 9, 4240 Radovljica, Slovenia

+386 (0)4 531 5112, info@radolca.si

#visitradolca

www.radolca.si



Radol'ca 
honestly sweet

#visitradolca www.radolca.si