



MLEČNA JESEN

mesni meni

Pozdrav iz kuhinje 1, 3, 7, 12

sirotkin eliksir, focaccia, skutni
namaz z jajci, okisana rdeča čebula,
dimljena sol, drobnjak

Jelenov carpaccio 7, 8, 10

hrenova kislá smetana, hruška,
gorčična semena, praženi mandljevi lističi

Dvobarvna bučna juha 7, 8, 11

bučna semena, bučno olje,
smetanová pena

Telečji medaljon 1, 7, 12

mlečna omaka z rjavim maslom
in žajbljem, kostanjev pire, hrustljavi por

CENA MENIJA

26,00



VINSKA SPREMLJAVA

Rose Carthusiana

brut, Zlati grič,
Štajerska Slovenija

Chardonnay

2025, suho,
Kristančič, Goriška Brda

Modri pinot Prestige

2022, suho,
Meum, Štajerska Slovenija

CENA SPREMLJAVE

14,00

DAROVI REKE

ribji meni

Pozdrav iz kuhinje 1, 3, 7, 12

sirotkin eliksir, focaccia, skutni
namaz z jajci, okisana rdeča čebula,
dimljena sol, drobnjak

Tatar dimljene postrvi 1, 3, 4, 7, 12, 14

zeliščna kislá smetana s koprom,
ajdov blin, postrvje ikre, čebulni gel

Dvobarvna bučna juha 7, 8, 11

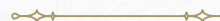
bučna semena, bučno olje,
smetanová pena

File smuča 1, 3, 4, 7, 12, 14

zdrobov štrukelj s skuto, pastinakov
pire, hrustljavi por, škampová omaka,
suhi jurčki

CENA MENIJA

26,00



VINSKA SPREMLJAVA

Rose Carthusiana

brut, Zlati grič,
Štajerska Slovenija

Chardonnay

2025, suho,
Kristančič, Goriška Brda

Renski rizling Markus

2022, suho,
Frešer, Štajerska Slovenija

CENA SPREMLJAVE

14,00

Vsa ponudba v vinski spremljavi vsebuje sulfite (12).

ALERGENI: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja in zrna soje, 7 mleko, laktoza, 8 oreščki, 9 zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid in sulfiti, 13 volčji bob, 14 mehkužci.

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 9. do 18. oktobra 2026. Prizdržujemo si pravico do spremembe cen. Za tiskarske napake ne odgovarjamo.

DODATNE JEDI

Jogurtova strjenka 1, 3, 6, 7, 8, 12	6,50
pečeno jabolko, karamela, ajdov drobljenec, sladoled iz jabolčne pite	
Domač skutni štrukelj 1, 3, 6, 7, 8, 12	9,00
malina, pistacijev sladoled	
Pečena hruška s toplim mlečnim rižem 1, 7, 8	6,50
med, vanilija, cimet	

VINA

Dišeči traminec	4,60
2024, polsladko, Steyer, Štajerska Slovenija	/ 1 dcl
Sladki refošk	4,50
2022, sladko, Vinakoper, Slovenska Istra	/ 1 dcl

ZGODBA

MLEČNE MARIJANCE

Od Milchmariandla do danes*Mlečna Marijanca, arhivski posnetek*

Mlečna Marijanca, nekoč Milchmariandel, je nastala sredi 19. stoletja kot del zdraviliškega kompleksa. V pritličju sta delovali mlekarna in kavarna, kamor so gostje prihajali na sirotko, sveže mleko in kavo, dame pa predvsem na čokolado. Okoli leta 1860 je stavba dobila lesen, zastekljen paviljon. Leta 2024 smo ji v Termah Dobrna povrnili prvotni značaj. Danes njena zgodba živi naprej v Bistruju Mlečne Marijance, kjer se dediščina sreča s sodobno kulinariko.

c. 1860 · 2024

SIROTKA · MLEKO · KAVA · ČOKOLADA



Vse jedi v meniju vsebujejo vsaj eno sestavino z oznako izbrana kakovost – Slovenija (IKS).

ALERGENI: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja in zrna soje, 7 mleko, laktoza, 8 oreščki, 9 zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid in sulfiti, 13 volčji bob, 14 mehkužci.

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 9. do 18. oktobra 2026. Pridržujemo si pravico do spremembe cen. Za tiskarske napake ne odgovarjamo.