



Jedilni list

Menu

Speisekarte

Lista del giorno



G O S T I Š Č E
T U L I P A N

restaurant & rooms

— since 1971 —

Dobrodošli v gurmanskem kotičku z razgledom.

Naj vam tekne!

Informacije o alergenih v jedeh in pijači so na voljo pri točilnem pultu. / Allergen information in food and beverage are available at the bar. /
Le informazioni delle allergene nelle pietanze e bevande si trovano al bar. / Informationen zu Allergenen in Speisen und Getränken erhalten Sie an der Bar.

Vse cene vključujejo DDV. Lesce, 01.05.2026. MMONIJA, d.o.o., Alpska cesta 8, 4248 Lesce.



DNEVNO KOSILO

Daily lunch, Tages Mittagessen, Pranzo del giorno

NEDELJSKO ALI PRAZNIČNO KOSILO

Sunday lunch, Sonntags Mittagessen, Domenica pranzo

HLADNE PREDJEDI COLD STARTERS/KALTE VORSPEISEN/ANTIPASTI FREDDI



GOVEJI TATAR ZA 1 OSEBO

(SLOVENSKO PAŠNO GOVEDO, POPEČEN KRUH, DOLENČEVO DOMAČE MASLO,
MARINIRANA RDEČA ČEBULA, ZAČIMBE, DOMAČE VLOŽNINE)

BEEF TARTAR PER ONE PERSON

(SLOVENIAN PASTURE BEEF, TOASTED BREAD, LOCAL BUTTER, MARINATED RED ONIONS,
PICKLED VEGETABLES, SPICES)

RINDERTARTAR FÜR EINE PERSON

(SLOWENISCHE WEIDERIND, BROT, BUTTER, MARINIERTE ROTE ZWIEBELN,
EINGELEGTES GEMÜSE, GEWÜRZE)

TARTARO DI MANZO PER 1 PERSONA

(BOVINO SLOVENO, PANE TOSTATO, BURRO LOCALE, CIPOLLA ROSSA MARINATA,
VERDURE SOTTOACETO, SPEZI)





HLADNO DIMLJENA BOHINJSKA POSTRV

(FILE HLADNO DIMLJENE POSTRVI, BOGATAJEVA SKUTA S HRENOM, POSTELJICA RUKOLE, GRISINOV, STARANEGA SIRA, ZELIŠČNO OLJE)

SMOKED TROUT FROM LAKE BOHINJ

(COLD SMOKED TROUT FILLET, COTTAGE CHEESE WITH HORSE RADISH, BASE OF ROCKET, CRAKERS AND HARD CHEESE, HERBAL OIL)

RÄUCHERFORELLE AUS DEM BOHINJ SEE

(KALT GERÄUCHERTES FORELLENFILLET, TOPFENKÄSE MIT MEERETTICH, RUCOLA, CRACKER, HARTKÄSE, KRÄUTERÖL)

TROTA AFFUMICATA DALLAGO DI BOHINJ

(FILETTO AFFUMICATO DI TROTA, RICOTTA CON IL CREN, RUCOLA, GRISINI, FORMMAGGIO, OLIO ALLE ERBE)



GORENJSKE SUHOMESNATE DOBROTE ZA 1 OSEBO

(MESNINE KMETIJE AŽMAN, DOMAČE VLOŽNINE, DOLENČEV SIRNEK)

DRIED MEATS FROM THE ALPINE REGION FOR 1 PERSON

(LOCAL DRIED MEATS, HOMEMADE PICKLED VEGETABLES, LOCAL CHEESE SPREAD)

TROCKENFLEISCH AUS DER ALPENREGION

(TROCKENFLEISCH SPEZIALITÄTEN, EINGELEGTES GEMÜSE, FRISCHKÄSEAUFSCHMICH)

LE GHIOTONERIE DI CARNE SECCA

(CARNE SECCA SLOVENA, VERDURE SOTTOACETO, FORMMAGGIO)



JUHE SOUPS/ SUPPEN/ BRODIE ZUPPE

GOVEJA JUHA

(DOMAČI JUŠNI REZANCI, JUŠNA ZELENJAVA)

BEEF SOUP

(HOMEMADE SOUP WITH NOODLES AND SOUP VEGETABLES)

RINDSUPPE

(HAUSGEMACHTE SUPPENUEDELN, SUPPENGEMÜSE)

BRODO DI MANZO

(TAGLIATELLE DI BRODO FATTE IN CASA, VERDURA DALL BRODO)

DOMAČA GOBOVA JUHA

(KMEČKA GOBOVA JUHA Z AJDOVO KAŠO IN SLANINO)

HOMEMADE MUSHROOM SOUP

(FARMERS SOUP WITH BUCKWHEAT AND BACON)

STEINPILZSUPPE

(SUPPE MIT BUCHWEIZEN UND SPECK NACH BAUERENART)

ZUPPA DI PORCINI

(ZUPPA CONTADINA DI FUNGHI CON SFORNATO DI GRANO SARACENO E PANCETA)



TESTENINE, RIŽOTE PASTA, GNOCCHI, RISOTTO/ TEIGWAREN, GNOCCHI, RISOTTO/ PASTA GNOCCHI, RISOTTI

RAKOVA RIŽOTA

(REPKI JADRANSKIH ŠKAMPOV, ČEŠNJEVEC, STARAN SIR)

SCHRIMP RISOTTO

(ADRIATIC SHRIMP TAILS, TOMATO, AGED CHEESE)

RISOTTO MIT GARNELEN

(ADRIA GARNELEN, TOMATEN, ALTER KÄSE)

RISOTTO DI GAMBERI

(GAMBERI DELLADRIATICO, POMODORI, FORMAGGIO)

PAŠTA

(DOMAČE TESTENINE, PIŠČANEC, BUČKE, GORČIČNO LIMONINA OMAKA)

HOME MADE PASTA

(CHICKEN, ZUCCHINI, MUSTARD-LEMON SAUCE)

HAUSGEMACHTE PASTA

(HÄHNCHEN, ZUCCHINI, SENF-ZITRONEN SOÙE)

PASTA (PASTA FATTA IN CASA, POLLO, ZUCCHINI, SALSA DI SENAPE E LIMONE)



 **DOMAČI SIROVI ŠTRUKLJI (4 KOSI)**
(VLEČENO TESTO, BOGATAJEVA SKUTA, DROBTINE NA MASLU)

HOMEMADE COTTAGE CHEESE ROLLS (4 PIECES)
(BOILED PASTRY WITH COTTAGE CHEESE, BREAD CRUMBS ON BUTTER)

HAUSGEMACHTE TEIGROLLE MIT TOPFENKÄSE
(GEKOCHTER TEIG MIT TOPFENKÄSE, KRÜMEL AM BUTTER)

STRUCCOLO AL RICCOTA
(PASTA ARROTOLATA BOLITA CON RICCOTA, PANGRATTATO AL BURRO)

 **DOMAČI SKUTNI SVALJKI**
(SEZONSKI PESTO, MLADA SKUTA, AJDOVE KOKICE)

HOMEMADE GNOCCHI WITH SEASONAL PESTO
(SEASONAL PESTO, COTTAGE CHEESE, BUCKWHEAT POPCORN)

HAUSGEMACHTE GNOCCHI
(SAISONALES PESTO, QUARK, POPCORN AUS BUCHWEIZEN)

GNOCCHI DI RICOTTA FATTI IN CASA
(PESTO STAGIONALE, RICOTTA, POP CORN DI GRANO SARACENO)





HIŠNI ZELENJAVNI ŽLIKROF

(LEŠNIKOVO MASLO, PRAŽENI LEŠNIKI, MLADI GRAH, GOBOVA OMAKA)

HOMEMADE DUMPLINGS "ŽLIKROF"

(STUFFED WITH VEGETABLES, HAZELNUT BUTTER, HAZELNUTS, FRESH YOUNG PEAS, MUSHROOM SAUCE)

HAUSGEMACHTE NUDELTASCHEN "ŽLIKROF"

(GEFÜLT MIT GEMÜSE, HASELNUSSBUTTER, GERÖSTETE HASELNÜSSE, JUNGE ERBSEN, PILZSOßE)

RAVIOLI DI VERDURA DELLA CASA "ŽLIKROF"

(BURRO DI NOCCIOLA, NOCCIOLE ARROSTE, PISELLI, SALSA DI PORCINI)



AJDOVA KAŠA - VEGANSKO

(Z GOBOVO ALI ZELENJAVNO OMAKO)

BUCKWHEAT PORRIDGE "VEGAN"

(WITH MUSHROOM OR VEGETABLE SAUCE)

BUCHWIEZENRISOTTO "VEGAN"

(MIT PILZ ODER GEMÜSE SOßE)

SFORMATO DI GRANO SARACENO "VEGANO"

(CON SALSA DI PORCINI O VERDURA)



RIŽOTA Z RADIČEM - VEGANSKO

(RIŽ, RADIČ, ZELENJAVNA OSNOVA, OLIVNO OLJE)

RISOTTO WITH RADICCHIO "VEGAN"

(RICE, RADICCHIO, VEGETABLE BASE, OLIVE OIL)

RISOTTO MIT RADICCHIO "VEGAN"

(REIS, RADICCHIO, GEMÜSEBASIS, OLIVEN OIL)

RISOTTO CON RADICCHIO "VEGANO"

(RISO, RADICCHIO, BASE VEGETALE, OLIO DI OLIVE)



RIBE FISH / FISCHGERICHTE / PESCE

BRANCIN

(FILE JADRANSKEGA BRANCINA, CVETAČNI PIRE, HLADNA OKISANA CVETAČA, ROMANESCO)

SEA BASS

(ADRIATIC SEA BASS FILLET, CAULIFLOWER MASH, COLD PICKELD CAULIFLOWER, ROMANESCO)

WOLFSBARSCHFILET

(WOLFSBARSCH AUS DER ADRIA, BLUMENKOHL PÜREE, KALTER BLUMENKOHL IN ESSIG, ROMANESCO)

SPIGOLA

(FILETTO DI SPIGOLA ADRIATICA, PURE DI CAVOLFIORRE, CAVOLFIORRE FREDDO IN ACETO, ROMANESCO)

ZUPANOVA POSTRV

(FILE BOHINJSKE POŠTRVI, GRAHOV PIRE, ZELENJAVA)

TROUT FILLET

(TROUT FILLET FROM LAKE BOHINJ, PEA MASH WITH MINT, VEGETABLES)

FORELLENFILET

(FORELLE AUS DEM BOHINJ SEE, ERBSENPÜREE MIT MINZE, GEMÜSE)

FILETTO DI TROTA

(FILETTO DI TROTA DA LAGO DI BOHINJ, PURE DI PISELLI, VERDURE)



GLAVNE JEDI MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN / PORTATA PRINCIPALE

GOVEJI STEAK

(FILE PAŠNEGA GOVEDA, OMAKA MODRE FRANKINJE, ŠALOTKA, SIROVI ŠTRUKLJI, PEČENA ZELENJAVA)

BEEF STEAK

(FROM THE MOUNTAIN PASTUR CATTLE, RED WINE SAUCE, SHALLOTS, COTTAGE CHEESE ROLLS "ŠTRUKELJ", GRILLED VEGETABLES)

RINDERSTEAK

(VOM BERGWIEDERIND, ROTWEINSOBE, SCHALOTTEN, TEIGROLLE GEFÜLT MIT TOPFEN KÄSE "ŠTRUKELJ", GEGRILLTES GEMÜSE)

STEAK DI MANZO

(FILETTO DI MANZO, SALSA DELL'VINO ROSSO, SCALONGO, STRUCCOLO ALL RICOTTA, VERDURE GRIGLIATE)

SVINJSKI FILE

(PLJUČNI FILE, PEHTRANOVA OMAKA, SIROVI ŠTRUKLJI, PEČENA ZELENJAVA)

PORK FILLET

(FILLET OF PORK, TARRAGON SAUCE, COTTAGE CHEESE ROLLS "ŠTRUKELJ", GRILLED VEGETABLES)

SCHWEINEFILET

(FILET VON DER SCHWEINELENDE, ESTRAGONSOBE, TEIGROLLE GEFÜLT MIT TOPFEN KÄSE "ŠTRUKELJ", GEGRILLTES GEMÜSE)

FILETTO DI MAIALE

(FILETTO DI MAIALE, SALSA DI DRAGONCELLO, STRUCCOLO ALL RICOTTA, VERDURE GRIGLIATE)



TELEČJI FILE

(PLJUČNI FILE, TIMIJANOVA OMAKA, SIROVI ŠTRUKLJI, PEČENA ZELENJAVA)

VEAL FILLET

(FILLET OF VEAL, THYME SAUCE, COTTAGE CHEESE ROLLS "ŠTRUKELJ", GRILLED VEGETABLES)

KALBSFILET

(KALBSFILET, THYMIANSOBE, TEIGROLLE GEFÜLT MIT TOPFEN KÄSE "ŠTRUKELJ", GEGRILLTES GEMÜSE)

FILETTO DI VITELLO

(FILETTO DI VITELLO, SALSA AL TIMO, STRUCCOLO ALL RICOTTA, VERDURE GRIGLIATE)

RAMSTEK

(ROSTBIF PAŠNEGA GOVEDA, ZELIŠČNO MASLO, PEČEN KROMPIR, PEČENA ZELENJAVA)

RUMP STEAK

(FROM ROAST BEEF, HERB BUTTER, ROASTED POTATOES, GRILLED VEGETABLES)

RUMPSTEAK

(STÜCK VOM ROASTBEEF, KRÄUTERBUTTER, GEBRATENE KARTOFFELN, GEGRILLTES GEMÜSE)

RUMPSTEAK

(ROASTBEEF DELL BOVINO, BURRO DI ERBE, PATATE ARROSTE, VERDURE GRIGLIATE)



PIŠČANEC

(RULADA PIŠČANČJIH PRSI S SLANINO, JEŠPRENJ Z ZELENJAVO, NARAVNA OMAKA)

CHICKEN BREAST ROLL

(WITH BACON, BARLEY WITH VEGETABLES, GRAVY)

HÄHNCHENBRUST-ROULADE

(MIT SPECK, GERSTEN MIT GEMÜSE, NATURSOÛE)

POLLO

(INVOLTINO DELL PETTO DI POLLO CON PANCETTA, ORZO CON LE VERDURE, SALSA NATURALLE)

DIVJA SVINJA

(DUŠEN HRBET DIVJE SVINJE, SLANA SLIVOVA MARMELADA, TULIPANOV PRAŽEN KROMPIR, SUHA SLIVA, BRUSNICE)

SADDLE OF WILD BOAR

(SALTY PLUM JAM, TULIPAN STYLE ROASTED POTATOES, DRIED PLUM, CRANBERRY GEL)

WILDSCHWEINRÜCKEN

(SALZIGE PFLAUMENMARMELADE, GERÖSTETE KARTOFFELN NACH TULIPAN ART, TROCKENE PFLAUME, PREISELBEERGELEE)

SCROFA SELVATICA

(DORSO DELLA SCROFA SELVATICA STUFATA, MARMELLATA DI PRUGNA, PATATE ARROSTE TULIPAN, PRUGNA SECCA, GEL DEL MIRTILLI ROSSI)



 **SRNA**

(RDEČA PESA, BRUSNICE)

DEER FILLET

(CREAMY CORN MASH, RED WINE SAUCE, SHALLOTS, BEETROOT, CRANBERRY GEL)

REHFILET

(CREMIGES MAIS PÜREE, ROTWEINSOBE, SCHALOTTEN, ROTE BEETE, PREISELBEERGELEE)

CAPRIOLO FEMMINA

(FILETTO DI CAPRIOLO FEMMINA, SALSA DELL VINO ROSSO, SCALONGO, POLENTA ALLA CREMA, RAPA ROSSA, GEL DEL MIRTILLI ROSSI)

 **TELEČJA JETRCA**

(TELEČJA JETRCA, PRAŽENA ČEBULA, VINO, TULIPANOV PRAŽEN KROMPIR)

VEAL LIVER

(ROASTED ONIONS AND POTATOES, RED WINE)

KALBSLEBER

(GERÖSTETE ZWIEBELN UND KARTOFFELN, ROTWEIN)

FEGATO DI VITELLO

(CIPOLLA ARROSTA, PATATE ARROSTE, VINO ROSSO)



DUNAJSKI ZREZEK

(PIŠČANČJI ALI SVINJSKI ZREZEK, DROBTINE, JAJCA, MOKA, PEČEN KROMPIR Z ROŽMARINOM)

WIENER SCHNITZEL

(CHICKEN OR PORK CUTLET, BREAD CRUMBS, EGG, FLOWER, ROSEMARY POTATOES)

WIENER SCHNITZEL

(HÄHNCHEN ODER SCHWEINESCHNITZEL, SEMMELBRÖSEL, EI, MEHL, ROSMARINKARTOFFELN)

BISTECCA VIENESE

(BISTECCA DI POLLO O MAIALE, BRICIOLE DEL PANE, UOVO, FARINA, PATATE CON ROSMARINO)

DIVJAČINSKI GOLAŽ

(MEŠANO DIVJAČINSKO MESO, KRHOVI CMOKI)

WILD GAME GOULASH

(MIXED WILD GAME MEAT, BREAD DUMPLINGS)

WILDGULASCH

(GEMISCHTES WILDFLEISCH, BROTKNÖDEL)

GULASCH DI SALVAGGINA

(CARNE DI SALVAGGINO MISTO, GNOCCO DI PANE)



 **VAMPI**

(KREMNA POLENTA, TARTUFI)

TRIPE

(CORN MASH, TRUFFLES)

KUTTELN

(MAISPOLENTA, TRUFFEL)

TRIPPE

(POLENTA, TARTUFO)



ZA NAJMLAJŠE FOR OUR LITTLE GUESTS/FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE /PER NOSTRI PICCOLI OSPITI

TRAKCI

(PIŠČANČJI TRAKCI PO DUNAJSKO S SEZAMOM, POMFRIT)

CHICKEN BREAST STRIPES

(WIENNA STYLE, FRENCH FRIES)

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

(NACH WIENNER ART, POMMES FRITES)

NASTRI

(NASTRI DI POLLO VIENESE, PATATINE FRITTE)

SVALJKI

(DOMAČI SKUTNI SVALJKI, SMETANOVA OMAKA)

GNOCCHI

(HOMEMADE GNOCCHI WITH COTTAGE CHEESE, CREAMY SAUCE)

QUARK-GNOCCHI

(SAHNESÖBE)

GNOCCHI

(GNOCCHI DI RICOTTA FATTI IN CASA, SALSA CREMOSA)



ŠPAGETI PO BOLONSKO

(MLETO GOVEJE MESO, STARAN SIR)

SPAGHETTI BOLOGNA STYLE

(BEEF RAGHOUT, HARD CHEESE)

SPAGHETTI NACH BOLOGNER ART

(RINDERRAGU, HARTKÄSE)

SPAGHETTI ALL BOLOGNESE

(RAGU DI MANZO, FORMAGGIO)

SOLATE SALADS/SALATE/INSALATE

SESTAVLJENA SOLATA

(SEZONSKA SOLATA, SOLATNI PRELIV)

MIXED SALAD

(SEASONAL SALAD, SALAD DRESSING)

GEMISCHTER SALAD

(SAISONALER SALAT, SALATDRESSING)

INSALATA MISTA

(INSALATA STAGIONALE, CONDIMENTO)





MORSKI SOLATNI KROŽNIK

(SEZONSKA SOLATA, ŠKAMPOVI REPKI, MEŠANA SEMENA, ČEŠNJEV PARADIŽNIK, PEČENA ZELENJAVA, KORUZA)

SEAFOOD SALAD

(SEASONAL SALAD, SCHRIMP'S TAILL'S, SEEDS, TOMATOES, CORN, GRILLED VEGETABLES)

MEERESFRÜCHTESALAT

(GARNELEN AUF SAISONALEM SALAT, GEMISCHTE SAMEN, KIRSCHTOMATEN, GEGRILLTES GEMÜSE, MAIS)

INSALATA DI MARE

(INSALATA STAGIONALE, GAMBERI, SEMI MISTI, POMODORI, MAIS, VERDURE GRIGLIATE)



MESNI SOLATNI KROŽNIK

(SEZONSKA SOLATA, REZINE PAŠNEGA GOVEDA, STARAN SIR, MANDELJNI, JABOLKO)

BEEF TAGLIATA SALAD BOWL

(SEASONALSALAD, HARD CHEESE, ALMONDS, APPLES)

TAGLIATA VOM RIND AUF SALAT

(SAISONALERSALAT, HARTKÄSE, MANDEL, ÄPFEL)

INSALATA DI TAGLIATA DI MANZO

(INSALATA STAGIONALE, FORMAGGIO, MANDOLA, MELA)



SLADKE PREGREHE **DESSERTS/NACHSPEISEN/DOLCI**

JABOLČNI ZAVITEK

(DOMAČ JABOLČNI ZAVITEK, KARAMELNA OMAKA, SLADOLED)

HOMEMADE APPLE STRUDEL (CARAMEL SAUCE, ICE CREAM)

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (KARAMELSOBE, EIS)

STRUDEL DI MELA FATTO IN CASA (SALSA DI CARAMELLO, GELATO)

BELA ČOKOLADA

(KREMA BELE ČOKOLADE, BUČNA SEMENA, BUČNO OLJE, KARAMELNA OMAKA)

WHITE CHOCOLATE CREAM (PUMPKIN SEEDS, PUMPKIN SEEDS OIL, CARAMEL SAUCE)

WEIßE SCHOKOLADENCREME (KÜRBISKERNE, KÜRBISKERNEÖL, KARAMELSOBE)

CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO (SEMME DI ZUCCA, OLIO DI ZUCCA, SALSA DI CARAMELLO)

SUFLE

(ČOKOLADNI NARASTEK, JAGODNA OMAKA, ČOKOLADNI DROBLJENEC, SLADOLED)

CHOCOLATESOUFFLE (STRAWBERRY SAUCE, ICE CREAM)

SCHOKOLADENSOUFFLE (ERDBEERESOBE, EIS)

SOUFFLE DI CIOCCOLATO (SALSA DI FRAGOLA, GELATI DIVANIGLIA)





GOSTIŠČE
TULIPAN

restaurant & rooms

— since 1971 —