

Brunch

Gozdni okusi



NEDELJA, 4. 10. 2026



12.00 – 15.00

Hladne predjedi

Meso iz tünke – ptujski lük,
domača gorčica, bučno olje

Štajerski goveji jezik z bučna vinaigrette omaka

Jesenski narezek po ptujsko –
domače suhe mesnine, zaseka,
zorjeni kmečki sir, vložena zelenjava

Dimljena postrv – hrenova pena,
jabolko, kislá smetana, drobnjak

Ajdov mousse s skuto – praženi orehi, bučno olje

Jesenska solata v kozarčku iz pečene
pese – kozji sir, orehi, jabolčni kis

Piščanec po ptujsko z praženo ptujsko
čebulo in marinirano v ptujski omako

Jesenska divjačinska plečka v omaka
rdečega vina, brinove jagode in brusnice

Pečena krvavica s karamelizirano jabolko

Priloge

Pražen krompir s ptujsko čebulo in zelišči

Ajdovi štruklji s skuto

Matevž, krompir, beli fižol in bučno olje

Dušeno kislo zelje z jabolko in hrustljavi ocvirki

Pečena jesenska zelenjava

Juhe

Čista goveja juha po štajersko – domači rezanci,
korenasta zelenjava, drobnjak, jetrni cmok

Kremna gobova juha – jurčki, mešane jesenske
gobe, kislá smetana, ajdovi žganci

Priprava jedi pred gosti

Štajerska goveja pečenka

Sladice

Panna cota v kozarcu z gozdnimi sadeži

Borovničevi minjoni s čokolado

Torta z gozdnimi sadeži

Medena pita z gozdnim medom

Kostanjeva rolada

Lešnikove tortice

Glavne jedi

Počasi pečena svinjska vratovina z
omako ptujske čebule in belega vina

Telečja rulada po štajersko z zelišči,
špinačo in nežno telečjo omako

Cena na osebo

29,⁸⁰ €

otroci od 6. do 12. leta

21,⁰⁰ €

otroci do 6. leta

brezplačno

v spremstvu odraslih oseb

Rezervacije: Recepcija Grand Hotela Primus
02 74 94 506, hotel.primus@terme-ptuj.si

Sava Turizem d.d.-Terme Ptuj, Pot v toplice 9, 2251 Ptuj, ID za DDV: SI53667409
Vse cene so v EUR, skladno z zakonom in vsebujejo DDV.

GRAND HOTEL PRIMUS

TERME PTUJ

★★★★★