



OKUŠI POSAVJA

VÍNSKO KULINARIČNE DOBROTE POSAVJA

TASTE POSAVJE

WINE AND CULINARY DELIGHTS OF POSAVJE



OKUŠI POSAVJA

VINSKO KULINARIČNE DOBROTE POSAVJA



TASTE POSAVJE

WINE AND CULINARY DELIGHTS OF POSAVJE

PO POTEH POSAVSKIH OKUŠOV



Pa pojdimo veselo na pot z okusi Posavja, ki jih ponujajo izbrana gostišča in vinarji v tej jugovzhodni slovenski regiji, katero sestavljajo občine Radeče, Sevnica, Krško, Brežice, Kostanjevica na Krki in Bistrica ob Sotli. Ne le, da vas bo prevzela marsikje še neokrnjena in pomirjujoča narava, ko se boste tu ali tam usedli za gostinsko mizo in vstopili v vinsko klet, boste najprej deležni toplega pozdrava in nevsiljivega gostoljubja. Potem pa, kakor vas bo volja, izbirali boste lahko med hišnimi in lokalnimi jedmi, kjer vse tako prijazno diši po starem, med značilno krajevnimi, ki jih drugje ne boste dobili, med tradicionalnimi, ki jih znajo mojstri prefinjeno posodobiti, in tudi med tipično slovenskimi. Predstavljeni ponudniki vam postrežejo značilne posavske dobrote, kot so **puhla s pregreto smetano, Cop na lop, bizeljski ajdov kolač, pečeni sirovi štruklji, korejvec, dobrote iz krško poljskega prašiča, pečenega žrebička, ribe ...** Povsod pa so jedi, naj bodo takšne ali drugačne, pripravljene iz svežih, izvirmih, lokalnih in sezonskih sestavin, mnoge od teh pridelajo sami ali pa so iz bližnjih, tudi ekoloških kmetij. Vinarji prav tako prisegajo na okoliš in na krajevnost. Toda pokrajina, ki slovi po treh vinih, **cvičku PTP, bizeljčanu PTP in sremičanu**, ponuja tudi imenitna vina znanih svetovnih sort. Torej, okusi Posavja za različne okuse! In s skupnimi močmi, povezano in složno, gostinci in vinarji z roko v roki, vsem v okušanje, čemur je namenjena tudi ta brošura.

POSAVJE GASTRONOMY TRAILS

Here we go on the way to Posavje flavors, offered by selected food providers and wine-makers in the south-eastern Slovenian region, which consists of the municipality Radeče, Sevnica, Krško, Brežice, Kostanjevica na Krki and Bistrica ob Sotli. Not only that you will be taken by unspoiled nature, when visiting restaurants or wine cellars, but you will first receive a warm greeting and an amazing hospitality. Then, as you wish, you can choose between homemade meals, where all smells of tradition, or typical local dishes, that you can't get elsewhere or traditional but yet sophisticated or other slovenian dishes. Featured food providers serve typical Posavje delicacies such as **puhla with overheated cream** (Flat cake with overheated cream), **Cop na lop** (Flat Cake with cottage cheese), **bizeljski ajdov kolač** (Buckwheat Cake), **štruklji** (Cottage Cheese Dumplings, korejvec (Carrots Soup), **krško-polje pig delicacies, colt, fish ...** But everywhere you go, dishes are prepared from fresh, authentic, local and seasonal ingredients, many of which came from own production or from nearby organic farms. Winemakers are also committed to terroir, to regional production. But the region, which is famous for three protected wines **cviček PTP, Bizeljčan PTP** and **Sremičan** also offers other high quality world famous wine varieties. Posavje flavors for different tastes! So working together, food and wine providers, hand in hand, for benefit of all, was the reason for this brochure to be made.



GOSTINCI

CATERERS



GOSTILNA STRNAD

Zakaj k nam?

Prijaznost, gostoljubnost, kakovost in krajevne surovine so vseskozi osnovna vodila v stoletni tradiciji gostinstva pri nas, zato smo pravi naslov za razvajanje in dobro počutje gostov v naši domači gostilni. Vsaka jed je kreacija zase in ima svojo zgodbo, hrana je vedno sveža in se prilagaja letnim časom, hišne specialitete so gobova juha z ajdovimi žganci, ocvrt piščanec in koline v zimskem času.



Why visit?

Kindness, hospitality, and quality of local fresh ingredients are always basic guide to centuries-old tradition of our hospitality, so we are the right place for relaxation and well-being of our guests in our local inn. Each dish is creation itself and has its own story, the food is always fresh and adapts to the seasons, house specialties include mushroom soup with buckwheat mush, fried chicken and pork plate in the winter.



Gostilna Strnad
Hotemež 6, 1433 Radeče

00 386 (0)3 568 73 40
info@gostilna-strnad.si

File postrvi na ješprenjčkovi rižoti z vinsko žametno omako
Trout filé with barley porridge and wine velvety sauce



9



po-ne / Mo-Su 8.00-22.00



140



20

Vinska karta / Wine list:
21 etiket / labels

GOSTIŠČE DOLINŠEK

Zakaj k nam?

V čudoviti in neokrnjeni naravi ponujamo popolno sprostitve ob kulinarčnih užitek tradicionalne kuhinje s sodobnimi pridihi, v družinskem gostišču tako pripravljamo avtohtone jedi na novodoben način. Odlikuje nas blagovna znamka Gostilna Slovenije. Naše zmogljivosti dopuščajo pogostitev večjih skupin in za posebne priložnosti. Sodobno opremljene sobe se spogledujejo s ponudbo najvišjega standarda daleč naokoli.



Why visit?

In the beautiful and unspoiled nature we offer complete relaxation together with the delights of traditional cuisine with contemporary touch in our family restaurant, where we prepare local dishes in a new era way. We are distinguished by the brand »Gostilna Slovenia«. Our capabilities allow catering for large groups and special occasions. Modern equipped rooms are offering the highest standard you can get in the area.



Gostišče Dolinšek

Vrh pri Boštanju 23, 8294 Boštanj

00 386 (0)7 814 15 95

00 386 (0)41 685 564

info@gostisce-dolinsek.com

www.gostisce-dolinsek.si

Jelenova sekanica z bučnim pirejem in mangom
Chopped deer with pumpkin puree and mango



11



po-pe, ne / Mo-Fr, Su 10.00-22.00;
so / Sa 10.00-24.00



150



50



8

Vinska karta / Wine list:
40 etiket / labels

GOSTIŠČE MOČIVNIK

Zakaj k nam?

Ker ponujamo avtohtono domačo hrano, ki kar naprej privablja goste od blizu in daleč že mnogo let. Naša posebnost sta puhla in potica s pregreto smetano ter prekajen goveji jezik. Poleg dobre hrane ponujamo tudi prenočišča, ob pravi zimi je gostom na voljo tudi manjše smučišče za zimske radosti. Pri nas se res lahko naučijete svežega zraka in uživajte v lepotah okoliške narave.

Why visit?

Because we offer regional food, which continue to attract guests from near and far away for many years. Our specialty is 'puhla' and 'potica' with warm cream and don't forget to try smoked beef tongue. In addition to good food, we also offer accommodation, together with a small ski slope for skiing at winter time. With us you can really enjoy the fresh air and the beauty of the surrounding nature.



Gostišče Močivnik
Okroglice 33, 1434 Loka pri
Zidanem mostu

00 386 (0)3 568 41 23
00 386 (0)41 849 231
vidko.mocivnik@gmail.com
www.mocivnik.si

Puhla s pregreto smetano
Flat Cake with overheated cream



13



pon / Mo zaprto / closed;
tor-če / Tu-Th 12.00-22.00; pe / Fr 12.00-1.00;
sob / Sa 10.00-1.00; ne / Su 10.00-22.00;



140



80



11

Vinska karta / Wine list:
krajevna vina / regional wines

TURISTIČNA KMETIJA GROBELNIK

Zakaj k nam?

Ker morate poskusiti naš izbrani in dlje časa zoren goveji steak, iz ekološke reje okoliških kmetij, s počasnim pašnim mesnim prirastom. Za prilogo ponudimo različne štruklje ali cmoke, ne boste se mogli upreti niti zapečenim štrukljem iz pregrete smetane, ki so tudi naša posebnost. Hišna zbirka prikazuje zgodovino kmetije, v 150 let stari sobi, ki je najstarejši prostor, vam bomo nazdravili z likerskim vinom iz modre frankinje.



Why visit?

Because you should try our chosen fresh beef steak from local organic farm. For the side dish we offer various dumplings, which you won't be able to resist, especially dumplings with overheated cream, which are also our specialty. House collection shows the history of the farm, in the 150-year-old room, where we will celebrate with liqueur wines from Blaufränkisch.



Turistična kmetija Grobelnik
Podvrh 39, 8292 Zabukovje

00 386 (0)7 818 81 76
00 386 (0)41 335 257
info@grobelnik.si
www.grobelnik.si

Goveji steak zdravobim cmokom in grozdno marmelado
Beef steak with semolina dumpling and grape jam



15



pe / Fr 15.00-24.00; so, ne / Sa, Su 10.00-24.00;
po-če po dogovoru / Mo-Th by appointment



60



70



35

Vinska karta / Wine list:
lastna vina / own wine production

GOSTILNA S PREŃNOČIŠČI REPOVŽ

Zakaj k nam?

Ker se pri nas prepleta vrhunska kulinarika z lastno ekološko kmetijo. Ker naša ponudba temelji na tradiciji in krajevnih sestavinah. Ker lahko zadovoljimo lačnega popotnika in zahtevnega dobrojedca. S stoletno tradicijo, veličino preprostosti, bogastvom podeželja v prepletu z ekološko pridelavo ustvarjamo pristne okuse za še tako zahtevne brbončice. Večino surovin pridelamo na domačem vrtu in tako ustvarimo popolno kulinarično potovanje.

Why visit?

Because our superb cuisine is reflected from our own organic farm and our offer is based on tradition and local ingredients. Because we can satisfy hungry travelers and demanding gourmet. With tradition, simplicity, and richness of countryside, together with organic farming, we create authentic tastes for the most demanding plate. Most of the fresh ingredients grow in our home garden, so that we can create the perfect culinary journey.



Gostilna in sadjarstvo Repovž
Šentjanž 14, 8297 Šentjanž

00 386 (0)7 818 56 61, 00 386 (0)31 692 679
info@gostilna-repovz.si
www.gostilna-repovz.si

Hišni ravioli z ajdovo kašo in divjimi zelišči na
špinačni omaki s cvetovi mrtve koprive
Homemade ravioli with buckwheat porridge and wild herbs
with spinach sauce and nettle flowers



17

Blagovna znamka 'Gostilna Slovenija'
Brand 'Gostilna Slovenija'



če / Th 11.00 - 21.00; pe / Fr 11.00 - 22.00;
so / Sa 8.00 - 22.00; ne / Su 7.00 - 17.00;
po - sre / Mo - We zaprto / closed



8

Vinska karta / Wine list:

lastna vina in 120 etiket /
own wine production and 120 labels

PIVNICA APOLON

Zakaj k nam?

Ker se že od leta 1993 trudimo gostom ponuditi vedno nekaj novega, dobrega, svežega, prilagojenega letnemu času. Nahajamo se v starem mestnem jedru Krškega in gostom prisluhnemo ne glede na to, ali je obisk posloven, družinski ali skupinski. Naša kuhinja je tradicionalna in domača, vendar inovativna. Razvajali vas bomo s kulinaričnimi specialitetami, ki vas ne bodo pustile ravnodušne.

Why visit?

Because since 1993 we strive to offer guests always something new, good, fresh and tailored to the season. We are located in the old town of Krško and we listen to guests regardless of whether it is business, family or group visit. Our cuisine is traditional and familiar, yet innovative. We will pamper you with culinary specialties that will not leave you indifferent.



Pivnica Apolon
Dalmatinova 3, 8270 Krško

00 386 (0)7 490 23 60
tatjana.kos@siol.net
www.pivnicaapolon.com

Svinjska ribica v ženofovi omaki z zapečenim krompirjem in ocvrto čebulo
Pork filé with »Ženof« (Mustard Sauce), fried potatoes and onions



19



po-pe / Mo-Fr 8.00-23.00; so / Sa 10.00-24.00; ne,
prazniki 12.00-22.00 / Su-public holidays 12.00-22.00



60



120

Vinska karta / Wine list:
40 etiket / labels

RESTAVRACIJA ADRENALINA

Zakaj k nam?

Zaradi svetovljanske kulinarike s pridihom slovenske edinstvenosti, zaradi prijaznega in izkušenega osebja ter vrhunskih krajevnih in drugih slovenskih vin. Domači njoki, pravkar iz pečice vzeta milanska polenta ali hišna posebnost zeljnati knedli so imenitna priloga kulinaričnim mojstrovinam za največje gurmane. Jedi so sezonske, iz prvovrstnih svežih sestavin in zelišč, sproti nabrana na domačem vrtu ali vzgojena v bližnji okolici.

Why visit?

Because of cosmopolitan cuisine with a touch of Slovenian uniqueness, friendly and experienced staff, and fine local and Slovenian wines. Home-made gnocchi, or 'polenta' just taken from the oven, or house specialty - cabbage dumplings are perfect adding to the culinary masterpieces for the greatest gourmets. The dishes are seasonal, from premium fresh ingredients and herbs, grown in home garden or local farms.



Restavracija Adrenalina
Vrbina, 8270 Krško

00 386 (0)8 161 14 19, 00 386 (0)51 309 809,
00 386 (0)41 379 333
domen@pagrat.si
www.raceland.si

Telečji zrezek v naravni omaki s praženo čebulo in zeljnatimi knedli
Veal steak with fried onions and cabbage dumplings



21



po-ne / Mo-Su 9.00-21.00



70



50



8

Vinska karta / Wine list:
15 etiket / labels

GOSTILNA RIBNIK

Zakaj k nam?

Ker se v miru gozda in ob prelepih ribnikih lahko sprostite in ohladite. Z gostinstvom se ukvarjamo od leta 1986, k nam se vračajo ljubitelji rib, v zadnjem času ponudbo širimo s tradicionalnimi jedmi in z lastnimi vini. V okoliških gozdovih nabereмо plodove narave za odlično gobovo juho in štruklje z gozdnimi sadeži. Med najbolj priljubljenimi kulinaričnimi dobrotami iz naše kuhinje so sveže pripravljene oslič, lignji in postrvi.

Why visit?

Because you can relax and chill in the nearby forest and stroll along beautiful fish ponds. We run our restaurant since 1986 attracting fish lovers and recently we expanded our offer to traditional dishes and we also grow our own wines. In the surrounding forests we gather the fruits of nature for the excellent mushroom soup and dumplings with wild berries. Among the most popular culinary delights from our kitchen are fresh prepared cod, squid and trout.



Gostilna Ribnik

Raztez 1a, 8280 Brestanica

00 386 (0)7 497 14 45

00 386 (0)41 606 728

00 386 (0)31 589 816

bogdan.ribnik@gmail.com

www.dular.si

Pečena telečja krača s kifeljčarjem
Roasted veal shank with baby potatoes



23



po-če / Mo-Thu 11.00-23.00;
pe-ne / Fr-Su 10.00-24.00



90



200

Vinska karta / Wine list:

lastna vina in 30 slovenskih etiket /
own wine production and 30 other labels

GOSTILNA GADOVA PEČ

Zakaj k nam?

Smo tipična slovenska domača družinska gostilna s tradicijo. K nam prihajajo predvsem stalni gostje, ki imajo najraje postrvi, našo svinjsko pečenko, v zimskem času domače kolone. Zakaj ne bi tudi vi postali naši stalni obiskovalci? Večino surovim pridelamo doma ali pa kupimo od okoliških kmetov, zato so jedi sveže in sezonsko pripravljene. Ob njih se še kako priležijo vina okoliških vinogradnikov.

Why visit?

We are a typical Slovenian family restaurant with tradition. We are getting mostly regular guests who loves trout, our roast pork, and, home-made sausages in the winter. Why shouldn't you become our regular visitors, too? Most of the ingredients are grown at home or bought from neighboring farmers, so dishes are fresh and seasonal prepared. Try to accompany them with regional wines.



Gostilna Gadova peč
Podbočje 11, 8312 Podbočje

00 386 (0)7 497 73 73
00 386 (0)51 209 155
www.gadova-pec.si

Postrv s prilogo
Trout



25



to-so / Tu- Sa 10.00-22.00;
ne / Su 8.00-18.00



85



20

Vinska karta / Wine list:

krajevna odprta rdeča vina / regional red wines

GOSTILNA ŽOLNIR

Zakaj k nam?

Ker ohranjamo dolensko kulinarčno tradicijo in združujemo vse, kar mora imeti dobra gostilna. Poleg mednarodne kuhinje nudimo domače specialitete, jedi iz divjačine, ribje jedi, koline in eni redkih tudi Cop na lop . . . Tisto torej, kar je tu tradicionalno. Odlikuje nas tudi blagovna znamka Gostilna Slovenije. Nedeljska kosila ponujamo na bogato obloženem samopostrežnem bifeju, kjer so vam na voljo predjedi, več vrst juh in glavne jedi s prilogami do sladkih razvad.

Why visit?

Because we continue culinary traditions of Dolenska and we combine everything that must have a good restaurant. In addition to international cuisine we offer local specialties, game dishes, fish dishes, pork dishes and 'Cop na lop'... We are distinguished by the brand 'Gostilna Slovenia'. Sunday lunches are offered in a self service buffet, where you can choose from range of appetizers, several types of soups, main dishes and desserts.



Gostilna Žolnir

Krška cesta 4, 8311 Kostanjevica na Krki

00 386 (0)7 498 71 33

sevsek.simona@siol.net

www.zolnir.eu

Krvavica s kislim zeljem in ocvirki
Black pudding with sour cabbage and cracklings



27

Blagovna znamka 'Gostilna Slovenija'
Brand 'Gostilna Slovenija'



po-ne / Mo-Su 7.00-22.00



250



60



43

Vinska karta / Wine list:

krajevna odprta vina in 60 slovenskih etiket /
regional wine and 60 other labels

OŠTERIJA DEBELUH

Zakaj k nam?

Ker smo ena od treh najboljših slovenskih gostiln! Ker smo v enaki meri sodobni in tradicionalni. Ker ustvarjamo novo slovensko kuhinjo, ki se spogleduje s svetovnimi trendi, vendar trdno spoštuje domačo grudo, podnebje, običaje in izročilo. Ker se je Ošterija Debeluh z mladim in dinamičnim Juretom Tomičem na čelu v nekaj letih zavihtela v slovenski vrh. Še več, smo tudi člani JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe - mladi evropski kuhinariki).

Why visit?

Because we are one of the three best Slovenian restaurants! Because we are equally modern and traditional. Because we create new Slovenian cuisine, which flirts with global trends, but strongly respects our soil, climate, customs and traditions. Because Ošterija Debeluh in a few years swung in Slovenian top, with young and dynamic Jure Tomič at the forefront. We are also members of the JRE (Jeunes restaurateurs d'Europe - young European cuisine).



Ošterija Debeluh

Trg izgnancev 7, 8250 Brežice

00 386 (0)7 496 10 70

00 386 (0)41 634 830

info@debeluh.si

www.debeluh.si



po-so / Mo-Sa 12.00-22.00;
ned, prazniki / Su, public holidays zaprto / closed



40

Vinska karta / Wine list:
280 etiket / labels

GOSTILNA RACMAN

Zakaj k nam?

Iz majhne picerije, ki je odprla svoja vrata leta 1992, je zrasla gostilna s pestro ponudbo, kjer lahko zadovoljimo okuse preproste ženice ali najzahtevnejših diplomatov. Naša kulinarika temelji na pristni domači hrani s pridihom sedanjosti in je sezonsko obarvana. Prisegamo na svežo, krajevno pridelano hrano, kar se odraža v naših jedilnikih in zadovoljnih gostih. Dobrodošli v gostilni Racman, da boste lahko uživali v naših dobrotah.

Why visit?

From small pizzeria, which opened its doors in 1992, we have grown to a restaurant that offers a wide variety of dishes, where we can satisfy the tastes of the most undemanding people to diplomats. Our cuisine is based on authentic local food with a contemporary touch that reflects the sessions. We consider only fresh, locally grown food, which is reflected in our menus and satisfied guests. Welcome to our restaurant and enjoy our delicacies.



Gostilna Racman
Brezina 19b, 8250 Brežice

00 386 (0)7 499 33 00
info@gostilna-racman.si
www.gostilna-racman.si

Pečena račja bedra s štruklji
Roasted duck legs with dumplings



31



po-če / Mo-Th 9.00-20.00; pe / Fr 9.00-21.00;
so / Sa 11.00-21.00; ne, prazniki/ Su, public holidays
zaprto / closed



90



20

Vinska karta / Wine list:

15 slovenskih etiket / slovenian labels

OKREPČEVALNICA KRANJČIČ ANA

Zakaj k nam?

Ker vzgajamo lastne eko postrvi v izvirih sveže vode in vam jih ponudimo na načine, ki zadovoljijo še tako zahtevne goste. Za predjed se prepustite okusom prekajene postrvi v hišni omaki, nadaljujte s postrvjo na žaru ali povaljano v koruzni moki. Prileže se tudi krap, ki ga le redko najdete na slovenskih jedilnikih. V zimskih dneh postrežemo kranjsko klobaso z domačim zeljem, po naročilu tudi različne tradicionalne slovenske jedi.



Why visit?

Because we raise our own organic trout in fresh water springs and is offered in ways that satisfy even the most demanding guests. For starters enjoy the taste of smoked trout in the house sauce, continue with grilled trout or trout in corn flour. Don't forget to try carp, which are rarely served in the Slovenian restaurants. In winter time we serve 'kranjska' sausage served with homemade sour cabbage and variety of traditional Slovenian dishes by previous arrangement.



Okrepčevalnica
Kranjčič Ana s.p.
Silovec 1a, 8256 Sromlje

00 386 (0)7 477 80 21
00 386 (0)41 514 134
kranjcko@gmail.com

Prekajena postrv s hišno omako
Smoked trout with homemade sauce



33



to-so / Tu-Sa 13.00-22.00; ne / Su 12.00-21.00



50



100

Vinska karta / Wine list:
krajevna vina / regional wines

PENSION MERKEŽ

Zakaj k nam?

Ker jedi, narejene iz svežih sestavin in s pridihom tradicije pridejo naravnost s štedilnika, da obudijo pogosto že pozabljene okuse domače kuhinje. Pri nas lahko uživate ob divjačinskih specialitetah, kolinah, tradicionalnem bizeljskem ajdovem kolaču in še čem. Na voljo so tudi vrhunsko opremljene dvoposteljne sobe, ki se malce spogledujejo s starodavnostjo, vendar so dovolj sodobne za uživanje v podeželski idili.

Why visit?

Because dishes made from fresh ingredients and with traditional touch come straight from the oven to revive the almost forgotten flavors of the local cuisine. With us you can enjoy game specialties, pork dishes, traditional buckwheat cake from Bizeljsko, and much more. We also offer highly equipped double rooms, which flirt with tradition, but are modern enough for you to enjoy in the rural idyll.



Pension Merkež

Brezovica na Bizeljskem 16,
8269 Bizeljsko

00 386 (0)31 699 146
info@merkez.si
www.merkez.si

Bizeljski ajdov kolač
Bizeljsko buckwheat cake



35



po dogovoru / by appointment



50



20



13

Vinska karta / Wine list:
lastna vina / own wine production

TURISTIČNA KMETIJA PRI MARTINOVIH

Zakaj k nam?

Ponašamo se z 250 let staro leseno kmečko hišo, spomeniško zaščiteno in obnovljeno, ki sama po sebi in s kulinarično ponudbo pričara spomine na preteklost. Sveže pečen jagenjček, goveja juha, kruh in jabolčni zavitek iz domače peči so le peščica jedi, ki jih za vas pripravljamo na naši ekološki kmetiji. Tako otroci kot starši boste pri nas kot del kmečke družine uživali v miru in sproščenosti podeželja.

Why visit?

We have a 250-year-old wooden farmhouse, a protected heritage monument that together with our cuisine brings back memories of the past. Freshly baked lamb, beef soup, bread and homemade apple pie from the oven are just a handful of dishes that are prepared for you on our organic farm. Both children and parents will feel as part of the farming family, enjoying the peace and relaxation of rural areas.



Turistična kmetija

Pri Martinovih

Globočice 8, 8262 Krška vas

00 386 (0)7 496 10 57

00 386 (0)41 381 271

martinovi@siol.net

www.martinovi.com

Pečen jagenjček z zimsko zelenjavo
Roasted lamb with winter vegetables



37



po dogovoru / by appointment



60



26

Vinska karta / Wine list:
lastna vina / own wine production

GOSTILNA PENSIÓN LES

Zakaj k nam?

V naglici vsakdana redko najdemo čas za uživanje ob okusni hrani, izbranem vinu in dobri družbi. V želji, da bi se pri nas dobro počutili, vam ponujamo vrsto hišnih specialitet, od aperitiva do sladice. Z našimi jedmi vas popeljemo skozi pristno slovensko, kontinentalno in ne nazadnje tudi mediteransko kuhinjo. Za popolno zadovoljstvo vam priporočamo domač cviček PTP in modro frankinjo. Ne odlašajte, ampak si privoščite. Obljubljamo, ne bo vam žal.

Why visit?

In the rush of everyday life we rarely find time to enjoy tasty cuisine, selected wine and good company. To make you feel good, we offer a range of house specialties, from aperitif to dessert. With our meals we take you through authentic Slovenian, continental and last but not least Mediterranean cuisine. For complete satisfaction we recommend homemade 'cviček PTP' and Blaufränkisch. Do not hesitate, but treat yourself. We promise, you will not regret.



Gostilna pension Les
Rimska cesta 31, 8250 Brežice

00 386 (0)7 496 11 00

00 386 (0)31 569 303

info@pension.si

www.pension.si

Jagenjčkova zarebrnica s karamelizirano čebulo in krompirjem iz krušne peči
Lamb chop with caramelized onion and baked potatoes



39



po-ne / Mo-Su 8.00-22.00



150



69

Vinska karta / Wine list:

krajevna odprta vina, 15 slovenskih etiket /
regional wine and 15 other labels

GOSTILNA ŠEMPETER

Zakaj k nam?

Že vrsto let širimo prepoznavnost slovenske kulinarike, zaradi kakovosti in gostoljubja smo dobili pravico do uporabe blagovne znamke Gostilna Slovenija. Naši kuharji pripravljajo sezonske jedi na izviren način, natakarji vam bodo s skrbno izbranimi vini krajevnih vinogradnikov omogočili doživeti harmonijo kozjanskih okusov. Krajevna kulinarika posebnost je kopun, naša gostilna je ena redkih, kjer kopune gojimo sami in z njimi zadovoljimo zahtevne goste.

Why visit?

Because we are trying to expand recognition of Slovenian cuisine for many years now. For the quality of food and the hospitality, we received the right to use a brand 'Gostilna Slovenija'. Our chefs prepare seasonal dishes in an original way and the waiters are offering you carefully selected wines from local vineyards. Both together will give you an experience of Kozjansko and harmony of flavors. The local culinary specialty is 'kopun', that we raise ourselves and can satisfy even the most demanding guests.



Gostilna Šempeter

Bistrica ob Sotli 9,
3256 Bistrica ob Sotli

00 386 (0)3 580 42 22

00 386 (0)41 620 011

info@sem5er.com

www.sem5er.com

Kopun
Čapon

Blagovna znamka 'Gostilna Slovenija'
Brand 'Gostilna Slovenija'



po-sr / Mo-We 7.00-22.00; če / Th 7.00-13.00;
pe-so / Fr-Sa 7.00-23.00; ne / Su 7.00-21.00



135



130

Vinska karta / Wine list:
12 etiket / labels

GOSTIŠČE SEŃICA

Zakaj k nam?

Pri nas se tradicija prenaša iz roda v rod, z gostinstvom se ukvarjamo od davnega leta 1878, zdaj družinsko gostinsko podjetje vodi že peta generacija. Ponujamo vam pester izbor kmečkih pojedin, rib, divjačinskih specialitet in jedi z žara. Naša hišna jed, bukov ostrigar, vas zagotovo ne bo pustila ravnodušne. Ob poletjih pa vas vabimo, da se na letni terasi osvežite s točenim sladoledom.



Why visit?

We kept our restaurant tradition since 1878 that was passed down from generation to generation and is now run by the fifth generation. We offer a wide range of traditional countryside feasts, fish, wild game specialties and grilled dishes. Make sure you try our house dish, 'bukov ostrigar', that won't leave you disappointed. At summer time, we invite you to enjoy refreshing ice-cream in summer terrace.



Gostišče Senica

Titova cesta 89, 8281 Senovo

00 386 (0)7 497 17 10

00 386 (0)41 682 885

mihasenica@siol.net

www.gostilna-senica.si

Bukov ostrigar
Oyster Mushroom



43



pe-so / Fr-Sa 7.00-24.00;
ne-če / Su-Th 7.00-23.00



200



150



22

Vinska karta / Wine list:

lastna odprta vina / own wine production

RESTAVRACIJA TRI LUČKE

Zakaj k nam?

Ker se nahajamo sredi vinogradov, na griču Sremič, ki nam ponuja najlepše poglede daleč naokoli. Ker je tu doma ena izmed največjih vinskih preš tega dela Evrope. Ker se naša vinska klet ponaša z bogatim izborom vin iz slovenskih vinorodnih dežel. Ker vas bodo domači okusi, ki jih ustvarjajo naši vrhunski chef-i, navdušili s svojo preprostostjo in neposrednostjo. In zato, ker vam lahko ponudimo prelep ambient, ki tradicijo Treh lučk vpeljuje v novo sodobno zgodbo.

Why visit?

Because we are in the middle of vineyards on the hill called Sremič, which offers the most beautiful views far and wide. Because it is home to the largest wine press in Europe and because our wine cellar has a rich selection of wines from Slovenian wine-growing regions. Our home flavors are produced by our top chefs and will impress you by their simplicity and directness. And because we can offer you a wonderful ambience that introduces the tradition of 'restaurant 'Tri lučke' into a new modern story.



Restavracija Tri lučke
Sremič 23, 8270 Krško

00 368 (0)41 687 500 - restavracija
00 386 (0)41 300 110 - hotel, dogodki
info@trilucke.si
www.trilucke.si

Rebra krškopoljskega pujsa
Ribs of 'krško-polje' pig



45



to-so / Tu-Sa 12.00-22.00;
po, ne / Mo, Sa zaprto / closed



160



30



18

Vinska karta / Wine list:
80 - 100 etiket / labels

GOSTILNA KUNST

Zakaj k nam?

Ker se nahajamo sredi vinogradov, na griču Sremič, ki nam ponuja najlepše poglede daleč naokoli. Ker je tu doma ena izmed največjih vinskih preš tega dela Evrope. Ker se naša vinska klet ponaša z bogatim izborom vin iz slovenskih vinorodnih dežel. Ker vas bodo domači okusi, ki jih ustvarjajo naši vrhunski chef-i, navdušili s svojo preprostostjo in neposrednostjo. In zato, ker vam lahko ponudimo prelep ambient, ki tradicijo Treh lučk peljuje v novo sodobno zgodbo.

Why visit?

Because we are in the middle of vineyards on the hill called Sremič, which offers the most beautiful views far and wide. Because it is home to the largest wine press in Europe and because our wine cellar has a rich selection of wines from Slovenian wine-growing regions. Our home flavors are produced by our top chefs and will impress you by their simplicity and directness. And because we can offer you a wonderful ambience that introduces the tradition of 'restaurant 'Tri lučke'' into a new modern story.



Gostilna Kunst

Ulica mladinskih del. brigad 1,
8273 Leskovec pri Krškem

00 386 (0) 7 488 03 18
gostilna@kunst.si
www.kunst.si

Kotlet krškopoljca
'Krško-polje' pork chop



47



po-so / Mo-Sa 7.00-22.00;
ne, prazniki / Sa, public holidays zaprto / closed



15



280



28

Vinska karta / Wine list:
50 etiket / labels

LEGENDA

LEGEND



Delovni čas / Opening Hours



Sedeži znotraj / Seats inside



Sedeži zunaj / Seats outside



Ležišč / Beds

Description:

Puhla - Typical Posavje flat cake

Bizeljski ajdov kolač - Authentic Bizeljsko buckwheat cake

Korejenc - Typical local soup with carrots and beans

Štruklji - Typical Slovenian dumplings

Potica - Typical Slovenian Cake with different fillings

Kopun - Capun

Bukov ostrigar - Oyster mushroom

Cop na lop - Typical Posavje flat cake



VINARJI
WINEMAKERS



Vina predstavljenih vinarjev so na voljo pri enem ali več gostincih, vsi pa vas vabijo na pokušino posavskih vin v svoje degustacijske prostore.

NA ZDRAVJE!

Wines featured winemakers are available in one or more restaurants, but they also invite you to taste wines of Posavje in their cellars.

CHEERS!

PTP – priznано tradicionalno poimenovanje / **Recognised traditional denomination**



BAROŃNOVA ZIDAŃICA

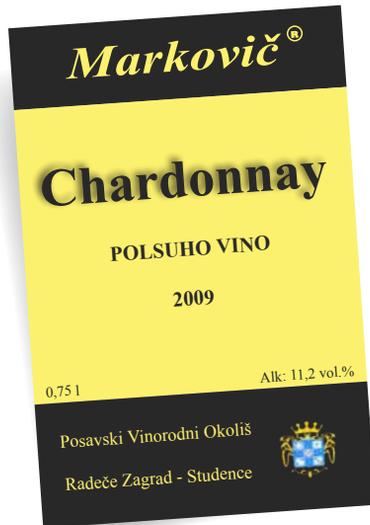
Aleksander Markovič
Zagrad 19a, 1433 Radeče
00 386 (0)41 337 798
appsandy@gmail.com



po dogovoru / by appointment



50



51



laški rizling, beli pinot, kerner, chardonnay
Welschriesling, Pinot Blanc, Kerner, Chardonnay



modra frankinja, žametovka
Blaufränkisch, Kölner blauer



0,5 ha

KMETIJA KOBAL

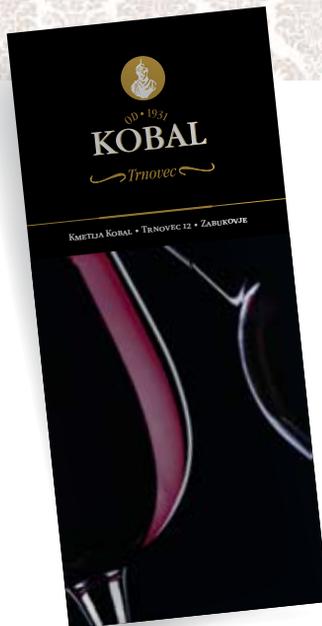
Trnovec 12, 8292 Zabukovje
00 386 (0)41 377 988
00 386 (0)31 394 609
andrejakobal@gmail.com
janko_kobal@hotmail.com



po dogovoru / by appointment



20



sivi pinot, zeleni silvanec, laški rizling
Pinot Gris, Sylvaner, Welschriesling



modra frankinja
Blaufränkisch



2 ha

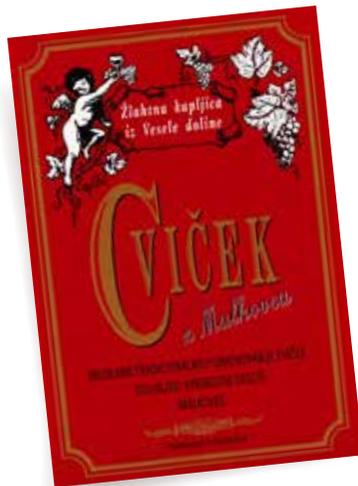
GOSTILNA JELEN MALUS

Malkovec 61, 8290 Sevnica

00 386 (0)7 816 54 62

00 386 (0)41 471 260

trzisce@siol.net



53



po dogovoru / by appointment



100



dolenjsko belo, kerner, sauvignon
dolenjsko belo, Kerner, Sauvignon



cviček PTP, modra portugalka, modra frankinja
cviček PTP, Portugieser, Blaufränkisch



0,5 ha

VINSKA KLET MASTNAK

Zdravko Mastnak
Orešje 10, 8290 Sevnica
00 386 (0)31 673 502
00 386 (0)81 607 246
zdravko.mastnak@siol.net
www.vinamastnak.si



vsak dan / every day 8.00-16.00, za zaključene družbe
ob pe, so do 2.00 / for closed groups up to 2.00



100



cviček PTP, modra frankinja
cviček PTP, Blaufränkisch



Valentina, Valvasor
Valentina, Valvasor



7 ha

VINA ZAJC

Pod Trško goro 1, 8000 Novo mesto
Arto 13a, 8293 Studenec
00 386 (0)7 338 25 76
00 386 (0)51 647 179
dragica.ribic@zajc.si
www.zajc.si



po dogovoru / by appointment



po dogovoru / by appointment



55



Beli Zajc (laški rizling, sauvignon, chardonnay), Ledeni Zajc (laški rizling ledeno vino), Rumeni muškata Zajc
Beli Zajc (Welschriesling, Sauvignon, Chardonnay), Ledeni Zajc (Welschriesling- Eiswein)



Cviček PTP Zajc, EKO Cviček PTP Zajc, Modri Zajc (modra frankinja in gamay), Modra frankinja Zajc, Rosé Zajc
Cviček Zajc PTP, EKO Cviček PTP Zajc, Modri Zajc (Blaufränkisch, Gamay), Modra frankinja Zajc, Rosé Zajc



9,6 ha

VINOTOČ RESNIK

Matej Resnik

Bučerca 5, 8270 Krško

00 386 (0)7 492 53 86

00 386 (0)41 749 983

vino.resnik@gmail.com



po dogovoru / by appointment



60



beli sremičan, rumeni muškat, chardonnay, sauvignon
beli sremičan, Muscat Blanc, Chardonnay, Sauvignon



rdeči sremičan, modri pinot, modra frankinja
rdeči sremičan, Pinot Noir, Blaufränkisch



5 ha

HIŠA TRT, VINA IN ČOKOLADE KUNEJ

Alojz Kunej

Cesta prvih borcev 40, 8280 Brestanica

00 385 (07) 497 33 30

00 386 (0)31 337 526

ales@kunej.com

www.kunej.com



57



po dogovoru / by appointment



50



sauvignon, laški rizling, chardonnay, laški rizling - jagodni izbor
Sauvignon, Welschriesling, Chardonnay, Welschriesling - Beerenauslese



rdeči bizeljčan PTP, Levin; modra frankinja
rdeči bizeljčan PTP, Levin, Blaufränkisch



Emanuela / *Emanuela*



4 ha

VINOGRADNIŠTVO IN VĪNARSTVO ŽAREN

Jernej Źaren

Nemška vas 1, 8273 Leskovec pri Krškem

00 386 (0)7 492 22 92

00 386 (0)31 652 343

info@zaren.si

<http://zaren.si/>



po dogovoru / by appointment



50



laški rizling, zeleni silvanec, beli pinot
Welschriesling, Sylvaner, Pinot Blanc



cviček PTP, modra frankinja
cviček PTP, Blaufränkisch



15 ha

VINARSTVO KERIN HIŠA FRANKINJE

Lojze Kerin

Straža pri Krškem 2, 8270 Krško

00 386 (0)31 306 053

lojze.kerin@gmail.com

www.vina-kerin.com



59



po dogovoru / by appointment



60



Kerin belo, sivi pinot, sivi pinot struktura, kerner, chardonnay, laški rizling – ledeno vino
Kerin belo, Pinot Gris, Pinot Gris struktura, Kerner, Chardonnay, Welschriesling – Eiswein



6 ha



cviček PTP, modra frankinja, modra frankinja struktura, gamay struktura, Fantazija – vino iz sušenega grozdja, Keros – likersko vino
cviček PTP, Blaufränkisch, Blaufränkisch struktura, Gamay struktura, Fantazija – dried grapes, Keros – liqueur wine

KLET KRŠKO

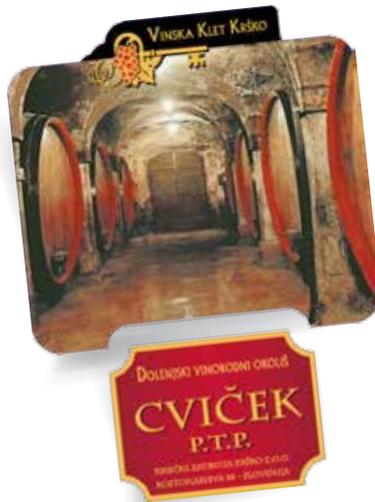
Rostoharjeva 88, 8270 Krško

00 386 (0)7 488 25 00

00 386 (0)41 254 867

info@kz-krsko.si

www.kz-krsko.si



po dogovoru / by appointment



80



beli pinot, zeleni silvanec, laški rizling - izbor, sauvignon - izbor, sauvignon - suhi jagodni izbor
Pinot Blanc, Sylvaner; Welschriesling – Auslese, Sauvignon – Auslese, Sauvignon - Trockenbeerenauslese



cviček PTP, modra frankinja, modra frankinja prestige
cviček PTP, Blaufränkisch, Blaufränkisch prestige



Kraljevska penina
Kraljevska penina

VÍNSKA KLET IN VÍNSKA KNJIŽNICA JARKOVIČ

Igor Jarkovič

Brod v Podbočju 18a, 8312 Podbočje

00 386 (0)7 497 70 13

00 386 (0)41 747 229

info@vina-jarkovic.si

www.vina-jarkovic.si



61



po dogovoru / by appointment



50



laški rizling – izbor
Welschriesling - Auslese



4 ha



cviček PTP, modra frankinja, modri pinot, gamay
cviček PTP, Blaufränkisch, Pinot Noir, Gamay

VÍNSKA KLET JARKOVIČ - GADOVA PEČ

Robert Jarkovič

Brod v Podbočju 23, 8312 Podbočje

00 386 (0)7 497 80 49

00 386 (0)41 730 155

robi.jarkovic@siol.net

www.gadovapec.si



po dogovoru / by appointment



50



laški rizling, chardonnay, traminec
Welschriesling, Chardonnay, Traminer



5 ha



cviček PTP, modra frankinja, modra frankinja barrique
cviček PTP, Blaufränkisch, Blaufränkisch barrique

KLET PIRC

Alojz Pirc
Ravni 3, 8270 Krško
00 386 (0)7 491 31 08
00 386 (0)41 521 881
janez.pirc@siol.net
www.klet-pirc.si



63



po dogovoru / by appointment



50



dolenjsko belo, laški rizling
dolenjsko belo, Welschriesling



cviček PTP, modra frankinja
cviček PTP, Blaufränkisch



13 ha

VINA DULAR

Bogdan Dular

Kostanjek 20, 8272 Zdole

00 386 (0)41 606 728

00 386 (0)31 589 816

bogdan.ribnik@gmail.com

<http://vina.dular.si>



po dogovoru / by appointment



80



sauvignon, beli pinot, laški rizling, renski rizling
Sauvignon, Pinot Blanc, Riesling, Welschriesling



5 ha



modra frankinja, žametovka, shiraz
Blaufränkisch, Kölner blauer, Shiraz

VÍNSKA KLET MOLAN

Andrej Molan

Anovec 15, 8270 Krško

00 386 (0)7 477 86 10

00 386 (0)41 795 922

andrej.molan1@gmail.com



po dogovoru / by appointment



20

65



Češko belo, laški rizling, sivi pinot, kerner, traminec, rumeni muškati
Češko belo, Welschriesling, Pinot Gris, Kerner, Traminer, Muscat Blanc



1 ha



Češko rdeče, žametovka, modra frankinja
Češko rdeče, Kölner blauer, Blaufränkisch

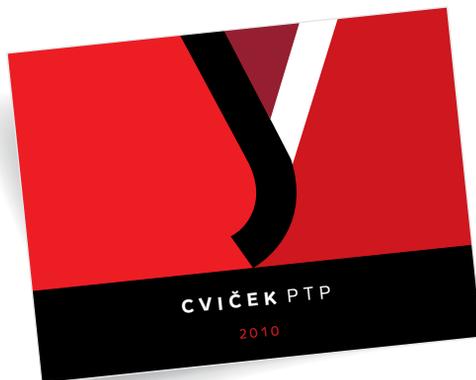
VINOTOČ KLET JELENIČ

Marjan Jelenič

Jablance 10, 8311 Kostanjevica na Krki

00 386 (0)7/49 87 001

00 386 (0)41/568 441



po dogovoru / by appointment



50



laški rizling, renski rizling, sivi pinot, rumeni plavec, chardonnay, lipna
Welschriesling, Riesling, Pinot Gris, Gelber blauer, Chardonnay, Lipna



12,5 ha



cviček PTP, modra frankinja, portugalka
cviček PTP, Blaufränkisch, Portugieser

VINO GRABEN

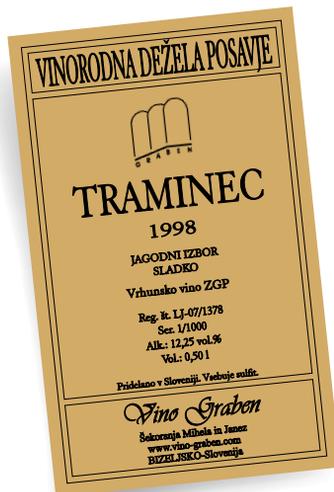
Janez Šekoranja
Kumrovška 6, 8259 Bizeljsko
00 386 (0)30 611 010
00 386 (0)30 611 011
00 386 (0)30 611 012
00 386 (0)30 611 013
sekoranja_janez@yahoo.com
www.vino-graben.com



po dogovoru / by appointment



50



67



rumeni plavec, sivi pinot, traminec, laški rizling, chardonnay, renski rizling, sauvignon, neuburger, rumeni muškati
Gelber blauer, Pinot Gris, Traminer, Welschriesling, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Neuburger, Muscat Blanc



rdeči bizeljsčan PTP, gamay, modra frankinja
rdeči bizeljsčan PTP, Gamay, Blaufränkisch



7 ha

TURISTIČNA KMETIJA BALON - BELA GORCA

Branko Balon
Pišeška cesta 2, 8259 Bizeljsko
00 386 (0)7 495 12 21
00 386 (0)41 507 766
zdravka.kam@gmail.com



po dogovoru / by appointment



60



beli bizeljčan PTP, Triobelgorčan, rumeni muškata
beli bizeljčan PTP, Triobelgorčan; Muscat Blanc



rdeči bizeljčan PTP, modra frankinja
rdeči bizeljčan PTP, Blaufränkisch



6 ha

PENINE ISTENIČ

Stara vas 7, 8259 Bizeljsko
00 386 (0)7 495 15 59
00 386 (0)41 780 954
istenic.doo@siol.net
www.istenic.si



69



po dogovoru / by appointment



50



Prestige Brut, Gourmet Rose, Vila Istenič, Vila Rose, Prestige Extra Brut, Desirée, Desirée DeLight, No. 1, Barbara, Miha, Michelle, Cuvée Princesse, Eurodesirée, Rumeni muškát, Golf, Gourmet Brut
Prestige Brut, Gourmet Rose, Vila Istenič, Vila Rose, Prestige Extra Brut, Desirée, Desirée DeLight, No. 1, Barbara, Miha, Michelle, Cuvée Princesse, Eurodesirée, Muscat Blanc, Golf, Gourmet Brut



6 ha

VÍNSKA KLET KLAKOČAR - WISELL

Družina Klakočar
Bizeljska vas 20, 8259 Bizeljsko
00 386 (0)7 495 12 55
00 386 (0)41 927 628
gradbizeljsko@siol.net



so, ne, prazniki / Sa, Su, Holidays 10.00 – 16.00;
po – pe / Mo – Fr po dogovoru / by appointment



60



beli bizeljčan PTP, laški rizling, renski rizling, kerner, rumeni plavec
beli bizeljčan PTP, Welschriesling, Riesling, Kerner, Gelber blauer



7 ha



rdeči bizeljčan PTP, modra frankinja, žametovka
rdeči bizeljčan PTP, Blaufränkisch, Kölner blauer

HIŠA VINA GRABNAR

Hiša vina Grabnar
Ardro 17, 8274 Raka
00 386 (0)7 495 72 62
00 386 (0)51 306 334
00 386 (0)41 369 685



po dogovoru / by appointment



50



sauvignon, traminec, zeleni silvanec, laški rizling
Sauvignon, Traminer, Sylvaner, Welschriesling



cviček PTP, modra frankinja, modra frankinja rose, žametovka rose
Cviček PTP, Blaufränkisch, Blaufränkisch rose, Kölner blauer rose



rose penina
Rose



11 ha

VINARSTVO KELTIS

Marijan Kelhar

Vrhovnica 5, 8259 Bizeljsko

00 386(0)7 452 00 60

00 386 (0)31 807 862

keltis@siol.net

www.keltis.eu



po dogovoru / by appointment



manjše skupine / small groups



sivi pinot, chardonnay, traminec, rumeni muškata, muškata ottonel
Pinot Gris, Chardonnay, Traminer, Muscat Blanc, Muscat Ottonel



Mario / *Mario*



Rdeči kelt, Žan rdeči
Rdeči kelt, Žan rdeči



4,7 ha

VINA PÜST

Jože Bratuša

Polje pri Bistrici 4a, 3256 Bistrica ob Sotli

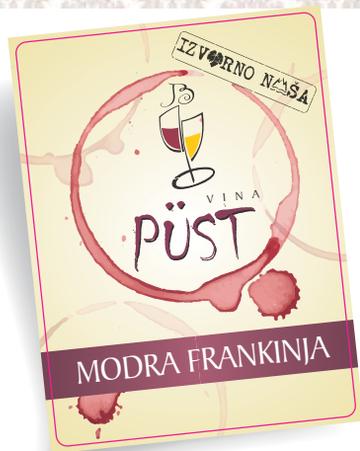
00 386 (0)3 809 41 24

00 386 (0)31 674 446

joze.bratusa@domace-vino.net

info@domace-vino.net

www.domace-vino.net



73



po dogovoru / by appointment



manjše skupine / small groups



chardonnay, laški rizling, sauvignon, dišeči traminec, rumeni muškata
Chardonnay, Welschriesling, Sauvignon, Gewürztraminer, Muscat Blanc



1 ha



modra frankinja
Blaufränkisch

ZADRUGA ETNOART

Zadruga EtnoArt, z.o.o.
Kostanjek 18, 8272 Zdole
00 386 (0)41 788 222
etnoart.spiler@gmail.com
www.etnoart.spiler.si



75



po dogovoru



po dogovoru



cuvee Vidovo belo – ekološko pridelano vino, cuvee Vidovo belo
cuvee Vidovo belo – organic produced wine



1 ha



Modri pinot – ekološko pridelano vino, Pinot Noir
Pinot Noir – organic produced wine

LEGENDA

LEGEND



Kapacitete za degustacijo /
wine tasting capacity



Bele sorte / White Wine



Rdeče sorte / Red Wine



Penine / Champagne



Vinogradi / Vineyard

POSAVJE



77

Center za podjetništvo in turizem Krško

CKŽ 46, 8270 Krško

00 386 (0)7 490 22 20

00 386 (0)51 655 936

tic.krsko@cptkrsko.si

www.visitkrsko.com



Oblikovanje Marinšek & Marinšek

Foto Tomo Jeseničnik

Tekst CPT Krško, Jože Rozman

Zahvala Janez Bogataj, Gostinci in vinarji Posavja

Tisk Grafika Gracer

1. tisk 2013 5000 izvodov

2. ponatis 2014 5000 izvodov

3. ponatis 2017 5000 izvodov

