



od 1525

skozi stoletja v  
Hrastniku in naprej v  
Celju od 1963.



Franc Loger st.



Moja malenkost že od  
1991.

Špoštovana gostja oz. gost !

Najprej pristrčna hvala za zaupanje Vam, da ste se odločili deliti nekaj trenutkov ob kulinaričnih dobrotah in seveda tudi točenega piva v prijetnem okolju lokala.

Prvi zapisi o obstoju naše rodovine segajo tja v 15.stol. na Primorsko. Iz tistih časov izvirata tudi grb in plemiški priimek. Prisotnost v gostinski obrti v rodovini se prvič omenja sredi polovice 16. stol. v Hrastniku.

V minulem stoletju nas je pot pripeljala iz Zasavja pod južno grajsko pročelje od koder so grofje čuvali lepo mesto Celje. Od leta 1963 smo tu in sedaj tudi Vi z nami.

Upam ,da boste v jedilnem listu našli kaj , kar si še najbolj želite. Ustregli bomo tudi Vašim željam, če bo to le mogoče. Vi si vzemite le čas , pozabite na skrbi in uživajte ob jedeh , pijači in prijetni glasbi .

Še uspešen prehod skozi jedilni list ter dober tek in nazdravje Vam želim !

Franc Loger



Tradicija stara stoletja za zdravo prehrano 21.stol. .

## Aperitiv

*Pelinkovec - grenki  
Martini dry z olivo  
Campari s pomarančnim sokom*

## Jedilni list

### Hladne predjedi:



- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| 10. Mozzarella           | 4,90  |
| <i>s paradižnikom</i>    |       |
| 12. Pršut ali želodec    | 9,50  |
| 13. Mešani narezek       | 7,10  |
| <i>(150g)</i>            |       |
| 19. Losos tatar          | 13,90 |
| <i>(140g + 4x toast)</i> |       |
| 20. Tatarski biftek      | 13,90 |
| <i>(160g + 4x toast)</i> |       |



### Juhe:

- |                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| 30. Zelenjavna sezonska kremna juha | 2,90 |
| 34. Goveja juha                     | 2,90 |



## Tople predjedi:



38. Polži v hišicah 6,50

*z zeliščnim maslom*

39. Polži na način 6,50

*sladokuscev*

## Enostavne tople

jedi:



41. Pražena telečja 6,80

*jetra*

45. Ocvrt sir 5,90

*ali Camembert*

## Polžja specialiteta:



48. Polži na način šefa 6,90

*ali » Vražji polži «*

## Glavne jedi:



50. Puran v kremni 9,50

*omaki*

51. Dunajski zrezek – 13,90

*telečji*

52. Svinjski zrezek 9,50

*po dunajsko*

55. Ramstek na žaru do 200g 13,90

58. Grofovski zrezek 11,90

*(Ljubljanski `a la Loger)*

## Ribe, raki

glavonožci,

mehkužci:



60. Lignji à la Loger 8,90

62. Ribji file: smuč, 0,70

*kovač, orada ali ... (10g)*

67. Žabji kraki po 13,90

*dunajsko*

110. Losos steak v koprovi 11,00

*omaki*



## Priloge:

70. Pommes frites 2,50

72. Njoki 2,50

74. Pečen krompir ali ... 2,50

75. Zelenjava 2,90



## Solate:



80. Zelena solata ali radič 2,90

*ali motovilec*

81. Mešana solata ali 3,30

*krompirjeva...*

82. Solatni krožnik Vitaminko 4,90

85. Tatarska omaka 1,50

86. Omaka z gobami 2,50

87. Zeliščno maslo 1,00

88. Ketchup-dodatek 1,00

89. Surovo maslo-porcija 1,00

\*Za naše najmlajše goste pripravljamo iz večine jedi tudi otroške 60% in senioreni 70% cene vredne porcije !

## Posebna ponudba:

115. Vegetarijanski krožnik 7,90

## Jed iz konjskega mesa:

122. Žrebičkov zrezek 180g 13,90

## Jed iz jagnjetine – mlade ovčetine

141. Po plemiško 14,90

Načini pečenja za bifteke, tournedoje, medaljone



prepečeno  
well done  
bien cuit



rožnato  
medium  
à point



krvavo  
rare  
saignant



zelo surovo  
very rare  
bleu

## Sladice:



92. Mamin jabolčni zavitek 2,90

93. Ajdovi štruklji z orehi 3,90

94. Ajdove palačinke 3,90

95. Sladoledna kupa 3,90

102. Grofovski šmorn 6,50

106. Sladoled z vročim sadjem 3,90

107. Crepes na način plemičev 6,50

