

Gostišče Vnukec



Pričakujemo vas v dolini Blažovnice na [Podpohorski vinski cesti](#), kjer se v prijetnem okolju prepustite užitkom ob domači hrani in odličnih vinih iz okoliškega vinorodnega območja.

Ob klasični a la carte ponudbi nas **gostje poznajo predvsem po domači babičini kuhinji**, iz katere še posebej zadišijo gobova juha z ajdovimi žganci, z domačo zaseko in kislo smetano zabeljen stročji fižol in krompirjevi svaljki, domača klobasa, knedli, pohorski pisker, narezek s tunko, klobaso in različnimi namazi ter ostale domače dobrote. Hišna specialiteta je pohorska postrv v bučnem olju s kašo z gobicami, odlične so tudi hišne sladice: rezina Vnukec, baklava, skutina in jabolčna pita... Vegetarijance bo razveselil kuharjev sezonski vegetarijanski krožnik.

Pestra je tudi naša dodatna ponudba, ki sega vse od tradicionalnega martinovanja, dnevov hrvaškega Zagorja z glasbo in kulturnim programom, obiska trubačev iz Guče, literarnih večerov in slikarskih razstav. Še posebej zabavni so decembrski petkovi večeri, ko lahko pri nas zaplešete ob živi glasbi.

Pookusnem obroku pa se odpravite po sprehajalnih poteh vinske ceste ali se odločite za pokušnjo vin na bližnjem [Posestvu Meranovo](#).

Delovni čas: torek-četrtek: 12.00-22.00, petek-sobota:12.00-24.00, nedelja: 12.00-19.00, ponedeljek: zaprto
Število sedežev: 90, vrt 25

Naziv kontakta: Gostišče Vnukec
Naslov: Ob blažovnici 86, 2341 Limbuš
Telefon: + 386 (0)2 614 22 00
Elektronski naslov: restavracija@vnukec.com
www: <http://www.vnukec.com>

We are waiting for you in the valley dolina Blažovnice on the [Podpohorska wine road](#), where in pleasant surroundings you can enjoy the pleasures of homemade food and excellent wines from the surrounding wine district. Along with our classic a la carte offers **we are well known by our guests for grandmother's home cuisine**, including mushroom soup with buckwheat mush, green beans with homemade minced lard and sour cream and potato rolls, homemade sausages, dumplings, Pohorje stew, cold meat platters, sausages with a variety of spreads and other homemade delights! The house speciality is Pohorje trout in pumpkin oil with groats and mushrooms, and our house dessert is also excellent: Vnukec slice, baklava, cottage cheese and apple pie... Vegetarians will also delight in the chef's seasonal vegetarian platter. **Our additional offer is also diverse**, which extend to the traditional St Martin's Day, days of Croatian Zagorje with music and cultural program, a visit by musicians from Guča, literary evenings and art exhibitions. Particularly entertaining are December's Friday evenings, when you can dance to live music.

After a tasty meal take a walk along the wine road or maybe go wine tasting at the nearby [Meranovo Estate](#).

Wir erwarten Sie im Tal von Blažovnice auf der [Weinstraße unterhalb des Pohorje-Gebirges](#), wo Sie sich in schöner Umgebung dem Genuss der Hausmannskost und ausgezeichneten Weinen der umliegenden Weinbaugebiete hingeben können.

Neben dem klassischen a la carte Angebot **kennen uns unsere Gäste vor allem nach Omas Küche**, aus der es ganz besonders gut nach Pilzsuppe mit Buchweizensterz, hausgemachtem Gehackerten, grünen Bohnen mit saurer Sahne und Kroketten duftet. Gern gegessen werden die Hausschlachtewurst, Knödel, Pohorjetopf, Kübelfleisch, Wurst und verschiedene Aufstriche sowie die anderen unzähligen hausgemachten Köstlichkeiten. Hausspezialität ist die Pohorjeforelle im Kürbiskernöl mit Brei mit Pilzen und zum krönenden Abschluss unsere Hausdesserts: Schnitte Vnukec, baklava (Nuss-Honig-Schnitten), Quark- und Apfelkuchen ... Vegetarier werden vom Koch mit dem Vegetarierteller der Saison verwöhnt.

Vielseitig ist ebenso unser Zusatzangebot, das vom traditionellen St. Martinsfest, den Tagen des kroatischen Gebiets Zagorje mit Musik und Kulturprogramm, Literaturabenden bis zu Bilderausstellungen reicht. Die Freitagabende im Dezember sind besonders beliebt, wenn unsere Gäste zu den Klängen der Lifemusik tanzen.

Nach einem schmackhaften Mahl begeben Sie sich auf die Spazierwege der Weinstraße oder entscheiden sich für eine Weinverkostung im nahe gelegenen [Gut Meranovo](#).

Gostilna Pri Magdi •



Smo klasična slovenska gostilna in ena izmed **prvih picerij v okolici**. Iz **domače kuhinje** še posebej zadišijo ciganski pikantni golaž, domače pečenice, kmečka pojedina in plošča na način hiše. Odločite se lahko tudi za klasično a la carte ponudbo, pice, ribje jedi, jedi iz žara, mehiške jedi in vegetarijansko hrano.

Ob pestri ponudbi hrane se vam bo prav gotovo prileglo **vino iz posestva Meranovo**, ki se nahaja v bližnjem **vinorodnem okolišu**. Pri nas se povesebite z družbo v večji ali manjši skupini, tudi najmlajšim ne bo dolgčas.

Delovni čas: ponedeljek-sobota: 09.00-22.00, nedelja in prazniki: zaprto

Število sedežev: 60, vrt 40

Naslov: Limbuška 44, 2341 Limbuš
Telefon: + 386 (0)2 61 31 420, + 386 (0)41 570 403
Fax: + 386 (0)2 61 31 420
Elektronski naslov: erika.crnko@amis.net
www: <http://www.pizzerija-magda.com/>

Wir sind ein klassisches slowenisches Wirtshaus und eine der **ersten Pizzerias in der Gegend**. Aus der **heimischen Küche** duften besonders gut das pikante Zigeunergulasch die hausgemachten Bratwürste, Bauernschmaus und die Platte nach Art des Hauses. Sie können sich aber ebenso für das klassische a la carte Angebot, leckere Pizza, Fischgerichte, Grillgerichte, mexikanische oder vegetarische Speisen entscheiden.

Zu dem vielseitigen Speisenangebot mundet Ihnen bestimmt ein guter **Tropfen des Weingutes Meranovo**, das sich ganz in der Nähe in der **Weinbaugesend** befindet. Zu uns kommen gern größere oder kleinere geschlossene Gesellschaften, aber auch für Unterhaltung der Kleinsten ist gesorgt.

We are a classic Slovene restaurant and **one of the first pizza houses in the surroundings**. The delicious smell from our kitchen of spicy gypsy goulash, homemade sausages, rural dishes and our house platter is especially appetizing! We also offer classic a la carte, pizzas, fish dishes, grilled food, Mexican dishes and vegetarian food.

Along with our diverse offers you will certainly enjoy wine from **the Meranovo estate**, which is located in a nearby **wine-growing district**. We welcome smaller and larger groups, and children will also enjoy themselves here.

RESTAVRACIJA MARINA .

restavracija

Marina je v prvi vrsti lep, prenovljen objekt, v katerem je restavracija, ki lahko sprejme sto gostov, prav toliko pa jih lahko sedi na pokriti terasi nad vodno površino z razgledom na jezero in z vinsko trto porasle griče.

Lepo, mirno okolje in prostorna restavracija so primerni za različna srečanja, tudi večjih skupin. Z veseljem vas bomo sprejeli. Marina pa ni zgolj restavracija. Ponudili vam bomo tudi rekreacijo - bodisi na vodi, v čolnih ali jadrnicah, bodisi na bregu, na trim stezi, na igrišču za odbojko ali na sprehajalnih poteh.

Za najmlajše so ob Marini številna igrala in zelena travnata površina.



Restavracija Marina

Limbuško nabrežje 2

2341 Limbuš

Telefon:+386(0)2 42 00 750

info@marina-mb.com

ponudba jedi

Bogat, pester jedilni list ponuja jedi za vse okuse. V jedeh boste našli sozvočje Mediterana, Alp in ter slovenskih rek in jezer. Pridih gora boste našli v bogati ponudbi jedi iz jagnetine - v jagenčkovem stegnu z rožmarinom, jagenčkovih oreščkih ter zarebrnicah v foliji. Stik Mediterana in gora boste našli v njokih "Morje in gore", ob katerih vam bomo ponudili rakce, škarpino, gobe, paradižnik (pelati), sladko smetano in konjak.

Marina ob jezeru vam bo, seveda, ponudila na izbiro tudi kakovostne sladkovodne ribe, izbirate pa lahko tudi med številnimi morskimi ribami in plodovi morja. Ker smo v deželi dobrega vina, le to ne sme manjkati na mizi ob dobrih jedeh.



Marina is a beautifully renovated restaurant which can host up to 100 guests inside the restaurant and a 100 more on the covered terrace above the water with a view over the lake and the nearby vine hills.

Nice, peaceful surroundings and a spacious restaurant are suitable for various occasions, and for bigger groups as well. We will welcome you with pleasure. Marina is not just a restaurant. We can offer you various recreations - either on water, sailing and boating, either on bank, jogging, walking or playing volleyball.

We have a lot of playing requisites and green grass fields for the young ones.

Rich, variegated menu offers a lot of different dishes to satisfy every taste. In these dishes you will find harmony of the Mediterranean, Alps and Slovenian rivers and lakes. You will get a scent of mountains from various lamb dishes, touch of Mediterranean and mountains in our delicious gnocchi "Sea and mountain" with red fish, shrimps, tomato, cream and cognac. We are very proud of our grilled steaks prepared in many styles.

Marina will offer you good freshwater fish and a variety of sea fish and fruits.

Because we are living in the land of wine, you can not leave here without tasting it with our various dishes

Marina ist in erster Weise ein schönes, neu renoviertes Objekt, in dem sich ein Restaurant befindet, das bis zu hundert Gäste willkommen heißen kann, und noch mehr auf der Terrasse, die sich über dem Wasser erstreckt mit einem Blick auf den See und die Berge. Eine schöne und ruhige Umgebung, sowie das Restaurant, eignen sich für verschiedene Treffen. Das Restaurant Marina wird sie sehr herzlich empfangen. In der Umgebung befinden sich verschiedene Rekreationsmöglichkeiten - am Wasser das Rudern und Segeln, auf den Bergen das Wandern und Joggen. Für unsere kleinen bietet Marina einen Spielplatz und große grüne Flächen zum spielen.

Eine umfangreiche Speisekarte bietet ein Angebot für jeden Geschmack. In den Speisen finden Sie den Einfluss vom Mediterran, der Alpen und der Slowenischen Flüsse. Es gibt eine Auswahl an Lamm, Steaks und verschiedenen Nudeln. Marina bittet Ihnen auch eine große Auswahl an Meeresfischen und Meeresfrüchten, sowie auch Süßwasserfischen. Da wir uns aber in einem "Weinland" befindet, darf auch dieser auf dem Tisch nicht fehlen.