



od 1525

skozi stoletja v

Hrastniku in naprej v

Celju od 1963.



Franc Loger st.



Moja malenkost že od 1991.



Spoštovana gostja oz. gost !

Najprej prisrčna hvala za zaupanje Vam, da ste se odločili deliti nekaj trenutkov ob kulinarčnih 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 sprehod 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*

s paradižnikom

12. *Pršut ali želodec (100g)*

11. *Sir plošča (150g)*

13. *Mešani narezek*

(150g)

19. *Losos tatar*

(140g)

20. *Tatarski biftek*

(180g)



Juhe:

30. *Zelenjavna sezonska*

kremna juha

34. *Goveja juha*



Tople predjedi:



38. *Polži v hišicah*

z zeliščnim maslom

39. *Polži na način
sladokuscev*

Enostavne tople jedi:

41. *Pražena telečja
jetra*

45. *Ocvrt sir* ali Camembert

Polžja specialiteta:



48. *Polži na način šefa*
ali » Vražji polži «

Glavne jedi:



50. *Puran v kremni
omaki*

51. *Dunajski zrezek –
telečji*

52. *Svinjski zrezek*
po dunajsko

54. *File steak* z zeleni poprom

55. *Ramstek* na žaru do 200g

58. *Grofovski zrezek*
(Ljubljanski `a la Loger)

Ribe, raki

*glavonožci,
mehkužci:*



60. *Lignji à la Loger*

62. *Ribji file:* smuč,
kovač, orada ali ... (10g)

67. *Žabji kraki po
dunajsko*

110. *Losos steak* v koprovi
omaki

Priloge:



70. *Pommes frites*

72. *Njoki, ocvrtki*

74. *Pečen krompir ali ...*

75. *Zelenjava, kislo zelje*

Solate:



80. *Zelena solata ali radič
ali motovilec*

81. *Mešana, krompirjeva.. solata*

82. *Solatni krožnik* Vitaminko

85. *Tatarska omaka*

86. *Omaka z gobami*

87. *Zeliščno maslo*

88. *Ketchup-dodatek*

89. *Surovo maslo-porcija*

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

Posebna ponudba:



**115. Vegetarijanski
krožnik**

Jedi iz konjskega mesa:



122.

Jedi iz jagnjetine



**141. Jagnje po
plemiško**

Načini pečenja za bifteke, tournedoje, medaljone



prepečeno
welldone
bien cuit



rožnato
medium
à point



krvavo
rare
saignant



zelo surovo
very rare
bleu

Sladice:



**Kremni
grof**

**92. Mamin jabolčni
zavitek**

93. Ajdovi štruklji z orehi

94. Ajdove palačinke

95. Sladoledna kupa

102. Grofovski šmorn

**106. Sladoled z vročim
sadjem**

107. Crepes na način plemičev



**Sladki
»Frankie«**

(Dnevni izbor)