

# OKUSI POHORJA, Slovenija

Prava ideja za tridnevno kulinarčno doživetje  
Okusite dobrote Pohorja. Doživite pristnost in tradicijo.



Nočitev v »štiblcih«, izvrstna hrana, ogled najstarejše cerkve na Slovenskem in najstarejše vinske trte na svetu, kovanje v 200 let stari kovačiji ter ogled rudnika z vlakom ali splavarjenje po reki Dravi vas vabijo, da jih doživite in si ustvarite nepozabne spomine.



## Rotunda Svetega Janeza Krstnika

*Najstarejša cerkev na slovenskem. Leta 1054 jo je posvetil papež Leon IX.*



## Hiša Stare trte

*Hram vinske tradicije in kulture, na katerega pročelju raste najstarejša trta na svetu.*



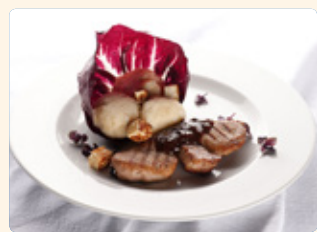
## Podzemlje Pece

*Rudarski vlak vas popelje v osrčje Pece, kjer se začne rudarsko popotovanje.*



## Koroška hiša Pri lipi, Muta

Mariborska cesta 12  
2366 Muta  
[www.prilipi.si](http://www.prilipi.si)

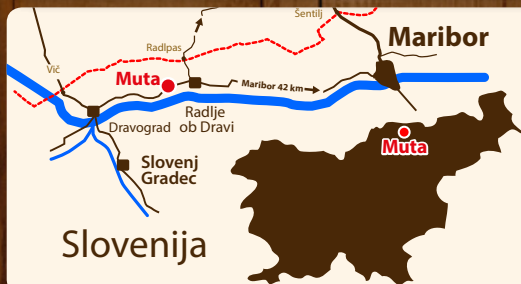


## DOMAČIJA GORA POD LIPO 1859

Gora pod lipo  
[www.gorapodlipo.com](http://www.gorapodlipo.com)



Kovačija Pri Kovačcu  
[www.prikovacu.si](http://www.prikovacu.si)



Vabimo vas na doživetje regionalnih in hišnih dobrot, ki so jih kuhale že naše babice. Recepti so skrbno izbrani, kot tudi surovine, ki so pridelane v domačem okolju in na ekoloških kmetijah.



## PONUDBA VKLJUČUJE:

### Koroška hiša Pri lipi, Muta

2x nočitev z zajtrkom

- Aperitiv ob prihodu
- Koroški »javzn«
- Večerja

1.dan

### Rotunda Janeza Krstnika, Muta

- Voden ogled

### Hiša Stare trte, Maribor

- Voden ogled
- Pokušina treh izbranih vin

2.dan

### Gora pod lipo, Tinjska Gora

- Pokušina hišnih dobrot

### Kovačija Pri Kovaču, Janževski vrh

- Predstavitve kovaške dejavnosti
- Aperitiv in zeliščni sok
- Kovačeva večerja

3.dan

### Podzemlje Pece, Mežica

- Z rudarskim vlakcem v osrčje Pece
- Knapovska »ižina«

## CENA PONUDBE

namestitev v:

- Triposteljni sobi 184,90 €/osebo
- Dvoposteljni sobi 198,90 €/osebo
- Enoposteljni sobi 230,90 €/osebo

Ponudba je sestavljena za skupino od 6 do 14 oseb.

# Bon

**GRATIS** degustacija  
hišnih vin in penine na Gori pod lipo

Informacije in rezervacije  
**info@prilipi.si**

## Koroški »javzn«

- Repna župa z grumpi in trenta

## Večerja: »Mizica pogrne se«

je kulinarčna zgodba Koroške hiše.

Naštete jedi so v glinastih posodah in jih vse naenkrat postrežemo na mize pred goste.

## GLAVNA JED:

- Mežerli, okisana repica z bučnicami,
- File postrvi v koruzni moki, ajdova kaša z zelenjavo
- Svinjska ribica na žaru, slivova omaka, slani sirovi štruklji, sir z žara
- Jelen v sadni omaki, kruhova rulada, hruške na žaru z brusnicami

## SLADICA

- Ajdovi štruklji z orehovim nadevom ter borovnicami
- Sladolec z bučnim oljem in praženimi bučnimi semeni
- Kvočevi nudlji

## Koroški zajtrk

Domača kiblflajš, salame, siri, sezonske marmelade, maslo, paštete, koroški črni kruh, beli kruh, zeliščni čaj, bezgov sok, kava in mleko.

## Pokušina hišnih dobrot

Degustacijski 4 –hodni meni izbranih sezonskih jedi in doživetje pristne pohorske zgodbe v Gori pod lipo.

## Kovačeva večerja

- Na leseni deski postrežene kmečke dobrote in rženi kruh iz krušne peči
- Glavna jed je pripravljena na način starodobnih kovačev, kjer je različno meso s krompirjem in zelenjavo pečeno na velikem kurišču pod železnim zvonom
- Sladica iz pohorskih gozdov

## Knapovska »ižina«

- Jurčkova juha in edavi žganki
- Japkin štrudl





Slowenien

# DIE GESCHMÄCKE VON POHORJE

Die richtige Idee für ein dreitägiges kulinarisches Erlebnis  
Erleben Sie Gaumenfreuden, Echtheit und Tradition von Pohorje.



Übernachtung im »Štiblc«, exzellente Kulinarik, Besichtigung der ältesten Kirche in Slowenien und der ältesten Weinrebe der Welt, Schmieden in einer 200 Jahre alten Schmiede sowie Besichtigung einer stillgelegten Mine mit einem Bergwerkzug laden Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis ein.



## Rotunde des Johannes des Täufers

Die älteste Kirche Sloweniens. 1054 wurde sie vom Papst Leon IX. eingeweiht.



## Das Haus der Alten Rebe

Haus der Weinkultur und -tradition, an dessen Fassade die älteste Weinrebe der Welt wächst.



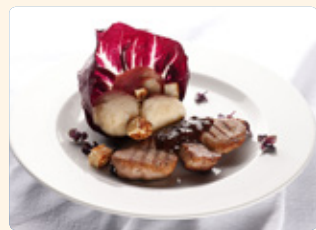
## Petzens Unterwelt

Mit einem Bergwerkzug werden sie ins Herz der Petzen gebracht, wo die Bergwerk-Reise beginnt.



## Koroška hiša Pri lipi, Muta

Mariborska cesta 12  
2366 Muta  
[www.prilipi.si](http://www.prilipi.si)



## DOMAČIJA GORA POD LIPO

1859

Gora pod lipo  
[www.gorapodlipo.com](http://www.gorapodlipo.com)



Kovačija Pri Kovaču  
[www.prikovacu.si](http://www.prikovacu.si)



Kommen Sie und erleben Sie regionale hausgemachte Gaumenfreuden, die schon unsere Großmütter gekocht haben. Alle Rezepte sind sorgfältig ausgelesen, dasselbe gilt auch für alle Zutaten, die in heimischer Umgebung auf Bio-Bauernhöfen angebaut werden.



## DAS ANGEBOT UMFASST:

### Kärntner Haus Pri lipi, Muta

2x Übernachtung mit Frühstück

- Aperitif bei Ankunft
- Kärntner javzn (Jause)
- Abendessen

1.Tag

### Rotunde des Johannes des Täufers, Muta

- Führung

### Das Haus der Alten Rebe, Maribor:

- Führung
- Verkostung dreier ausgereiften Weine

2.Tag

### Gora pod lipo, Tinjska Gora

- Verkostung von der Gaumenfreuden des Hauses

### Schmiede Pri Kovaču, Janževski vrh

- Aperitif und Kräutersaft
- Des Schmiedes Abendessen

3.Tag

### Petzens Unterwelt, Mežica:

- Bei dem Bergwerkzug ins Herz der Petzen
- Knapovska izina (das Knappen-Mittagessen)

### Preis des Arrangements:

Mit Unterbringung im:

Dreibettzimmer	184,90 €/Person
Doppelzimmer	198,90 €/ Person
Einzelzimmer	230,90 €/Person

Das Angebot ist zusammengesetzt für Gruppen von 6 bis 14 Personen.

*Gutschein*

Freizeit  
Messe  
2016

**GRATIS** Hauswein- und  
Sektverkostung in Gora pod lipo

Bei Reservierungen auf  
**info@prilipi.si**

## Kärntner »javzn« (Jause)

- Kartoffelsuppe mit Grammeln und »Trenta«.

## Abendessen: »Tischlein deck dich«

ist die kulinarische Geschichte des Kärntner Hauses. Die aufgezählten Gerichte werden alle auf einmal auf den Tisch vor den Gast serviert.

### DAS HAUPTGERICHT:

- Mezerli und Kartoffelsalat mit Kürbiskernen
- Forellenfilet im Maismehl, Buchweizenbrei mit gegrilltem Gemüse
- Schweine-Lachsfilet vom Grill, Pflaumensoße, gesalzene mit Topfen gefüllte Štruklji, gegrillter Käse
- Hirsch mit Obstsoße, Brotroulade, gegrillte Birnen mit Preiselbeeren

### DESERT:

- Buchweizen-Štruklji mit Walnussfüllung und Heidelbeeren und Eis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Kvočevi nudlji (Teigtaschen mit getrockneten Birnen)

## Kärntner Frühstück

Hausgemachtes Kübelfleisch, Salami, Käse, Saison-Marmeladen, Butter, Pastete, Kärntner Schwarzbrot, Weißbrot, Kräutertee, Holundersaft, Kaffee und Milch.

## Verkostung von Gaumenfreuden des Hauses

4-Gänge-Degustationsmenü mit ausgewählten Saisongerichten und das Erlebnis einer echten Pohorje-Geschichte in Gora pod lipo.

## Des Schmiedes Abendessen

Auf einem Holzbrett servierte bäuerliche Gaumenfreuden und Buchweizenbrot aus einem echten Bauernofen. Das Hauptgericht ist auf die Art der alten Schmiede vorbereitet, wobei verschiedene Fleischarten zusammen mit Kartoffeln und Gemüse auf einer großen Feuerstelle unter einer Eisenglocke gebraten werden. Nachtisch aus den Wäldern des Pohorje-Gebirges.

## Knapovska »izina« (das Knappen-Mittagessen)

- Steinpilzsuppe und Buchweizensterz