



## SPEISEKARTE

## MENU

Die Preise sind in EUR mit Mehrwertsteuer.  
Eine Liste der Allergene befindet sich am Ende des Menüs.

Prices are in EUR and include VAT. A list of allergens is  
located at the back of the menu.

Nataša Cotar s.p., Močna 7, 2231 Pernica

## *GASTHAUS ŠIKER*

*Bei der einst Fuhrmannstraße zwischen Bad Radkersburg und nah gelegendem Maribor steht das Gasthaus, wo Sie den Durst stillen oder gut essen können. Alles begann 1870, als Mihael und Ana Schiker mit der Geschichte über das heimische Fuhrmannsgasthaus begonnen haben und diese bald unter den Einheimischen und Reisenden beliebt wurde. Das reiche Wissen wird von Generation zu Generation übertragen, deswegen können wir ständige, bewährte, traditionelle Gerichte vorbereiten.*

## *THE RESTAURANT ŠIKER*

*Alongside the former rural carrier road between Radgona and Maribor, there is a restaurant, where you can quench your thirst and have a good meal. It all began in 1870, when Mihael and Ana Schiker began the story of domestic carriage drivers' restaurant, which soon became popular among locals and travellers. The wealth of knowledge was passed down from generation to generation, and that is why we are famous for our traditional Slovenian dishes.*

*Teller des Hauses / Cold plate*

Allergene: L

*7,50 eur*

*Klare Rindsuppe mit Leberölchen  
Clear beef soup with liver dumplings*

Allergene: G, L, J

*4,50 eur*

*Saure Magensuppe / Sour gizzard stew*

Allergene: G

*6,50 eur*

*Pikantes Goulash / Spicy goulash*

Allergene: G

*9,00 eur*

*Gebratene Kalbsleber mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln  
Saute veal liver with Saute potatoes with onions*

Allergene: /

*14,00 eur*

*Wiener Kalbsschnitzel mit Beilage  
Veal escalope Viennese-style with side dish*

Allergene: G, J

*17,00 eur*

*Gefüllte Kalbsbrust mit Beilage\*  
Stuffed veal breast with side dish\**

Allergene: G, L, J

*16,00 eur*

*Gebratene Ente mit traditioneller slowenischer Teigbeilage\*  
Roast duck served with traditional boiled flatbreads\**

Allergene: G, J

*17,00 eur*

*Charlotte - die Königin des Hauses / Charlotte - the queen of the house*

Allergene: G, L, J

*5,00 eur*

\* Dieser Šiker-Klassiker erfordert mehrere Stunden Vorbereitung, sodass er tagsüber ausgehen kann. Sie können es im Voraus buchen.

\* This Šiker classic requires several hours of preparation, so it can run out during the day. You can book it in advance.

*SAISONAL / DEGUSTATIONSMENÜ*  
*SEASONAL / TASTING MENU*

---

*VIER GÄNGIGES HERBST MENÜ*  
*FOR DISHES AUTUMN MENU*

*Wildaufstrich im Kürbiskern Mantel*

*Venison spread*

Allergene: G,L,J

\*

*Suppe der Saison / Seasonal soup*

Allergene: G, L

\*

*Zanderfilet mit Spätzle, Lauch und Sahne*

*Piker-perch with spaetzle, leek and cream*

Allergene: G, L, J

*oder / or*

*Schweinemedallions mit Kastanien, Trauben und Teigrollen mit  
Quarkfülung\**

*Pork medaillons with chestnuts and grapes with cheese dumplings\**

Allergene: G, L, J

*Salat / Salad*

\*

*Kastanien Panna-Cotta mit Karamellsauce*

*Chestnut panna-cotta with caramel sauce*

Allergene: L

**24,00 eur**

*pro Person / per person*

*Weinbegleitung / wine accompaniment*

*3 Gläser / 3 glasses*

**11,00 eur**

*pro Person / per person*

*SAISONAL / DEGUSTATIONSMENÜ*  
*SEASONAL / TASTING MENU*

---

*DEGUSTATIONSMENÜ I. / TASTING MENU I.*

*Zucchini Carpaccio mit Schafskäse*  
*Courgette carpaccio with sheep's cheese*

Allergene: G,L,J

\*

*Suppe der Saison / Seasonal soup*

Allergene: G, L

\*

*Gemüse Strudel mit Kastanien und Kürbisse*  
*Vegetable roll with chestnuts and pumpkins*

Allergene: G, L, J

\*

*Rinderfilet mit Steinpilz Sauce und Buchweizen*  
*Roast fillet of beef with porcini mushroom sauce and buhwheat groats*

Allergene: G,L

\*

*Charlotte / Charlotte*

Allergene: G, L, J

***33,00 eur***  
*pro Person / per person*

*Weinbegleitung / wine accompaniment*

*4 Gläser / 4 glasses*

*14,00 eur*

*pro Person / per person*

*SAISONAL / DEGUSTATIONSMENÜ*  
*SEASONAL / TASTING MENU*

---

*DEGUSTATIONSMENÜ II. / TASTING MENU II.*

*Minimum für zwei Personen / minimum for two*

*Rinder Carpaccio / Beef carpaccio*

Allergene: L

\*

*Suppe der Saison / Seasonal soup*

Allergene: G, L

\*

*Ravioli mit Kürbissauce und Steinpilzen*

*Ravioli with pumpkin sauce and porcini mushrooms*

Allergene: G, L, J

\*

*Gemüse Strudel mit Kastanien und Kürbisse*

*Vegetable roll with chestnuts and pumpkins*

Allergene: G, L, J

\*

*Zanderfilet mit Spätzle, Lauch und Sahne*

*Pike-perch with spaetzle, leek and cream*

Allergene: G,L,J

\*

*Lammkoteletts in Sauce mit Wermut und Gebratene Kartoffeln*

*Lamb chops sauce with wermouth and pan-fried potatoes*

Allergene:G

\*

*Kastanien Panna-Cotta mit Karamellsauce*

*Chestnut panna-cotta with caramel sauce*

Allergene: L

**55,00 eur**

*pro Person / per person*

*Weinbegleitung / wine accompaniment*

*5 Gläser / 5 glasses*

*18,00 eur pro Person / per person*

*A LA CARTE*  
*SAISONALES ANGEBOT / SEASONAL OFFER*

---

*KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS*

*Zucchini Carpaccio mit Schafskäse*  
*Courgette carpaccio with sheep's cheese*

Allergene: G,L,J

*8,00 eur*

*Wildaufstrich im Kürbiskern Mantel / Venison spread*

Allergene:G, L, O

*6,50 eur*

*Rinder Carpaccio / Beef carpaccio*

Allergene: L

*9,00 eur*

*Teller des Hauses / Cold plate*

Allergene: L

*7,50 eur*

*SUPPEN / SOUPS*

*Klare Rindsuppe mit Leberölchen*  
*Clear beef soup with liver dumplings*

Allergene: G, L, J, Z

*4,50 eur*

*Klare Rindsuppe mit Nudeln / Frittaten*  
*Clear beef soup with noodles / shredded pancakes*

Allergene: G, L, J, Z

*4,00 eur*

*Pilzsuppe / Mushroom soup*

Allergene: G, L

*4,50 eur*

*Suppe der Saison / Seasonal soup*

Allergene: G, L

*4,50 eur*

## A LA CARTE

### SAISONALES ANGEBOT / SEASONAL OFFER

---

#### WARME VORSPEISEN / HOT STARTERS

*Ravioli mit Kürbissauce und Steinpilzen*

*Ravioli with pumpkin sauce and porcini mushrooms*

Allergene: G, L, J

*8,00 eur / 10,00 eur*

*Gemüse Strudel mit Kastanien und Kürbisse*

*Vegetable roll with chestnuts and pumpkins*

Allergene: G, L, J

*8,00 eur / 10,00 eur*

*Gebratene Kalbsleber mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln*

*Saute veal liver with Saute potatoes with onions*

Allergene: /

*9,00 eur / 14,00 eur*

#### HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

*Zanderfilet mit Spätzle, Lauch und Sahne\**

*Piker-perch with spaetzle, leek and cream\**

Allergene: G, L, J

*15,00 eur*

*Putenroulade mit Getrockene Tomaten, Käse, Basilikum  
und Teigrollen mit Quarkfüllung*

*Turkey roulade served with cheese dumplings*

Allergene: g,L,j

*15,00 eur*

*Schweinemedallions mit Kastanien, Trauben und Teigrollen mit  
Quarkfüllung\**

*Pork medaillions wit chestnuts and grapes and cheese dumplings\**

Allergene: G, L, J

*15,00 eur*

*Hühnchensalat*

*(Hühnerfleisch im Kürbiskern -Mantel mit Käse am Salat der Saison mit Hausdressing)*

*Chicken salad (chicken with pumpkin seeds coat, cheese on a seasonal salad with house  
dressing)*

Allergene: G, L, J

*12,00 eur*



*A LA CARTE*  
*SAISONALES ANGEBOT / SEASONAL OFFER*

---

*Lammkoteletts in Sauce mit Wermut und Gebratene Kartoffeln\**

*Lamb chops sauce with wermouth and pan-fried potatoes\**

Allergene: G

*25,00 eur*

*Rinderfilet mit Steinpilz Sauce und Buchweizen \**

*Roast fillet of beef with porcini mushroom sauce and buhwheat groats\**

Allergene: GL

*25,00 eur*

*Gebratene Kalbshache für zwei Personen / Roast leg of veal for two persons*

Allergene: G

*34,00 eur*

*\* - Sie können eine kleinere Portion bestellen / you can order a smaller portion*

*SÜSSPEISEN / DESSERTS*

*Charlotte (Šiker-Spezialität) / Charlotte (speciality of the Šiker Inn)*

Allergene: G, L, J

*5,00 eur*

*Strudel des Hauses / Homemade strudel*

Allergene: G, L, J

*4,00 eur*

*Birnen Torte*

*Pear cake*

Allergene: G, L, J

*4,50 eur*

*Kastanien Panna-Cotta mit Karamellsauce*

*Chestnut panna-cotta with caramel sauce*

Allergene: L

*5,00 eur*

*Sorbet-Eis der Saison (1 Kugel) / Seasonal sorbet-ice cream (1 scoop)*

*2,00 eur*

# *JAHRESANGEBOT*

## *ANNUAL OFFER*

---

### *Vegetarierteller / Vegetarianplate*

Allergene: G, L, J

*11,00 eur*

### *Teigrollen mit Quark Füllung mit Sahnesauce oder mit Semmelbröseln*

*Boiled pastries with cream sauce or with breadcrumbs*

Allergene: G, L, J

*9,00 eur*

### *Pfeffersteak / Pepper steak*

Allergene: G, L

*28,00 eur*

### *Frittiertes Hähnchen ½ (Vorbereitung 35min)*

*Fried chicken ½ (preparation 35min)*

Allergene: G, L, J

*15,00 eur*

### *Šiker Plate für zwei*

*(Pariser Snitzel, Wiener Snitzel, Snitzel mit Pilzen, Hähnchenfilet in Speckmantel mit, Reis, Pommes Frites, Gemüse)*

### *Šiker plate for two*

*(Parisian-style escalope, Viennese-style escalope, escalope with mushrooms, chicken filet with bacon envelope, rice, french fries, vegetables)*

Allergene: G, L, J

*36,00 eur*

### *Schnitzel mit Beilage (Natur, Wiener Art, Pariser Art)*

*Escalope with side dish (natural, Viennese-style, Parisian-style)*

Allergene: G, L, J

*Schwein / Pork - 14,00 eur*

*Puten / Turkey - 14,00 eur*

*Kalb / Veal - 17,00 eur*

*BEILAGEN / SIDE DISHES*  
*SALATE / SALADS*

---

*BEILAGEN / SIDE DISHES*

*Teigrollen mit Quarkfüllung*  
*Boiled pastries filled with curd*  
*cheese*  
*4,50 eur*

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln*  
*Saute potatoes with onions*  
*3,50 eur*

*Gebratene Kartoffeln*  
*Pan – fried potatoes*  
*3,50 eur*

*Buchweizen / Buckwheat*  
*3,50 eur*

*Gedünsteter Reis / Stewed Rice*  
*3,50 eur*

*Pommes frites / Chips*  
*3,50 eur*

*Gebratenes Gemüse*  
*Saute vegetables*  
*4,50 eur*

*SALATE / SALADS*

*Salat der Saison / Season salad*  
*5,00 eur*

*Grüner Salat / Green salad*  
*4,00 eur*

*Rote Chicoree / Red chicory*  
*4,00 eur*

*Bohnensalat / Bean salad*  
*4,50 eur*

**Allergene**

*G – gluten, , J – jajca, Z – listna zelena, L – mleko in mlečni izdelki, R1 – raki, A – arašidi,  
S – zrnje soje, R2 – ribe in proizvodi iz njih, O – oreščki, GS – gorčično seme, SS – sezamovo seme*

*EIN GESCHENK FÜR SIE oder IHRE LIEBEN  
A PLEASANT GIFT FOR YOU or YOUR DEAREST*

---

*HEIMISCHE AUMENFREUDEN  
HOMEMADE DELICACIES*



*GESCHENKGUTSCHEIN  
GIFT VOUCHERS*

*»ŠARLOTA« ZUM MITHNEMEN  
»ŠARLOTA« TO TAKE AWAY*

