



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 gelegennem
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
Fuhrmanngasthaus 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

9,50 eur

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

Allergene: G, L, J, Z

5,50 eur

Saure Magensuppe / Sour gizzard stew

Allergene: G

8,00 eur

Pikantes Goulash / Spicy goulash

Allergene: G

13,00 eur

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

Allergene: /

17,00 eur

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

Allergene: G, J

20,00 eur

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

Allergene: G, L, J

20,00 eur

*Gebratene Ente mit traditioneller slowenischer Teigbeilage und süßer
Rotkohl**

*Roast duck served with boiled flatbread and sweet red cabbage**

Allergene: G, J

20,00 eur

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

Allergene: G, L, J

6,50 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 FRÜHLINGS MENÜ
FOR DISHES SPRING MENU

Terrine mit Bärlauch und Ziegenkäse
Terrine with wild garlic and goath cheese

Allergene: L

*

Suppe der Saison/Seasonalsoup

Allergene: G, L

*

Zanderfilet auf Nudeln mit Spargel
Pike-perch and noodles with asparagus

Allergene: G, L, J

oder / or

Schweinemedallions mit Spargel und Gebratene Kartoffeln
Pork medaillons with asparagus and pan-fried potatoes

Allergene: G, L,

Salat / Salad

*

Holunder Panna-Cotta mit Erdbeerpüree
Elderflower panna-cotta with strawberry puree

Allergene: L

35,00 eur

pro Person / per person

Weinbegleitung / wineaccompaniment

3 Gläser / 3 glasses

13,00 eur

pro Person / per person

SAISONAL / DEGUSTATIONSMENÜ
SEASONAL / TASTING MENU

DEGUSTATIONS MENÜ I. / TASTING MENU I.

Rinder Carpaccio / Beef carpaccio

Allergene: L

*

Suppe der Saison / Seasonal soup

Allergene: G, L

*

Spargel Strudel

Vegetable roll with asparagus

Allergene: G, L, J

*

Rinderfilet mit grünem Pfeffer Sauce und Buchweizen und Gemüse
Roastfillet of beef with green pepper sauce and buhwheat groats and
vegetables

Allergene: G

*

Crème Brûlée

Crème brûlée

Allergene: L, J

43,00 eur

pro Person / per person

Weinbegleitung / wine accompaniment

4 Gläser / 4 glasses

18,00 eur

pro Person / per person

SAISONAL / DEGUSTATIONSMENÜ
SEASONAL / TASTING MENU

DEGUSTATIONS MENÜ II. / TASTING MENU II.

Mindestbestellmenge für zwei Personen / at least for two persons

Terrine mit Bärlauch und Ziegenkäse
Terrine with wild garlic and goath cheese

Allergene: L

*

Suppe der Saison / Seasonal soup

Allergene: G, L

*

Spargel Strudel
Vegetable roll with asparagus

Allergene: G, L, J

*

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

Allergene: /

*

Spagelsalat mit junger Käse
Asparagus salad with young cow cheese

Allergene: l,j

*

Lammkoteletts in Sauce mit Wermut und Gebratene Kartoffeln
Lamb chops sauce with wermouth and pan-fried potatoes

Allergene:G

*

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

Allergene: G, L, J

70,00 eur

pro Person / per person

Weinbegleitung / wine accompaniment

5 Gläser / 5 glasses

22,00 eur pro Person / per person

KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

Terrine mit Bärlauch und Ziegenkäse
Terrine with wild garlic and goat cheese

Allergene: L

10,00 eur

Spagelsalat mit junger Käse
Asparagus salad with young cow cheese

Allergene: L, J

11,00 eur

Wildaufstrich im Kürbiskern Mantel / Venison spread

Allergene: G, L, O

9,50 eur

Rinder Carpaccio / Beef carpaccio

Allergene: L

13,00 eur

SUPPEN / SOUPS

Klare Rindsuppe mit Leberölchen
Clear beef soup with liver dumplings

Allergene: G, L, J, Z

5,50 eur

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

Allergene: G, L, J, Z

5,00 eur

Pilzsuppe / Mushroom soup

Allergene: G, L

5,50 eur

Suppe der Saison / Seasonal soup

Allergene: G, L

5,50 eur

WARMER VORSPEISEN / HOT STARTERS

Ravioli am Bärlauchsauce und Pinienkerne

Ravioli with pine nuts on wild-garlic sauce

Allergene: G, L, J

11,00 eur / 13,50eur

Spargel Strudel

Vegetable roll with asparagus

Allergene: G, L, J

11,00 eur / 13,00 eur

Gebratene Kalbsleber mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Saute veal liver with Saute potatoes with onions

Allergene: /

13,00 eur / 17,00 eur

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Zanderfilet auf Nudeln mit Spargel

Pike-perch and noodles with asparagus

Allergene: G, L, J, R2

18,00 eur

Putenroulade mit Getrockene Tomaten, Käse, Teigrollen mit Quarkfüllung

Turkey roulade served with cheese dumplings

Allergene: G, L, J

18,00 eur

Hähnchenfilet mit Bärlauch-Risotto

Chicken fillet with bacon and wild-garlic risotto

Allergene: G, L

(Grilled chicken, house-made croutons, seasonal leaf salad, cherry tomatoes, cabbage, pumpkin seeds, house dressing)

Allergene: G, L

18,00 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

14,50 eur

Schweinemedallions mit Spargel und Gebratene Kartoffeln

Pork medaillions with asparagus and pan-fried potatoes

Allergene: G, L

18,00 eur

Zwiebelrostbraten mit Brotrolade

Roast beef with onions and bread roll

Allergene: G,L,J

20,00 eur

Lammkoteletts in Sauce mit Wermut und Gebratene Kartoffeln

Lamb chops sauce with wermouth and

Allergene:G

30,00 eur

*Gebratene Kalbshache für zwei Personen mit Gebratene Kartoffeln und
Gemüse*

Roast leg of veal for two persons with baked potatoes and vegetables

Allergene: G

40,00 eur

*Rindersteak, Teigrollen mit Quark Füllung (Pfeffer Sauce, Steinpilzen Sauce, auf
dem Grill)*

Beef steak, boiled pastries (pepper sauce, porchini sauce, on the grill)

Allergene: G, L,J

31,00 eur

Vegetarierteller / Vegetarianplate

Allergene: G, L, J

14,00 eur

Teigrollen mit Quark Füllung / Cheese dumplings

(mit Pilzen sauce oder Semmelbröseln) / (with mushrooms sauce or breadcrumbs)

Allergene: G, L, J *14,00 eur*

Frittiertes Hähnchen ½ / Fried chicken ½

(Vorbereitung 35min) / (preparation 35min)

Allergene: G, L, J

15,00 eur

A LA CARTE

Šiker Plate für zwei

(Pariser Snitzel, Wiener Snitzel, Snitzel mit Pilzen, Hähnchenfilet in Speckmantel, 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

39,00 eur

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

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

Allergene: G, L, J

Schwein /Pork- 16,50 eur

Puten /Turkey- 16,50 eur

Kalb /Veal- 20,00 eur

BEILAGEN / SIDE DISHES

Teigrollen mit Quarkfüllung

Boiled pastries filled with curd

cheese

5,00 eur

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Saute potatoes with onions

3,50 eur

Gebratene Kartoffeln

Pan – fried potatoes 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

5,50 eur

Krautsalat / Cabbage salad

4,50 eur

Grüner Salat / Green salad

4,50 eur

Bohnensalat / Bean salad

5,00 eur

SÜSSPEISEN / DESSERTS

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

Allergene: G, L, J

6,50 eur

Strudel des Hauses / Homemade strudel

Allergene: G, L, J

5,00 eur

*Holunder Panna-Cotta mit Erdbeerpüree
Elderflower panna-cotta with strawberry puree*

Allergene: L,O

6,00 eur

Crème Brûlée

Creme brulee

Allergene: L,J

6,00 eur

*Schokoladenmousse mit Vanillesauce und Himbeereis
Chocolate mousse with vanilla sauce and raspberry ice cream*

Allergene: G,L,J

6,50 eur

*Pfannkuchen mit Walnüsse und geschmolzener Schokolade
Pancake with walnuts and melted chocolate*

Allergene: G,L,J,O

6,00 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 – oreški, 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*

