

S kulinariko na naši kmetiji ohranjamo nematerialno kulturno dediščino naše dežele. Poudarek namreč dajemo domačim jedem, pripravljenim po receptih naših babic, pri čemer se še posebej osredotočamo na kvaliteto surovin. Le-te so, kolikor je le mogoče, pridelane na domačih poljih ter na okolju prijazen način. Na Vašo željo pa pripravimo tudi bolj eksotične jedi.

HRANA

Gostje še posebej pohvalijo naš kruh iz krušne peči, govejo juho z domačimi rezanci, med sladicami pa prednjači naš bogat jabolčni zavitek ali po domače štrudelj. Od mesnih jedi najpogosteje pripravljamo odojke, jagenjčke, kokoši, kotlovino in čevapčiče. In ker se odojek peče na zunanjem roštilju, na odprtem ognju iz suhih bukovih drv, je le-ta še pred kulinaričnim užitkom prava paša za oči.

PIJAČA

Ob prihodu vam ponudimo doma pripravljene aperitive (višnjev liker, liker črnega ribeza), orehov liker, borovničev liker, domači Jegermeister ...). K hrani pa vam priporočimo rdeče ali belo vino iz našega vinograda, ki leži na območju Bizeljsko-Sremiškega vinorodnega okoliša, ter domač jabolčni ali bezgov sok.

Nekaj primerov jedilnikov za različne priložnosti najdete tudi na tem mestu, vsekakor pa je končni izbor jedi odvisen zgolj od vaših želja in domišljije.