

Gostilna Vovko



Gostilna Vovko

Ratež 48, 8321 Brusnice

T: 07 308 56 03

www.gostilna-vovko.si

N 45° 49' 20" / E 15° 14' 35"

Od točka do petka od 10. do 22. ure, ob sobotah od 11. do 22. ure, ob nedeljah in praznikih od 11. do 16. ure. Zaprto ob ponedeljkih in vsako zadnjo nedeljo v mesecu. Zaželeno predhodne rezervacije.

Na Dolenjskem utegne imeti kulinarični nergač pri izbiri dobre domače gostilne nekaj težav, kulinarični poznavalec pa bo ustrelil kot iz topa in naštel tisto peščico najboljših, med katerimi gotovo ne bo pozabil na Gostilno Vovko. To je ena tistih gostiln, kjer znajo žar na oglje uporabiti še za kaj drugega kot čevapčiče.

Ob cesti Novo mesto–Šentjernej stoji v Ratežu objekt veličastnih mer, ena tistih gostiln, ki z zunanostjo ne vzbuja pravega vtisa. Nekaj zaupanja vlije polno parkirišče, dvomi pa so dokončno padli že ob prvem kontaktu z osebjem in ugotovitvi, da je notranost urejena v sproščenem domačem slogu. Pri Vovkovih so v več kot tridesetih letih z inovativnimi kuharskimi prijemi preseglji pojem tako imenovane družinske gostilne, ki marsikje pomeni preprosto ... zataknjenost v času. Pomirilo me je, da osebje ne nosi preprostih belih srajc, bog ne daj, da bi imeli okoli vratu še metuljčke, temveč simpatične predpasnike. In da, če sem že rezerviral mizo za dva, dejansko tudi poskrbijo za miren kotiček in ne zgolj zamrmrajo, da se lahko usedemo, kamor želimo.

Tu se izkaže, da so najboljše gostilne tiste, kjer streže gazda. Pri izbiri jedi nama je puščal popolno svobodo, a naju z nasveti hkrati varno pripeljal do najboljše možne izbire, že od aperitiva naprej: zame orehovec, za spremljevalko višnjevec. Vinska karta je bogata, ponudba odprtih vin (tudi iz butelj) prav tako, a se nisem mogel upreti modri frankinji, ki jo pridelajo v domačem vinogradu na Tolstem Vrhu. Lahko jo samo prehvalim.

V jedilnem listu k sreči ne boste našli klasičnega slovenskega repertoarja v slogu »imamo vse, kar vam srce poželi«, ampak – vseeno precej bogata – ponudba bazira na domačih jedeh, kot so štruklji, žlikrofi, njoki, krače in divjačina. Ker sem nekje že slišal hvalo na njen račun, sva za začetek brbončice vzpodbudila z domačo pašteto v kombinaciji s kajmakom.

Zraven postrežejo domač popečen kruh. Nadaljevala sva s čemaževo juho – brez skrbi, s čemažem ne varčujejo.

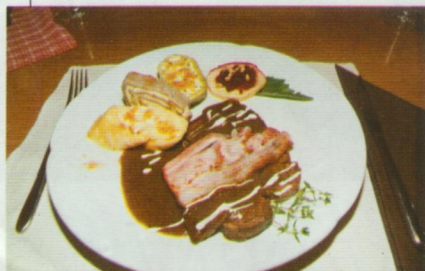
Obilna porcija glavne jedi naju je postavila v realno slovensko okolje. Dama je izbrala tris štrukljev, mene pa je mikalo, da bi preskusil sloviti žar, ki diši že od daleč, morda bi najraje vzel kar jetrca ... pa vendar navsezadnje zmaga ljubezen do divjačine, sploh če je pripravljena malo drugače. Srnino stegno dušijo in ga postrežejo kot zrezke v lovski omaki in dodajo brusnice s pinjolami (zanimivo!). Ob tem se niti jaz nisem mogel izogniti trem vrstam štrukljev, seveda v polovični porciji. Pohvalo si zasluži tudi predlog o mešani sladici: razdelila sva si čokoladno strjenko (kombinacija bele in temne čokolade) in v cvičku kuhano hruško z orehovim namazom. Za vse te dobrote in vključeno kavo so napisali račun v višini 36,90 evra.

Gostilno Vovko si splača zapomniti. Vsaj jaz z inovativnim repertoarjem njihovih jedi še nisem do konca razčistil, morda pa me kdaj povabijo tudi v njihovo klet na Tolstem Vrhu? Vsekakor imamo pri Vovku opravka z ljudmi, ki vedo, kaj delajo, in so ob tem ostali skromni.

Čemaževa juha.



Dušeno srnino stegno v lovski omaki s trisom štrukljev in brusnicami.



Strjenka iz bele in črne čokolade in v cvičku kuhana hruška z orehi.

