





über uns

4



video

6

erbschaft & chef

10

küche

12

degustationsmenü

14

weine & mehr

16

das service

18

modern nachhaltigkei

20



sie, uns

durch Generationen

Die Geschichte eines Restaurants mit langer Tradition, das 2016 von Nina und Gašper Čarman übernommen wurde.

Nina Čarman

Gašper Čarman



# geschichte

## über uns

Die Geschichte eines Restaurants mit langer Tradition, das 2016 von Nina und Gašper Čarman, Schwester und Bruder, übernommen wurde, die stolz die erfolgreiche Familiengeschichte für die dritte Generation fortsetzen. Restaurant Danilo ist etwas Besonderes und anders, aber immer noch einheimisch.





# geschichte in bewegung

video

# focus



Boris Bergant, chef

## erbschaft & Chef

Großvater Danilo Kosmačin kaufte 1961 das alte Gasthaus Pr Tilh(seit 1870) in Reteče bei Škofja Loka, nannte es Pri Danilu und brachte ein gutes Wort über die lokale Küche. Seine Tochter Vesna und ihr Ehemann Dušan übernahmen es und verwandelten es in eines der besten slowenischen Restaurants. Die Idee ihrer Kinder, Nina und Gašper, ist die Familientradition fortzusetzen. Mit dem neuen Küchenchef Boris Bergant Danilo, der auf lokalen Zutaten basiert, bleibt die Kreativität erhalten und bringt neue Geschmack.



# nächste tradition

## küche

Loška mešta, Loška smojka und Loška medla sind traditionelle Gerichte, die auf moderne Weise zubereitet werden. Bekannte Rezepte unserer Großmütter wurden mit dem Wissen der Köchin Vesna Čarman meisterhaft neu gestaltet. Heutzutage ist unsere Küche fest von der Umwelt und den saisonalen Zutaten aus der Region geprägt.



# die erfahrung

Das Menü von Danilo basiert auf lokalen Zutaten und traditionellen Rezepten, die mit einem Hauch von Modernität verwandelt wurden. Sie können unsere Philosophie durch verschiedene Degustationsmenüs erleben, in denen wir die Werte der traditionellen lokalen Küche und der lokalen Zutaten bewahren und gleichzeitig versprechen, dass jeder Teller mit Kreativität und neuen Aromen zubereitet wird.

## degustationsmenü

6 Gänge Menü

4 Gänge Menü

3 Gänge Menü



# passion

Das Danilo Restaurant & Wine Shop wird Sie neben einer außergewöhnlichen Auswahl an Gerichten überraschen und mit einer großen Auswahl an Weinen beeindrucken. Eine reichhaltige Weinkarte sorgfältig ausgewählter slowenischer und ausländischer Winzer bietet Ihnen mehr als 750 verschiedene Weine, die die Gerichte bereichern und es Ihnen ermöglichen, neue Etiketten nach Wahl von Gašper Čarman zu probieren - zweimal als bester slowenischer Sommelier ausgezeichnet.

## weine & mehr

- 750+ **Weine**
- 100+ **Sekt**
- 50+ **Spirituosen**
- 30+ **Magnum Weine**
- 20+ **Dekanter Weine ausgezeichnet**
- 10+ **Jeroboam Weine**





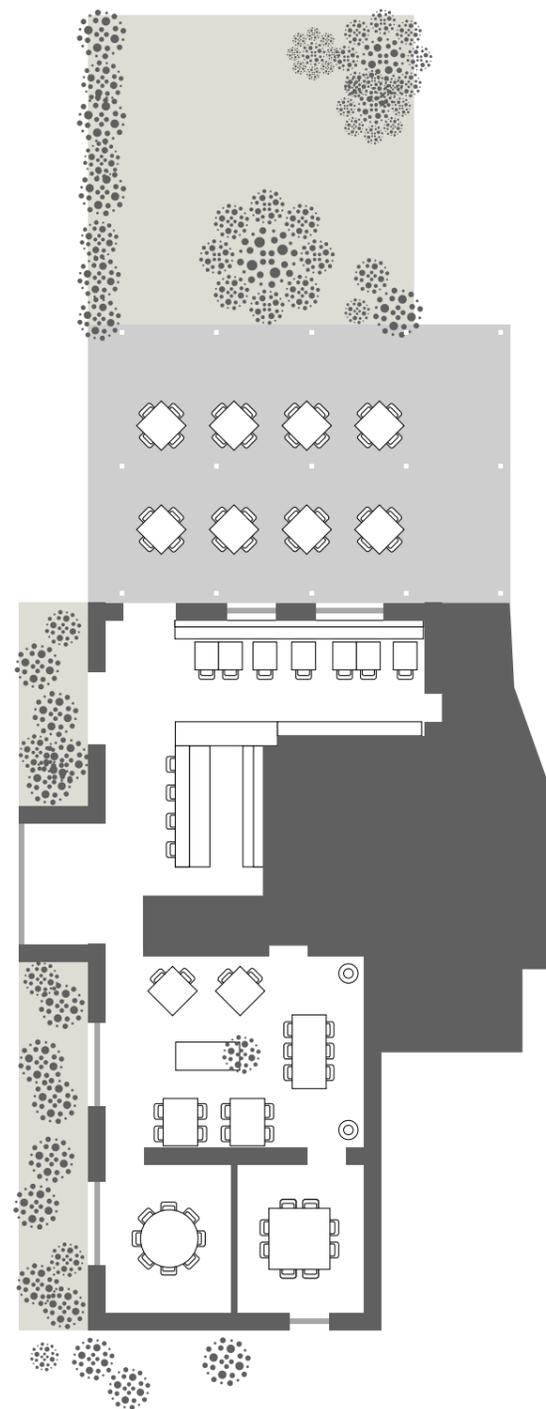
# alles über Ihnen

Es ist uns eine Freude, die Wünsche unserer Gäste zu befriedigen und wir bemühen uns dennoch, unserer Danilo-Philosophie zu folgen. Wir bereiten Ihnen, Ihren Gästen und Geschäftspartnern ein unvergessliches Erlebnis.

das Service

Gastronomie  
Private Veranstaltungen  
Konferenztourismus  
Weinhersteller Abendessen  
Weinproben





# die architektur

modern  
Nachhaltigkeit

Das architektonische Konzept des renovierten Danilo folgt unserem kulinarischen Konzept - traditionell mit einem Hauch von Moderne. Durch die Verwendung natürlicher und nachhaltiger Materialien zaubern wir ein Gefühl der Gemütlichkeit, das für ein entspanntes Gefühl sorgt.

- 4 Zimmer
- 45 Sitzplätze im Innenbereich
- 45 Sitzplätze im Freien
- 4 stehende Positionen

## Reservierungen

Telefon: +386 4 51 53 444  
E-Mail: [info@danilogostilna.si](mailto:info@danilogostilna.si)  
[www.danilogostilna.si](http://www.danilogostilna.si)

Adresse:  
Reteče 48  
4220 Škofja Loka  
Slowenien

## Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag  
12:00 - 22:00 Uhr

Sonntag  
12:00 - 16:00 Uhr

Montag, Dienstag  
geschlossen