

## Aperitifs

142	Campari <sup>1</sup>	Soda oder Orange	4 cl	3,50
143	Martini	weiß oder rot	5 cl	2,50
144	Sherry	halbtrocken oder trocken	5 cl	2,50
145	Ramazzotti <sup>1</sup>		2 cl	2,50
146	Prosek	Likörwein - Dessertwein	5 cl	2,50
147	Hugo	mit frischer Minze	0,2 l	4,50
148	Glas Sekt		0,1 l	3,80
149	Aperol Spritz		0,2 l	4,50

## Kalte Vorspeisen

1	Prsut			10,00
		Dalmatinischer Schinken mit Oliven, Brot und Butter		
2	Carpaccio vom Rind			12,00
		auf Rucola-Salat mit Dijon-Honig-Vinaigrette, geraspelttem Parmesan und Baguette		
3	Geräucherter Lachs			10,50
		in Zitronen-Kräutermarinade auf Reibekuchen mit Salatbouquet		
5	Salatteller „Fitness“			10,50
		marktfrische Salate in Balsamico-Vinaigrette mit gegrilltem Putenbrustfilet		
6	Anti-Pasti-Teller (vegetarisch)			9,00
		mit Baguette		

## Warme Vorspeisen

10	Gebackener Camembert			8,50
		an Blattsalaten, dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Toast und Butter		
11	Gebratener Ziegenkäse in Walnusskruste			11,00
		auf Lavendel-Honig mit Salatbouquet in Himbeer-Vinaigrette, mit knusprigen Baguettescheiben		
12	Garnelen in Knoblauch und Olivenöl	mit Baguette		10,50

## Suppen

20	Zwiebelsuppe	5,00
21	Tomatencremesuppe	4,50
22	Gulaschsuppe <sup>4</sup>	5,00
23	Tagessuppe	4,50

## Für den kleinen Appetit

30	Theater-Toast Schweinemedallions und Pfirsich, mit Sauce Hollandaise	11,00
31	Herren-Toast Rumpsteak auf Toast mit Pfefferrahmsauce	13,00
32	Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu Putenbruststreifen, Paprika, Mais und Bohnen in Knoblauch-Chili-Öl gebraten (scharf)	11,50
33	Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu argentinische Rinderfiletstreifen in Kräutern mariniert	15,00
34	Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu geräucherte Lachsscheiben und eine kleine Salatgarnitur	12,50

## Nudelgerichte

40	Frische Fettuccine mit Rucola und Putenbruststreifen in feiner Tomaten-Rahmsauce	10,50
41	Frische Fettuccine mit geraspelttem Parmesan, Basilikum-Pesto und gebratenen Gambas in Oliven-Knoblauchöl	14,50
42	Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in feiner Kapern-Sahnesauce	12,50
44	Spaghetti Aglio & Olio (vegetarisch)	8,00
45	Spaghetti (vegetarisch) mit Schafkäse, Basilikum-Pesto und Pinienkerne	9,50

## Grill-Spezialitäten

50	Grillteller Pljeskavica, 2 Cevapcici, Raznjici, Putenmedaillons und Speck <sup>8</sup> , dazu Pommes frites, Djuvec-Reis	14,50
51	Raznjici 2 Fleischspieße mit Pommes frites und Djuvec-Reis	11,50
52	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Djuvec-Reis, Pommes frites	11,00
53	Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	13,50
54	Leber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites, Djuvec-Reis	11,00
55	Hausteller Cevapcici, Pljeskavica, Rumpsteak und Schweinefilet, mit Röstzwiebeln, Djuvec-Reis und Pommes frites	16,50
56	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	21,50
57	Hausspezialität „Kupreska Vrata“ 2 Pljeskavica, 2 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 gefüllte Rumpsteaks, Speck <sup>8</sup> , Pommes frites, Djuvec-Reis, frisches Gemüse <b>für 2 Personen</b>	36,00

## Haus-Spezialitäten

61	Malayenspieß Kalbs-, Rinder- u. Schweinemedallions in Sauce Bèarnaise, mit Butterreis und Kroketten	17,50
62	Kalbsmedaillons in Champignonsauce, dazu Gemüse und Kroketten	17,00
63	Kalbssteak à la Chef Steak auf Reibekuchen mit Champignons in Sauerrahmsauce, mit Gemüse und Kroketten	17,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## *Haus-Spezialitäten*

64	Schweinefilet „ <i>Alt Bockleiniind</i> “ Schweinefilet im Speckmantel <sup>8</sup> auf Ananasscheiben mit Sauce Béarnaise und Kroketten	16,00
65	Schweinemedailleurs „Adria“ mit Champignons, Sauce Hollandaise , Butterreis und Rösti	15,50
67	Putenmedailleurs “Mozart” in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Broccoli	13,50
70	Sataras <sup>4</sup> (scharf) geschnetztes Schweinefilet in Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Eiern, dazu Butterreis	13,00

## *Internationale Gerichte*

71	Putenschnitzel in Sahnesauce mit Butterreis	11,00
72	Rahm-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Butterreis	11,00
73	Jäger-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	12,00
74	Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Pommes frites	15,00
76	Cordon Bleu Kalbsschnitzel mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Pommes frites	16,50
77	Putengeschnetztes in Curry-Obstsauce mit Butterreis	12,00
78	Rahmgeschnetztes vom Kalb, mit frischen Champignons und Butterreis	15,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Steak-Gerichte

80	Rumpsteak „Torero“ mit grünem Pfeffer in Butter gebraten, mit Speckbohnen <sup>8</sup> und Rosmarinkartoffeln	22,50
81	Filetsteak „Surf & Turf“ Rinderfilet mit Riesengambas in feiner Knoblauch-Sahnesauce, mit Butterreis und Kroketten	27,00
82	Pfeffersteak Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, mit Pommes frites	25,50
83	Filetsteak „Champignon“ mit Champignonsauce und Pommes frites	25,50
84	Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	21,50
85	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	21,50
86	Steak-Platte für 2 Personen Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, mit Pommes frites und frischem Gemüse	48,00

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Original Argentinische Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Black Angus Rindern, welche auf den Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

**Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak zubereiten dürfen:  
English (rot), Medium (rosa), Well done (durch)**

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak Medium (rosa) gegrillt.

### **Black Angus Rumpsteak - Bife de Chorizo (ohne Beilagen)**

90	ca. 250 gr.	19,50
91	ca. 350 gr.	24,50

### **Black Angus Filetsteak - Bife de Lomo (ohne Beilagen)**

92	ca. 250 gr.	22,50
93	ca. 350 gr.	28,50

## Beilagen

120	Kartoffel in Alufolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,00
121	Pommes frites oder Djuwetschreis	3,50
122	Rösti	3,00
123	Frische Champignons	4,50
124	Frisches Gemüse oder Spinat	4,00
125	Salatteller nach eigenem Wunsch vom Büffet	4,00
126	Bratkartoffeln	4,00
127	Kroketten	3,00

## Saucen

128	Sauce Bèarnaise oder Hollandaise	3,50
-----	----------------------------------	------

## Fischgerichte

101	Gegrillte Riesengarnelen an Zitronengras-Olivenöl-Knoblauchmarinade mit Butterreis	21,00
102	Rotbarschfilet mit Tatarsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	15,50
103	Zanderfilet <sup>12</sup> gebraten mit Tagliatelle und Käse-Kräuter-Sauce	18,50
104	Gegrilltes Doradenfilet <sup>12</sup> auf frischem Spinat nach Dalmatinischer Art	16,00
105	Lachsfilet vom Grill mit Broccoli und Reis auf einer feinen Zitronengras-Sahnesauce	18,00

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Für unsere Kleinen

111	Cevapcici mit Pommes frites	5,50
112	Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,50
113	Wiener Schnitzel mit Pommes frites	5,50

## Desserts

Schauen Sie bitte in unsere separate Dessertkarte!

## Heiße Getränke

160	Tasse Kaffee <sup>5</sup>	2,00	164	Glühwein	3,50
161	Espresso <sup>5</sup>	2,00	165	Cappuccino <sup>5</sup>	2,50
162	Glas Tee	2,00	166	Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,00
163	Grog	3,00	167	Milchkaffee <sup>5</sup>	2,50

## Hausspezialitäten

150	Echter Slivowitz	2 cl	2,50	153	Lozovaca	2 cl	2,50
151	Pelinkovac <sup>1</sup>	2 cl	2,50	154	Travarica	2 cl	2,50
152	Julischka <sup>1</sup>	2 cl	2,50	155	Grappa	2 cl	3,00



## Biere



211	Reissdorf Biere	0,2 l	1,60	215	Schuss	0,2 l	1,60
212	Reissdorf Biere	0,3 l	2,30	216	PAULANER Hefe-Weißbier	0,5 l	4,50
213	Bitburger	0,3 l	2,50	217	PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50
214	Reissdorf ALKOHOLFREI	Fl.0,33 l	2,50				

## Alkoholfreie Getränke

240	Mineralwasser	0,25 l	2,00
	Stilles Wasser	0,25 l	2,00
241	Apfelsaft	0,2 l	2,30
243	Orangensaft	0,2 l	2,50
244	Coca Cola <sup>1,5</sup>	0,3 l	3,00
245	Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	3,00
246	Diesel <sup>1,2,3,5</sup>	0,3 l	3,00
247	Bitterlemon <sup>10</sup>	0,2 l	2,50
249	Sprite <sup>2</sup>	0,3 l	3,00
250	Coca Cola light <sup>1,5,6</sup>	0,3 l	3,00
251	Fassbrause	0,33 l	2,50

## Spirituosen

220	Korn	2 cl	1,60
221	Wacholder	2 cl	1,60
222	Bismarck	2 cl	1,60
223	Steinhäger	2 cl	1,60
224	Wodka	2 cl	2,50
225	Gin	2 cl	3,00
226	Bacardi	2 cl	2,50
227	Kirschwasser	2 cl	2,50
228	Himbeergeist	2 cl	2,50
229	Aquavit	2 cl	3,00
	Linie oder Jubiläum		
230	Malteser	2 cl	2,50
231	Kabänes	2 cl	1,60

## Cognac / Weinbrand

233	Asbach	2 cl	3,00
234	Mariacron	2 cl	3,00
270	Martell	2 cl	4,00
271	Hennessy	2 cl	5,00
272	Remy Martin	2 cl	5,00
273	Calvados	2 cl	3,00

## Magenbitter

232	Jägermeister <sup>1</sup>	2,cl	2,50
277	Underberg <sup>1</sup>	2,cl	2,50
278	Fernet Branca <sup>1</sup>	2,cl	2,50
279	Kümmerling <sup>1</sup>	2,cl	2,00

## Liköre

256	Kroatischer Kruskovac <sup>1</sup>	2 cl	2,00
257	Baileys	2 cl	2,50
259	Amaretto	2 cl	2,00

## Whisky

263	Johnnie Walker	2 cl	5,00
264	Ballantines	2 cl	5,00
265	Whisky-Cola <sup>1,5</sup>	2 cl	6,00





### Roséweine - Hauswein offen

185	Opol	Glas 0,2 l	5,00
186	Cabernet Sauvignon	Glas 0,2 l	5,00

### Weißweine - Hauswein offen

196	Laski Riesling - mild	Glas 0,2 l	5,00
197	Zilavka - trocken	Glas 0,2 l	5,00

### Rotweine - Hauswein offen

207	Plavac - trocken	Glas 0,2 l	5,00
208	Dalmatiner - mild	Glas 0,2 l	5,00

**Wir bieten Ihnen auch andere Qualitätsweine!  
Verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!!!**



170	Sekt des Hauses	0,75 l	25,00
173	Fürst Metternich	0,75 l	25,00
174	Fürst Metternich - Piccolo	0,2 l	7,00
176	Mumm Dry	0,75 l	23,00
177	Mumm Dry - Piccolo	0,2 l	6,50

**Bei Beträgen unter 20 € sind Kartenzahlungen nicht möglich.  
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!**