

## Aperitifs

142	Campari <sup>1</sup> Soda oder Orange	4 cl
143	Martini weiß oder rot	5 cl
144	Sherry halbtrocken oder trocken	5 cl
145	Ramazotti <sup>1</sup>	2 cl
147	Hugo mit frischer Minze	0,2 l
148	Glas Sekt	0,1 l
149	Aperol Spritz	0,2 l
146	Lillet Wild Berry	0,2 l

## Kalte Vorspeisen

- 2 Carpaccio vom Rind  
auf Rucola-Salat mit Dijon-Honig-Vinaigrette, geraspelttem Parmesan und Baguette
- 5 Salatteller „Fitness“  
marktfrische Salate in Balsamico-Vinaigrette mit gegrilltem Putenbrustfilet

## Warme Vorspeisen

- 6 Anti-Pasti-Teller (vegetarisch)  
mit Baguette
- 10 Gebackener Camembert  
an Blattsalaten, dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Toast und Butter
- 11 Gebratener Ziegenkäse in Walnusskruste  
auf Lavendel-Honig mit Salatbouquet in Himbeer-Vinaigrette, mit knusprigen Baguettescheiben
- 12 Garnelen in Knoblauch und Olivenöl mit Baguette

## Suppen

- 20 Zwiebelsuppe
- 21 Tomatencremesuppe
- 22 Gulaschsuppe<sup>4</sup>
- 23 Tagessuppe

## Für den kleinen Appetit

- 30 Theater-Toast  
Schweinemedallions mit Pfirsich und Sauce Hollandaise
- 31 Herren-Toast  
Rumpsteak auf Toast mit Pfefferrahmsauce
- 32 Folienkartoffel  
mit Kräuter-Quarkcreme, dazu Putenbruststreifen, Paprika, Mais und Bohnen in Knoblauch-Chili-Öl gebraten (scharf)
- 33 Folienkartoffel  
mit Kräuter-Quarkcreme, dazu argentinische Rinderfiletstreifen in Kräutern mariniert

## Nudelgerichte

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

## Grill-Spezialitäten

- 50 **Grillteller**  
Pljeskavica, 2 Cevapcici, Nackensteak, Putenmedaillons und Speck<sup>8</sup>,  
dazu Pommes frites, Djuvec-Reis
- 51 **Schweinenacken**  
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
- 52 **Cevapcici**  
Hackfleischröllchen mit Djuvec-Reis, Pommes frites
- 53 **Pljeskavica**  
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites
- 54 **Kalbsleber gegrillt**  
mit gerösteten Zwiebeln, Apfelscheiben mit Kartoffelpüree
- 55 **Hausteller**  
Cevapcici, Pljeskavica, Rumpsteak und Schweinefilet,  
mit Röstzwiebeln, Djuvec-Reis und Pommes frites
- 56 **Lustiger Bosniak**  
Rumpsteak gefüllt mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup>,  
dazu Djuvec-Reis und Pommes frites
- 57 **Hausspezialität „Kupreska Vrata“**  
2 Pljeskavica, 2 Cevapcici, 2 Nackensteak, 2 gefüllte Rumpsteaks,  
Speck<sup>8</sup>, Pommes frites, Djuvec-Reis, frisches Gemüse  
**für 2 Personen**

## Haus-Spezialitäten

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

**Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.**

## *S*aus-Spezialitäten

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

## *I*nternationale Gerichte

- 71 Putenschnitzel in Sahnesauce mit Butterreis
- 72 Rahm-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Butterreis
- 73 Jäger-Schnitzel  
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
- 74 Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Pommes frites
- 76 Cordon Bleu  
Kalbsschnitzel mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> gefüllt, dazu Pommes frites
- 77 Putengeschnetzeltes in Curry-Obstsauce mit Butterreis

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



## Steak-Gerichte

- 81 Filetsteak „Surf & Turf“  
Rinderfilet mit Riesengambas in feiner Knoblauch-Sahnesauce,  
mit Butterreis und Kroketten
- 82 Pfeffersteak  
Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, mit Pommes frites
- 83 Filetsteak “Champignon”  
mit Champignonsauce und Pommes frites
- 84 Rumpsteak  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln
- 85 Rumpsteak „Tiroler Art“  
mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites
- 86 Steak-Platte für 2 Personen  
Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, mit Pommes frites  
und frischem Gemüse

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.  
91 ca. 350 gr.

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

- 92 ca. 250 gr.  
93 ca. 350 gr.

## Beilagen

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

## Saucen

- 128 Sauce Hollandaise
- 129 Sauce Bèarnaise
- 130 Ajvar

## Fischgerichte

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

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Für unsere Kleinen

- 111 Cevapcici  
mit Pommes frites
- 112 Chicken Nuggets  
mit Pommes frites
- 113 Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites
- 114 Spaghetti Napoli  
mit Tomatensauce

## Desserts

Schauen Sie bitte in unsere separate Dessertkarte!

## Heiße Getränke

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 160 Tasse Kaffee <sup>5</sup> | 165 Cappuccino <sup>5</sup>      |
| 161 Espresso <sup>5</sup>     | 166 Latte Macchiato <sup>5</sup> |
| 162 Glas Tee                  | 167 Milchkaffee <sup>5</sup>     |

## Hausspezialitäten

- |                             |      |                        |      |
|-----------------------------|------|------------------------|------|
| 150 Echter Slivowitz        | 2 cl | 155 Grappa             | 2 cl |
| 151 Pelinkovac <sup>1</sup> | 2 cl | 256 Kroatischer        |      |
| 152 Julischka <sup>1</sup>  | 2 cl | Kruskovac <sup>1</sup> | 2 cl |
| 153 Lozovaca                | 2 cl |                        |      |



## Biere



211	<b>Reissdorf Kölsch</b>	0,2 l
212	<b>Reissdorf Kölsch</b>	0,3 l
213	<b>Bitburger</b>	0,3 l
214	<b>Reissdorf ALKOHOLFREI</b>	Fl.0,33 l

215	Schuss	0,2 l
216	<b>PAULANER</b> Hefe-Weißbier	0,5 l
217	<b>PAULANER</b> Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l

## Alkoholfreie Getränke

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

## Spirituosen

220	Korn	2 cl
221	Wacholder	2 cl
224	Wodka	2 cl
225	Gin	2 cl
226	Bacardi	2 cl
227	Williamsbirne	2 cl
228	Himbeergeist	2 cl
229	Aquavit	2 cl
	Linie oder Jubiläum	
230	Malteser	2 cl

## Cognac / Weinbrand

233	Asbach	2 cl
234	Mariacron	2 cl
270	Martell	2 cl
271	Hennessy	2 cl
272	Remy Martin	2 cl

## Magenbitter

232	Jägermeister <sup>1</sup>	2,cl
277	Underberg <sup>1</sup>	2,cl
278	Fernet Branca <sup>1</sup>	2,cl

## Liköre

257	Baileys	2 cl
259	Amaretto	2 cl

## Whisky

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



## Weinkarte

### Roséweine - Hauswein offen

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

### Weißweine - Hauswein offen

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

### Rotweine - Hauswein offen

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

## Sekt

170	Sekt des Hauses	0,75 l
173	Fürst Metternich	0,75 l
174	Fürst Metternich - Piccolo	0,2 l
176	Mumm Dry	0,75 l
177	Mumm Dry - Piccolo	0,2 l

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