

Aperitifs

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

Kalte Vorspeisen

- 1 **Bruschetta Classic - 3 Stück** -
mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan
- 2 **Ziegenkäse Bruschetta**
mit Birnen, Walnüssen und Lavendelhonig
- 3 **Marinierter Schafskäse**
mit Cocktailtomaten-Salat in Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguette
- 4 **Carpaccio vom Rind**
auf Rucola-Salat mit Dijon-Honig-Vinaigrette, geraspeltem Parmesan und Baguette
- 5 **Salatteller „Fitness“**
marktfrische Salate in Balsamico-Vinaigrette mit gegrilltem Putenbrustfilet

Warme Vorspeisen

- 6 **Anti-Pasti-Teller (vegetarisch)**
gemischter Vorspeisenteller mit Schafskäse und Oliven
- 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**
- 23 **Tagessuppe**

Für den kleinen Appetit

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

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
- 45 **Bandnudeln (vegetarisch)** mit Schafkäse und Basilikum-Pesto



Grill-Spezialitäten

- 50 **Grillteller** Pljeskavica, 2 Cevapcici, Nackensteak, Putenmedaillons und Speck⁸, 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^{1,2,3} und Käse¹, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites

Platten für 2 Personen und mehr

- 57 **Hausspezialität „Kupreska Vrata“** - für 2 Personen
2 Pljeskavica, 2 Cevapcici, 2 Nackensteak, 2 gefüllte Rumpsteaks, Speck⁸, Pommes frites, Djuvec-Reis, frisches Gemüse
- 86 **Steak-Platte** - für 2 Personen
Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, mit Pommes frites und frischem Gemüse

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Haus-Spezialitäten

- 62 **Malayenspieß** Kalbs-, Rinder- u. Schweinemedallions auf Toast mit Sauce Bèarnaise, Butterreis und Kroketten
- 63 **Kalbsmedaillons „A la Chef“**
in Champignonsauce, dazu Gemüse und Kroketten
- 64 **Schweinefilet „Alt Bockleimünd“**
Schweinefilet im Speckmantel⁸ auf Ananasscheiben mit Sauce Béarnaise und Kroketten
- 65 **Schweinemedallions „Adria“**
mit Champignons, Sauce Hollandaise , Butterreis und Kroketten
- 67 **Putenmedaillons „Mozart“**
in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Broccoli
- 70 **Sataras⁴** (scharf)
geschnetzeltes Schweinefilet in Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Eiern, dazu Butterreis

Internationale Gerichte

- 71 **Putenschnitzel** in Rahmsauce mit Butterreis
- 72 **Pfeffer-Rahm-Schnitzel** paniertes Schweineschnitzel mit Butterreis
- 73 **Jäger-Schnitzel** paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
- 74 **Wiener Schnitzel** Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln
- 76 **Cordon Bleu**
Kalbsschnitzel mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹ gefüllt, dazu Pommes frites
- 77 **Putengeschnetzeltes in Curry-Obstsauce** mit Butterreis

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. 200 gr.

91 ca. 300 gr.

Black Angus Filetsteak

- Bife de Lomo (ohne Beilagen)

92 ca. 200 gr.

93 ca. 300 gr.



Beilagen

- 120 **Ofenkartoffel**
mit Sauerrahm oder Kräuterbutter
- 121 **Pommes frites**
oder Djuwetschreis
- 123 **Frische Champignons**
- 124 **Frisches Gemüse** oder Spinat
- 125 **Salatteller**
nach eigenem Wunsch vom Büffet
- 126 **Bratkartoffeln**
- 127 **Krokette**

Fischgerichte

- 101 **Gegrillte Riesengarnelen**
an Zitronengras-Olivenöl-Knoblauchmarinade mit Butterreis
- 103 **Zanderfilet¹² gebraten**
mit Zitronenbutter, Gemüse und Salzkartoffeln
- 104 **Gegrilltes Doradenfilet¹²**
auf frischem Spinat nach Dalmatinischer Art
- 105 **Lachsfilet vom Grill**
mit Broccoli und Reis auf einer feinen Wein-Sahnesauce

Saucen

- 128 **Sauce Hollandaise**
oder Sauce Bèarnaise
- 129 **Pfeffersauce, Jägersauce**
oder Champignonsauce
- 130 **Ajvar oder Kräuterbutter**
- 131 **Ketchup oder Mayonnaise**



Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Für unsere Kleinen (bis 14 Jahre)

- 111 **Cevapcici** mit Pommes frites
- 112 **Chicken Nuggets** mit Pommes frites
- 113 **Wiener Schnitzel** mit Pommes frites

Desserts

Schauen Sie bitte in unsere separate Dessertkarte!

Heiße Getränke

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

Hausspezialitäten

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





- 211 **Reissdorf Kölsch** 0,2 l
- 212 **Reissdorf Kölsch** 0,3 l
- 213 **Bitburger** 0-M. im Bier 0,3 l
- 214 **Reissdorf** ALKOHOLFREI Fl.0,33 l

Biere



- 215 **Schuss** 0,2 l
- 216 **PAULANER** Hefe-Weißbier 0,5 l
- 217 **PAULANER** Hefe-Weißbier 0,5 l
alkoholfrei

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** ^{1,5} 0,3 l
- 245 **Fanta** ^{1,2,3} 0,3 l
- 246 **Diesel** ^{1,2,3,5} 0,3 l
- 247 **Bitter Lemon** ¹⁰ 0,2 l
- 249 **Sprite** ² 0,3 l
- 250 **Coca Cola light** ^{1,5,6} 0,3 l
- 251 **Fassbrause** 0,33 l
- 252 **Apfelschorle** 0,3 l
- 253 **Rhabarberschorle** 0,3 l
- 254 **Johannisbeerschorle** 0,3 l

Cognac / Weinbrand

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

Liköre

- 257 **Baileys** 2 cl
- 259 **Amaretto** 2 cl

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

Magenbitter

- 232 **Jägermeister** ¹ 2,cl
- 277 **Underberg** ¹ 2,cl
- 278 **Fernet Branca** ¹ 2,cl

Whisky

- 263 **Johnnie Walker** 2 cl
- 264 **Ballantines** 2 cl
- 265 **Whisky-Cola** ^{1,5} 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 |
| 181 | Grauburgunder - 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 |



Eine einfallsreiche Geschenkidee:



*Wir stellen gerne
Geschenk-Gutscheine für Sie aus!*