

## Aperitifs

1	<b>Sherry Dry/Medium</b>	5 cl	2,60
2	<b>Portwein</b>	5 cl	2,60
3	<b>Martini Bianco/Rosso</b>	5 cl	2,80
4	<b>Campari<sup>1</sup> Soda/Orange</b>	0,1 l	3,30
5	<b>Sekt</b>	0,1 l	3,00
6	<b>Kir Royal</b>	0,1 l	3,30

## Suppen

10	<b>Hühnersuppe<sup>4</sup></b>		3,70
11	<b>Gulaschsuppe<sup>4</sup></b>		3,80
12	<b>Tomatencremesuppe<sup>4</sup></b>		3,70
13	<b>Zwiebelsuppe<sup>4</sup></b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken		4,50

## Vorspeisen

20	<b>Geräucherter Lachs</b> mit Toast und Butter		9,80
21	<b>Gefüllte Champignons</b> mit Käse <sup>1</sup> und Schinken <sup>1,2,3</sup>		7,50
22	<b>Geräucherte Forelle</b> mit Toast		6,80
23	<b>Bruschetta</b>		6,50
24	<b>Weinbergschnecken</b>		7,60
25	<b>Camembert - paniert</b>		6,90
26	<b>Überbackener Schafskäse</b>		6,70

# Spezialitäten vom Grill

110	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Pommes frites und Djuwecreis	10,30
111	<b>Raznjici vom Schweinefilet</b> mit Pommes frites und Djuwecreis	14,00
112	<b>Pljeskavica „Spezial“</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwecreis und Pommes frites	13,20
113	<b>Grillteller</b> verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, mit Pommes frites und Djuwecreis	13,50
34	<b>Mediterran-Spieß</b> Rinder- und Schweinefilet am Spieß, mit verschiedenem frischem, gedünstetem Gemüse, dazu Pommes frites und Djuwecreis	14,80
114	<b>Räuberspieß</b> Rinderfilet, Schweinefilet und Cevapcici, dazu Djuwecreis und Pommes frites	15,00
115	<b>Lustiger Bosniak</b> Rumpsteak gefüllt mit Schinken <sup>{1,2,3}</sup> und Käse <sup>{1}</sup> , dazu Djuwecreis und Pommes frites	20,50
116	<b>Vjesalica</b> Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwecreis und Pommes frites	15,50
117	<b>Pusta-Platte</b> 3 Schweine-Medaillons - sehr scharf mit Curryreis, Pommes frites und cha-cha-Sauce	14,50
118	<b>Leber „Berliner Art“</b> mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Djuwecreis	11,50

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

# Argentinische Steaks

Bitte sagen Sie uns wie wir Ihr Steak grillen dürfen

**Englisch** (saftig-rot): im Fleischkern blutig,

**Medium** (zartrosa): Innen rosa, kräftige braune Kruste,

**Durch**: außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt



<b>Rumpsteak</b>		<b>Filetsteak</b>		
47	<b>ca. 150 g</b>	15,50	50 <b>ca. 150 g</b>	17,50
48	<b>ca. 200 g</b>	19,50	51 <b>ca. 200 g</b>	23,00
49	<b>ca. 300 g</b>	26,00	52 <b>ca. 300 g</b>	29,50

**Beilage nach Wahl:** Folienkartoffel, Pommes frites, Bratkartoffeln, Kroketten oder Djuwecreis

## Beilagen

60	<b>frisches Gemüse</b>	3,50	68	<b>Salat vom Salatbuffet</b>	3,20
61	<b>Broccoli</b>	3,00	69	<b>Pommes frites</b>	2,50
62	<b>Prinzessbohnen</b>	3,50	70	<b>Kroketten</b>	2,50
	mit Speck <sup>9</sup> und Zwiebeln		71	<b>Bratkartoffeln</b>	3,50
63	<b>Blumenkohl</b>	3,00	72	<b>Folienkartoffel</b>	3,50
64	<b>Erbsen und Möhren</b>	3,00	73	<b>Salzkartoffeln</b>	2,50
65	<b>geröstete Zwiebeln</b>	2,50	74	<b>Djuwecreis</b>	2,50
66	<b>frische Champignons</b>	3,80	75	<b>Butterreis</b>	2,00

## Saucen

80	<b>Champignonrahm</b>	2,80	83	<b>Knoblauchsauce</b>	2,50
81	<b>Sauce Hollandaise</b>	2,50	84	<b>Pfeffersauce</b>	2,60
82	<b>Sauce Béarnaise</b>	2,60	85	<b>Tartarsauce</b>	2,70
				hausgemacht	

## Feinschmecker-Steaks

30	<b>Adriatic-Teller</b> 3 verschiedene Steaks mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Broccoli und Kroketten	19,80
37	<b>Lammrückensteak</b> mit Knoblauchsauce, Blattspinat und Kroketten	21,50
90	<b>Rumpsteak „Santa Cruz“</b> mit gerösteten Zwiebeln, Kroketten und Djuwecreis	21,80
91	<b>Rumpsteak „Champignon“</b> mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites	22,80
92	<b>Rumpsteak „Spezial“</b> mit Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Rahmsauce mit einem Hauch Whisky verfeinert, dazu Pommes frites	23,80
93	<b>Knoblauchsteak</b> Rumpsteak mit Knoblauchsauce, dazu Pommes frites und Djuwecreis	21,50
94	<b>Pfeffer-Filetsteak</b> Filetsteak (scharf) mit Pommes frites und Djuwecreis	24,50
95	<b>Filetsteak „Béarnaise“</b> Rinderfilet mit Pfifferlingen und Sauce Béarnaise, mit Käse <sup>(1)</sup> überbacken, dazu Pommes frites und feines Gemüse	27,00
96	<b>Filetsteak „Mediterran“</b> Rinderfilet mit Champignonsauce, dazu frisches, gedünstetes Gemüse und Kroketten	26,00
97	<b>Pfeffer-Rumpsteak</b> Rumpsteak (scharf) mit Pommes frites und Djuwecreis	21,50

## Platten ab 2 Personen

100	<b>Mediterran-Platte</b> verschiedene Steaks mit paniertem Käse <sup>(1)</sup> , Pommes frites und Djuwecreis	- für 2 Personen -	39,00
101	<b>Haus-Platte</b> Rindersteaks, Kalbsfilets, Pljeskavica, gebratene Paprika, Speckbohnen, Pommes frites und Djuwecreis	- für 2 Personen -	37,00
102	<b>Croatische Platte</b> verschiedene Fleischsorten gegrillt mit Schafskäse, Pommes frites und Djuwecreis	- für 2 Personen -	36,00
104	<b>Châteaubriand</b> Rinderfilet mit Gemüse, Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise, Djuwecreis und Pommes frites	- für 2 Personen -	52,00

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Vom Kalb

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 125 | <b>Kalbsmedaillon „Hawaii“</b><br>mit gebratenen Früchten, Sauce Hollandaise,<br>Pommes frites und Curryreis | 17,50 |
| 126 | <b>Kalbsmedaillon „Mozart“</b><br>3 Medaillons in Sauce Madeira, mit Champignons und Kroketten               | 18,00 |
| 127 | <b>Kalbsleber nach Zagreb-Art</b><br>mit gebratenem Pfirsich, Ananas, Pommes frites und Curryreis            | 17,00 |
| 128 | <b>Kalbsmedaillons</b><br>mit Gemüse, Kroketten und Kräuterbutter  | 17,00 |

## Schnitzel

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 130 | <b>Jägerschnitzel</b><br>mit Pommes frites   | 12,50 |
| 131 | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b><br>mit Pommes frites   | 11,50 |
| 132 | <b>Champignonrahmschnitzel</b><br>mit Pommes frites  | 12,50 |
| 133 | <b>Zagreb-Schnitzel</b><br>Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> ,<br>dazu Curryreis und Pommes frites | 16,00 |
| 33  | <b>Helene Schnitzel</b><br>überbacken mit Birne und Preiselbeeren, dazu Pommes frites  | 13,50 |
| 134 | <b>Zigeuner-Schnitzel</b><br>mit Pommes frites   | 12,50 |

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Spezialitäten vom Schwein

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 140 | <b>Schweinefilet „Spanische Art“</b><br>mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika, frischen Champignons<br>und Oliven in Sahnesauce <sup>2</sup> , dazu Pommes frites          | 16,00 |
| 141 | <b>Schweinefiletsteak á la Chefkoch</b><br>mit frischen Champignons und grünen Pfefferkörnern in feiner Bresso-Sauce,<br>dazu Kroketten und Broccoli                 | 16,00 |
| 142 | <b>Schweinepfeffersteak</b><br>Schweinefilet in feiner Cognac-Pfeffersauce, dazu Kroketten<br>und Djuwecreis   | 15,00 |
| 143 | <b>Schweinefiletsteak „Schweizer Art“</b><br>gegrilltes Schweinefilet mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken,<br>dazu Kroketten und Broccoli | 16,00 |
| 144 | <b>Muĉkalica</b><br>geschnetzeltes Schweinefilet, scharf gewürzt<br>mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Butterreis  | 14,40 |
| 145 | <b>Schweinefiletsteak „Mediterran“</b><br>überbacken, mit Pfirsich und Kroketten   | 15,50 |
| 146 | <b>Schweinefiletsteak „Split“</b><br>mit Kroketten, Broccoli und Sauce Hollandaise   | 15,50 |

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Geflügelspezialitäten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 32  | <b>Putensteak „Exotic“</b><br>paniertes Putensteak im Mandelmantel, dazu Butterreis und Kroketten   | 15,20 |
| 150 | <b>Putensteak</b><br>zartes Filet vom jungen Puter, ein Leckerbissen vom Grill,<br>mit Kräuterbutter und Folienkartoffel                            | 13,50 |
| 151 | <b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b><br>geschnetzelte Putenbrust in Weißwein-Rahmsauce mit Champignons,<br>Spargel und Ananas, dazu Butterreis | 14,50 |
| 152 | <b>Hähnchenfilet -gegrillt-</b><br>mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel  | 13,00 |
| 153 | <b>Putensteak „Hawaii“</b><br>mit Butterreis und Kroketten  | 13,80 |
| 154 | <b>Putenmedaillons</b><br>mit Butterreis und Sauce Hollandaise nach „Parisiene“-Art   | 13,80 |

## Seniorenteller

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 161 | <b>Schweinemedillons</b><br>mit gebratenen Champignons und Kroketten     | 12,50 |
| 162 | <b>Kalbsleber</b><br>mit frischen Champignons, dazu Pommes frites        | 13,50 |
| 163 | <b>Hähnchenspieß</b><br>mit Pommes frites                                | 10,50 |
| 165 | <b>Cevapcici</b><br>Hackfleischröllchen mit Pommes frites und Djuwecreis | 8,00  |
| 167 | <b>Kalbssteak „Hawaii“</b><br>mit Pommes frites und Curryreis            | 15,00 |
| 169 | <b>Champignon-Rahmschnitzel</b><br>paniert, dazu Butterreis              | 10,50 |

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Fisch

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 175 | <b>Forelle „Müllerin Art“</b><br>mit Salzkartoffeln   | 13,50 |
| 176 | <b>Scampi-Spieße vom Grill</b><br>mit gedünstetem Gemüse, Speck <sup>9</sup> und Butterreis | 18,50 |
| 177 | <b>Scampi „Dalmatiner Art“</b><br>mit heißer Knoblauchsauce, Salzkartoffeln und Butterreis  | 18,50 |
| 178 | <b>Rotbarschfilet <sup>12</sup></b><br>mit Salzkartoffeln                                   | 13,00 |
| 179 | <b>Zanderfilet <sup>12</sup></b><br>mit Salzkartoffeln und Blattspinat                      | 16,40 |

## Vegetarische Gerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 185 | <b>Gemüseteller „Adria“</b><br>mit Kroketten und Sauerrahm | 10,50 |
| 187 | <b>Salat-Teller mit Schafskäse</b>                         | 7,60  |
| 188 | <b>Salat-Teller mit Kartoffelecken</b>                     | 7,40  |

## Für unsere kleinen Gäste

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 195 | <b>Kleines Schnitzel Wiener Art</b><br>mit Gemüse und Pommes frites | 6,00 |
| 196 | <b>Hähnchenfilet</b><br>mit Pommes frites                           | 6,20 |
| 197 | <b>Cevapcici</b><br>mit Pommes frites                               | 6,00 |

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



## Dessert

205	<b>Gemischtes Eis</b>	2,30
206	<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	2,60
207	<b>Vanilleeis<sup>1</sup></b> mit warmer Schokoladensauce	3,80
208	<b>Vanilleeis<sup>1</sup></b> mit heißen Kirschen <sup>11</sup> oder heißen Waldfrüchten	3,80
209	<b>Bananen-Split</b> Vanilleeis <sup>1</sup> mit Banane	3,80
210	<b>Palatschinken</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und warmer Schokoladensauce, dekoriert mit Sahne	3,80
211	<b>Schokosoufflé</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Waldfruchtspiegel	5,50

## Warme Getränke

220	<b>Espresso<sup>5</sup></b>	1,90
221	<b>Tasse Kaffee<sup>5</sup></b>	2,00
222	<b>Cappuccino<sup>5</sup></b>	2,20
223	<b>Milchkaffee<sup>5</sup></b>	2,30
224	<b>Latte Macchiato<sup>5</sup></b>	2,50
225	<b>Kakao</b>	2,00
226	<b>Glas Tee</b>	1,70
228	<b>Glühwein</b>	2,80