

## Suppen

10. Hühnersuppe <sup>4, A</sup>	6,00
11. Gulaschsuppe <sup>4, A, L</sup>	7,00
13. Zwiebelsuppe <sup>4, A, L, I</sup> Mit Käse <sup>1</sup> überbacken	6,50

## Vorspeisen

21. Gefüllte Champignons Mit Käse <sup>1</sup> und Schinken <sup>1,2,3</sup>	9,00
23. Bruschetta <sup>A</sup>	8,50
26. Überbackener Schafskäse <sup>G, A</sup>	9,00

## Beilagen

60. frisches Gemüse <sup>I</sup>	5,00	
61. Broccoli <sup>I</sup>	4,50	A, C
62. Prinzessbohnen <sup>I</sup>	5,00	I
Mit Speck und Zwiebeln		G
64. Erbsen und Möhren <sup>I</sup>	4,50	
65. geröstete Zwiebeln <sup>A</sup>	4,50	I
66. frische Champignons <sup>I</sup>	5,30	I, A
68. Salat vom Salatbuffet	5,50	A, G

## Saucen

80. Champignonrahmen <sup>G, I, L</sup>	4,00
81. Sauce Hollandaise <sup>C</sup>	4,30
82. Sauce Béarnais <sup>C</sup>	4,30
83. Knoblauchsauce <sup>I, L</sup>	4,00
84. Pfeffersauce <sup>I</sup>	4,00

## Argentinische Steaks

Bitte sagen Sie unsere wir Ihr Steak grillen dürfen

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

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

**Durch:** außen stark gebräunt, innen ganz durch gegrillt.

### Rumsteak

### Filetsteak

48. ca. 200g	25,00	51. ca. 200g	28,00
49. ca. 300g	32,00	52. ca. 300g	35,00

## Feinschmecker Steaks

<b>30. Adriatic- Teller</b> <sup>A, C, I</sup>	24,50
3 verschiedene Steaks mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Broccoli und Krokette	
<b>90. Rumpsteak "Santa Cruz"</b> <sup>A, C, I</sup>	27,00
mit gerösteten Zwiebeln, Krokette und Djuwekreis	
<b>91. Rumpsteak "Champignon"</b>	28,00
mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites	
<b>92. Rumpsteak "Spezial"</b> <sup>G, L, I</sup>	29,00
mit Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Rahmsauce mit einem Hauch Whisky verfeinert, dazu Pommes frites	
<b>93. Knoblauchsteak</b> <sup>I</sup>	26,80
Rumsteak mit Knoblauchsauce, dazu Pommes frites und Djuwekreis	
<b>94. Pfeffer-Filetsteak</b> <sup>I</sup>	31,00
Filetsteak (scharf) mit Pommes Frites und Djuwekreis	
<b>95. Filetsteak "Béarnaise"</b> <sup>G, L</sup>	33,00
Rinderfilet mit Pfifferlingen und Sauce Béarnaise, mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites und feines Gemüse	

## Platten ab 2 Personen

<b>100. Mediteran-Platte</b> <sup>A, G, I</sup>	-für 2 personen	48,00
verschiedene Steaks mit panierten Käse <sup>1</sup> Pommes frites und Djuwekreis		
<b>101. Haus-Platte</b> <sup>I</sup>	-für 2 personen	46,00
Rindersteak, Kalbsfilet, Pljeskavica, gebratene Paprika, Speckbohnen, Pommes frites und Djuwekreis		
<b>102. Croatische Platte</b> <sup>G, I</sup>	-für 2 personen	45,00
verschiedene Fleischsorten gegrillt mit Schafskäse, Pommes frites und Djuwekreis		
<b>103. Châteaubriand</b> <sup>C, I</sup>	-für 2 personen	64,00
Rinderfilet mit Gemüse, Champignons, Spargel Sauce Hollandaise, Djuwekreis und Pommes frites		

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat von Salatbuffet.

## *Spezialitäten vom grill*

<b>110. Cevapcici</b> Gemischtes Hackfleisch mit Pommes frites und Djuwecreis	15,00
<b>111. Raznjici vom Schweinefilet</b> <sup>I, L</sup>	17,00
Mit Pommes frites und Djuwecreis	
<b>112. Pljeskavica "Spezial"</b> <sup>G, I, L</sup>	18,00
Gemischtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwecreis und Pommes frites	
<b>113. Grillteller</b> <sup>I, L</sup>	18,60
Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, mit Pommes frites und Djuwecreis	
<b>34. Mediteran-Spieß</b> <sup>A, I</sup>	19,50
Rinder- und Schweinefilet am Spieß, mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Djuwecreis	
<b>114. Räuberspieß</b> <sup>I, L</sup>	19,70
Rinderfilet, Schweinefilet und Cevapcici, dazu Djuwecreis und Pommes frites	
<b>115. Lustiger Bosniak</b> <sup>G, I, L</sup>	26,00
Rumsteak gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Djuwecreis und Pommes frites	
<b>117. Pusta-Platte</b> <sup>L, I</sup>	19,50
3 Schweine-Medaillons - sehr scharf mit Curryreis, Pommes frites und Cha-Cha-Sauce	

## *Vom Kalb*

<b>125. Kalbsmedaillon "Hawaii"</b> <sup>C, I</sup>	23,40
Mit gebratenen Früchten, Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Curryreis	
<b>126. Kalbsmedaillon "Mozart"</b> <sup>A, C, I</sup>	23,90
3 Medaillons in Sauce Madeira, mit Champignons und Kroketten	
<b>127. Kalbsleber nach Zagreb Art</b> <sup>1</sup>	22,00
Mit gebratenem Pfirsich, Ananas, Pommes frites und Curryreis	

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## *Schnitzel*

<b>131. Schnitzel "Wiener Art"</b> <sup>A, C</sup>	14,50
Mit Pommes frites	
<b>132. Champignonrahmschnitzel</b> <sup>A, I, L, G</sup>	16,00
Mit Pommes frites	
<b>133. Zagreb-Schnitzel</b> <sup>A, C, G, I</sup>	19,00
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Curryreis und Pommes frites	
<b>33. Helene Schnitzel</b> <sup>A, C</sup>	17,50
Überbacken mit Birne und Preiselbeeren, dazu Pommes frites	

## *Spezialitäten vom Schwein*

<b>140. Schweinefilet "Spanische Art"</b> <sup>G, I</sup>	21,00
Mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika, frischen Champignons und Oliven in Sahnesauce, dazu Pommes frites	
<b>141. Schweinemedallions</b>	19,50
Mit gebratenen Champignons und Kroketten	
<b>142. Schweinepfeffersteak</b> <sup>A, C, L, I</sup>	19,00
Schweinefilet in feiner Cognac- Pfeffersauce, dazu Kroketten und Djuwecreis	
<b>143. Schweinemedallions Dijon</b>	19,70
Mit Weißer Pfeffer- Senssauce, dazu Broccoli und Butterreis	
<b>145. Schweinefiletsteak "Mediterran"</b>	19,50
Überbacken, mit Pfirsich und Kroketten	
<b>146. Schweinefiletsteak "Split"</b>	19,50
Mit Kroketten, Broccoli und Sauce Hollandaise	

## *Geflügelspezialitäten*

<b>150. Putensteak</b> <sup>G</sup>	16,80
Zartes Filet vom jungen Puten, ein Leckerbissen vom Grill, mit Kräuterbutter und Folienkartoffeln	
<b>151. Putengeschnetzeltes "Züricher Art"</b> <sup>A, G, L, I</sup>	19,00
Geschnetzelte Putenbrust in Weißwein- Rahmsauce mit Champignons, Spargel und Ananas, dazu Butterreis	
<b>152. Hähnchenfilet gegrillt</b> <sup>G</sup>	16,80
Mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffeln	
<b>153. Putensteak "Hawaii"</b>	18,00
Mit Butterreis und Kroketten	
<b>154. Putenmedallions Pesto</b>	18,60
Sahne- Pestosauce, dazu Butterreis und Kroketten	

**Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet**

## *Seniorenteller*

<b>162. Kalbsleber</b> <sup>I</sup>	18,50
Mit frischen Champignons, dazu Pommes frites	
<b>165. Cevapcici</b> <sup>I, A</sup>	12,00
Gemischtes Hackfleisch mit Pommes frites Djuwecreis	
<b>167. Kalbssteak "Hawaii"</b> <sup>C, A</sup>	19,50
Mit Pommes frites und Curryreis	
<b>169. Champignon-Rahmschnitzel</b> <sup>A, C, G</sup>	14,00
Paniert, dazu Butterreis	

## *Fisch*

<b>177. Scampi "Dalmatiner Art"</b> <sup>B, A, L, I</sup>	26,00
Mit heißer Knoblauchsauce, Salzkartoffeln und Butterreis	
<b>179. Zanderfilet</b> <sup>12, I</sup>	22,00
Mit Salzkartoffeln und Blattspinat	

## *Vegetarische Gerichte*

<b>185. Gemüseteller "Adria"</b> <sup>A, C, G</sup>	13,00
Mit Krokette und Sauerrahm	
<b>187. Salat-Teller mit Schafskäse</b> <sup>G</sup>	10,50

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>195. Kleines Schnitzel Wiener Art</b> <sup>A, C</sup>	8,00
Mit Gemüse und Pommes frites	
<b>196. Chicken-Nuggets</b>	8,00
Mit Pommes frites	
<b>197. Cevapcici</b> <sup>1</sup>	8,00
Mit Pommes frites	

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

# Dessert

<b>206. Gemischtes Eis mit Sahne<sup>G</sup></b>	4,00
<b>207. Vanilleeis<sup>1, G</sup></b>	5,50
Mit warmer Schokoladensauce	
<b>208. Vanilleeis<sup>1, G</sup></b>	5,50
Mit heißen Kirschen	
<b>209. Bananen-Split<sup>G</sup></b>	6,00
Vanilleeis mit Bananen	
<b>210. Palatschinken<sup>A, C, G</sup></b>	6,00
Mit Vanilleeis <sup>1</sup> und warmer Schokoladensauce, dekoriert mit Sahne	6,00
<b>211. Schoko-Souflé</b>	8,00
Mit Vanilleeis <sup>1</sup>	

Allergene	Kennzeichnung	Allergene	Kennzeichnung
1. Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse	A	9. Sellerie/-Erzeugnisse	I
u. a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer		Bleichsellerie, Knolensellerie, Staudensellerie	
2. Krebstiere/-Erzeugnisse	B	10. Senf/-Erzeugnisse	J
u. a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampis, Hummer		u. a. Auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	
3. Eier/-Erzeugnisse	C	11. Sesam/-Erzeugnisse	K
alle Eiersorten		u. a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	
4. Fische/-Erzeugnisse	D	12. Schwefeldioxid und Sulphite	L
alle Fischarten (u. a. Anchovis, Kaviar)		in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U. a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	
5. Erdnüsse/-Erzeugnisse	E	13. Lupinen/-Erzeugnisse	M
alle Erdnussorten		u. a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	
6. Soja/-Erzeugnisse	F	14. Weichtiere/-Erzeugnisse	N
alle Sorten Sojabohnen		u. a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares	
7. Milch/-Erzeugnisse	G		
einschließlich Laktose alle Milchprodukte			
8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-Erzeugnisse	H		
u. a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne			

Trotz Sorgfältiger Deklaration der Allergenen Zutaten in unseren  
Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen  
werden.

Liebe Gäste, sollten sie von Allergien betroffen sein, teilen sie uns das bitte mit. Unsere  
Speisekarte gibt ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

- |                               |                       |  |
|-------------------------------|-----------------------|--|
| (1) mit Farbstoff             | (5) koffeinhaltig     | (9) Nitripökelsalz   |
| (2) mit Konservierungsstoffen | (6) mit Süßungsmittel | (11) Steinobst könnte Reststeine enthalten                   |
| (3) mit Antioxidationsmittel  | (7) geschwefelt       | (12) In Fischfilets könnte Rest von Gräten<br>enthalten sein |
| (4) mit Geschmacksverstärker  | (8) geschwärzt        | (13) mit Phosphat  |

## *Aperitifs*

1. Sherry Dry/Medium	5 cl	3,50
2. Portwein	5 cl	3,50
3. Martini Bianco/Rosso	5 cl	3,50
4. Campari <sup>1</sup> Soda/Orange	0,1 L	4,20
5. Sekt	0,1 L	3,90
6. Kir Royal	0,1 L	4,20

## *Alkoholfreies*

240. Mineralwasser	Fl. 0,25 L	3,00
241. Stilles Wasser	Fl. 0,25 L	3,00
242. Mineralwasser	Fl. 0,7 L	5,80
243. Stilles Wasser	Fl. 0,7 L	5,80
244. Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	Fl. 0,2 L	2,90
246. Coca Cola Zero <sup>1,3,5,6</sup>	Fl. 0,2 L	2,90
247. Fanta <sup>1,3</sup>	Fl. 0,2 L	2,90
248. Mezzo Mix <sup>1,3,5</sup>	Fl. 0,2 L	2,90
249. Sprite <sup>2</sup>	Fl. 0,2 L	2,90
250. Apfelschorle	Fl. 0,25 L	3,30

---

## *Säfte + Nektar von:* **Granini**

251. Apfel	0,20 L	3,20
252. Orange	0,20 L	3,20
254. Johannisbeere	0,20 L	3,20

---

255. Tonic Water <sup>10</sup>	0,20 L	3,20
256. Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20 L	3,20
257. Ginger Ale	0,20 L	3,20
266. Ice Tee	0,3 L	3,90

## *Biere*

270. Bitburger	0,3 L	3,20
271. Gaffel Kölsch	0,3 L	3,20
272. Altbier	Fl. 0,33 L	3,20
273. Benediktiner Weissbier	Fl. 0,5 L	5,00
274. Erdinger <small>Alkoholfrei</small>	Fl. 0,5 L	5,00
275. Bitburger <small>Alkoholfrei</small>	Fl. 0,33 L	3,20

## *Spirituosen*

280. Korn	2 cl	2,50
281. Wodka	2 cl	2,70
282. Ouzo	2 cl	2,80
283. Williamsbirne	2 cl	3,30
284. Malteser	2 cl	3,00
285. Jubiläumsaquavit	2 cl	3,10
286. Bacardi	2 cl	3,00
287. Sambuca	2 cl	3,80
288. Slivovitz	2 cl	3,80
289. Heißer Slivovitz	2 cl	3,80
290. Ramazzotti	2 cl	3,00
291. Pelinkovac	2 cl	3,10
293. Jägermeister	2 cl	3,00
295. Bailey's	2 cl	3,10
296. Asbach Uralt	2 cl	3,30
301. Jack Daniels	2 cl	3,60



## *Longdrinks und Cocktails*

310. Korn Cola	5,10	314. Wodka Lemon	5,60
311. Bacardi Cola	5,60	315. Hugo	6,60
312. Whisky Cola	6,10	316. Aperol Spritz	6,60

## *Offene Weine*

**Karaffe 0,2 L**

### **Likörwein**

320. Prošek 8,00

### **Weißweine**

324. Trocken 6,00

325. Halbtrocken 6,00

323. Lieblich 6,00

### **Rotweine**

321. Trocken 6,00

322. Halbtrocken 6,00

323. Lieblich 6,00

### **Roséweine**

327. Trocken 6,00

328. Halbtrocken 6,00

329. Lieblich 6,00

## *Warme Getränke*

220. Espresso <sup>5</sup>	2,50	224. Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,10
221. Tasse Kaffee <sup>5</sup>	2,60	225. Kakao	2,90
222. Cappuccino <sup>5</sup>	2,80	226. Glas Tee	2,30
223. Milchkaffee <sup>5</sup>	3,00	228. Glühwein	3,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden sie sich bitte. Unsere Separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.

**Alle Preise im € inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung**