

Suppen

10. Hühnersuppe ^{4, A}	6,00
11. Gulaschsuppe ^{4, A, L}	7,00
13. Zwiebelsuppe ^{4, A, L, I} Mit Käse ¹ überbacken	6,50

Vorspeisen

21. Gefüllte Champignons Mit Käse ¹ und Schinken ^{1,2,3}	9,00
23. Bruschetta ^A	8,50
26. Überbackener Schafskäse ^{G, A}	9,00

Beilagen

60. frisches Gemüse ^I	5,00	69. Pommes Frites	4,20
61. Broccoli ^I	4,50	70. Krokette ^{A, C}	4,20
62. Prinzessbohnen ^I	5,00	71. Bratkartoffeln ^I	5,00
Mit Speck und Zwiebeln		72. Folienkartoffeln ^G	5,00
64. Erbsen und Möhren ^I	4,50	73. Salzkartoffeln ^I	4,00
65. geröstete Zwiebeln ^A	4,50	74. Djuwecreis ^{I, A}	4,20
66. frische Champignons ^I	5,30	75. Butterreis ^{A, G}	3,60
68. Salat vom Salatbuffet	5,50		

Saucen

80. Champignonrahmen ^{G, I, L}	4,00
81. Sauce Hollandaise ^C	4,30
82. Sauce Béarnais ^C	4,30
83. Knoblauchsauce ^{I, L}	4,00
84. Pfeffersauce ^I	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	26,90	51. ca. 200g	29,90
49. ca. 300g	33,90	52. ca. 300g	36,90

Feinschmecker Steaks

30. Adriatic- Teller ^{A, C, I}	26,40
3 verschiedene Steaks mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Broccoli und Krokette	
90. Rumpsteak "Santa Cruz" ^{A, C, I}	28,90
mit gerösteten Zwiebeln, Krokette und Djuwecreis	
91. Rumpsteak "Champignon"	29,90
mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites	
92. Rumpsteak "Spezial" ^{G, L, I}	30,90
mit Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Rahmsauce mit einem Hauch Whisky verfeinert, dazu Pommes frites	
93. Knoblauchsteak ^I	28,70
Rumsteak mit Knoblauchsauce, dazu Pommes frites und Djuwecreis	
94. Pfeffer-Filetsteak ^I	32,90
Filetsteak (scharf) mit Pommes Frites und Djuwecreis	
95. Filetsteak "Béarnaise" ^{G, L}	34,90
Rinderfilet mit Pfifferlingen und Sauce Béarnaise, mit Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites und feines Gemüse	

Platten ab 2 Personen

100. Mediteran-Platte ^{A, G, I}		
verschiedene Steaks mit panierten Käse ¹ Pommes frites und Djuwecreis		
101. Haus-Platte ^I	-für 2 personen	50,00
Rindersteak, Kalbsfilet, Pljeskavica, gebratene Paprika, Speckbohnen, Pommes frites und Djuwecreis		
102. Croatische Platte ^{G, I}	-für 2 personen	47,00
verschiedene Fleischsorten gegrillt mit Schafskäse, Pommes frites und Djuwecreis		
103. Châteaubriand ^{C, I}	-für 2 personen	64,00
Rinderfilet mit Gemüse, Champignons, Spargel Sauce Hollandaise, Djuwecreis und Pommes frites		

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat von Salatbuffet.

Spezialitäten vom grill

110. Cevapcici	16,90
Gemischtes Hackfleisch mit Pommes frites und Djuwecreis	
111. Raznjici vom Schweinefilet ^{I, L}	18,90
Mit Pommes frites und Djuwecreis	
112. Pljeskavica "Spezial" ^{G, I, L}	19,90
Gemischtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwecreis und Pommes frites	
113. Grillteller ^{I, L}	20,50
Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, mit Pommes frites und Djuwecreis	
34. Mediteran-Spieß ^{A, I}	21,40
Rinder- und Schweinefilet am Spieß, mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Djuwecreis	
114. Räuberspieß ^{I, L}	21,60
Rinderfilet, Schweinefilet und Cevapcici, dazu Djuwecreis und Pommes frites	
115. Lustiger Bosniak ^{G, I, L}	27,90
Rumsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwecreis und Pommes frites	
117. Pusta-Platte ^{L, I}	21,40
3 Schweine-Medaillons - sehr scharf mit Curryreis, Pommes frites und Cha-Cha-Sauce	

Vom Kalb

125. Kalbsmedaillon "Hawaii" ^{C, I}	25,60
Mit gebratenen Früchten, Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Curryreis	
126. Kalbsmedaillon "Mozart" ^{A, C, I}	26,40
3 Medaillons in Sauce Madeira, mit Champignons und Kroketten	
127. Kalbsleber nach Zagreb Art ¹	24,00
Mit gebratenem Pfirsich, Ananas, Pommes frites und Curryreis	

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Schnitzel

131. Schnitzel "Wiener Art" ^{A, C}	16,40
Mit Pommes frites	
132. Champignonrahmschnitzel ^{A, I, L, G}	17,90
Mit Pommes frites	
133. Zagreb-Schnitzel ^{A, C, G, I}	20,90
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Curryreis und Pommes frites	
33. Helene Schnitzel ^{A, C}	19,40
Überbacken mit Birne und Preiselbeeren, dazu Pommes frites	

Spezialitäten vom Schwein

140. Schweinefilet "Spanische Art" ^{G, I}	22,90
Mit Zwiebeln, Peperoni, Paprika, frischen Champignons und Oliven in Sahnesauce , dazu Pommes frites	
141. Schweinemedallions	21,40
Mit gebratenen Champignons und Krokette	
142. Schweinepfeffersteak ^{A, C, L, I}	21,90
Schweinefilet in feiner Cognac- Pfeffersauce, dazu Krokette und Djuwecreis	
143. Schweinemedallions Dijon	21,60
Mit Weißer Pfeffer- Senfsauce, dazu Broccoli und Butterreis	
145. Schweinefiletsteak "Mediterran"	21,40
Überbacken, mit Pfirsich und Krokette	
146. Schweinefiletsteak "Split"	21,40
Mit Krokette, Broccoli und Sauce Hollandaise	

Geflügelspezialitäten

150. Putensteak ^G	19,40
Zartes Filet vom jungen Puten, ein Leckerbissen vom Grill, mit Kräuterbutter und Folienkartoffeln	
151. Putengeschnetzeltes "Züricher Art" ^{A, G, L, I}	20,90
Geschnetzelte Putenbrust in Weißwein- Rahmsauce mit Champignons, Spargel und Ananas, dazu Butterreis	
152. Hähnchenfilet gegrillt ^G	18,70
Mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffeln	
153. Putensteak "Hawaii"	19,90
Mit Butterreis und Krokette	
154. Putenmedallions Pesto	20,50
Sahne- Pestosauce, dazu Butterreis und Krokette	

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Seniorenteller

162. Kalbsleber ^I	19,90
Mit frischen Champignons, dazu Pommes frites	
165. Cevapcici ^{I, A}	13,90
Gemischtes Hackfleisch mit Pommes frites Djuwecreis	
167. Kalbssteak "Hawaii" ^{C, A}	20,90
Mit Pommes frites und Curryreis	
169. Champignon-Rahmschnitzel ^{A, C, G}	15,40
Paniert, dazu Butterreis	

Fisch

177. Scampi "Dalmatiner Art" ^{B, A, L, I}	27,90
Mit heißer Knoblauchsauce, Salzkartoffeln und Butterreis	
179. Zanderfilet ^{12, I}	23,90
Mit Salzkartoffeln und Blattspinat	

Vegetarische Gerichte

185. Gemüseteller "Adria" ^{A, C, G}	14,90
Mit Kroketten und Sauerrahm	
187. Salat-Teller mit Schafskäse ^G	12,40

Für unsere kleinen Gäste

195. Kleines Schnitzel Wiener Art ^{A, C}	9,40
Mit Gemüse und Pommes frites	
196. Chicken-Nuggets	9,40
Mit Pommes frites	
197. Cevapcici ¹	9,40
Mit Pommes frites	

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Dessert

206. Gemischtes Eis mit Sahne^G	4,80
207. Vanilleeis^{1, G}	6,40
Mit warmer Schokoladensauce	
208. Vanilleeis^{1, G}	6,40
Mit heißen Kirschen	
209. Bananen-Split^G	6,80
Vanilleeis mit Bananen	
210. Palatschinken	6,80
Mit Vanilleeis ¹ und warmer Schokoladensauce, dekoriert mit Sahne	
211. Schoko-Souflé	9,20
Mit Vanilleeis ¹	

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

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
enthalten sein |
| (4) mit Geschmacksverstärker | (8) geschwärzt | (13) mit Phosphat |

Aperitifs

1. Sherry Dry/Medium	5 cl	3,70
2. Portwein	5 cl	3,70
3. Martini Bianco/Rosso	5 cl	3,70
4. Campari ¹ Soda/Orange	0,1 L	4,40
5. Sekt	0,1 L	4,10
6. Kir Royal	0,1 L	4,40

Alkoholfreies

240. Mineralwasser	Fl. 0,25 L	3,20
241. Stilles Wasser	Fl. 0,25 L	3,20
242. Mineralwasser	Fl. 0,7 L	6,00
243. Stilles Wasser	Fl. 0,7 L	6,00
244. Coca Cola ^{1,3,5}	Fl. 0,2 L	3,90
246. Coca Cola Zero ^{1,3,5,6}	Fl. 0,2 L	3,90
247. Fanta ^{1,3}	Fl. 0,2 L	3,90
248. Mezzo Mix ^{1,3,5}	Fl. 0,2 L	3,90
249. Sprite ²	Fl. 0,2 L	3,90
250. Apfelschorle	Fl. 0,25 L	3,30

Säfte + Nektar von: **Granini**

251. Apfel	0,20 L	3,40
252. Orange	0,20 L	3,40
254. Johannisbeere	0,20 L	3,40

255. Tonic Water ¹⁰	0,20 L	3,40
256. Bitter Lemon ¹⁰	0,20 L	3,40
257. Ginger Ale	0,20 L	3,40
266. Ice Tee	0,3 L	4,10

Biere

270. Bitburger	0,3 L	3,40
271. Gaffel Kölsch	0,3 L	3,40
272. Altbier	Fl. 0,33 L	3,40
273. Benediktiner Weissbier	Fl. 0,5 L	5,20
274. Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,5 L	5,20
275. Bitburger Alkoholfrei	Fl. 0,33 L	3,40

Spirituosen

280. Korn	2 cl	2,70
281. Wodka	2 cl	2,90
282. Ouzo	2 cl	3,00
283. Williamsbirne	2 cl	3,50
284. Malteser	2 cl	3,20
285. Jubiläumsaquavit	2 cl	3,30
286. Bacardi	2 cl	3,20
287. Sambuca	2 cl	4,00
288. Slivovitz	2 cl	4,00
289. Heißer Slivovitz	2 cl	4,00
290. Ramazzotti	2 cl	3,20
291. Pelinkovac	2 cl	3,30
293. Jägermeister	2 cl	3,20
295. Bailey's	2 cl	3,30
296. Asbach Uralt	2 cl	3,50
301. Jack Daniels	2 cl	3,80

Longdrinks und Cocktails

310. Korn Cola	5,30	314. Wodka Lemon	5,80
311. Bacardi Cola	5,80	315. Hugo	6,80
312. Whisky Cola	6,30	316. Aperol Spritz	6,80

Offene Weine

Karaffe 0,2 L

Likörwein

320. Prošek 8,20

Weißweine

324. Trocken 6,20

325. Halbtrocken 6,20

323. Lieblich 6,20

Rotweine

321. Trocken 6,20

322. Halbtrocken 6,20

323. Lieblich 6,20

Roséweine

327. Trocken 6,20

328. Halbtrocken 6,20

329. Lieblich 6,20

Warme Getränke

220. Espresso ⁵	2,70	224. Latte Macchiato ⁵	3,20
221. Tasse Kaffee ⁵	2,80	225. Kakao	3,10
222. Cappuccino ⁵	3,20	226. Glas Tee	2,50
223. Milchkaffee ⁵	3,20	228. Glühwein	3,70

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