



U Septima

Vila & Restaurant

EST. 2004

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

- **120 g** | Fleisch-Rillettes, handgemachtes Brot, Gemüse /1/ **8,10 €**
- **120 g** | Burrata, Tomatentatar, Basilikumpesto, handgemachtes Brot /1,7/ **8,10 €**

Suppen

- **0,50 l** | Halászlé (Fischsuppe) /4/ **6,60 €**
- **0,33 l** | Tomatencremesuppe mit Käsestangen /1,7/ **4,50 €**
- **0,33 l** | Geflügelbrühe mit Fleisch und Nudeln /1,3/ **4,30 €**
- **0,33 l** | Klare Knoblauchsuppe mit Eigelb, Croûtons und Käse /1,3,7/ **4,40 €**

Salatteller

- **260 g** | Blattsalatmischung, Burrata, Granatapfel /7/ **12,90 €**
- **260 g** | Blattsalatmischung mit gegrilltem Gemüse und Hähnchenfleisch (Dressing nach Wahl: Käse-Joghurt-Dressing - Tzatziki / Vinaigrette) — **11,30 €**
- **280 g** | Blattsalatmischung mit Entenbrust, Walnüssen und Gorgonzola, Ahornsirup, Obst **12,90 €**

Fisch

- **250 g** | Gegrillte Forelle im Speckmantel mit roten Zwiebeln /4,7/ **11,60 €**
(für je weitere 10 g + 0,90 €)
- **250 g** | Forelle in Butter **11,60 €** (für je weitere 10 g + 0,90 €)
- **200 g** | Lachs, gegrilltes Gemüse /4/ **18,80 €**
- **200 g** | Lachs, Speck, Spinat /4/ **18,80 €**

Risotto

- **300 g** | Trüffelrisotto, Shiitake, Shimeji-Pilze /7/ **13,90 €**
- **300 g** | Kürbisrisotto, Hirtenkäse, karamellisierte Walnüsse /7,8/ **13,10 €**

Fleischlose Gerichte

- **300 g** | Gegrilltes frisches Gemüse **9,80 €**
- **150 g** | Gebackener Käse /1,3,7/ **9,20 €**
- **120 g** | Gegrillter Encián (Camembert-Art) mit Preiselbeeren /7/ **9,50 €**

Geflügel

- **180 g** | Hähnchenbrust, Basilikum-Bryndza (Schafskäse), grüne Bohnen, Speck, Demi-Glace /1,7/ — **12,90 €**
- **180 g** | Hähnchenbrust, Käse-Knoblauch-Sauce, Parmesan /7/ — **12,30 €**
- **180 g** | Hähnchenbrust, gegrilltes Gemüse — **12,90 €**

Schweinefleisch

- **150 g** | Schweinefilet, Zwiebeln, Speck, Zucchini, Demi-Glace /1/ — **13,30 €**
- **150 g** | Schweinefilet, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Demi-Glace /1,7/ — **13,30 €**
- **150 g** | Schweinefilet, Pilzragout /1/ — **13,90 €**
- **150 g** | Paniertes Schweinefiletschnitzel /1,3,7/ — **11,40 €**

Steaks

- **200 g** | Rinderfilet, Spiegelei, gegrilltes Gemüse /1/ — **29,80 €**
- **200 g** | Rinderfilet, gereifter Käse, Pilz-Sahne-Sauce /1,7/ — **29,80 €**
- **200 g** | Rinderfilet, leicht pikante Specksauce, Reis, Ofenkartoffel, Tzatziki /1,7/ — **31,90 €**

Spezialitäten Monsieur Septim

- **80 g** | Septims Delikatesse - Schnecken, Baguette, Dip — **11,70 €**
- **80 g** | Gourmet-Froschschenkel, Baguette, Dip — **11,70 €**
- **150 g** | Mixed Grill (Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rinderfilet, Champignons, Schinken, Tzatziki, Barbecue-Sauce) /1/ — **13,30 €**
- **400 g** | Spare Ribs (gebratene Schweinerippchen, gegrillte Kartoffel, rustikale Garnitur, Barbecue-Sauce) — **17,90 €**
- **100 g** | Beefsteak Tatar, Röstbrot 5 Stk. /1,3/ — **14,90 €**

Nudeln (Pasta)

- **250 g** | Tagliatelle, Lauch, Speck, Champignons, Tomate, Kräuter, Parmesan /1,3,7/ — **11,30 €**
- **250 g** | Tagliatelle, Entenbrust, Basilikumpesto, Birne, Walnüsse, Ahornsirup /1,3,7,8/ — **13,90 €**
- **250 g** | Penne, Lachs, Blattspinat, Cherrytomaten, Zitrone /1,3,4/ — **13,90 €**
- **250 g** | Penne, Hähnchenfleisch, Spinat, Sahne /1,3,7/ — **11,30 €**
- **250 g** | Lasagne Bolognese (Fleischragout, Sahne-Käse-Sauce) /1,3,7/ — **11,50 €**
- **250 g** | Lasagne, Spinat, Blauschimmelkäse, Sahne-Käse-Sauce /1,3,7/ — **11,50 €**

Entenfleisch

- **200 g** | Entenbrust, Raviolo mit karamellisiertem Rotkohl /1,3/ — **19,70 €**
- **200 g** | Entenbrust, Honig-Dijon-Sauce, Birne /1,10/ — **19,70 €**

Desserts

- **90 g** | Apfelstrudel, Vanillecreme /1,7/ — **5,90 €**
- **160 g** | Palatschinke (Crêpe), Pistaziencreme, Erdbeeren, Mascarpone /1,3,7,8/ — **5,90 €**
- **120 g** | Glutenfreier Schokoladenkuchen, heiße Himbeeren, Nüsse /7,8/ — **5,90 €**
- **120 g** | Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagsahne /7/ — **5,90 €**

Beilagen

- **200 g** | Gekochte Kartoffeln — **2,50 €**
- **200 g** | Bauernkartoffeln — **3,10 €**
- **200 g** | Bratkartoffeln — **2,90 €**
- **150 g** | Pommes frites — **3,10 €**
- **150 g** | Gedünsteter Reis — **2,30 €**
- **200 g** | Süßkartoffelpommes — **3,90 €**
- **30 g** | Saucen (Sauce Tartare, Tzatziki, Barbecue, Ketchup) — **1,90 €**
- **100 g** | Gemüse garnitur — **3,30 €**
- **100 g** | Steinpilz-Sahne-Sauce /7/ — **3,90 €**
- **1 Stk.** | Brot — **0,15 €**
- **1 Stk.** | Mitnahmebox — **0,50 €**
- **1 Stk.** | Suppenschale (Verpackung) — **0,40 €**

Getränkekarte

Warme Getränke

- Türkischer Kaffee — **2,30 €**
- Espresso — **2,30 €**
- Entkoffeinierter Espresso — **2,30 €**
- Cappuccino — **3,00 €**
- Latte Macchiato — **3,40 €**
- Tee — **2,50 €**
- Frischer Minz- und Ingwertee — **2,70 €**
- Kaffeemilch (10 g) — **0,30 €**
- Honig (20 g) — **0,50 €**

- Heiße Schokolade (0,2 l) — **2,50 €**
- Heiße Schokolade mit Schlagsahne — **2,80 €**
- Schlagsahne (20 g) — **0,40 €**

Alkoholfreie Getränke

- **0,25 l** | Vinea (Traubenlimonade, weiß/rot) — **2,50 €**
- **0,25 l** | Tonic (Ginger/Classic/Pink) — **2,50 €**
- **0,33 l** | Quellwasser Rajec — **2,30 €**
- **0,25 l** | Red Bull — **3,30 €**
- **0,25 l** | Curiosa Saft — **2,50 €**
- **0,25 l** | Eistee — **2,50 €**
- **0,25 l** | Royal Crown Cola / Targa Florio — **2,50 €**
- **0,10 l** | Kofola (Kräuter-Cola) — **0,50 €**
- **0,50 l** | Limonade — **4,90 €**

Aperitifs

- **0,06 l** | Cinzano Bianco — **3,90 €**
- **0,10 l** | Martini Dry mit Oliven — **4,90 €**
- **0,20 l** | Aperol Spritz — **6,30 €**
- **0,04 l** | Bentianna Likör — **3,80 €**

Weine

Weißwein

- **0,1 l** | Grüner Veltliner 2025 (trocken) – Weingut Ludvik — **2,70 €**
- **0,1 l** | Devín 2025 (halbsüß) – Weingut Ludvik — **2,90 €**
- **0,1 l** | Vibrant Petit Chablis 2023 (trocken) – La Chablisienne — **5,50 €**

Roséwein

- **0,1 l** | Cabernet Sauvignon Rosé 2023 (trocken) – Weingut Ludvik — **2,90 €**
- **0,1 l** | Tri ruže 2024 (Drei Rosen, halbsüß) – Weingut Velkeer — **2,90 €**

Rotwein

- **0,1 l** | St. Laurent (Svätöavrínecké) 2021 (trocken) – Weingut Ludvik — **2,90 €**
- **0,1 l** | Dunaj 2024 (trocken) – Weingut Juraj Zápražný — **3,10 €**
- **0,1 l** | Côtes du Rhône Réserve 2023 (trocken) – Famille Perrin — **4,50 €**

Schaumweine / Sekt

- **0,75 l** | Hubert Brut / De Luxe — **21,00 €**
- **0,75 l** | Moët & Chandon — **80,00 €**
- **0,75 l** | Dom Pérignon — **230,00 €**
- **0,75 l** | Brilla Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. — **28,00 €**
- **0,75 l** | Prosecco (nach Tagesangebot) — **19,80 €**
- **0,10 l** | Prosecco (nach Tagesangebot) — **2,80 €**

Alkoholische Getränke

Brandy

- **0,04 l** | Metaxa ***** — **3,80 €**
- **0,04 l** | Karpaten-Brandy Spezial — **4,30 €**

Cognac

- **0,04 l** | Martell V.S.O.P. — **7,40 €**
- **0,04 l** | Hennessy V.S.O.P. — **7,40 €**

Rum

- **0,04 l** | Kraken — **5,40 €**
- **0,04 l** | Diplomatico 8 J. — **5,40 €**
- **0,04 l** | Diplomatico 12 J. — **6,40 €**
- **0,04 l** | Pyrat X.O. — **6,40 €**
- **0,04 l** | Zacapa 23 J. — **6,90 €**
- **0,04 l** | Plantation — **7,90 €**

Spirituosen / Brände

- **0,04 l** | Septims Hagebuttenbrand — **3,90 €**
- **0,04 l** | Wodka mit Enzian — **2,70 €**
- **0,04 l** | Wodka Finlandia — **3,20 €**
- **0,04 l** | Wodka Absolut — **3,20 €**
- **0,04 l** | Zipser Wacholderbrand (Spišská Borovička) — **2,80 €**
- **0,04 l** | Bošáca Sliwowitz 52% (Pflaumenbrand) — **3,60 €**
- **0,04 l** | Birnenbrand Jelínek 42% — **3,30 €**
- **0,04 l** | Bombay Gin — **3,50 €**
- **0,04 l** | Toison Gin / Toison Ruby Red — **4,20 €**

Whisky

- **0,04 l** | Jack Daniel's — **4,10 €**
- **0,04 l** | Jack Daniel's Honey — **4,30 €**

- **0,04 l** | Jameson — **4,00 €**

Liköre

- **0,04 l** | Bailey's — **3,30 €**
- **0,04 l** | Becherovka — **3,30 €**
- **0,04 l** | Demänovka Bitter — **3,30 €**
- **0,04 l** | Jägermeister — **3,80 €**
- **0,04 l** | Bentianna — **3,80 €**
- **0,04 l** | Fernet Stock / Citrus — **3,00 €**

Bier

- **0,30 l** | Pilsner Urquell — **2,50 €**
- **0,50 l** | Pilsner Urquell — **3,50 €**
- **0,30 l** | Gambrinus — **1,90 €**
- **0,50 l** | Gambrinus — **2,90 €**
- **0,33 l** | Leffe dunkel — **2,90 €**

Alkoholfreies Bier

- **0,33 l** | Birell alkoholfrei — **1,65 €**
- **0,50 l** | Birell alkoholfrei — **2,70 €**
- **0,33 l** | Birell Pomelo & Grapefruit — **1,65 €**
- **0,50 l** | Birell Pomelo & Grapefruit — **2,70 €**

Liste der Allergene

(Gemäß der Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates)

1. Glutenthaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse *(Im Text ausgelassen)*
8. Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse)
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Allgemeine Informationen und Bedingungen

- **Bestellungen und Reservierungen:** 0911 873 553
- Für halbe Portionen berechnen wir 70 % des vollen Speisepreises.
- Das Fleischgewicht ist im Rohzustand angegeben.
- Verpackungsbox für Speisen: **0,50 €**
- **Verbraucherhinweis:** Es wird nicht empfohlen, dass Kinder, Schwangere, stillende Frauen und Personen mit geschwächtem Immunsystem rohes Fleisch (z.B. Beefsteak Tatar, Rindersteaks) und rohe Eier verzehren.

