



HERZLICH WILLKOMMEN

Seit 1898 wird in unserem Hause Gastronomie betrieben. Ursprünglich trug es den Namen „Zur schönen Aussicht“ – passend zu dem herrlichen Landschaftspanorama, das sich besonders im Sommer aus unserem großzügigen Biergarten genießen lässt. Damit zählt unser Restaurant zu den ältesten Gastronomiebetrieben der Region und blickt auf eine traditionsreiche Vergangenheit zurück. Seit 1995 führen wir, die Familie Drinjak, diese Tradition mit viel Leidenschaft und Liebe fort – bis heute.



UNSERE PHILOSOPHIE

Bei uns erwarten Sie kroatische Spezialitäten, frisch zubereitete Grillgerichte, knackige Salate, saisonale Leckerbissen sowie mediterrane und klassische Köstlichkeiten. In unserem Haus schaffen wir eine Atmosphäre, die zum Genießen, Entspannen und Verweilen einlädt.



BESTE QUALITÄT

Auf die Qualität und Herkunft unserer Lebensmittel legen wir größten Wert. Alle Produkte werden von uns sorgfältig geprüft, bevor sie in unserer Küche verarbeitet werden – mit besonderem Augenmerk auf Regionalität.

Unser Hackfleisch wird nach fast 30-jährigem Traditionsszept mehrmals täglich frisch im Haus gewolft. Dabei achten wir auf eine verlässliche Herkunft des Fleisches sowie auf tiergerechte Haltung.

Seit vielen Jahren arbeiten wir eng mit ausgewählten Metzgern und Fachhändlern aus der Region zusammen, die für höchste Qualität stehen. Dazu gehören unter anderem:
Landmetzgerei Mehl in Bensheim, Buhara Fisch in Dietzenbach, Cavus Bäckerei in Offenbach
Kelterei Rapp's in Karben, Der Alte Hochstädter Apfelwein in Maintal, Transgourmet in Neu-Isenburg

Diese Partnerschaften, die zum Teil seit fast drei Jahrzehnten bestehen, sind die Grundlage für die Frische und Qualität, die wir Ihnen täglich servieren dürfen.

„FÜR EINEN GELUNGENEN
START, ERSTMAL EIN
APERITIF!“

APERITIF KLASSIKER

HUGO 7.9€

Secco, Soda, Holunderblüte, Limette, Minze

HIMBEER HUGO 7.9€

Secco, Soda, Holunderblüte, Limette, Minze,
Himbeere

APEROL SPRITZ 7.9€

Secco, Soda, Aperol, Orange

LILLET WILDBERRY 7.9€

Lillet, Wildberry Soda, Beeren

LIMONCELLO SPRITZ 7.9€

Limoncello, Secco, Soda, Zitrone

CAMPARI SODA 7.9€

Campari, Soda, Orange

ALKOHOLFREIE APERITIFS

HUGO VIRGIN 6.9€

Soda, Holunderblüte, Limette, Minze

HIMBEER HUGO VIRGIN 6.9€

Soda, Holunderblüte, Limette, Minze, Himbeere

VIRGIN WILDBERRY 6.9€

Wildberry Tonic, Beeren, Minze



APERITIF EMPFEHLUNG

TERANINO ROSE 8.2€

Rotweinlikör, Wildberry Soda, Rosenblätter

ESPRESSO MARTINI 9.9€

Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

GIN-LEMON KISS 9.5€

Gin, Limettensirup, Tonicwater, Limette, Minze

NEGRONI 10.5€

Gin, Wermut, Campari, Orange

FRANKFURT SOUR 9.5€

Amaretto, Zitronensaft, Apfelsaft, Zuckersirup

PROSECCO MIONETTO TREVISO DOC

0,75l Flasche - 27,90€

VORSPEISEN

01. GIRICE	9.9€
Frittierte Sardellen mit hausgem. Zitronen-Kräuter Remoulade und Brot	
02. BURRATA	12.9€
Burrata auf getrockneten Tomaten mit Serrano Schinken, Kapernäpfeln, Feigen und Brot	
03. MEDITERRAN TELLER	14.8€
Eingelegte Oliven, Feta, gegrillte Peperoni, Black Tiger Garnelen, Knoblauch-Petersilienöl und Brot	
04. GEGRILLTE PEPERONI	8.9€
Milde Peperoni vom Grill mit Knoblauch-Petersilienöl und Brot	
05. COLD CUT VOM BLACK ANGUS	13.9€
Kaltes Black Angus Roastbeef (16h Sous Vide gegart) mit hausgem. Zwiebel Chutney, hausgem. Parmesan- creme, Rucolagarnitur & Brot	
06. PANKO-SESAM FETA	9.9€
Feta in Semmelkruste mit Schwarzem Sesam, Mango Relish mit Zwiebel und Apfelstückchen, dazu Brot	
07. FETACREME & FREUNDE	9.9€
Hausgem. Paprika-Feta Creme mit eingelegten Oliven, Kapernäpfel, eingelegte Grillpaprika, getrocknete Tomaten, Knoblauch-Petersilienöl & Brot	
08. SCHÄTZE DER ADRIA	10.9€
Meeresfrüchtesalat - Kalamri, Miesmuscheln, Garnelen & Thunfisch in Olivenöl-Kräuter Marinade auf Salatgarnitur mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kapernäpfeln & Brot	

SUPPEN

09. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	6.9€
Zwiebelsuppe mit Brotwürfeln, überbacken mit Käse	
10. CONSUMMÉ VOM RIND	6.9€
Feine Rinderconsommé (Brühe) mit Grießnockerl	

FRISCHE MARKTSALATE

11. BEILAGENSALAT	4.5€
Frischer Marktsalat mit hausgem. Joghurtdressing	
12. GROSSER MARKTSALAT	11.9€
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Karotten, serviert mit cremigem Joghurt-Dressing und frischem Brot	
13. BLACK TIGER SALAT	17.5€
Frischer Marktsalat mit gegrillten Black Tiger Garnelen, verfeinert mit Balsamico-Dressing und serviert mit frischem Brot	
14. WASABI-ERDNUSS SALAT	15.9€
Frischer Marktsalat mit zartem Putenbrustfilet in knuspriger Wasabi-Erdnuss-Kruste, dazu feines Honig- Senf-Dressing und Brot	
15. PANKO FETA SALAT	15.9€
Frischer Marktsalat mit Feta in Panko-Sesam Kruste, Honig-Senf Dressing & Brot	
16. PUTENSTREIFEN SALAT	15.5€
Frischer Marktsalat mit Putenbrustfilet vom Grill, hausgem. Joghurtdressing & Brot	
17. PUTEN SESAM SALAT	15.5€
Frischer Marktsalat mit zarten Putenbrustfilestreifen in knuspriger Panko-Panade und schwarzem Sesam, serviert mit cremigem Joghurt-Dressing und Brot	
18. STEAK SALAT	17.9€
Frischer Marktsalat mit zarten Black Angus Rindersteakstreifen, serviert mit feinem Balsamico- Dressing und Brot	



VEGGIE & CO.

19. VEGGIE TELLER 14.5€

Grillgemüse, Butterreis, Salzkartoffeln, gegrillte Champignons, Djuvecréis & Sauce Hollandaise 1, 3, 7

20. VEGAN DREAM BURGER 17.5€

180 g würziges Sojahack-Patty mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke & veganer Burgersoße im Vollkorn-Bun, dazu Pommes frites

21. VEGGIE PLJESKAVICA 17.9€

Vegane Pljeskavica aus Sojahack, überzogen mit warmem Rahmschafskäse (nicht vegan), dazu Pommes frites & Djuvecréis

22. GEMÜSE CURRY VEGGIE 15.9€

Verschiedenes Grillgemüse in hausgemachter Currysoße, dazu Butterreis

GRILLSPEZIALITÄTEN

23. CEVAPCICI 15.9€

Hackfleischröllchen nach Traditionssrezept mit Pommes frites, Djuvecréis, Ajvar, Zwiebeln & Salat

24. CEVAPCICI SCHAFSKÄSE 16.9€

Hackfleischröllchen nach Traditionssrezept mit warmem Rahm-Schafskäse, Pommes frites, Ajvar, Zwiebeln & Salat

25. RAZNJICI 16.9€

2 Spieße vom Schweinenacken mit Pommes frites, Djuvecréis, Ajvar, Zwiebeln & Salat

26. PLJESKAVICA SCHAFSKÄSE 16.9€

Hacksteak nach Traditionssrezept, gefüllt mit Feta, dazu Pommes frites, Djuvecréis, Ajvar, Zwiebeln & Salat

27. MIX GRILL 20.5€

Hacksteak, Black Angus Rumpsteak, Cevapcici, Schweinenackensteak & Bacon, dazu Pommes frites, Djuvecréis, Ajvar, Zwiebeln & Salat

28. LEBER BERLINER ART 13.9€

Schweineleber vom Grill mit Röstzwiebeln, Pommes frites, Djuvecréis & Salat

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

29. ZAGREB SPIESS 18.9€

XL Duroc-Schweinenackenspieß, überzogen mit Djuveçsoße, dazu eingelegte Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Bacon, Djuvecréis & Salat

30. SCHWEINEFILET JÄGER ART 18.9€

Schweinefilets vom Grill mit Jägersoße, Pommes frites & Salat

31. SCHWEINEFILET HOLLANDAISE 18.9€

Schweinefilets vom Grill mit Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat

32. PUTENBRUSTFILET HOLLANDAISE 17.9€

Putenbrustfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree, Grillgemüse & Salat

33. PUTEN CURRY 16.9€

Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Gemüse in hausgemachter Currysauce, dazu Butterreis & Salat

34. KROATISCHE PFANNE 18.9€

Schweinefiletspitzen (auch mit Putenbrustfilet möglich) mit roten Zwiebeln, Knoblauch & Tomaten in würziger Paprika-Weißwein-Sauce, dazu Butterreis

35. DJULBASITJA 18.9€

Schweinerücken-Minutensteak überzogen mit Feta & Röstzwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecréis & Salat

36. ZAGREB SCHNITZEL 19.5€

Schweineschnitzel vom Grill, gefüllt mit Feta, dazu Sauce Hollandaise, Pommes frites & Salat 1, 3, 7

37. SPEZIALTELLER KUPFERPFANNE 22.9€

Herhaftes Hacksteak mit Fetafüllung, zartes Cordon Bleu und Black Angus Rumpsteak, serviert mit Pommes Frites, Djuvecréis, Ajvar, Zwiebeln und Salat

38. HOLZFÄLLER STEAK 18.9€

Zartes Schweinerückensteak vom Grill mit Röstzwiebeln, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln mit Bacon und Salat



SCHNITZEL

39. WIENER SCHNITZEL	21.9€
Kalbsschnitzel in Semmelpanade mit Wildpreiselbeeren, Pommes frites & Salat	
40. SCHNITZEL WIENER ART	15.5€
Schweineschnitzel in Semmelpanade mit Pommes frites & Salat	
41. PUTENSCHNITZEL WIENER ART	17.9€
Putenschnitzel in Semmelpanade mit Pommes frites & Salat	
42. JÄGERSCHNITZEL	16.5€
Schweineschnitzel in Semmelpanade mit Jägersoße, dazu Pommes frites & Salat 2	
43. RAHMSCHNITZEL	16.5€
Schweineschnitzel in Semmelpanade mit Rahmsoße, dazu Pommes frites & Salat 2	
44. PFEFFERRAHM SCHNITZEL	16.5€
Schweineschnitzel in Semmelpanade mit Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites & Salat 2	
45. CORDON BLEU	18.9€
Schweineschnitzel in Semmelpanade, gefüllt mit Kochschinken und Edamer, dazu Pommes frites & Salat	

ARGENTINISCHE STEAKS



46. RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER	27.9€
Zartes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites & Salat	
47. RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN	27.9€
Zartes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Pommes Frites & Salat	
48. RUMPSTEAK PFEFFERRAHM	29.5€
Zartes Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites & Salat	
49. RUMPSTEAK CROATIA	29.5€
Zartes Rumpsteak, gefüllt mit Feta, überzogen mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites & Salat	

ARGENTINISCHE FILET STEAKS



50. FILET MIT KRÄUTERBUTTER	34.0€
Angus Rinderfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelpüree, Grillgemüse & Salat	
51. FILET PFEFFERRAHM	34.5€
Angus Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelpüree, Grillgemüse & Salat	

HOMEMADE BURGER

53. CLASSIC BURGER	15.9€
Frisch gewolftes Black Angus Beef Patty mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, Salat & hausgemachter Burger Cream im handgemachten Brioche Bun, dazu Pommes Frites	
54. ONION CHEESEBURGER	16.9€

TRÜFFELLIEBE

55. GETRÜFFELTES STEAK	32.9€
Zartes Black Angus Loin Steak, verfeinert mit edler Trüffel-Sahnesoße aus echtem schwarzem Trüffel aus Istrien, serviert mit cremigem Kartoffelpüree, frischem Grillgemüse & Salat	
56. TRÜFFEL PASTA	16.9€
Linguine mit Trüffel-Sahnesoße aus echtem schwarzem Trüffel aus Istrien & frisch geriebenem Parmesan	
57. TRÜFFEL POMMES FRITES	7.9€
Krosse Pommes Frites mit Trüffelöl, püriertem schwarzem Trüffel aus Istrien & frisch geriebenem Parmesan	
58. TRÜFFEL MAYONNAISE	3.9€
Mit püriertem schwarzem Trüffel aus Istrien verfeinert	

SEE & MEER

59. LACHSFILET 23.5€

Frisches Fjordlachsfilet vom Grill mit Spinatkartoffeln, Grillgemüse, Sauce Hollandaise & Salat

60. ZANDERFILET 20.9€

Frisches Zanderfilet mit Spinatkartoffeln, Grillgemüse, Weißwein-Fischsoße & Salat

61. LIGNJE DALMATINER ART 19.8€

Tintenfisch vom Grill mit Spinatkartoffeln, Grillgemüse, Knoblauchöl aus Istrien, hausgemachter Remoulade & Salat

62. PASTA MEDITERRAN 17.5€

Linguine mit Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Weißweinsoße, Kirschtomaten & Olivenöl aus Istrien

63. LACHS PASTA 16.5€

Linguine mit Fjordlachsfilet in Weißwein-Sahnesoße mit Kirschtomaten

UNSERE PLATTEN
KÖNNEN AB 2 PERSONEN
BESTELLT WERDEN.

SCHLEMMER PLATTEN

64. HAUSPLATTE PRO PERSON 23.5€

Hacksteak, Ražnjići, Schweinekotelett, Schnitzel Wiener Art, Ćevapčići & Bacon, dazu Pommes Frites, Djuvecres, Grillgemüse, Ajvar, Zwiebeln & Salat

65. GOURMET PLATTE PRO PERSON 28.0€

Putenbrustfilet vom Grill, Rumpsteak & Black Angus Rinderfilet, dazu Kartoffelpüree, Grillgemüse, Djuvecres, Sauce Hollandaise & Salat

66. FISCHPLATTE PRO PERSON 27.0€

Lachsfilet, Zanderfilet, Tintenfisch & Black Tiger Garnelen, dazu Spinatkartoffeln, Grillgemüse, Knoblauchöl, hausgemachte Remoulade & Salat

KINDER GERICHTE

67. ROTKÄPPCHEN 9.9€

Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites, Ketchup & Salat

68. BUTTER PASTA 7.5€

Linguine mit Butter & Parmesan

69. KINDER CEVAPCICI 9.9€

3 Hackfleischröllchen nach Traditionssrezept mit Pommes Frites & Salat

BEILAGEN

Tausche deine Beilage gegen eine

70. POMMES FRITES 4.5€

71. KARTOFFELPÜREE 4.9€

72. BRATKARTOFFELN MIT BACON 5.5€

73. SPINATKARTOFFELN 5.9€

74. DJUVECREIS 4,5€

75. GRILLGEMÜSE 5.5€

76. OFENKARTOFFEL 7.5€

Ofenkartoffel mit Sour Cream

DESSERTS

77. PALATSCHINKEN 8.9€

Kroatische Eierpfannkuchen mit Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne

78. GEMISCHTES EIS 5.9€

Je eine Kugel Erdbeereis, Vanilleeis & Schokoladeneis mit Sahne

79. HEISSE LIEBE 7.9€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

80. HOT & COLD 8.9€

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis & Sahne

81. PISTACCHIO CHEESECAKE 9.9€

Cheesecake mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien