



## 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 Traditionsrezept 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, Kaffeeликör, 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

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

## SUPPEN

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>09. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b>              | <b>6.9€</b> |
| Zwiebelsuppe mit Brotwürfeln, überbacken mit Käse |             |
| <b>10. CONSOMMÉ VOM RIND</b>                      | <b>6.9€</b> |
| Feine Rinderconsommé (Brühe) mit Grießnockerl     |             |

## FRISCHE MARKTSALATE

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

### 22. GEMÜSE CURRY VEGGIE 15.9€

Verschiedenes Grillgemüse in hausgemachter Currysoße, dazu Butterreis

## GRILLSPEZIALITÄTEN

### 23. CEVAPCICI 15.9€

Hackfleischröllchen nach Traditionsrezept mit Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln & Salat

### 24. CEVAPCICI SCHAFSKÄSE 16.9€

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

### 25. RAZNJICI 16.9€

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

### 26. PLJESKAVICA SCHAFSKÄSE 16.9€

Hacksteak nach Traditionsrezept, gefüllt mit Feta, dazu Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln & Salat

### 27. MIX GRILL 20.5€

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

### 28. LEBER BERLINER ART 13.9€

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

## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

### 29. ZAGREB SPIESS 18.9€

XL Duroc-Schweinenackenspieß, überzogen mit Djuveçsoße, dazu eingelegte Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Bacon, Djuvecreis & 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, Djuvecreis & 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€

Herzhaftes Hacksteak mit Fetafüllung, zartes Cordon Bleu und Black Angus Rumpsteak, serviert mit Pommes Frites, Djuvecreis, 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

### 52. FILET BARON 34.9€

Angus Rinderfilet mit gegrillten Champignons, Sauce Hollandaise, Kartoffelpüree, Grillgemüse & Salat

## HOMEMADE BURGER

### 53. CLASSIC BURGER 15.9€

Frisch gewolfte Black Angus Beef Patty mit Tomate, Zwiebeln, Gurke, Salat & hausgemachter Burger Cream im handgemachten Brioche Bun, dazu Pommes Frites

### 54. ONION CHEESEBURGER 16.9€

Frisch gewolfte Black Angus Beef Patty mit Irish Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Salat & hausgemachter Burger Cream, hausgem. Zwiebelchutney im handgemachten Brioche Bun, dazu Pommes Frites

## 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, Djuvecreis, Grillgemüse, Ajvar, Zwiebeln & Salat

### 65. GOURMET PLATTE PRO PERSON 28.0€

Putenbrustfilet vom Grill, Rumpsteak & Black Angus Rinderfilet, dazu Kartoffelpüree, Grillgemüse, Djuvecreis, 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 Traditionsrezept 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