



U Septima

Vila & Restaurant

EST. 2004

Kalte Vorspeisen

- **120g** Fleisch-Rillettes, Bauernbrot, Gemüse /1/ — **8,10 €**
- **120g** Burrata, Tomatentatar, Basilikumpesto, Bauernbrot /1, 7/ — **8,10 €**

Suppen

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

Salatteller

- **260g** Gemischter Blattsalat mit Burrata und Granatapfel /7/ — **12,60 €**
- **260g** Gemischter Blattsalat mit gegrilltem Gemüse und Hähnchenbrust (Käse-Joghurt-Dressing / Tzatziki / Vinaigrette) — **11,30 €**
- **280g** Gemischter Blattsalat mit Entenbrust, Walnüssen, Gorgonzola, Ahornsirup und Früchten /3, 7/ — **13,10 €**

Fisch

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

Risotto

- **300g** Trüffelrisotto mit Shiitake- und Shimeji-Pilzen /7/ — **13,90 €**
- **300g** Kürbisrisotto, Balkankäse, karamellisierte Walnüsse /7, 8/ — **13,10 €**

Vegetarische Gerichte

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

Geflügel

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

- **180g** Hähnchensteak mit gegrilltem Gemüse — **12,90 €**

Schweinefleisch

- **150g** Schweinelendenfilet, Zwiebeln, Speck, Zucchini, Demi-Glace /1/ — **13,30 €**
- **150g** Schweinelendenfilet, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Demi-Glace /1, 7/ — **13,30 €**
- **150g** Schweinelendenfilet mit Waldpilzragout /1/ — **13,90 €**
- **150g** Paniertes Schweinelenden-Schnitzel /1, 3, 7/ — **11,40 €**

Steaks

- **200g** Rinderfiletsteak, Spiegelei, gegrilltes Gemüse /1/ — **29,80 €**
- **200g** Rinderfiletsteak, gereifter Käse, Pilz-Sahnesoße /1, 7/ — **29,80 €**
- **200g** Rinderfiletsteak, leicht scharfe Specksoße, Reis, Ofenkartoffel, Tzatziki, Barbecue /1, 7/ — **31,90 €**

Spezialitäten von Monsieur Septim

- **80g** Septims Delikatesse – Schnecken, Baguette, Dip — **11,70 €**
- **80g** Gourmet-Froschschenkel, Baguette, Dip — **11,70 €**
- **150g** Grill-Mix (Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rinderfilet, Champignons, Schinken, Tzatziki, Barbecue-Soße) /1/ — **13,30 €**
- **400g** Spare Ribs (gebackene Schweinerippchen, gegrillte Kartoffel, Bauernbeilage, Barbecue-Soße) — **17,90 €**
- **100g** Tatar vom Rind / geröstetes Brot (5 Stk.) /1, 3/ — **14,90 €**

Pasta

- **250g** Tagliatelle mit Porree, Speck, Champignons, Tomaten, Kräutern und Parmesan /1, 3, 7/ — **11,30 €**
- **250g** Tagliatelle mit Entenbrust, Basilikumpesto, Birne, Walnüssen und Ahornsirup /1, 3, 7, 8/ — **13,90 €**
- **250g** Penne mit Lachs, Blattspinat, Kirschtomaten und Zitrone /1, 3, 4/ — **13,90 €**
- **250g** Penne mit Hähnchenfleisch, Spinat und Sahne /1, 3, 7/ — **11,30 €**
- **250g** Lasagne Bolognese (Fleischragout, Sahne-Käse-Soße) /1, 3, 7/ — **11,50 €**
- **250g** Lasagne mit Blattspinat, Niva-Edelschimmelkäse und Sahne-Käse-Soße /1, 3, 7/ — **11,50 €**

Entenfleisch

- **200g** Entenbrust, Ravioli gefüllt mit karamellisiertem Rotkohl /1, 3/ — **19,70 €**
- **200g** Entenbrust mit Honig-Senf-Soße (Dijon) und Birne /1, 10/ — **19,70 €**

Desserts

- **90g** Apfelstrudel mit Vanillesoße /1, 7/ — **5,90 €**
- **160g** Pfannkuchen mit Pistaziencreme, Erdbeeren und Mascarpone /1, 3, 7, 8/ — **5,90 €**
- **120g** Glutenfreier Schokoladenkuchen mit heißen Himbeeren und Nüssen /7, 8/ — **5,90 €**
- **120g** Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne /7/ — **5,90 €**

Beilagen & Soßen

- **200g** Salzkartoffeln — **2,50 €**
- **200g** Bauernkartoffeln — **3,10 €**
- **200g** Bratkartoffeln — **2,90 €**
- **150g** Pommes frites — **3,10 €**
- **150g** Gedünsteter Reis — **2,30 €**
- **200g** Süßkartoffel-Pommes — **3,90 €**
- **30g** Soßen (Tartarensauce, Tzatziki, Barbecue, Ketchup) — **1,90 €**
- **100g** Gemüsebeilage — **3,30 €**
- **100g** Steinpilz-Rahmsauce /7/ — **3,90 €**
- **1 Stk.** Brot — **0,15 €**
- **1 Stk.** Verpackung / Box — **0,50 €**
- **1 Stk.** Suppenschale — **0,40 €**

Warme Getränke

- **7g** Türkischer Kaffee — **2,30 €**
- **7g** Espresso — **2,30 €**
- **7g** Entkoffeinierter Espresso — **2,30 €**
- **7g** Cappuccino — **3,00 €**
- **7g** Latte Macchiato — **3,40 €**
- **3g** Tee — **2,50 €**
- **5g** Frischer Minz- und Ingwertee — **2,70 €**
- **10g** Kaffeeweißer / Milch — **0,30 €**
- **20g** Honig — **0,50 €**
- **2 dl** Heiße Schokolade — **2,50 €**

- **2 dl** Heiße Schokolade mit Schlagsahne — **2,80 €**
- **20g** Schlagsahne — **0,40 €**

Alkoholfreie Getränke

- **0,25 l** Vinea (weiß/rot) — **2,50 €**
- **0,25 l** Tonic (Ingwer/Classic/Pink) — **2,50 €**
- **0,33 l** Quellwasser Rajec — **2,30 €**
- **0,33 l** Tatranská minerálka (Mineralwasser) — **2,80 €**
- **0,70 l** Tatranská minerálka (Mineralwasser) — **4,80 €**
- **0,25 l** Red Bull — **3,30 €**
- **0,25 l** Curiosa Fruchtsaft — **2,50 €**
- **0,25 l** Eistee — **2,50 €**
- **0,25 l** Royal Crown Cola / Targa Florio — **2,50 €**
- **0,10 l** Kofola — **0,50 €**
- **0,50 l** Limonade — **5,60 €**

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 €**

Schaumwein

- **0,10 l** Prosecco Promosso Treviso Frizzante — **2,80 €**
- **0,75 l** Prosecco Promosso Treviso Frizzante — **28,00 €**
- **0,75 l** Crémant Réserve de Bourgogne Brut — **34,00 €**
- **0,75 l** Sekt Hacaj Brut — **29,00 €**

Weißwein

- **0,1 l** Rheinriesling 2025 – Velkeer (trocken) — **2,70 €**
- **0,1 l** Chablis A.O.C. 2023 – Domaine des Malandes (trocken) — **5,80 €**
- **0,1 l** Devín 2025 – Víno Ludvik (halbsüß) — **2,90 €**

Roséwein

- **0,1 l** Tri ruže 2024 – Velkeer (halbtrocken) — **2,90 €**

Rotwein

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

Spirituosen, Brandy, Cognac & Liköre

(Gleiche Namen wie im Original / Standard-Sortiment)

- **0,04 l** Metaxa ***** — **3,80 €**
- **0,04 l** Karpatské brandy Špeciál — **4,30 €**
- **0,04 l** Martell V.S.O.P. — **7,40 €**
- **0,04 l** Hennessy V.S.O.P. — **7,40 €**
- **0,04 l** Kraken / Diplomatico 8yo. — **5,40 €**
- **0,04 l** Diplomatico 12yo. / Pyrat X.O. — **6,40 €**
- **0,04 l** Zacapa 23yo. — **6,90 €**
- **0,04 l** Planteray — **7,90 €**
- **0,04 l** Septim-Hagebuttenbrand — **3,90 €**
- **0,04 l** Wodka mit Enzian — **2,70 €**
- **0,04 l** Finlandia / Absolut Wodka — **3,20 €**
- **0,04 l** Borovička Spišská (Wacholderbrand) — **2,80 €**
- **0,04 l** Bošacka slivovica (Pflaumenbrand) 52% — **3,60 €**
- **0,04 l** Hruškovica Jelínek (Birnenbrand) 42% — **3,30 €**
- **0,04 l** Bombay Sapphire Gin — **3,50 €**
- **0,04 l** Toison Gin / Toison Ruby Red — **4,20 €**
- **0,04 l** Constantin Kirschbrand XO 45% — **6,90 €**
- **0,04 l** Palantír Fichtennadelbrand 40% — **3,90 €**
- **0,04 l** Orechovica (Walnussbrand) 40% — **3,90 €**
- **0,04 l** Jack Daniel's — **4,10 €**
- **0,04 l** Jack Daniel's Honey — **4,30 €**
- **0,04 l** Jameson — **4,00 €**
- **0,04 l** Baileys / Becherovka / Demänovka Bitter — **3,30 €**
- **0,04 l** Jägermeister / Bentianna — **3,80 €**
- **0,04 l** Fernet Stock / Citrus — **3,00 €**
- **0,04 l** Walnusslikör 35% — **3,30 €**

Bier & Alkoholfreies Bier

- **0,30 l** Pilsner Urquell 12° — **2,50 €**
- **0,50 l** Pilsner Urquell 12° — **3,50 €**
- **0,30 l** Gambrinus 10° — **1,90 €**

- **0,50 l** Gambrinus 10° — **2,90 €**
- **0,33 l** Leffe Dunkel — **2,90 €**
- **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 €**

Allgemeine Informationen (Fußnote)

- Bestellungen und Reservierungen: 0911 873 553
- Für halbe Portionen berechnen wir 70 % des vollen Preises.
- Das Fleischgewicht ist im Rohzustand angegeben.
- Verpackung für Speisen: 0,50 €.
- **Verbraucherinformation für Rindertatar und Rindersteaks:** Der Verzehr von nicht durchgegartem Speisen und Roheiern wird für Kinder, Schwangere, Stillende und Personen mit geschwächtem Immunsystem nicht empfohlen.