



Zum Spatenstich

herzlich willkommen in unserem Vereinsheim!

Ihr Wohlbefinden liegt uns besonders am Herzen. Deshalb sind wir stets bemüht, Ihre Wünsche bestmöglich zu erfüllen.

Bitte teilen Sie uns Ihre persönlichen Vorlieben oder besondere Wünsche bereits bei Ihrer Bestellung mit. Sollte dennoch einmal etwas nicht zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte direkt an – wir kümmern uns gerne darum.

Ihre Zufriedenheit ist unser größtes Anliegen. Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, freuen wir uns sehr über Ihre Weiterempfehlung.

Entdecken Sie in unserem stilvollen Ambiente die Vielfalt der mediterranen und deutschen Küche. Bei schönem Wetter laden wir Sie herzlich in unseren Biergarten ein.

Vielen Dank!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag:

11:30–14:30 Uhr und 17:00–22:00 Uhr

Samstag:

11:30–21:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Sonntag:

11:30–21:00 Uhr

Warme Küche bis 20:00 Uhr

Montag: Ruhetag

Familie, Mitich



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9)}	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Coca-Cola Zero ^{1,4,9)}	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Fanta ^{1,3)}	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Zitronenlimo ³⁾	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Spezi ^{1,9)}	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Bitter Lemon ^{3,10)}	0,2l 2,70€	0,4l 3,80€
Mineralwasser – still	0,25l 2,70€	0,7l 4,50€
Mineralwasser – Sprudel	0,25l 2,70€	0,75l 4,50€
Holunderblütenschorle	0,2l 2,70€	0,4l 3,60€
Apfelsaft	0,2l 2,60€	0,4l 3,80€
Apfelsaftschorle	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Orangensaft	0,2l 2,60€	0,4l 3,80€
Johannisbeernektar	0,2l 2,60€	0,4l 3,80€
Johannisbeernektar-Schorle	0,2l 2,50€	0,4l 3,60€
Eistee Pfirsich ^{3,11)}		0,33 4,10€

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹⁾	2,50€
Espresso ⁹⁾	2,40€
Affogato ^{9,F)} (Espresso mit Vanilleeis)	3,30€
Doppelter Espresso ⁹⁾	2,80€
Cappuccino ^{9,F)}	2,80€
Latte Macchiato ^{9,F)}	3,50€
Mokka ⁹⁾	3,50€
Glas Tee (Beutel)	2,20€

Koffeinhaltig 9), Chininhaltig 10), mit Farbstoff 1), mit Süßungsmittel 11),
mit Konservierungsstoffen 2), Antioxidationsmittel 3), Milch und Laktose F.



Aperitifs

Glas Sekt ^{D)}	trocken	0,1l	3,90€
Flasche Sekt ^{D)}	trocken	0,75l	21,00€
Sekt-Orange ^{D)}	trocken	0,1l	3,90€
Aperol Spritz ^{D, L)} (Sekt, Aperol, Soda, frische Orange)		0,25l	5,50€
Hugo		0,25l	4,90€
Campari Soda ¹⁾		0,2l	4,90€
Campari Orange ¹⁾		0,2l	4,90€
Martini Bianco ^{D)}		0,1l	4,00€

Spirituosen

Malteser Aquavit	40%	2cl	3,20€
Williams Christ (Birnenbrand)	40%	2cl	2,50€
Mirabellenwasser	40%	2cl	2,50€
Topinambur	40%	2cl	2,50€
Sliwowitz (Pflaumenbrand)	40%	2cl	2,50€
Grappa	38%	2cl	2,50€
Vodka	38%	2cl	2,50€
Vodka-Lemon ^{3, 10)}			5,50€
Gin-Tonic ¹⁰⁾			5,50€
Ouzo	38%	2cl	2,50€

Liköre – Bitters

Baileys ^{1, F)}		4cl	3,70€
Kruskovac ¹⁾		2cl	2,50€
Julischka ¹⁾		2cl	2,50€
Jägermeister		2cl	3,00€
Ramazzotti		4cl	3,70€

Whisky

Jack Daniel's ^{F)}	40%	2cl	5,30€
Jacky-Cola ^{1, 9)}			5,50€

Koffeinhaltig 9), Chininhaltig 10), mit Farbstoff 1), mit Süßungsmittel 11), mit Konservierungsstoffen 2),

Antioxidationsmittel 3), Milch und Laktose F.) Schwefeldioxide und Sulfite D), Soja L),



Weißwein _{D)}

Pfälzer Landwein – trocken	0,25l	4,90€
Müller-Thurgau Qualitätswein	0,25l	5,00€
Altes Schlösschen Riesling – trocken	0,25l	5,20€
Affentaler Betschgräbler Riesling – trocken	0,25l	5,50€
Schorle mit Qualitätswein	0,25l	3,70€
Schorle mit Qualitätswein	0,5l	5,50€

Rotwein _{D)}

Plavac – aus Mazedonien, trocken	0,25l	5,00€
Dornfelder Qualitätswein – trocken	0,25l	5,20€
Dornfelder Qualitätswein – halbtrocken	0,25l	5,20€
Schorle mit Qualitätswein	0,25l	3,70€
Schorle mit Qualitätswein	0,5l	5,50€

Roséwein _{D)}

Portugieser Qualitätswein – trocken	0,25l	5,20€
Portugieser Qualitätswein – halbtrocken	0,25l	5,20€
Schorle mit Qualitätswein	0,25l	3,70€
Schorle mit Qualitätswein	0,5l	5,50€

Alpirsbacher - Biere _{A,A2.)}

Pils vom Fass _{A2)}	0,3l	3,50€	0,4l	3,90€
Radler _{A2)}	0,3l	3,30€	0,4l	3,80€
Hefe Weizen vom Fass _{A,A2)}			0,5l	4,30€
Cola Bier _{9,11, A,A2)}			0,5l	3,80€
Export und Zwickel _{A2)}	Flasche		0,5l	4,00€
Kristall Weizen _{A,A2)}	Flasche		0,5l	4,30€
Hefe Dunkel _{A,A2)}	Flasche		0,5l	4,30€
Hefeweizen alkoholfrei _{A,A2)}	Flasche		0,5l	4,30€
Pils Alkoholfrei _{A2)}	Flasche		0,33l	3,50€

Weizen A, Gerste A2, Schwefeldioxide und Sulfite D), Koffeinhaltig 9), Chininhaltig 10),
mit Farbstoff 1), mit Süßungsmittel 11), mit Konservierungsstoffen 2), Antioxidationsmittel 3)



Suppen

Rinderkraftbrühe EJ, mit Markklößchen A,1,2,4)	4,50€
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen E,1,2,4,11)	4,50€
Broccolicremesuppe 1,2,4,E)	4,50€
Waldpilzsuppe 1,2,4,E)	4,50€

Vorspeisen

Gegrillte Peperoni 2) am Spieß	7,00€
mit Olivenöl 6), Knoblauch dazu Brot A)	
Gegrillte Champignons	8,00€
mit Olivenöl 6), Knoblauch dazu Brot A)	
Feuerteller	8,50€
Peperoni 2) Champignons, Knoblauch, Olivenöl 6), mit geriebenem Fetakäse 8,2, F), dazu Brot A)	
Fetakäse-Auflauf 8,2, F),	9,00€
Mit Tomaten, Peperoni 2), Knoblauch-Olivenöl 6), dazu Brot A)	
Vorspeisenteller für 1 Person	11,00€
gemischte kalte Vorspeisen nach unserer Kreation, dazu Brot A)	

Kinderteller

Max und Moritz	8,50€
Paniertes Schweineschnitzel A,I), mit Pommes frites und Ketchup 2,11)	
Heidi Teller	8,50€
3 Cevapcici mit Pommes frites und Ketchup 2,11)	
Struwelpeter	8,50€
Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup 2,11)	
Spätzle A,I) mit Rahmsoße 1,4,A,F)	5,00€

geschwefelt 5), Süßungsmittel 11) mit Farbstoff 1), Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I), Fisch B),



Salate

Kleiner gemischter Salat 4,50€

Schopska Salat A, 1, B, F) **klein** 5,50€ **groß** 11,00€
Blattsalat mit, Tomaten, Gurken,
Käsehaube, Paprika, Zwiebel dazu Brot

Italienischer Salat A, 1, B, F) Blattsalat mit Joghurt-Dressing F, I, 2) 11,00€
Thunfisch B), Eier I), Schinken 5, 7), Edamerkäse 2, 8, F), dazu Brot A)

Schönbrunn Salat A, 1, B, F) Blattsalat mit Joghurt-Dressing F, I, 2) 12,00€
Putenstreifen, Eier I), Zwiebeln dazu Brot A)

Salat mit Rinderleber 11,50€
mit gebratener Rinderleber, Eier I) dazu Brot A)

Salat „Cevapcici“ 11,50€
Gemischter Salat mit Cevapcici 1, 2, 5), Zwiebeln dazu Brot A)

Veganer Teller 12,50€
Verschiedenes Gemüse, Djuwetsch-Reis E), Salzkartoffeln und Kroketten A),

Straßburger Wurstsalat 2, F, I) mit Pommes frites 11,50€
oder mit Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)

mit Konservierungsstoff 2), mit Geschmackverstärker 4), mit Milcheiweiß 8), geschwefelt 5), mit Farbstoff 1),
Enthält; Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I), Fisch B),



– zu jedem Gericht wird ein kleiner Beilagen Salat serviert 2,F,I) –

Pasta

Käsespätzle A,I,B,F)	10,50€
Schinkennudeln A, 5,7,F)	10,50€
Bandnudeln „Mediterrane“ A,I) mit Lachs B), Sahnesoße 2,8,F)	13,50€
Spaghetti Garnelen A,B,I) mit Parmesankäse 2,8,F)	15,00€
Spaghetti aglio e olio A,I)	12,50€

Fischspezialitäten

Zanderfilet B) in Weißweinsauce 4,A,D,F) Gemüse-Kartoffeln	17,50€
Forelle vom Grill B) mit Knoblauch-Olivenöl 6), Petersilienkartoffeln E)	16,50€
Lachsfilet vom Grill B) mit Spinatkartoffeln (mit Knoblauch)	20,00€

mit Konservierungsstoff 2), mit Geschmackverstärker 4), mit Milcheiweiß 8), geschwefelt 5), mit Farbstoff 1),
mit Phosphat 7) Enthält: Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I), Fisch B),



– zu jedem Gericht wird ein kleiner Beilagen Salat serviert 2,F,I) –

Deutsche Spezialitäten

Knoblauchschnitzel	Schweinefleisch paniert A,I,I)	15,00€
	Knoblauch-Rahm-Soße 1,4,A,F), dazu Pommes frites	
Putenschnitzel		15,00€
	Putenfleisch, paniert A,I) dazu Kroketten A)	
Schnitzel „Wiener Art“		14,20€
	Schweinefleisch paniert A,I) dazu Pommes frites	
Steak „Jäger Art“		14,90€
	Schweinefleisch mit Champignonsoße 1,4,A,F), Speck und Spätzle A,I)	
Rahmschnitzel		14,90€
	Schweinefleisch mit Rahmsoße 1,4,A,F) und Spätzle A,I)	
Zwiebel-Steak		14,90€
	Schweinefleisch mit gedämpften Zwiebeln und Pommes frites	
Champignon-Steak	Schweinefleisch überbacken mit	16,00€
	Edamerkäse 2,8,F), Champignonsoße 1,4,A,F, (mit Speck) dazu Kroketten A)	
Chef-Spieß	verschiedene Fleischsorten am Spieß	16,50€
	mit Edamerkäse 2,8,F,) überbacken dazu Pommes frites	

Beilagen extra

Kräuterbutter E)	2,00€	Knoblauchsoße 4,A,E,F)	3,00€	Pommes frites	4,00€
Ajvar F)	2,00€	Balkansoße 4,A,E	3,00€	Salzkartoffeln	3,30€
gebratene Zwiebeln	2,00€	Pfeffersoße 4,A,E,F)	3,00€	Bratkartoffeln	4,00€
Gemüse	3,00€	Champignonsoße	3,00€	Spätzle A,I)	3,30€
Djuwetsch-Reis E)	3,00€	Kroketten A,I)	3,30€	Butterreis F)	3,30€
Spinatkartoffeln	3,00€				

mit Konservierungsstoff 2), mit Geschmacksverstärker 4), mit Milcheiweiß 8), geschwefelt 5), mit Farbstoff 1),

Enthält: Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I), geschwärzt 6)



– zu jedem Gericht wird ein kleiner Beilagen Salat serviert 2,F,I) –

Deutsche Spezialitäten

Paniertes Schnitzel A,I) – Schweinefleisch mit Rahmsauce 1,4,A,F), und Spätzle A,I)	14,90€
Putenbrust vom Grill mit Champignonsoße 1,4,A,F), (mit Speck) und Spätzle A,I)	15,00€
Cordon Bleu A,I) – Schweinefleisch gefüllt mit Schinken 5,7), und Edamerkäse 2,8,F,) mit Kroketten A)	15,90€
Puten Cordon Bleu A,I) gefüllt mit Schinken 5,7), Edamerkäse 2,8,F,) mit Pommes frites	17,50€
Schweinefilet – Medaillons mit Kräuterbutter 2,8,F) und Kroketten A),	17,50€
Schweinelende – Medaillons mit Champignonsoße 2,8,F,), Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	17,00€
Schweinelende – Medaillons „Herren Art“ überbacken mit Edamerkäse 2,8,F,) Pfeffersoße 1,4,A,F), und Kroketten A),	17,50€
Schweinelende – Medaillons „Damen Art“ überbacken mit Edamerkäse 2,8,F,) Champignonsoße 1,4,A,F), und Kroketten A),	17,50€
Steak-Teller – Rumpsteak, Schweinelachs, Hacksteak, Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) und Djuwetsch-Soße 2,E)	17,00€
Rumpsteak ca. 230 -250 g mit Kräuterbutter 2,8,F) und Pommes frites	23,00€
Rumpsteak ca. 230 -250 g mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	23,00€
Rumpsteak ca. 230 -250 g mit Pfeffersoße 1,4,A,,F) und Pommes frites	23,00€
Rumpsteak ca. 230 -250 g mit Knoblauch-Olivenöl, 6), und Pommes frites	23,00€

Bei jedem Beilagenwechsel berechnen wir 2,00€

mit Konservierungsstoff 2), mit Geschmacksverstärker 4), mit Milcheiweiß 8), mit Phosphat 7)
geschwefelt 5), mit Farbstoff 1), Enthält; Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I)



– zu jedem Gericht wird ein kleiner Beilagen Salat serviert 2,F,I) –

Mediterrane Spezialitäten

Cevapcici 1,2,5) Schweine- und Rindfleisch mit Pommes frites und Djuwetsch-Reis	14,50€
Hacksteaks 1,2,5) Schweine- und Rindfleisch gefüllt mit Fetakäse 2,8,F,) mit Pommes frites und Djuwetsch-Reis	15,00€
Raznjici – Schweinekammspieße mit Pommes frites und Djuwetsch-Reis	14,00€
Gurmanska Pleskavica 1,2,5) Schweine- und Rindfleisch gefüllt mit Edamerkäse 2,8,F,) und Speck, mit Pommes frites und Djuwetsch-Reis	15,00€
Gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Speck, mit Pommes frites, Djuwetsch-Reis	14,00€
Gegrillte Rinderleber – Mazedonische Art mit Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln), Knoblauch-Rahm-Soße 1,4,A,F),	15,00€
Mixed Grill – Schweinekammspieß, gegrillte Rinderleber Räuber-Röllchen gefüllt mit Edamerkäse 2,8,F,) im Speckmantel, Hacksteak gefüllt mit Fetakäse 2,8,F,) dazu Pommes frites	17,00€
Strumica – Teller – Schweinekammspieß, Cevapcici dazu Pommes frites	14,20€
Räuber – Röllchen – Schweinefleisch gefüllt mit Edamerkäse 2,8,F,) im Speckmantel, Pommes frites und Djuwetsch-Reis	15,50€
Dorf – Teller – Lammkotelett, Schweinekotelett, Hacksteak, Pommes frites und Djuwetsch-Reis	16,00€
Lammkoteletts – mit Knoblauch-Olivenöl 6), Prinzessbohnen, Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)	22,00€

Bei jedem Beilagenwechsel berechnen wir 2,00€

mit Konservierungsstoff 2), mit Geschmackverstärker 4), mit Milcheiweiß 8), geschwefelt 5), mit Farbstoff 1),
Enthält: Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I), geschwärzt 6)



– zu jedem Gericht wird ein kleiner Beilagen Salat serviert 2,F,I) –

Spezialitäten für mehrere Personen

Balkanplatte (für 2 Personen) 37,00€

Cevapcici, Hacksteak gefüllt mit Fetakäse 2,8,F,I), Schweinesteak, gegrillte Rinderleber, Lammkoteletts, Pommes frites, Djuwetsch-Reis und Djuwetsch-Soße 2,E)

Familienplatte (für 2 Personen) 37,00€

Cevapcici, Schweinekammspieße, paniertes Schweineschnitzel A,I) Räuber-Röllchen gefüllt mit Edamerkäse 2,8,F,I) im Speckmantel, Putensteaks, Champignonsoße 2,3,5,E) mit Speck, Kroketten A), Pommes frites

Für den Kleinen Hunger

Schnitzel „Wiener Art“ A,I) paniertes Schweineschnitzel A,I) 12,00€
mit Pommes frites

Steak „Jäger Art“ Schweinefleisch 12,50€
mit Champignonsoße 1,4,A,F), (mit Speck) und Spätzle A,I)

Cevapcici 2,5) Schweine- und Rindfleisch 12,00€
mit Pommes frites und Djuwetsch-Reis

Hacksteaks 1,2) Schweine- und Rindfleisch 13,00€
gefüllt mit Fetakäse 2,8,F,I) mit Pommes frites, Djuwetsch-Reis

Räuber – Röllchen – Schweinefleisch gefüllt mit 13,50€
Edamerkäse 2,8,F,I) im Speckmantel, Pommes frites und Djuwetsch-Reis

Halbe – Halbe – Schweinekammspieß, 12,50€
Cevapcici und Pommes frites

Bei jedem Beilagenwechsel berechnen wir 2,00€

mit Konservierungsstoff 2), mit Geschmackverstärker 4), mit Milcheiweiß 8), geschwefelt 5), mit Farbstoff 1),
Enthält; Getreideprodukte A), Sellerie E), Milch und Laktose F), Eier I)



„Lieber Gast!

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.“**

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse A,
(Weizen A, RoggenA1, GersteA2, HaferA3, Dinkela4, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

Fisch B,

Krebstiere C,

Schwefeldioxide und Sulfite D,

Sellerie E,

Milch und Laktose F,

Sesamsamen G,

Nüsse H,

Eier I,

Lupinen J,

Senf K,

Soja L,

Weichtiere M,

Erdnüsse N.

Die Zusatzstoffe

Folgende 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Nitritpökelsalz

Der Zusatz „enthält eine Phenylalaninquelle“ muss beim Süßungsmittel Aspartam angegeben werden. „Gewachst“ muss genannt werden, wenn die Oberflächen von frischen Früchten entsprechend behandelt wurden.