

Eine einfallsreiche Geschenkidee:



*Wir stellen gerne
Geschenk-Gutscheine für Sie aus!*

Aperitifs

142	Campari ¹	Soda oder Orange	4 cl	6,00
143	Martini	weiß oder rot	5 cl	4,50
144	Sherry	halbtrocken oder trocken	5 cl	4,00
145	Ramazotti ¹		2 cl	4,00
147	Hugo		0,2 l	6,90
148	Glas Sekt		0,1 l	5,00
149	Aperol Spritz		0,2 l	6,90
146	Lillet Wild Berry		0,2 l	6,90

Kalte Vorspeisen

1	Bruschetta Classic - 3 Stück -			9,50
		mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan		
2	Ziegenkäse Bruschetta			10,50
		mit Birnen, Walnüssen und Lavendelhonig		
3	Marinierter Schafskäse			11,50
		mit Cocktailtomaten-Salat in Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguette		
4	Carpaccio vom Rind			15,90
		auf Rucola-Salat mit Dijon-Honig-Vinaigrette, geraspeltem Parmesan und Baguette		
5	Salatteller „Fitness“			16,50
		marktfrische Salate in Balsamico-Vinaigrette mit gegrilltem Putenbrustfilet		

Warme Vorspeisen

6	Anti-Pasti-Teller (vegetarisch)			14,50
		gemischter Vorspeisenteller mit Schafskäse und Oliven		
10	Gebackener Camembert			12,00
		an Blattsalaten, dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Toast und Butter		
11	Gebratener Ziegenkäse in Walnusskruste			14,50
		auf Lavendel-Honig mit Salatbouquet in Himbeer-Vinaigrette, mit knusprigen Baguettescheiben		
12	Garnelen in Knoblauch und Olivenöl	mit Baguette		15,50

Suppen

20	Zwiebelsuppe	6,90
21	Tomatencremesuppe	5,50
23	Tagessuppe	5,50

Für den kleinen Appetit

30	Theater-Toast Schweinemedallions mit Pfirsich und Sauce Hollandaise	14,50
31	Herren-Toast Rumpsteak auf Toast mit Pfefferrahmsauce	18,50
32	Ofenkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu Putenbruststreifen, Paprika, Mais und Bohnen in Knoblauch-Chili-Öl gebraten (scharf)	16,50
33	Ofenkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu argentinische Rinderfiletstreifen in Kräutern mariniert	23,00
34	Ofenkartoffel (vegetarisch) mit Grillgemüse	14,50

Nudelgerichte

40	Frische Fettuccine mit Rucola und Putenbruststreifen in feiner Tomaten-Rahmsauce	18,00
41	Frische Fettuccine mit geraspeltem Parmesan, Basilikum-Pesto und gebratenen Gambas in Oliven-Knoblauchöl	22,00
42	Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in feiner Kapern-Sahnesauce	20,50
45	Bandnudeln (vegetarisch) mit Schafkäse und Basilikum-Pesto	15,50



Grill-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | Grillteller Pljeskavica, 2 Cevapcici, Nackensteak, Putenmedaillons und Speck ⁸ , dazu Pommes frites, Djuvec-Reis | 19,50 |
| 51 | Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter | 16,50 |
| 52 | Cevapcici Hackfleischröllchen mit Djuvec-Reis, Pommes frites | 15,50 |
| 53 | Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites | 19,50 |
| 54 | Kalbsleber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Apfelscheiben mit Kartoffelpüree | 22,50 |
| 55 | Hausteller Cevapcici, Pljeskavica, Rumpsteak und Schweinefilet, mit Röstzwiebeln, Djuvec-Reis und Pommes frites | 22,50 |
| 56 | Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuvec-Reis und Pommes frites | 28,50 |

Platten für 2 Personen und mehr

- | | | |
|----|--|-------|
| 57 | Hausspezialität „Kupreska Vrata“ - für 2 Personen
2 Pljeskavica, 2 Cevapcici, 2 Nackensteak, 2 gefüllte Rumpsteaks, Speck ⁸ , Pommes frites, Djuvec-Reis, frisches Gemüse | 48,00 |
| 86 | Steak-Platte - für 2 Personen
Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, mit Pommes frites und frischem Gemüse | 56,00 |

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Haus-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 62 | Malayenspieß Kalbs-, Rinder- u. Schweinemedallions auf Toast mit Sauce Bèarnaise, Butterreis und Kroketten | 25,50 |
| 63 | Kalbsmedaillons „A la Chef“
in Champignonsauce, dazu Gemüse und Kroketten | 26,50 |
| 64 | Schweinefilet „Alt Bockleimünd“
Schweinefilet im Speckmantel ⁸ auf Ananasscheiben mit Sauce Béarnaise und Kroketten | 21,50 |
| 65 | Schweinemedallions „Adria“
mit Champignons, Sauce Hollandaise , Butterreis und Kroketten | 21,50 |
| 67 | Putenmedaillons „Mozart“
in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Broccoli | 19,50 |
| 70 | Sataras⁴ (scharf)
geschnetzeltes Schweinefilet in Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Eiern, dazu Butterreis | 19,50 |

Internationale Gerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 71 | Putenschnitzel in Rahmsauce mit Butterreis | 15,90 |
| 72 | Pfeffer-Rahm-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Butterreis | 17,50 |
| 73 | Jäger-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites | 18,50 |
| 74 | Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln | 24,50 |
| 76 | Cordon Bleu
Kalbsschnitzel mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites | 25,50 |
| 77 | Putengeschnetzeltes in Curry-Obstsauce mit Butterreis | 17,50 |

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Original Argentinische Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Black Angus Rindern, welche auf den Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak zubereiten dürfen:

English (rot), Medium (rosa), Well done (durch)

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak Medium (rosa) gegrillt.

Black Angus Rumpsteak

- Bife de Chorizo (ohne Beilagen)

90	ca. 200 gr.	22,90
91	ca. 300 gr.	29,90

Black Angus Filetsteak

- Bife de Lomo (ohne Beilagen)

92	ca. 200 gr.	26,90
93	ca. 300 gr.	36,90



Beilagen

120	Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	5,50
121	Pommes frites oder Djuwetschreis	4,00
123	Frische Champignons	5,00
124	Frisches Gemüse oder Spinat	5,00
125	Salatteller nach eigenem Wunsch vom Büffet	5,00
126	Bratkartoffeln	6,00
127	Krokette	4,00

Saucen

128	Sauce Hollandaise oder Sauce Bèarnaise	4,50
129	Pfeffersauce, Jägersauce oder Champignonsauce	4,50
130	Ajvar oder Kräuterbutter	2,50
131	Ketchup oder Mayonnaise	0,50



Fischgerichte

101	Gegrillte Riesengarnelen an Zitronengras-Olivenöl-Knoblauchmarinade mit Butterreis	27,00
103	Zanderfilet¹² gebraten mit Zitronenbutter, Gemüse und Salzkartoffeln	24,50
104	Gegrilltes Doradenfilet¹² auf frischem Spinat nach Dalmatinischer Art	24,50
105	Lachsfilet vom Grill mit Broccoli und Reis auf einer feinen Wein-Sahnesauce	26,00

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Für unsere Kleinen (bis 14 Jahre)

111	Cevapcici mit Pommes frites	7,90
112	Chicken Nuggets mit Pommes frites	9,00
113	Wiener Schnitzel mit Pommes frites	9,50

Desserts

Schauen Sie bitte in unsere separate Dessertkarte!

Heiße Getränke

160	Tasse Kaffee ⁵	2,60	165	Cappuccino ⁵	3,20
161	Espresso ⁵	2,60	166	Latte Macchiato ⁵	3,70
162	Glas Tee	2,60	167	Milchkaffee ⁵	3,20

Hausspezialitäten



150	Echter Slivowitz	2 cl	3,20	153	Lozovaca	2 cl	3,20
151	Pelinkovac ¹	2 cl	3,20	155	Grappa	2 cl	3,70
152	Julischka ¹	2 cl	3,20	256	Kroatischer Kruskovac ¹	2 cl	3,20





Biere



211	Reissdorf Kölsch	0,2 l	2,20	215	Schuss	0,2 l	2,20
212	Reissdorf Kölsch	0,3 l	3,30	216	 PAULANER Hefe-Weißbier	0,5 l	5,50
213	Bitburger <small>Das ist ein Bier</small>	0,3 l	3,40	217	 PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
214	Reissdorf ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	3,50				

Alkoholfreie Getränke

240	Mineralwasser	0,25 l	2,70
	Stilles Wasser	0,25 l	2,70
241	Apfelsaft	0,2 l	3,00
243	Orangensaft	0,2 l	3,00
244	Coca Cola ^{1,5}	0,3 l	3,30
245	Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	3,30
246	Diesel ^{1,2,3,5}	0,3 l	3,30
247	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,00
249	Sprite ²	0,3 l	3,30
250	Coca Cola light ^{1,5,6}	0,3 l	3,30
251	Fassbrause	0,33 l	3,50
252	Apfelschorle	0,3 l	3,30
253	Rhabarberschorle	0,3 l	3,30
254	Johannisbeerschorle	0,3 l	3,30

Cognac / Weinbrand

233	Asbach	2 cl	3,50
234	Mariacron	2 cl	3,50
270	Martell	2 cl	5,00
271	Hennessy	2 cl	6,00
272	Remy Martin	2 cl	6,00

Liköre

257	Baileys	2 cl	3,00
259	Amaretto	2 cl	3,00

Spirituosen

220	Korn	2 cl	2,50
221	Wacholder	2 cl	2,50
224	Wodka	2 cl	3,50
225	Gin	2 cl	4,00
226	Bacardi	2 cl	3,50
227	Williamsbirne	2 cl	3,50
228	Himbeergeist	2 cl	3,50
229	Aquavit Linie oder Jubiläum	2 cl	3,50
230	Malteser	2 cl	3,50

Magenbitter

232	Jägermeister ¹	2,cl	3,50
277	Underberg ¹	2,cl	3,00
278	Fernet Branca ¹	2,cl	3,00

Whisky

263	Johnnie Walker	2 cl	5,00
264	Ballantines	2 cl	5,00
265	Whisky-Cola ^{1,5}	2 cl	7,00

Weinkarte

ROSÉWEINE - HAUSWEIN OFFEN

185	Opol	Glas 0,2 l	5,90
186	Cabernet Sauvignon	Glas 0,2 l	5,90

WEISSWEINE - HAUSWEIN OFFEN

196	Laski Riesling - mild	Glas 0,2 l	5,90
197	Zilavka - trocken	Glas 0,2 l	5,90
181	Grauburgunder - trocken	Glas 0,2 l	5,90

ROTWEINE - HAUSWEIN OFFEN

207	Plavac - trocken	Glas 0,2 l	5,90
208	Dalmatiner - mild	Glas 0,2 l	5,90

Sekt

170	Sekt des Hauses	0,75 l	30,00
173	Fürst Metternich	0,75 l	32,00
174	Fürst Metternich - Piccolo	0,2 l	9,00
176	Mumm Dry	0,75 l	28,00
177	Mumm Dry - Piccolo	0,2 l	8,00

