Hausgemachte Burger

1.	**Burger de luxe** mit BBQ-Sauce, Rindfleisch, Bacon, Rucola, Käse[1], Spiegelei und roten Zwiebeln	12,50
2.	**Crispy-Chicken-Burger** mit Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomaten, Käse[1] und Hausdressing	9,50
3.	**Rösti-Burger** mit Lachstatar, Kräuterquark und Salatbouquet	10,00
4.	**Veggie-Burger** mit gebratenem Halloumi-Käse, Grillgemüse und Rucola	8,50

Zum Burger - Beilage nach Wahl:

Pommes frites	3,00
Potato Wedges	3,00

Aperitifs

142	Campari [1] Soda oder Orange	4 cl	3,50
143	Martini weiß oder rot	5 cl	2,50
144	Sherry halbtrocken oder trocken	5 cl	2,50
145	Ramazzotti [1]	2 cl	2,50
146	Prosek Likörwein - Dessertwein	5 cl	2,50
147	Hugo mit frischer Minze	0,2 l	4,50
148	Glas Sekt	0,1 l	3,80
149	Aperol Spritz	0,2 l	4,50

Kalte Vorspeisen

1	Prsut Dalmatinischer Schinken mit Oliven, Brot und Butter	10,00
2	Carpaccio vom Rind auf Rucola-Salat mit Dijon-Honig-Vinaigrette, geraspeltem Parmesan und Baguette	12,00
3	Geräucherter Lachs in Zitronen-Kräutermarinade auf Reibekuchen mit Salatbouquet	10,50
5	Salatteller „Fitness“ marktfrische Salate in Balsamico-Vinaigrette mit gegrilltem Putenbrustfilet	10,50
6	Anti-Pasti-Teller (vegetarisch) mit Baguette	9,00

Warme Vorspeisen

10	Gebackener Camembert an Blattsalaten, dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Toast und Butter	8,50
11	Gebratener Ziegenkäse in Walnusskruste auf Lavendel-Honig mit Salatbouquet in Himbeer-Vinaigrette, mit knusprigen Baguettescheiben	11,00
12	Garnelen in Knoblauch und Olivenöl mit Baguette	10,50

Suppen

20	Zwiebelsuppe	5,00
21	Tomatencremesuppe	4,50
22	Gulaschsuppe [4]	5,00
23	Tagessuppe	4,50

Für den kleinen Appetit

30	Theater-Toast Schweinemedaillons und Pfirsich, mit Sauce Hollandaise	11,00
31	Herren-Toast Rumpsteak auf Toast mit Pfefferrahmsauce	13,00
32	Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu Putenbruststreifen, Paprika, Mais und Bohnen in Knoblauch-Chili-Öl gebraten (scharf)	11,50
33	Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu argentinische Rinderfiletstreifen in Kräutern mariniert	15,00
34	Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkcreme, dazu geräucherte Lachsscheiben und eine kleine Salatgarnitur	12,50

Nudelgerichte

40	Frische Fettuccine mit Rucola und Putenbruststreifen in feiner Tomaten-Rahmsauce	10,50
41	Frische Fettuccine mit geraspeltem Parmesan, Basilikum-Pesto und gebratenen Gambas in Oliven-Knoblauchöl	14,50
42	Bandnudeln mit frischen Lachsstreifen in feiner Kapern-Sahnesauce	12,50
44	Spaghetti Aglio & Olio (vegetarisch)	8,00
45	Spaghetti (vegetarisch) mit Schafkäse, Basilikum-Pesto und Pinienkerne	9,50

Grill-Spezialitäten

50 **Grillteller** 14,50
Pljeskavica, 2 Cevapcici, Raznjici, Putenmedaillons und Speck[8],
dazu Pommes frites, Djuvec-Reis

51 **Raznjici** 11,50
2 Fleischspieße mit Pommes frites und Djuvec-Reis

52 **Cevapcici** 11,00
Hackfleischröllchen mit Djuvec-Reis, Pommes frites

53 **Pljeskavica** 13,50
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites

54 **Leber gegrillt** 11,00
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites, Djuvec-Reis

55 **Hausteller** 16,50
Cevapcici, Pljeskavica, Rumpsteak und Schweinefilet,
mit Röstzwiebeln, Djuvec-Reis und Pommes frites

56 **Lustiger Bosniak** 21,50
Rumpsteak gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1],
dazu Djuvec-Reis und Pommes frites

57 **Hausspezialität „Kupreska Vrata“** 36,00
2 Pljeskavica, 2 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 gefüllte Rumpsteaks, Speck[8],
Pommes frites, Djuvec-Reis, frisches Gemüse
für 2 Personen

Haus-Spezialitäten

61 **Malayenspieß** 17,50
Kalbs-, Rinder- u. Schweinemedaillons
in Sauce Bèarnaise, mit Butterreis und Kroketten

62 **Kalbsmedaillons** 17,00
in Champignonsauce, dazu Gemüse und Kroketten

63 **Kalbssteak à la Chef** 17,50
Steak auf Reibekuchen mit Champignons
in Sauerrahmsauce, mit Gemüse und Kroketten

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Haus-Spezialitäten

64 Schweinefilet „*Alt Bocklemünd*" 16,00
Schweinefilet im Speckmantel[8] auf Ananasscheiben
mit Sauce Béarnaise und Kroketten

65 Schweinemedaillons „Adria" 15,50
mit Champignons, Sauce Hollandaise , Butterreis und Rösti

67 Putenmedaillons "Mozart" 13,50
in Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Broccoli

70 Sataras[4] (scharf) 13,00
geschnetzeltes Schweinefilet in Paprika, Tomaten,
Zwiebeln und Eiern, dazu Butterreis

Internationale Gerichte

71 Putenschnitzel in Sahnesauce mit Butterreis 11,00

72 Rahm-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Butterreis 11,00

73 Jäger-Schnitzel 12,00
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

74 Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Pommes frites 15,00

76 Cordon Bleu 16,50
Kalbsschnitzel mit Schinken[1,2,3] und Käse[1] gefüllt, dazu Pommes frites

77 Putengeschnetzeltes in Curry-Obstsauce mit Butterreis 12,00

78 Rahmgeschnetzeltes 15,50
vom Kalb, mit frischen Champignons und Butterreis

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Steak-Gerichte

80 Rumpsteak „Torero“ 22,50
mit grünem Pfeffer in Butter gebraten,
mit Speckbohnen[8] und Rosmarinkartoffeln

81 Filetsteak „Surf & Turf“ 27,00
Rinderfilet mit Riesengambas in feiner Knoblauch-Sahnesauce,
mit Butterreis und Kroketten

82 Pfeffersteak 25,50
Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, mit Pommes frites

83 Filetsteak “Champignon” 25,50
mit Champignonsauce und Pommes frites

84 Rumpsteak 21,50
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

85 Rumpsteak „Tiroler Art“ 21,50
mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites

86 Steak-Platte für 2 Personen 48,00
Rinder- und Schweinefilet, Rumpsteak, mit Pommes frites
und frischem Gemüse

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. 250 gr. 19,50
91 ca. 350 gr. 24,50

Black Angus Filetsteak - Bife de Lomo (ohne Beilagen)

92 ca. 250 gr. 22,50
93 ca. 350 gr. 28,50

Beilagen

120	Kartoffel in Alufolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,00
121	Pommes frites oder Djuwetschreis	3,50
122	Rösti	3,00
123	Frische Champignons	4,50
124	Frisches Gemüse oder Spinat	4,00
125	Salatteller nach eigenem Wunsch vom Büffet	4,00
126	Bratkartoffeln	4,00
127	Kroketten	3,00

Saucen

128	Sauce Bèarnaise oder Hollandaise	3,50

Fischgerichte

101	Gegrillte Riesengarnelen an Zitronengras-Olivenöl-Knoblauchmarinade mit Butterreis	21,00
102	Rotbarschfilet mit Tatarsauce, Gemüse und Salzkartoffeln	15,50
103	Zanderfilet [12] gebraten mit Tagliatelle und Käse-Kräuter-Sauce	18,50
104	Gegrilltes Doradenfilet [12] auf frischem Spinat nach Dalmatinischer Art	16,00
105	Lachsfilet vom Grill mit Broccoli und Reis auf einer feinen Zitronengras-Sahnesauce	18,00

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Für unsere Kleinen

111	Cevapcici mit Pommes frites	5,50
112	Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,50
113	Wiener Schnitzel mit Pommes frites	5,50

Desserts

Schauen Sie bitte in unsere separate Dessertkarte!

Heiße Getränke

160	Tasse Kaffee [5]	2,00	164	Glühwein	3,50
161	Espresso [5]	2,00	165	Cappuccino [5]	2,50
162	Glas Tee	2,00	166	Latte Macchiato [5]	3,00
163	Grog	3,00	167	Milchkaffee [5]	2,50

Hausspezialitäten

150	Echter Slivowitz	2 cl	2,50	153	Lozovaca	2 cl	2,50
151	Pelinkovac [1]	2 cl	2,50	154	Travarica	2 cl	2,50
152	Julischka [1]	2 cl	2,50	155	Grappa	2 cl	3,00

Biere

211	Reissdorf Kölsch	0,2 l	1,60
212	Reissdorf Kölsch	0,3 l	2,30
213	Bitburger	0,3 l	2,50
214	Reissdorf ALKOHOLFREI	Fl.0,33 l	2,50

215	Schuss	0,2 l	1,60
216	PAULANER Hefe-Weißbier	0,5 l	4,50
217	PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

240	Mineralwasser	0,25 l	2,00
	Stilles Wasser	0,25 l	2,00
241	Apfelsaft	0,2 l	2,30
243	Orangensaft	0,2 l	2,50
244	Coca Cola [1,5]	0,3 l	3,00
245	Fanta [1,2,3]	0,3 l	3,00
246	Diesel [1,2,3,5]	0,3 l	3,00
247	Bitterlemon [10]	0,2 l	2,50
249	Sprite [2]	0,3 l	3,00
250	Coca Cola light [1,5,6]	0,3 l	3,00
251	Fassbrause	0,33 l	2,50

Cognac / Weinbrand

233	Asbach	2 cl	3,00
234	Mariacron	2 cl	3,00
270	Martell	2 cl	4,00
271	Hennessy	2 cl	5,00
272	Remy Martin	2 cl	5,00
273	Calvados	2 cl	3,00

Liköre

256	Kroatischer Kruskovac [1]	2 cl	2,00
257	Baileys	2 cl	2,50
259	Amaretto	2 cl	2,00

Spirituosen

220	Korn	2 cl	1,60
221	Wacholder	2 cl	1,60
222	Bismarck	2 cl	1,60
223	Steinhäger	2 cl	1,60
224	Wodka	2 cl	2,50
225	Gin	2 cl	3,00
226	Bacardi	2 cl	2,50
227	Kirschwasser	2 cl	2,50
228	Himbeergeist	2 cl	2,50
229	Aquavit	2 cl	3,00
	Linie oder Jubiläum		
230	Malteser	2 cl	2,50
231	Kabänes	2 cl 1	1,60

Magenbitter

232	Jägermeister [1]	2,cl	2,50
277	Underberg [1]	2,cl	2,50
278	Fernet Branca [1]	2,cl	2,50
279	Kümmerling [1]	2,cl	2,00

Whisky

263	Johnnie Walker	2 cl	5,00
264	Ballantines	2 cl	5,00
265	Whisky-Cola [1,5]	2 cl	6,00

Weinkarte

Roséweine - Hauswein offen

185	Opol	Glas 0,2 l	5,00
186	Cabernet Sauvignon	Glas 0,2 l	5,00

Weißweine - Hauswein offen

196	Laski Riesling - mild	Glas 0,2 l	5,00
197	Zilavka - trocken	Glas 0,2 l	5,00

Rotweine - Hauswein offen

207	Plavac - trocken	Glas 0,2 l	5,00
208	Dalmatiner - mild	Glas 0,2 l	5,00

Wir bieten Ihnen auch andere Qualitätsweine!
Verlangen Sie bitte unsere Weinkarte!!!

Sekt

170	Sekt des Hauses	0,75 l	25,00
173	Fürst Metternich	0,75 l	25,00
174	Fürst Metternich - Piccolo	0,2 l	7,00
176	Mumm Dry	0,75 l	23,00
177	Mumm Dry - Piccolo	0,2 l	6,50

Bei Beträgen unter 20 € sind Kartenzahlungen nicht möglich.
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!