

Lieber Gast,

*wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen werden.*

*Die Wahl eines Restaurants
ist immer eine Sache des Vertrauens.*

*Sie sollen sich in unserem Hause rundum wohlfühlen
und hierbei steht der Qualität der Speisen und Getränke
eine hohe Bedeutung zu.*

*Wenn Sie einen Wunsch haben,
den Sie nicht auf unserer Karte finden,
sprechen Sie uns bitte an.*

*Wenn Sie zufrieden sind, sagen Sie es anderen.
Sind Sie es nicht, sagen Sie es uns.*

*Neben unserem Angebot an kroatischen Weinen und
Spirituosen bieten wir Ihnen auch ein gepflegtes Pils vom
Fass.*

Dear guest,

*We are glad to welcome you in our restaurant
and hope that you will feel comfortable with us.*

Choosing a restaurant is always a matter of trust.

*You should feel good all-around in our house
and therefore we place special emphasis
on the quality of our dishes and drinks.*

*If you have a wish not listed in our menu card
please talk to us.*

*In addition to our offer of Croatian wines and spirits, we
also offer you a well-kept Pils beer from the barrel.*

Suppen - Soups

01	<i>Rinderbouillonsuppe</i> ¹ mit hausgemachten Nudeln ^{A,C} <i>Beef bouillon</i> ¹ with homemade noodles ^{A,C}	€	7,00
02	<i>Pappa la Pomodora</i> <i>Tomatensuppe mit Stückchen</i> <i>Tomato soup with tomato pieces</i>	€	7,00
03	<i>Zwiebelsuppe</i> mit Toast ^A und Käse ^G überbacken <i>Onion soup with toast</i> ^A <i>and scalloped with cheese</i> ^G	€	7,50
04	<i>Hühnersuppe</i> <i>chicken soup</i>	€	7,00

Salate - Salad

10	<i>Sopska Salata</i> <i>Fleischtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, geriebener Schafskäse</i> ^G , <i>Oliven, Petersilie mit Olivenöl und Essig und mit hausgemachtem Brot</i> ^A <i>Beef tomato, cucumber, pepper, onion, grated feta cheese</i> ^G , <i>olives, parsley with olive oil and vinegar and with homemade bread</i> ^A	€	11,90
11	<i>Cesar Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen</i> <i>Romanasalat, Oliven und Croutons</i> ^A mit hausgemachtem Brot ^A <i>Cesar salad with grilled chicken meat cut into strips</i> <i>romaine salad, olives and croutons</i> ^A <i>with homemade bread</i> ^A	€	16,90
14	<i>Tagliata (Rumpsteak) auf Salatbouquet</i> mit Hausdressing (Balsamico-Essig/Öl) und hausgemachtem Brot ^A <i>Tagliata (rumpsteak) on a salad bouquet</i> <i>with house dressing (balsamic-vinegar/oil) and homemade bread</i> ^A	€	20,50

Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

20	<i>Meza Variation</i> <i>Dalmatinischer Schinken, Käse</i> ^G , <i>Oliven</i> <i>und hausgemachtes Brot</i> ^A <i>Dalmatian ham, cheese</i> ^G , <i>olives and homemade bread</i> ^A	€	13,90
22	<i>Oliven</i> mit hausgemachtem Brot ^A <i>Olives and homemade bread</i> ^A	€	7,90
23	<i>Oktopussalat</i> ^N <i>Octopus salad</i> ^N	€	17,50

Warme Vorspeisen - Warm Appetizers

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 30 | <p><i>Champignons gefüllt mit Gorgonzola^G</i>
 <i>in Käsesahnesoße^G und mit Käse^G überbacken</i>
 <i>Champignons filled with Gorgonzola cheese^G</i>
 <i>in cheese cream sauce^G and scalloped with cheese^G</i></p> | € | 12,90 |
| 31 | <p><i>Bruschetta^A</i>
 <i>mit Tomaten Mozzarella^G, Zwiebeln, Knoblauch und Gorgonzola^G</i>
 <i>überbacken</i>
 <i>Bruschetta^A with tomatoes, Mozzarella cheese^G, onions, garlic,</i>
 <i>and scalloped with Gorgonzola cheese^G</i></p> | € | 9,50 |
| 32 | <p><i>Camembert^G</i>
 <i>mit Preiselbeeren, Butter^G, Toast^A, Salatbouquet</i>
 <i>Camembert^G with cranberries, butter^G, toast^A, salad bouquet</i></p> | € | 9,50 |
| 33 | <p><i>Grillkäse^G</i>
 <i>auf Knoblauchbrot^A mit Tomaten-Balsamico-Würfel</i>
 <i>Grill cheese^G on garlic-bread^A with tomato balsamic cubes</i></p> | € | 10,90 |
| 34 | <p><i>Gebackener Fetakäse^G</i>
 <i>mit Tatarsauce^{C,D,J}, Salatbouquet und hausgemachtem Brot^A</i>
 <i>Baked feta cheese^G with tartar sauce^{C,D,J}, salad bouquet and homemade bread^A</i></p> | € | 11,90 |
| 35 | <p><i>Meza Variation für 2 Personen</i>
 <i>von Dalmatinischem Schinken, Käse^G, Oliven, Fischrogen Dipp^D, gefüllte</i>
 <i>Spitzpaprika, gebratene Zucchini, Knoblauch Dipp und hausgemachtes Brot^A</i>
 <i>Meza variation from Dalmatian ham, cheese^G, olives, fish roe dip^D,</i>
 <i>filled pointed pepper, fried zucchini, garlic dip and homemade bread^A</i></p> | € | 25,90 |

Vegetarische Hauptspeisen

Vegetarian main courses

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 40 | <p><i>Gegrillte Spitzpaprika</i>
 <i>gefüllt mit Schafskäse^G, verfeinert mit Knoblauch, Salatbouquet</i>
 <i>und hausgemachtem Brot^A</i>
 <i>Grilled pointed pepper filled with feta cheese^G, refined with garlic,</i>
 <i>salad bouquet and homemade bread^A</i></p> | € | 14,00 |
| 41 | <p><i>Bandnudeln^{A,C} mit gebratenem Gemüse</i>
 <i>Tagliatelle^{A,C} with fried vegetables</i></p> | € | 13,50 |
| 42 | <p><i>Gegrilltes Gemüse mediterrane Art</i>
 <i>in Sahnesoße^G mit Käse^G überbacken und hausgemachtem Brot^A</i>
 <i>Grilled vegetables „Mediterranean vein“ in cream sauce^G</i>
 <i>scalloped with cheese^G and homemade bread^A</i></p> | € | 12,90 |

Spezialitäten vom Grill

Delicacy from on grill

- | | | | |
|----|---|---------------|-------|
| 50 | <i>SOE Burger XL</i> ^{2,A,C,J,K}
<i>mit Pommes</i>
<i>SOE Burger XL</i> ^{2,A,C,J,K} <i>with French fries</i> | € | 14,90 |
| 51 | <i>Cevapeici</i> ^{A,C}
<i>mit Pommes, Djuveereis, Ajvar und Salat</i>
<i>with French fries, Djuwee rice, Ajvar and salad</i> | € | 16,90 |
| 52 | <i>Raznjiei</i>
<i>Schweinefleischspieße, mit Pommes, Djuveereis, Ajvar und Salat</i>
<i>Pork skewers, with French fries, Djuwee rice, Ajvar and salad</i> | € | 16,90 |
| 53 | <i>Pileci Raznjiei</i>
<i>Hähnchenspieße im Speckmantel mit Pommes, Djuveereis, Ajvar und Salat</i>
<i>Chicken skewers in bacon with French fries, Djuwee rice, Ajvar and salad</i> | € | 19,50 |
| 54 | <i>Pljeskavica</i>
<i>Hacksteak</i> ^{A,C} <i>gefüllt mit Schafskäse</i> ^G <i>mit Pommes, Djuveereis,</i>
<i>Ajvar und Salat</i>
<i>Beefsteak</i> ^{A,C} <i>filled with feta cheese</i> ^G <i>with French fries, Djuwee rice,</i>
<i>Ajvar and salad</i> | € | 17,90 |
| 55 | <i>Grillteller</i>
<i>Putenfilet, Schweinesteak, Pljeskavica</i> ^{A,C} , <i>Leber</i>
<i>mit Pommes, Djuveereis, Ajvar und Salat</i>
<i>Mixed grill</i>
<i>Turkey hen filet, pork steak, Pljeskavica</i> ^{A,C} , <i>liver</i>
<i>with French fries, Djuwee rice, Ajvar and salad</i> | € | 21,90 |
| 56 | <i>Grillteller Maestral</i>
<i>Raznjiei, Cevapeici</i> ^{A,C} , <i>Bratwürstchen</i> ^{2,3,4} , <i>Schweinelende, Speck,</i>
<i>Lammkotelett, mit Pommes, Djuveereis, Ajvar und Salat</i>
<i>Mixed grill Maestral</i>
<i>Raznjiei, Cevapeici</i> ^{A,C} , <i>fried sausage</i> ^{2,3,4} , <i>pork loin, bacon,</i>
<i>lamb chop, with French fries, Djuwee rice, Ajvar and salad</i> | € | 24,90 |
| 57 | <i>Rumpsteak Spezial</i>
<i>Argentinisches Black Angus</i>
<i>mit Champignons und Käse</i> ^G <i>überbacken</i>
<i>dazu Kroketten</i> ^{A,C} <i>und Salat</i>
<i>Rump steak special - Argentine Black Angus</i>
<i>with champignon, scalloped with cheese</i> ^G
<i>with croquettes</i> ^{A,C} <i>and salad</i> | 250 g-270 g € | 30,90 |

58	<i>Rumpsteak - Argentinisches Black Angus</i> mit Kräuterbutter ^g oder gebratenen Zwiebeln oder Pfeffersoße mit Folienkartoffeln, Knoblauch-Dip und Salat <i>Rump steak - Argentine Black Angus with herb butter^g</i> <i>or fried onions or pepper sauce</i> <i>with baked potato, garlic dip and salad</i>	250 g-270 g €	28,90
59	<i>Lammkotelett</i> mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln <i>Lamb chop with mediterranean vegetables and fried potatoes</i>	€	26,90
60	<i>Lammspieß vom Grill</i> mit Paprika, Zucchini, Bratkartoffeln und hausgemachtem Knoblauch-Dip <i>Lamb skewer from the grill with pepper, zucchini, fried potatoes</i> <i>and homemade garlic dip</i>	€	26,90
61	<i>Gefülltes Rumpsteak Spalato</i> Rumpsteak mit dalmatinischem Schinken und Käse ^g gefüllt dazu Kartoffelchips, Gorgonzolasoße ^g und Salat <i>Rump steak filled with Dalmatian ham and cheese^g with potato crisps,</i> <i>Gorgonzola sauce^g and salad</i>	€	31,90
62	<i>Filet Mignon</i> Rinderfilet in cremiger Senfsauce ^j und Parmesan ^g dazu Bandnudeln ^A und Salat <i>Beef fillet in creamy mustard sauce^j and parmesan cheese^g</i> <i>with Band noodles^A and salad</i>	€	36,90

Pfannengerichte - pan-fried dishes

65	<i>Gegrillte Kalbsleber</i> in Weinsauce mit Zwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree ^g und Salat <i>Grilled calf liver</i> <i>in wine sauce with onions, apple slices, mashed potatoes^g and salad</i>	€	21,90
66	<i>Ritterpfanne</i> Schweinemedallions in Rahmsauce ^g , mit Spiegelei ^c , Bratkartoffeln und Salat "Knight-Pan" <i>Pork filets in cream sauce^g, with fried egg^c, fried potatoes and salad</i>	€	22,50
67	<i>Putenfilet Maestral</i> mit Tomaten, Speck in Sahnese ^g , mit Käse ^g überbacken, Butterreis ^g <i>Turkey hen fillet with tomato, bacon in cream sauce^g, scalloped with cheese^g,</i> <i>butter rice^g</i>	€	21,90

Schnitzel - Escalope

68	<i>Kalbs Schnitzel</i> <i>mit Gemüse und Kroketten</i> ^{A, C} <i>Veal Escalope with vegetables and croquettes</i> ^{A, C}	€	23,90
70	<i>Schnitzel Wiener Art</i> ^{A, C} <i>Escalope „Wiennese vein“</i> ^{A, C}	€	17,90
71	<i>Rahmschnitzel</i> ^{A, C} <i>in Rahmsoße</i> ^G <i>Escalope</i> ^{A, C} <i>in cream sauce</i> ^G	€	18,90
72	<i>Jägerschnitzel</i> ^{A, C} <i>in Champignonrahmsoße</i> ^G <i>Escalope „hunter vein“</i> ^{A, C} <i>in champignon cream sauce</i> ^G	€	19,50
73	<i>Herrnschnitzel</i> <i>Schnitzel</i> ^{A, C} <i>in Rahmsoße</i> ^G <i>mit gegrilltem Speck und Spiegelei</i> ^C <i>Escalope „men's vein“</i> <i>Escalope</i> ^{A, C} <i>in cream sauce</i> ^G <i>with grilled bacon and fried egg</i> ^C	€	19,50

Alle Schnitzel werden mit Bratkartoffeln und Salat serviert.
All Escalop are served with fried potatoes and salad.

69	<i>Zagrebaeki odrezak</i> <i>Kalbschnitzel gefüllt mit Dalmatinischem Schinken und Käse</i> ^G , <i>Gorgonzolasoße</i> ^G <i>und Herzogin Kartoffeln</i> <i>Veal Escalope filled with Dalmatian ham, cheese</i> ^G , <i>Gorgonzola sauce</i> ^G <i>and Duchess potatoes</i>	€	28,90
74	<i>Cordon-Bleu</i> ^{A, C} <i>gekochter Schinken</i> ^{2,3,4} , <i>Käse</i> ^G , <i>Pommes und Salat</i> <i>Cordon-Bleu</i> ^{A, C} , <i>ham</i> ^{2,3,4} , <i>cheese</i> ^G , <i>French fries and salad</i>	€	20,50
75	<i>Hähnchen-Cordon-Bleu</i> ^{A, C} <i>gefüllt mit Putenbrustschinken</i> ^{2,3,4} <i>und Käse</i> ^G , <i>Pommes und Salat</i> <i>Chicken-Cordon-Bleu</i> ^{A, C} <i>filled with turkey breast ham</i> ^{2,3,4} <i>and cheese</i> ^G , <i>French fries and salad</i>	€	20,90
76	<i>Hähnchenschnitzel natur</i> <i>mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und Salat</i> <i>Chicken escalope natural</i> <i>with fried onions and champignons, fried potatoes and salad</i>	€	18,90
77	<i>Putenrolle alla Chefin</i> <i>gefüllt mit geräuchertem Schinken, frischem Paprika und Käse</i> ^G <i>im Speckmantel, in Sahnesoße</i> ^G <i>auf Bandnudeln</i> ^{A, C} <i>Turkey roll filled with smoked ham, fresh pepper and cheese</i> ^G <i>in bacon</i> <i>and cream sauce</i> ^G <i>on tagliatelle</i> ^{A, C}	€	22,90

Fisch - Fish

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 85 | <i>Lignje</i>
<i>Calamares^N vom Grill mit Knoblauch-Olivenöl, Spinat,</i>
<i>Kartoffeln „dalmatinische Art“</i>
<i>grilled Calamares^N with garlic-olive oil, spinach,</i>
<i>potatoes „Dalmatian style“</i> | € | 23,90 |
| 86 | <i>Kobotnica</i>
<i>Oktopus^N vom Grill mit Salzkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>
<i>grilled octopus^N with boiled potatoes and mediterranean vegetables</i> | € | 24,90 |
| 87 | <i>Zanderfilet^D</i>
<i>mit Butterreis^G, Dillsoße und mediterranem Gemüse</i>
<i>Pikeperch fillet^D with butter rice^G, dill sauce and mediterranean vegetables</i> | € | 23,90 |
| 88 | <i>Dorade^D vom Grill</i> <i>ca. 650 g</i>
<i>mit Salzkartoffeln und Spinat</i>
<i>Grilled gilthead^D with boiled potatoes and spinach</i> | € | 26,90 |
| 89 | <i>Garnelen^B</i>
<i>in Tomaten-Knoblauch-Soße dazu Butterreis^G</i>
<i>Shrimp^B in tomato garlic sauce with butter rice^G</i> | € | 25,90 |
| 90 | <i>Lachsfilet^D vom Grill</i>
<i>Sauce Hollandaise^{C,G} mit Rosmarinkartoffeln und Broccoli</i>
<i>Grilled Salmon fillet^D in hollandaise sauce with rosemary potatoes and broccoli</i> | € | 24,90 |

Pasta^{A,C}

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 95 | <i>Spaghetti Adria</i>
<i>mit Tomatensoße, Garnelen^B, Basilikum, Knoblauch</i>
<i>Spaghetti with tomato sauce, shrimp^B, basil, garlic</i> | € | 22,50 |
| 97 | <i>Bandnudeln</i>
<i>in Sahnesoße^G, Lachs^D und Spinat</i>
<i>Tagliatelle in cream sauce^G, salmon^D and spinach</i> | € | 20,50 |

Für den kleinen Hunger - For a snack

- | | | |
|-----|--|---------|
| 105 | <i>Chicken Nuggets</i> ^{A,C}
<i>mit Pommes</i>
<i>with French fries</i> | € 10,50 |
| 106 | <i>kleines Cevapcici</i> ^{A,C}
<i>mit Pommes</i>
<i>small Cevapcici</i> ^{A,C} <i>with French fries</i> | € 12,50 |
| 107 | <i>kleines Schnitzel Wiener Art</i> ^{A,C}
<i>mit Pommes</i>
<i>small Escalope „Viennese vein“</i> ^{A,C} <i>with French fries</i> | € 10,90 |

Platten - Plates

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 115 | <i>Balkanplatte</i>
<i>Raznjici (Schweinefleischspieße), Cevapcici</i> ^{A,C} ,
<i>Schweinesteak, Kalbsleber, Speck mit Pommes</i>
<i>und Djuveereis</i>
<i>Balkan plate</i>
<i>Raznjici (pork skewers), Cevapcici</i> ^{A,C} , <i>pork steak, calf liver,</i>
<i>bacon with French fries and Djuvee rice</i> | 2 Personen € 49,00 |
| 116 | <i>Herzeg Platte</i>
<i>Hähnchenspieße im Speckmantel, Lammkotelett,</i>
<i>Hacksteak</i> ^{A,C} <i>gefüllt mit Käse</i> ^G , <i>Schweinelendchen,</i>
<i>Schnitzel Wiener Art</i> ^{A,C} , <i>Bratkartoffeln,</i>
<i>gegrilltes Gemüse</i>
<i>Herzeg plate</i>
<i>Chicken skewers covered with bacon, lamb chop,</i>
<i>beef steak</i> ^{A,C} <i>filled with cheese</i> ^G , <i>pork loin,</i>
<i>Escalope „Viennese vein“</i> ^{A,C} , <i>fried potatoes,</i>
<i>grilled vegetables</i> | 2 Personen € 53,50 |
| 117 | <i>Fischplatte</i>
<i>verschiedene Fischarten</i> ^D <i>mit Gemüse, Spinat</i>
<i>und Rosmarinkartoffeln</i>
<i>Fish plate</i>
<i>different types of fish</i> ^D , <i>with vegetables, spinach</i>
<i>and rosemary potatoes</i> | 2 Personen € 63,50 |

Beilagen - Side dishes

130	<i>Ajvar</i>	€	3,00
131	<i>hausgemachter Knoblauch-Dip</i> <i>Homemade garlic dip</i>	€	5,50
132	<i>Pommes</i> <i>French fries</i>	€	4,00
133	<i>Bratkartoffeln</i> <i>mit Zwiebeln und Speck</i> <i>Fried potatoes with onion and bacon</i>	€	5,50
134	<i>Salzkartoffeln</i> <i>Boiled potatoes</i>	€	4,00
135	<i>Djuweereis</i> <i>Djuwee rice</i>	€	4,50
136	<i>gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i>	€	5,90
137	<i>Beilagensalat</i> <i>Side salad</i>	€	5,50
138	<i>hausgemachtes Brot^A (3 Scheiben)</i> <i>Homemade bread^A (3 slices)</i>	€	3,50
139	<i>hausgemachtes Knoblauchbrot^A (3 Scheiben)</i> <i>Homemade garlic bread^A (3 slices)</i>	€	4,50
140	<i>Folienkartoffel mit hausgemachtem Knoblauch-Dip</i> <i>Baked potato with homemade garlic dip</i>	€	7,50
141	<i>Ketchup oder Mayonnaise^C</i>	€	0,50

Dessert

150	<i>Palacinke</i> Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Vanilleeis ^G und Schokoladensauce Pancakes ^{A,C,G} with vanilla ice cream ^G and chocolate sauce	€	7,90
151	<i>Palacinke</i> Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Nutella ^{G,H} Pancakes ^{A,C,G} with Nutella ^{G,H}	€	7,50
152	<i>Palacinke</i> Pfannkuchen ^{A,C,G} gefüllt mit Nutella ^{G,H} und Keksen ^{A,C,G,H} , dazu hausgemachte Karamellsoße und Apfelscheiben Pancakes ^{A,C,G} filled with Nutella ^{G,H} and biscuits ^{A,C,G,H} , served with homemade caramel sauce and apple slices	€	8,50
153	<i>Vanilleeis</i> ^G mit Schokoladensauce und Sahne ^G Vanilla ice cream ^G with chocolate sauce and cream ^G	€	6,90
154	<i>Gemischtes Eis</i> ^G mit Sahne ^G Mixed ice ^G with cream ^G	€	6,90
155	<i>Vanilleeis</i> ^G mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream ^G with hot raspberries	€	8,50
156	<i>Hausgemachter Kuchen aus der Vitrine</i> Homemade cake from the showcase	€	7,50

Digestifs

Sekt

<i>Fürst von Metternich</i>	0,7 l	€	35,00
<i>Freixenet</i>	0,7 l	€	29,00
<i>M & M</i>	0,7 l	€	22,50
<i>Piccolo</i>	0,2 l	€	9,50
<i>Sekt</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	€	5,90

Warme Getränke - Hot drinks

<i>Kaffee Crema</i> ⁹		€	3,20
<i>Coffee Crema</i> ⁹			
<i>Cappuccino</i> ^{9,G}		€	3,90
<i>Latte Macchiato</i> ^{9,G}		€	4,50
<i>Espresso</i> ⁹		€	3,00
<i>Espresso Macchiato</i> ^{9,G}		€	3,80
<i>Doppel Espresso</i> ⁹		€	3,90
<i>Double espresso</i> ⁹			
<i>Affogato al caffè</i> ^{9,G}		€	6,50
<i>mit oder ohne Sahne</i> ^G			
<i>Espresso with Vanilla ice cream</i> ^{9,G} <i>with or without cream</i> ^G			
<i>Verschiedene Teesorten</i>		€	3,00
<i>Different teas</i>			
<i>Heiße Schokolade</i>	0,4 l	€	4,50
<i>mit Sahne</i> ^G			
<i>Hot chocolate with cream</i> ^G			
<i>Mocca</i> ⁹		€	3,50

Softdrinks

<i>Mineralwasser und Medium - Taunusquelle</i>	0,25 l	€	3,20
<i>Mineral water and medium</i>			
<i>Mineralwasser und Medium - Taunusquelle</i>	0,70 l	€	7,50
<i>Mineral water and medium</i>			
<i>Stilles Wasser - Taunusquelle</i>	0,25 l	€	3,20
<i>Still mineral water</i>			
<i>Stilles Wasser - Taunusquelle</i>	0,70 l	€	7,50
<i>Still mineral water</i>			

Bier - Beer

	0,30 l	0,33 l	0,50 l
<i>Bitburger Pils</i>	€ 3,50		€ 4,80
<i>Bitburger Pils beer</i>			
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	€ 3,80		
<i>Bitburger beer non-alcoholic</i>			
<i>Radler, Cola-Bier</i>	€ 3,50		€ 4,80
<i>Radler beer and lemonade, coke-beer</i>			
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		€ 3,80	
<i>Köstritzer dark beer</i>			
<i>Bayrisch Hell</i>	€ 3,60		€ 4,90
<i>Bavarian light beer</i>			
<i>Paulaner Weizenbier, Hefe hell</i>			€ 5,20
<i>Paulaner wheat beer, pale yeast</i>			
<i>Paulaner Weizenbier, Hefe dunkel</i>			€ 5,20
<i>Paulaner wheat beer, dark yeast</i>			
<i>Paulaner Kristallweizen</i>			€ 5,20
<i>Paulaner crystal wheat beer</i>			
<i>Paulaner Weizen, alkoholfrei</i>			€ 5,20
<i>Paulaner wheat beer, non-alcoholic</i>			

Apfelwein - Cider

	0,50 l	0,25 l
<i>Apfelwein vom Fass</i>	€ 4,80	€ 3,20
<i>pur, sauer oder süßgespritzt</i>		
<i>Cider from the barrel</i>		
<i>pure, mixed with sparkling water (sour)</i>		
<i>or mixed with lemonade (sweet)</i>		

Longdrinks

<i>Campari ¹ Soda</i>	€ 7,90
<i>Campari ¹ Orange</i>	€ 7,90
<i>Bacardi Cola ^{1,9,14}</i>	€ 7,90
<i>Bacardi coke ^{1,9,14}</i>	
<i>Wodka Lemon</i>	€ 7,90
<i>Vodka lemon</i>	
<i>Wodka Red Bull ^{9,13}</i>	€ 8,50
<i>Vodka Red Bull ^{9,13}</i>	
<i>Hugo</i>	€ 8,50
<i>Jacky-Cola ^{1,9,14}</i>	€ 8,50
<i>Jacky coke ^{1,9,14}</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	€ 8,50
<i>Lillet</i>	€ 8,50

Softdrinks

<i>Cola</i> ^{1,9,14} , <i>Fanta</i> ^{1,14} , <i>Sprite</i> ^{1,14}	0,20 l	€	3,20
<i>Coke</i> ^{1,9,14} , <i>Fanta</i> ^{1,14} , <i>Sprite</i> ^{1,14}			
<i>Cola</i> ^{1,9,14} , <i>Fanta</i> ^{1,14} , <i>Sprite</i> ^{1,14}	0,40 l	€	4,80
<i>Coke</i> ^{1,9,14} , <i>Fanta</i> ^{1,14} , <i>Sprite</i> ^{1,14}			
<i>Cola Light</i> ^{1,9,13,14}	0,20 l	€	3,20
<i>Coke light</i> ^{1,9,13,14}			
<i>Cola Light</i> ^{1,9,13,14}	0,40 l	€	4,80
<i>Coke light</i> ^{1,9,13,14}			
<i>Karamalz</i>	0,33 l	€	4,20
<i>Malt beer - non alcoholic</i>			
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	€	3,20
<i>Apple juice</i>			
<i>Apfelsaft</i>	0,40 l	€	4,80
<i>Apple juice</i>			
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	€	3,50
<i>Orange juice</i>			
<i>Traubensaft</i>	0,20 l	€	3,50
<i>Grape juice</i>			
<i>Traubensaft</i>	0,40 l	€	4,80
<i>Grape juice</i>			
<i>Bitterlemon</i> ^{10,14}	0,20 l	€	3,50
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,20 l	€	3,50
<i>Orangina</i> ^{1,14}	0,20 l	€	3,50
<i>Bananennektar</i>	0,20 l	€	3,50
<i>Banana nectar</i>			
<i>Kirschnektar</i>	0,20 l	€	3,50
<i>Cherry nectar</i>			
<i>Kirschnektar</i>	0,40 l	€	4,80
<i>Cherry nectar</i>			
<i>Johannisbeersaft</i>	0,20 l	€	3,50
<i>Currant juice</i>			
<i>Johannisbeersaft</i>	0,40 l	€	4,80
<i>Currant juice</i>			
<i>KiBa</i>	0,50 l	€	5,50
<i>Cherry Banana juice</i>			
<i>Redbull</i>	0,33 l	€	4,90
<i>Eistee Jana (Kroatisch)</i>	0,33 l	€	3,90

Ausschankweine - wine-by-the-glass

Weißwein - White wine

		0,20 l
Malvazija Laguna trocken	€	6,90
Malvazija Laguna dry		
Laski Riesling lieblich	€	6,90
(Hermannswein)		
Laski Riesling soft		
Oezak Sauvignon Blanc	€	7,50
Prosek Likörwein rosé	€	8,90
Prosek liqueur wine rose		
Rheingauer Riesling - Kessler	€	6,90
Grauer Burgunder	€	6,90

Rotwein / Rosé - Red wine / Rose wine

		0,20 l
Kessler Rosé trocken	€	6,90
Kessler Rosé dry		
Plavac trocken	€	6,90
Plavac dry		
Merlot trocken	€	6,90
Merlot dry		
Dalmatiner konavle lieblich	€	6,90
Dalmatiner konavle soft		
Cabernet Sauvignon	€	6,90
Primitivo Doppio passo	€	7,90
Hauswein aus Kroatien	€	5,90
House wine from Croatia		

Aperitifs und Digestifs

<i>Loza</i>	€	3,50 ^{2 cl}
<i>Slivovic</i>	€	3,50
<i>Grappa Barolo</i>	€	6,00
<i>Malteser</i>	€	3,00
<i>Williams Birne - Schladerer</i>	€	4,00
<i>Williams pear</i>		
<i>Julisehka</i>	€	3,00
<i>Kruskova</i>	€	3,50
<i>Ramazotti</i>	€	4,50
<i>Jägermeister</i>	€	3,50
<i>Ouzo</i>	€	3,00
<i>Hütchen Asbach</i>	€	3,90
<i>brandy with coke</i>		
<i>Jack Daniels</i>	€	4,50
<i>Averna</i>	€	4,50
<i>Pelinkova Antique</i>	€	3,90
<i>Baylis^G auf Eis</i>	€	4,50
<i>Baileys^G on the rocks</i>		
<i>Linie Aquavit</i>	€	4,90
		^{5 cl}
<i>Martini Bianco</i>	€	4,20
<i>Martini Rosso</i>	€	4,20

Hinweis zu Inhaltsstoffen - Food additive:

1 = mit Farbstoff with food colour	2 = mit Konservierungsstoff with antidegradant	3 = mit Antioxidationsmittel with antioxidant	4 = mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
9 = mit Koffein with caffeine	10 = chininhaltig with quinine	13 = enthält eine Phenylalaninquelle contains a source of phenylalanine	14 = mit Süßungsmittel with sweetening

Hinweise zu Allergenen - allergen:

A = glutenhaltiges Getreide grains containing gluten	B = Krebstiere crustaceans	C = Eier egg	D = Fisch fish
F = Soja soy	G = Milch milk or lactose	H = Schalenfrüchte edible nuts	I = Sellerie celery
J = Senf mustard	K = Sesamsamen sesame seeds	N = Weichtiere molluscs	



Roséwein

Rosé Galie | Kutjevo, Slavonien

Lachsfarben | Himbeere | Erdbeere | Lebendig-fruchtig

€ _____

Weißwein

Grasevina Galie | Kutjevo, Slavonien

Gelbgold | Apfel | Aprikose | Harmonisch

€ _____

Posip Cara | Insel Korcula, Dalmatien

Strohgelb | roter Weinbergpfirsich | Vollmundig | milde Säure

€ _____

Malvazija Kozlovic | Momjan, Istrien

Helles Gelb | reifer Apfel | Mandel | Harmonisch und lebendig

€ _____

Schloss Johannisberg gelblack trocken | Rheingau, Deutschland

Fruchtig | Aromatische Vielfalt | voller Klarheit und Harmonie

€ _____



Rotwein

Teran Fakin | Motovun, Istrien

Dunkelrot | Waldbeeren | vollmundig | dezente Würze

€ _____

Plavac Grgic | Peljesac, Dalmatien

Rubinrot | Pflaume | dicht | weiche Tannine

€ _____

Korlat Syrah | Benkovac, Dalmatien

Dunkelrot-lila | reife Beeren | warm | würzig

€ _____

Le Clos Galie | Kutjevo, Slawonien

Purpurrot | Schwarzkirsche | Kräftig | Elegante Struktur

€ _____

Dinac | Peljesac, Kroatien

Violett-schwarz | Beerenobst und Kirschen | Kräftig | Vollmundig

€ _____

Babie | Primosten, Kroatien

Rubinrot | angenehmer Duft | rundes Bouquet

€ _____