

300	Griechischer Salat <i>Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse mit Balsamico - Essig</i>	10.50
301	Gourmet Salat <i>Putenstreifen mit Champignons aus der Pfanne</i>	14.90
302	Lachsnudeln <i>Geräucherten Lachs mit Bandnudeln in Knoblauchrahmsauce</i>	10.90
303	Schinkennudeln <i>mit Salat</i>	10.20
304	Hähnchenbrust vom Grill <i>in Champignonrahmsauce mit Butterreis und Salat</i>	15.20
305	Zanderfilet <i>in Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und Salat</i>	19.80
306	Zwiebelrostbraten <i>mit Bratkartoffeln und Salat</i>	21.50
307	Gourmet – Spieß <i>drei verschiedene Filets in pikanter Sauce auf einem Kartoffelpüree</i>	21.50
308	Schweinefilet <i>in Pfefferrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat</i>	19.50
309	Leber Veneziano <i>gebratene Rinderleber in Streifen in Rotweinrahmsauce mit Butterreis und Salat</i>	14.50

Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Fisch karte

Branzino (Wolfsbarsch)	22.50
-------------------------------	--------------

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

ca. 400 g, ausgenommen

Dorade Royal	22.50
---------------------	--------------

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

ca. 400g, ausgenommen

Lachssteak	17.80
-------------------	--------------

mit gemischten Gemüse und Hollandaise Souce

Calamare vom Grill	16.50
---------------------------	--------------

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Schollenfilet in Mandelhülle	15.90
-------------------------------------	--------------

mit Butterkartoffeln und Salat

Gemischte Fischplatte	24.50
------------------------------	--------------

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Kalte Vorspeisen

100	Krabbencocktail "Helgoland" <i>im Glass, mit knusprigem Toast und Butter</i>	9.80
101	Wurstsalat "München" <i>Lyoner mit Zwiebeln, Essig und Öl</i>	7.50
102	Thunfisch <i>garniert mit Zwiebeln, Tomate und Butter, dazu Schwartzbrot</i>	7.50
103	Ölsardinen <i>garniert mit Zwiebeln, Butter dazu Schwartzbrot</i>	7.50
104	Orig. Bulgarischer Schafkäse <i>mit Zwiebeln, Butter dazu Schwartzbrot</i>	8.50
105	Orig. Ungarische Salami <i>mit einem Stück Schafkäse dazu Schwartzbrot</i>	8.50

Warme Vorspeisen

121	Debreciner <i>2 Stück mit Senf und Schwartzbrot</i>	6.20
122	Ham and Eggs <i>magerer Kochschinken mit 2 Spiegeleiern</i>	8.00
125	Omelette <i>mit magerer Kochschinken</i>	8.50
123	Omelette <i>mit Champignon</i>	8.50
124	Omelette <i>mit bulgarischem Schafkäse</i>	9.00
126	Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren und Birne</i>	7.50

Suppen

111	Bohnensuppe	4.80
112	Bouillon <i>mit Nudleinlage</i>	4.20
113	Pfannkuchensuppe	4.20
114	Tomatensuppe <i>mit Reis</i>	4.70
115	Gemüsesuppe <i>nach Zagreber Art</i>	4.70
116	Zwiebelsuppe <i>auf kroatische Art</i>	4.70

Pfannengerichte

127	Pariser Schnitzel <i>mit Pommes Frites und Salat</i>	14.80	130	Rahmschnitzel <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	15.00
128	Wiener Schnitzel <i>mit Pommes Frites und Salat</i>	14.80	131	Knoblauchschnitzel <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	15.00
129	Paprika Schnitzel <i>mit Butterreis</i>	15.00	132	Schnitzel Imperial <i>Spezialität des Hauses mit Nioke (Kartoffelbällchen)</i>	15.80

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Spezialitäten vom Rost

159	Lammlaxe	21.80
	<i>dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln</i>	
160	Bosnischer Spieß	14.80
	<i>mageres Halsgrat, Deberciner, kl. Hacksteak, geräuchertes Wammerl, Cevapcici, mit Pommes Frites und Djuvecreis</i>	
161	Cevapcici	13.90
	<i>8 Hackfleischröllchen, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
162	Rasnjci	13.90
	<i>2 Spieße mageres, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
163	Pljeskavica	13.90
	<i>1 Hacksteak, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
164	Pljeskavica "Split"	16.50
	<i>1 Hacksteak, gefüllt mit bulgarischen Schafskäse, dazu Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
165	Pljeskavica "Opatija"	13.90
	<i>1 Hacksteak, m. weißen Bohnen</i>	
166	Kotelett vom Rost	13.50
	<i>mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites</i>	
167	Kotelett "Opatija"	13.90
	<i>mageres Schweinekotelett, mit weißen Bohnen</i>	
168	Leber vom Rost	13.80
	<i>Junge Rinderleber, mit djuvecreis und Pommes Frites</i>	
170	Grillteller für 1 Person	16.50
	<i>Mageres Kotelett und Halsgrat, geräuchertes Wammerl, Cevapcici, kl. Hacksteak, Rinderleber dazu Djuvecreis und Pommes</i>	

171	Vukovar – Platte für 2 Personen	32.00
-----	--	--------------

eine Spezialität unseres Hauses

172	Djingis Khan – Speiß	34.00
-----	-----------------------------	--------------

verschiedenes Fleisch, am Tisch flambiert, mit Gemüse und Röstkartoffeln für 2 Personen

173	<i>für 4 Personen</i>	68.00
-----	-----------------------	--------------

Besonders zu empfehlen

175	Gefüllte Paprikaschoten	13.80
-----	--------------------------------	--------------

mit Salzkartoffeln

176	Putenschnitzel	14.80
-----	-----------------------	--------------

paniert, mit Kartoffelsalat

177	Putengeschnetzeltes	16.00
-----	----------------------------	--------------

mit Rahm-Champignonsoße und Curryreis

178	Lustiger Bosnjak	20.50
-----	-------------------------	--------------

Rinderlende gefüllt mit Schafskäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln

Fischgerichte

180	Forelle blau	14.00
-----	---------------------	--------------

mit Salzkartoffeln

181	Forelle Müllerin	14.00
-----	-------------------------	--------------

gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt

182	Forelle auf mazedonische Art	16.50
-----	-------------------------------------	--------------

Art

gefüllt mit Djuvegemüse, dazu Salzkartoffeln

183	Scampi vom Grill	22.50
-----	-------------------------	--------------

mit Curryreis und hausgemachter amerikanischer Soße

184	Calamare	14.00
-----	-----------------	--------------

gebacken, mit pommes und hausgemachter amerikanischer Soße

185	Zanderfilet paniert	18.50
-----	----------------------------	--------------

mit Knoblauchkartoffelpüree

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Internationale Gerichte

141	Cordon Bleu	16.90
	<i>aus Schweinelachs, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes Frites</i>	
142	Geschnitzelte Leber	14.20
	<i>vom Rind, dazu Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
143	Zigeunerleber	14.50
	<i>vom Rind, in scharfer Souce mit Butterreis und gemischtem Salat</i>	
144	Muscalica	16.00
	<i>Filet geschnitzelt, Djuvec- Gemüse in feuriger Soße mit Butterreis</i>	
145	Somborski Kotelett	15.50
	<i>Mageres Schweinekotelett vom Grill in feiner Knoblauchrahmsoße mit Salzkartoffeln</i>	
146	Kotelett "Palma"	14.80
	<i>nach Art des Hauses, mit Pommes Frites</i>	
147	Filetspitzen "Stroganoff"	21.80
	<i>in Rahmsoße mit Champignons dazu Butterreis</i>	
148	Filet "Tokaja"	18.80
	<i>Schweinefilet m. Buttergemüse und hausgemachten Spätzle</i>	
149	Sarma Krautwickerl	13.80
	<i>gefüllt mit Hackfleisch, dazu Salzkartoffeln</i>	
150	Schweinemedailon	17.80
	"Großmütterchen"	
	<i>mit Champignons, geröstet mit Zwiebeln und Speck dazu Bratkartoffeln</i>	
151	Zigeunerspieß	14.80
	<i>mageres Halsgrat mit gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Paprika(scharf) dazu Djuvecreis und Pommes</i>	

152	Kutscher – Platte	16.80
	<i>mageres Halsgrat, geräuchertes Wammerl, Kotelett, cevapcici, 1 Polnische, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	
153	Filetsteak	28.00
	<i>vom Rind, mit Kräuterbutter, dazu Kroketten und Buttergemüse</i>	
154	Champignonsteak	28.00
	<i>vom Rind, in Rahmsoße, dazu kroketten</i>	
155	Pfeffersteak	28.00
	<i>vom Rind, mit grünem Pfeffer, in Rahmsoße, dazu kroketten</i>	
156	Filetsteak "Zagreb"	28.00
	<i>vom Rind, Schinken und Zwiebeln gedünstet, dazu Pommes Frites</i>	
157	Steak "Hawaii"	23.50
	<i>2 kleine Rinderfiletauf Toast mit Ananas und Käse überbacken</i>	
158	Ilok – Steak	22.50
	<i>Rinderlende, ca. 220 g, mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	
Fertige Speisen		
136	Weißer Bohnen	9.50
	<i>mit Debreciner</i>	
137	Peperonada	13.20
	<i>Mageres Schweingulasch (scharf) mit Schafskäse und Djuvecreis</i>	
138	Ungarisches Gulasch	13.50
	<i>mit Salzkartoffeln und Salat</i>	
139	Zigeunergulasch	13.80
	<i>(scharf) mit Butterreis und Salat</i>	

Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

		Beilagen
191	Djuvecreis	3.50
192	Pommes Frites	3.50
193	Salzkartoffeln	3.50
194	Bratkartoffeln	4.90
195	Kroketten	4.00
196	Spätzle	4.00
197	Reis/ Rizi bisi	4.00
198	Gemischtes Gemüse	4.50
199	Grüne Bohnen	4.50

		Desserts
211	Palatschinken <i>mit Nüssen</i>	8.00
212	Palatschinken <i>mit Konfitüre</i>	8.00
213	Palatschinken <i>mit Schokolade</i>	8.00
214	Palatschinken <i>mit Schokolade und Vanille - Eis</i>	9.00
	Topfen Palatschinken	4.60
	Apfelstrudel <i>mit vanille sose</i>	4.60

		Salate
201	Sobskasalat	7.00
202	Gemischter Salat	4.60
203	Grüner Salat	4.60
204	Tomaten Salat	4.90
205	Krautsalat	4.40
206	Gurkensalat	4.60
207	Ajvar	2.70
208	Salatplatte <i>mit 2 Eiern und Dressing</i>	9.00

		Eisspezialitäten
222	Eisbecher Tutti Frutti <i>Vanille und Erdbeer- Eiscreme mit buntem Früchte- Cocktail</i>	5.60
223	Gemischtes Eis <i>Verschiedene Eiscreme - und Fruchteis - sorten mit Sahne</i>	5.20
224		5.40
225	Vanille Eis mit heissen Himbeeren	5.60
226	1 Kugel Eis	1.80

Getranke

Biere

01	Hell – vom Fass	0.5 l	4.00	04	Salvator Dunkel	0.5 l	4.30
02	Hell – vom Fass	0.25 l	2.90	05	Hefe Weißbier	0.5 l	4.30
03	Pils – vom Fass	0.4 l	4.30	06	Hefe Weißbier Dunkel	0.5 l	4.30

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Alkoholfreie Getränke

12	Apfelsaft/ Orangensaft	0.2 l	2.50
13	Coca-Cola, Fanta	0.4 l	3.90
14	Spezi	0.5 l	4.00
15	Johannisbeer – Apfel – Maracuja – Rhabarber oder Orangen-Schorle	0.4 l	4.10
16	Tafelwasser	0.25 l	2.60
17	Tafelwasser	0.5 l	3.60

Heiße Getränke

21	Heiße Zitrone		3.00
22	Tasse Kaffee		2.80
23	Cappuccino		3.60
24	Mocca- Espresso		3.00
25	Tee mit Zitrone		3.00
26	Tee mit Rum 2 cl		5.20

Aperitiv

45	Campari - Soda, Orange	5 cl	5.50
46	Campari, Martini	5 cl	4.00
47	Sljivovic Aperol Spritz Hugo	2 cl	2.80 5.90 5.90
48	Barack Palinka <i>Aprikoenbrand</i>	2 cl	2.80
49	Pelinkovac <i>Magenbitter aus dalmatischen Kräutern</i>	2 cl	2.80

Sekte

36	Fürst Metternich	0.75 l	30.00
37	Fürst Metternich	0.25 l	8.50

Spirituosen & Liköre

57	Jägermeister	2 cl	2.80
58	Obstler	2 cl	2.80
59	Fernet Branca	2 cl	2.80
60	Williamsbrine	2 cl	2.90
63	Metaxa <i>Griechischer Weinbrand</i>	2 cl	3.20
	Ouzo	2 cl	2.80
65	Hennessy <i>Französischer Cognac</i>	2 cl	3.20
	Jack Daniel's	2 cl	3.20
67	Wodka	2 cl	2.80
68	Kruskovac <i>Brinenlikör</i>	2 cl	2.80
	Julischka	2 cl	2.80

Original kroatische Weine

~ Weiß

71	Laski Rizling <i>lieblich</i>	0.2 l	5.90
72	Traminer <i>lieblich, schöne würzige Art</i>	0.2 l	5.90
73	Zilavka- Mostar <i>Spitzenwein, feinfruchtig, trockene Art</i>	0.2 l	5.90

~ Rot

78	Merlot <i>feinherb, schooner Sortencharakter</i>	0.2 l	5.90
79	Plavac <i>feinherb, gehaltvoll</i>	0.2 l	5.90
80	Peljesac <i>mild, weich, samtige Fülle</i>	0.2 l	5.90
87	Weinschorle <i>süß oder sauer</i>	0.25 l	3.90
88	Weinschorle <i>süß oder sauer</i>	0.5 l	6.80
89	Weinschorle aus Zilavka	0.5 l	8.50