300	Griechischer Salat Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse mit Balsamico - Essig	10.80
301	Gourmet Salat Putenstreifen mit Champignons aus der Pfanne	14.90
302	Lachsnudeln Geräucherten Lachs mit Bandnudeln in Knoblauchrahmsoße	12.90
303	Schinkennudeln mit Salat	11.50
304	Hähnchnenbrust vom Grill in Chanpignonrahmsoße mit Butterreis und Salat	16.20
305	Zanderfilet in Dillrahmsoße, Saltzkartoffeln und	21.80
306	Salat Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	25.80
307	Gourmet – Spieß drei verschiedene Filets in pikanter Sauce auf einem Kartoffelpüre	25.80
308	Schweinefilet in Pfefferrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salat	19.80
309	Leber Veneziano gebratene Rinderleben in Streifen in Rotweinrahmsoße mit Butterreis und Salat	15.50

Fisch karte

Branzino	(Wolfsbarsch)	24.50
Mit Blattsp.	inat unt Salzkartoffeln	
ca. 400 g, d	ausgenommen	
Dorade R	Royal	24.50
mit Blattsp.	inat und Salzkartoffeln	
ca. 400g, ad	usgenommen	
Lachsstea	ak	18.80
mit gemisch	ten Gemüse und Hollandaise Souce	
Calamare	e vom Grill	18.80
mit Blattsp.	inat und Salzkartoffeln	
Schollenf	filet in Mandelhülle	18.80
mit Butterka	artoffeln und Salat	
Gemischt	te Fischplatte	25.80
mit Blattsp.	inat und Salzkartoffeln	

	Kalte Vorspeisen			Warme Vorsp	eisen
100	Krabbencocktail "Helgoland" im Glass, mit knusprigem Toast und Butter	9.80	121	Debreciner 2 Stück mit Senf und Schwartzbrot Ham and Eggs magerer Kochschinken mit 2 Spiegeleiern	6.20 8.00
101	Wurstsalat "München" Lyoner mit Zwiebeln, Essig und Öl	7.50	125	Omelette mit magerer Kochschinken Omelette	8.50 8.50
102	Thunfisch garniert mit Zwiebeln, Tomate und Butter, dazu Schwartzbrot	7.50	124 126	mit Champignon Omelette mit bulgarischem Schafkäse Gebackener Camembert	9.00 7.50
103	Ölsardinen garniert mit Zwiebeln, Butter dazu Schwartzbrot	7.50	111	Suppen Bohnensuppe	4.80
104	Orig. Bulgarischer Schafkäse mit Zwiebeln, Butter dazu Schwartzbrot	8.50	112 113 114	Bouillon mit Nudeleinlage Pfannkuchensuppe Tomatensuppe	4.20 4.20 4.70
105	Orig. Ungarische Salami mit einem Stück Schafkäse dazu Schwartzbrot	8.50	115 116	mit Reis Gemüsesuppe nach Zagreber Art Zwiebelsuppe auf kroatische Art	4.70 4.70

	Pfannengerichte								
127	Pariser Schnitzel	14.80	130	Rahmschnitzel	15.00				
128		14.00	121	mit hausgemachten Spätzle	15.00				
120	Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	14.80	131	Knoblauchschnitzel mit hausgemachten Spätzle	15.00				
129	Paprika Schnitzel	15.00	132	Schnitzel Imperial	15.80				
	mit Butterreis			Spezialität des Hauses mit Nioke (Kartoffelbällchen)					

	Spezialitäten von	n Rost	171	Vukovar – Platte für 2	32.00
159	Lammlaxe	21.80		Personen	
160	dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln Bosnischer Spieß	14.80	172	eine Spezialität unseres Hauses Djingis Khan – Speiß	34.00
	mageres Halsgrat, Deberciner, kl. Hacksteak, geräuchertes Wammerl, Cevapcici, mit Pommes Frites und Djuvecreis		173	verschiedenes Fleisch, am Tisch flambiert, mit Gemüse und Röstkartoffeln für 2 Personen für 4 Personen	68.00
161	Cevapcici	13.90		Besonders zu empfehlen	
	8 Hackfleischröllchen, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni		175	Gefüllte Paprikaschoten	13.80
162	Rasnjci	13.90		mit Salzkartoffeln	
	2 Spieße mageres, mit Djuvecreis		176	Putenschnitzel	14.80
	und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni			paniert, mit Kartoffelsalat	
163	Pljeskavica	13.90	177	Putengeschnetzeltes	16.00
	1 Hacksteak, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni			mit Rahm-Champignonsoße und Curryreis	
164	Pljeskavica "Split"	16.50	178	Lustiger Bosnjak	20.50
	1 Hacksteak, gefüllt mit			Rinderlende gefüllt mit Schafskäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln	
	bulgarischen Schafskäse, dazu			,	
	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni			Fischgerichte	
165	Djuvecreis, Ajvar, gehackten	13.90	180		14.00
165 166	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni	13.90 13.50	180 181	Fischgerichte	14.00 14.00
166	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites	13.50	181	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt	14.00
	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit			Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in	14.00
166	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites	13.50	181	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt	14.00
166	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites Kotelett "Opatija" mageres Schweinekotelett, mit	13.50	181	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt Forelle auf mazedonische	14.00
166	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites Kotelett "Opatija" mageres Schweinekotelett, mit weißen Bohnen	13.50 13.90	181	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt Forelle auf mazedonische Art gefüllt mit Djuvecgemüse, dazu	14.00
166 167	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites Kotelett "Opatija" mageres Schweinekotelett, mit weißen Bohnen Leber vom Rost Junge Rinderleber, mit djuvecreis	13.50 13.90	181	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt Forelle auf mazedonische Art gefüllt mit Djuvecgemüse, dazu Salzkartoffeln	14.00 16.50
166 167 168	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites Kotelett "Opatija" mageres Schweinekotelett, mit weißen Bohnen Leber vom Rost Junge Rinderleber, mit djuvecreis und Pommes Frites Grillteller für 1 Person Mageres Kotelett und Halsgrat, geräuchertes Wammerl, Cevapcici,	13.50 13.90 13.80	181	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt Forelle auf mazedonische Art gefüllt mit Djuvecgemüse, dazu Salzkartoffeln Scampi vom Grill mit Curryreis und hausgemachter amerikanischer Soße Calamare	14.00 16.50
166 167 168	Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni Pljeskavica "Opatija" 1 Hacksteak, m. weißen Bohnen Kotelett vom Rost mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites Kotelett "Opatija" mageres Schweinekotelett, mit weißen Bohnen Leber vom Rost Junge Rinderleber, mit djuvecreis und Pommes Frites Grillteller für 1 Person Mageres Kotelett und Halsgrat,	13.50 13.90 13.80	181 182 183	Fischgerichte Forelle blau mit Salzkartoffeln Forelle Müllerin gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt Forelle auf mazedonische Art gefüllt mit Djuvecgemüse, dazu Salzkartoffeln Scampi vom Grill mit Curryreis und hausgemachter amerikanischer Soße	14.00 16.50 22.50

Internationale Gerichte			152	Kutscher – Platte mageres Halsgrat, geräuchertes	16.80
141	Cordon Bleu	16.90		Wammerl, Kotelett, cevapcici, 1 Polnische, dazu Sauerkraut und	
	aus Schweinelachs, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes Frites		153	Salzkartoffeln Filetsteak	28.00
142	Geschnetzelte Leber	14.20		vom Rind, mit Kräuterbutter,	_0.00
	vom Rind, dazu Salzkartoffeln und gemischtem Salat			dazu Kroketten und Buttergemüse	
143	Zigeunerleber	14.50	154	Champignonsteak	28.00
144	vom Rind, in scharfer Souce mit Butterreis und gemischtem Salat	1000		vom Rind, in Rahmsoße, dazu kroketten	
144	Muscalica	16.00	155	Pfeffersteak	28.00
145	Filet geschnetzelt, Djuvec- Gemüse in feuriger Soße mit Butterreis Somborski Kotelett	15.50		vom Rind, mit grünem Pfeffer, in Rahmsoße, dazu kroketten	
	Mageres Schweinekotelett vom Grill		156	Filetsteak "Zagreb"	28.00
146	in feiner Knoblauchrahmsoße mit Salzkartoffeln Kotelett "Palma"	14.80		vom Rind,Schinken und Zwiebeln gedünstet, dazu Pommes Frites	
	nach Art des Hauses, mit Pommes		157	Steak "Hawaii"	23.50
147	Frites Filetspitzen "Stroganoff"	21.80		2 kleine Rinderfiletauf Toast mit Ananas und Käse überbacken	
	in Rahmsoße mit Champignons dazu Butterreis		158	Ilok – Steak	22.50
148	Filet "Tokaja"	18.80		Rinderlende, ca. 220 g, mit	22.00
	Schweinefilet m. Buttergemüse und hausgemachten Spätzle			Bratkartoffeln und Gemüse	
149	Sarma Krautwickerl	13.80		Fertige Speisen	
	gefüllt mit Hackfleisch, dazu Salzkartoffeln		136	Weiße Bohnen	9.50
150	Schweinemedaillon	17.80		mit Debreciner	
	"Großmütterchen"		137	Peperonada	13.20
	mit Champignons, geröstet mit Zwiebeln und Speck dazu Bratkartoffeln			Mageres Schweingulasch (scharf) mit Schafskäse und Djuvecreis	
151	Zigeunerspieß	14.80	138	Ungarisches Gulasch	13.50
	mageres Halsgrat mit gedünsteten			mit Salzkartoffeln und Salat	
	Zwiebeln, Tomaten und Paprika(scharf) dazu Djuvecreis		139	Zigeunergulasch	13.80
	und Pommes			(scharf) mit Butterreis und Salat	

		Beilagen				Salate
191	Djuvecreis	3.80	201	Sobskasalat		8.00
192	Pommes Frites	3.80	202	Gemischter Sal	at	4.60
193	Salzkartoffeln	3.80	203	Grüner Salat		4.60
194	Bratkartoffeln	5.20	204	Tomaten Salat		4.90
195	Kroketten	4.20	205	Krautsalat		4.40
196	Spätzle	4.20	206	Gurkensalat		4.60
197	Reis/ Rizi bisi	4.00	207	Ajvar		2.90
198	Gemischtes Gemüse	4.80	208	Salatplatte		9.80
				mit 2 Eiern und Dress	sing	
		Desserts			Eisspäzia	ılitäten
211	Palatschinken	8.00	222	Eisbecher Tutti	Frutti	5.80
	mit Nüssen	8.00	223	Vanille und Erdbeer- buntem Früchte- Cocta Gemischtes Eis	ail	5.40
212	Palatschinken	8.00		Verschiedene Eiscreme		0.10
213	mit Konfitüre Palatschinken	8.00	224	Fruchreis - sorten mit Sahne		5.60
214	mit Schokolade Palatschinken	9.00	225	Vanille Eis mit	heisen	5.90
	mit Schokolade und Vanille -			Himbeeren		
	Eis Topfen Palatschinken	4.60	226	1 Kugel Eis		1.80
	Apfelstrudel	4.60				
	mit vanille sose		I			
		Getra	nke			
Ві	iere					
⁰¹ H	ell – vom Fass 0.5 l	4.30	⁰⁴ Sa	lvator Dunkel	0.5 1	4.60
⁰² H	ell – vom Fass 0.25 l	2.90	⁰⁵ H€	efe Weißbier	0.5 l	4.60

4.60

0.4 l

⁰³ Pils – vom Fass

 06 Hefe Weißbier Dunkel $0.5 \, l$ 4.60

	Alkoholfi	reie Ge	tränke		Spiritu	uosen & L	iköre
12	Apfelsaft/	0.21	2.50	57	Jägermeister	2 cl	2.80
	Orangensaft			58	Obstler	2 cl	2.80
13	Coca-Cola, Fanta	0.41	3.90	59	Fernet Branca	2 cl	2.80
14	Spezi	0.51	4.00	60	Williamsbrine	2 cl	2.90
15	Johannisbeer – Apfel	0.41	4.10	63	Metaxa	2 cl	3.20
	- Maracuja -				<i>Griechischer Weinbrand</i>		
	Rhabarber oder				Ouzo	2 cl	2.80
	Orangen-Schorle			65	Hennessy	2 cl	3.20
16	Tafelwasser	0.251	2.60		Französischer Cognac		
17	Tafelwasser	0.51	3.60	0.7	Jack Daniel's	2 cl	3.20
				67	Wodka	2 cl	2.80
				68	Kruskovac	2 cl	2.80
	He	eiße Ge	tranke		<i>Brinenlikör</i> Julischka	2 cl	2.80
21	Heiße Zitrone		3.00		oulisciika	_ 00	2.00
22	Tasse Kaffee		2.80		Original kro	atische V	/eine
23	Cappuccino		3.60		Oliginal kio	ansene v	VCII IC
24	Mocca- Espresso		3.00		~ Wei	-	
25	Tee mit Zitrone		3.00	71	Laski Rizling	0.2 l	5.90
26	Tee mit Rum 2 cl		5.20	72	<i>lieblich</i> Traminer	0.2 l	5.90
					lieblich, schöne		
		A	peritiv	73	würzige Art	0.2 l	5 00
45	Campari - Soda,	5 cl	5.50	'5	Zilavka- Mostar <i>Spitzenwein</i> ,	0.2 t	5.90
	Orange				feinfruchtig,		
46	Campari, Martini	5 cl	4.00		trockene Art		
47	Sljivovic	2 cl	2.80		~ Rot	•	
	Aperol Spritz		5.90	78	Merlot	0.2 l	5.90
	Hugo		5.90		feinherb, schooner Sortencharakter		
48	Barack Palinka	2 cl	2.80	79	Plavac	0.2 l	5.90
40	<i>Aprikoaenbrand</i>	0 1	0.00		feinherb, gehaltvoll		
49	Pelinkovac	2 cl	2.80	80	Peljesac	0.2 l	5.90
	Magenbitter aus dalmatischen Kräuten				mild, weich, samtige Fülle		
				87	Weinschorle	0.25 l	3.90
			Sekte		süß oder sauer	0 = -	
36	Fürst Metternich	0.75 1	30.00	88	Weinschorle	0.5 l	6.80
~-				89	süß oder sauer	0.5 l	8 EV
37	Fürst Metternich	0.25 1	8.50		Weinschorle aus Zilavka	J.U L	8.50
					Zuauka		