

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

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Fisch karte

Branzino (Wolfsbarsch) 24.50

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

ca. 400 g, ausgenommen

Dorade Royal 24.50

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

ca. 400g, ausgenommen

Lachssteak 18.80

mit gemischten Gemüse und Hollandaise Souce

Calamare vom Grill 18.80

mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Schollenfilet in Mandelhülle 18.80

mit Butterkartoffeln und Salat

Gemischte Fischplatte 25.80

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>	8.50
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>	9.50

Warme Vorspeisen

121	Debreciner <i>2 Stück mit Senf und Schwartzbrot</i>	7.20
122	Ham and Eggs <i>magerer Kochschinken mit 2 Spiegeleiern</i>	8.50
125	Omelette <i>mit magerer Kochschinken</i>	8.80
123	Omelette <i>mit Champignon</i>	8.80
124	Omelette <i>mit bulgarischem Schafkäse</i>	9.80
126	Gebackener Camembert <i>mit Preiselbeeren und Birne</i>	7.80

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>	16.00	130	Rahmschnitzel <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	16.00
128	Wiener Schnitzel <i>mit Pommes Frites und Salat</i>	16.00	131	Knoblauchschnitzel <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	16.00
129	Paprika Schnitzel <i>mit Butterreis</i>	16.00	132	Schnitzel Imperial <i>Spezialität des Hauses mit Nioke (Kartoffelbällchen)</i>	16.80

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Spezialitäten vom Rost

160	Bosnischer Spieß	15.80
	<i>mageres Halsgrat, Deberciner, kl. Hacksteak, geräuchertes Wammerl, Cevapcici, mit Pommes Frites und Djuvecreis</i>	
161	Cevapcici	14.90
	<i>8 Hackfleischröllchen, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
162	Rasnjci	14.90
	<i>2 Spieße mageres, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
163	Pljeskavica	14.90
	<i>1 Hacksteak, mit Djuvecreis und Pommes, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
164	Pljeskavica "Split"	18.00
	<i>1 Hacksteak, gefüllt mit bulgarischen Schafskäse, dazu Djuvecreis, Ajvar, gehackten Zwiebeln und Peperoni</i>	
165	Pljeskavica "Opatija"	14.90
	<i>1 Hacksteak, m. weißen Bohnen</i>	
166	Kotelett vom Rost	14.50
	<i>mageres Schweinekotelett, mit Djuvecreis und Pommes Frites</i>	
167	Kotelett "Opatija"	14.90
	<i>mageres Schweinekotelett, mit weißen Bohnen</i>	
168	Leber vom Rost	14.80
	<i>Junge Rinderleber, mit djuvecreis und Pommes Frites</i>	
170	Grillteller für 1 Person	17.80
	<i>Mageres Kotelett und Halsgrat, geräuchertes Wammerl, Cevapcici, kl. Hacksteak, Rinderleber dazu Djuvecreis und Pommes</i>	

171	Vukovar – Platte für 2 Personen	35.60
	<i>eine Spezialität unseres Hauses</i>	
172	Djingis Khan – Speiß	38.00
	<i>verschiedenes Fleisch, am Tisch flambiert, mit Gemüse und Röstkartoffeln für 2 Personen</i>	
173	für 4 Personen	76.00
	Besonders zu empfehlen	
175	Gefüllte Paprikaschoten	15.80
	<i>mit Salzkartoffeln</i>	
176	Putenschnitzel	15.80
	<i>paniert, mit Kartoffelsalat</i>	
177	Putengeschnetzeltes	17.50
	<i>mit Rahm-Champignonsoße und Curryreis</i>	
178	Lustiger Bosnjak	24.00
	<i>Rinderlende gefüllt mit Schafskäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln</i>	
	Fischgerichte	
180	Forelle blau	17.00
	<i>mit Salzkartoffeln</i>	
181	Forelle Müllerin	17.00
	<i>gebacken, mit Salzkartoffeln in Butter geschwenkt</i>	
182	Forelle auf mazedonische Art	18.50
	<i>gefüllt mit Djuvecegemüse, dazu Salzkartoffeln</i>	
183	Scampi vom Grill	25.50
	<i>mit Curryreis und hausgemachter amerikanischer Soße</i>	
184	Calamare	16.00
	<i>gebacken, mit pommes und hausgemachter amerikanischer Soße</i>	
185	Zanderfilet paniert	20.80
	<i>mit Knoblauchkartoffelpüree</i>	

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Internationale Gerichte

141	Cordon Bleu	18.00
	<i>aus Schweinelachs, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes Frites</i>	
142	Geschnetzelte Leber	15.50
	<i>vom Rind, dazu Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
143	Zigeunerleber	15.90
	<i>vom Rind, in scharfer Souce mit Butterreis und gemischtem Salat</i>	
144	Muscalica	17.50
	<i>Filet geschnetzelt, Djuvec- Gemüse in feuriger Soße mit Butterreis</i>	
145	Samoborski Kotelett	16.00
	<i>Mageres Schweinekotelett vom Grill in feiner Knoblauchrahmsauce mit Salzkartoffeln</i>	
146	Kotelett "Palma"	16.00
	<i>nach Art des Hauses, mit Pommes Frites</i>	
147	Filetspitzen "Stroganoff"	23.50
	<i>in Rahmsauce mit Champignons dazu Butterreis</i>	
148	Filet "Tokaja"	19.80
	<i>Schweinefilet m. Buttergemüse und hausgemachten Spätzle</i>	
149	Sarma Krautwickerl	15.80
	<i>gefüllt mit Hackfleisch, dazu Salzkartoffeln</i>	
150	Schweinemedailon	18.80
	"Großmütterchen"	
	<i>mit Champignons, geröstet mit Zwiebeln und Speck dazu Bratkartoffeln</i>	
151	Zigeunerspieß	16.50
	<i>mageres Halsgrat mit gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Paprika(scharf) dazu Djuvecreis und Pommes</i>	

152	Kutscher – Platte	18.00
	<i>mageres Halsgrat, geräuchertes Wammerl, Kotelett, cevapcici, 1 Polnische, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>	
153	Filetsteak	32.00
	<i>vom Rind, mit Kräuterbutter, dazu Kroketten und Buttergemüse</i>	
154	Champignonsteak	32.00
	<i>vom Rind, in Rahmsauce, dazu kroketten</i>	
155	Pfeffersteak	32.00
	<i>vom Rind, mit grünem Pfeffer, in Rahmsauce, dazu kroketten</i>	
156	Filetsteak "Zagreb"	32.00
	<i>vom Rind, Schinken und Zwiebeln gedünstet, dazu Pommes Frites</i>	
157	Steak "Hawaii"	28.50
	<i>2 kleine Rinderfiletauf Toast mit Ananas und Käse überbacken</i>	
158	Ilok – Steak	25.80
	<i>Rinderlende, ca. 220 g, mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	
	Fertige Speisen	
136	Weißer Bohnen	9.50
	<i>mit Debreciner</i>	
137	Peperonada	15.80
	<i>Mageres Schweingulasch (scharf) mit Schafskäse und Djuvecreis</i>	
138	Ungarisches Gulasch	16.00
	<i>mit Salzkartoffeln und Salat</i>	
139	Zigeunergulasch	16.00
	<i>(scharf) mit Butterreis und Salat</i>	

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

		Beilagen
191	Djuvecreis	3.80
192	Pommes Frites	3.80
193	Salzkartoffeln	3.80
194	Bratkartoffeln	5.20
195	Kroketten	4.20
196	Spätzle	4.20
197	Reis/ Rizibisi	4.00
198	Gemischtes Gemüse	4.80

		Salate
201	Sobskasalat	8.00
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	2.90
208	Salatplatte	9.80
<i>mit 2 Eiern und Dressing</i>		

		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

		Eisspezialitäten
222	Eisbecher Tutti Frutti <i>Vanille und Erdbeer- Eiscreme mit buntem Früchte- Cocktail</i>	5.80
223	Gemischtes Eis <i>Verschiedene Eiscreme - und Fruchteis - sorten mit Sahne</i>	5.40
224		5.60
225	Vanille Eis mit heisen Himbeeren	5.90
226	1 Kugel Eis	1.80

Getranke

Biere

01	Hell – vom Fass	0.5 l	4.30	04	Salvator Dunkel	0.5 l	4.60
02	Hell – vom Fass	0.25 l	2.90	05	Hefe Weißbier	0.5 l	4.60
03	Pils – vom Fass	0.4 l	4.60	06	Hefe Weißbier Dunkel	0.5 l	4.60

Die Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Alkoholfreie Getränke

12	Apfelsaft/ Orangensaft	0.2 l	2.90
13	Coca-Cola, Fanta	0.4 l	4.00
	Coca-Cola	0.2 l (Flasche)	3.00
14	Spezi	0.5 l	4.10
15	Johannisbeer – Apfel – Maracuja – Rhabarber oder Orangen-Schorle	0.4 l	4.20
16	Tafelwasser	0.25 l	2.60
17	Tafelwasser	0.5 l	3.60

Heiße Getränke

22	Tasse Kaffee		3.00
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	5.90
46	Campari, Martini	5 cl	4.80
47	Sljivovic Aperol Spritz Hugo	2 cl	2.90 6.50 6.00
48	Barack Palinka <i>Aprikoenbrand</i>	2 cl	2.90
49	Pelinkovac <i>Magenbitter aus dalmatischen Kräutern</i>	2 cl	2.90

Sekte

36	Fürst Metternich	0.75 l	30.00
37	Fürst Metternich	0.25 l	9.50

Spirituosen & Liköre

57	Jägermeister	2 cl	2.90
58	Obstler	2 cl	2.90
59	Fernet Branca	2 cl	3.20
60	Williamsbrine	2 cl	3.10
63	Metaxa <i>Griechischer Weinbrand</i>	2 cl	3.40
	Ouzo	2 cl	2.90
65	Hennessy <i>Französischer Cognac</i>	2 cl	3.80
	Jack Daniel's	2 cl	3.80
67	Wodka	2 cl	2.90
68	Kruskovac <i>Brinenlikör</i>	2 cl	2.90
	Julischka	2 cl	2.90

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