

## Unsere Hausgemachten heißgeliebten Suppen

	€
<b>Klare Rindersuppe</b>	4,90
<i>Kräfftige Rinderbouillon mit Fleisch- &amp; Gemüseeinlage</i>	
<b>Tomatensuppe</b>	4,90
<i>Herzhafte Tomatensuppe: wahlweise auch nach Art des Hauses: mit geriebenem Fetakäse! (+0,50€ Aufpreis)</i>	
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	5,90
<i>leicht pikant</i>	
<b>Hühnersuppe</b>	4,90
<i>mit julienne Gemüse und Nudeln</i>	

## Vorspeisen

### Unser Klassiker:

<b>Panierter Fetakäse</b>	8,20
<i>Panierter Fetakäse an Salatbouquet und mit Röstbrot und feiner Remouladensauce serviert</i>	
<b>* Ziegenkäse</b>	8,80
<i>Auf Röstbrot, überbacken mit Pinienkernen und Honig. Garniert mit Salatstreifen, Cherrytomaten und Balsamico Creme.</i>	
<b>Meza</b>	9,90
<i>Kleiner Vorspeiseteller mit diversen Antipasti, Hausgemachtem und luftgetrocknetem Schinken. Perfekte Vorspeise für zwei Personen</i>	
<b>* Americansalat</b>	8,80
<i>Variation verschiedener Salate, serviert mit frisch gegrillter Putenbrust am Spieß, dazu servieren wir Röstbrot.</i>	

\* *Neu*

## Die Argentinischen Rancher-Steaks vom Feinsten inklusive Salatbar

Zu allen Steaks servieren wir – ohne Aufpreis – wahlweise eine Baked Potatoe mit Sour-Cream oder knusprige Pommes frites, sowie Kräuterbutter und Röstbrot.  
Andere Beilagenänderungen + 1,00



### Hüftsteak

Aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt mit herzhaftem Eigengeschmack

180gr	21,90	260gr	24,90
-------	-------	-------	-------

### Rumpsteak

Zart und kräftig im Geschmack.

Das Meisterstück

180gr	23,90	260gr	25,90
-------	-------	-------	-------

### Ribeyesteak

Aus der Hochrippe, zart und saftig marmoriert

230gr	25,50	350gr	32,90
-------	-------	-------	-------

### Filetsteak

Das zarteste Stück vom Rind.

Ein Gaumenschmaus

200gr	28,50	300gr	35,50
-------	-------	-------	-------

Probieren Sie zu Ihrem Steak doch eine unserer leckeren Saucen. Wie wäre es beispielsweise mit einer Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern zum Rumpsteak? Oder der Champignon a la Creme zum Hüftsteak? Je Sauce + 1,80 . Zur Auswahl stehen:

- Pfeffersauce
- Bratensauce
- Champignon a la creme

\*Neu

## Internationale Küche Inklusive Salatbar

€

### Hauspfanne

19,90

Drei gegrillte Schweinefilet-Medaillons, mit Champignons a la Creme überzogen und mit Käse überbacken. Dazu servieren wir ein Röstbrot

### Fleisch- & Gemüsepfanne

20,50

Zarte Rindersteakstreifen mit frischem Gemüse in der Pfanne gebraten.  
Mit einem Röstbrot serviert

### Putensteak

19,50

Auf dem Grill zubereitet. Dazu reichen wir Brokkoli-Röschen mit Hollandaisesauce und Kroketten

### Schweinefilet-Medaillons

19,90

Fettfreie Schweine-Medaillons, serviert mit Brokkoli, Hollandaisesauce und Kroketten

### Puten-Medaillons

19,50

Drei mit Bacon umwickelte Puten-Medaillons. Frisch vom Grill mit Champignon a la Creme überzogen und mit Buttereis und Röstbrot serviert

### Rinderfilet-Mignons

27,50

Die mit Bacon umwickelte zarte Spitze des Rinderfilets. Dazu reichen wir eine Baked Potatoe und ein Röstbrot

### Schnitzel „Wiener Art“

16,90

Zartes Schweineschnitzel, paniert und mit Pommes frites und einer Zitronenspalte serviert

### Cordon Bleu

18,90

Zartes paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken.  
Dazu servieren wir Pommes frites und eine Zitronenspalte

## Gerichte vom Balkan Inklusive Salatbar

€

<b>Ćevapčići</b>	16,90
<i>Die Spezialität vom Balkan! Hackfleischröllchen, serviert mit Djuvetschreis</i>	
<b>Pljeskaica (scharf)</b>	16,90
<i>Frisch gegrilltes Hacksteak mit Zwiebeln und feurigem Chili. Dazu servieren wir Djuvetschreis</i>	
<b>Čobanska Pljeskaica</b>	17,90
<i>Hirtenhacksteak, mit Fetakäse und Speckwürfeln gefüllt. Dazu servieren wir Djuvetschreis</i>	
<b>Grillteller</b>	18,90
<i>Der Klassiker! Schweinerückensteak, Hacksteak, zwei Schweinemackenscheiben und zwei Ćevapčići dazu Pommes und Djuvetschreis</i>	
<b>Odrezak Trio</b>	21,50
<i>Schweine-, Rind- und Patensteak (insgesamt ca. 320gr), serviert mit Pommes frites und Djuvetschreis</i>	
<b>Ražnjići</b>	18,50
<i>Zwei Spieße vom zarten Schweinefilet, saftig gegrillt und mit Djuvetschreis und Pommes frites serviert</i>	
<b>Balkankalbsleber</b>	17,90
<i>Hauchdünn frisch gegrillt belegt mit gebratenen Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Djuvetschreis</i>	

## Pasta (NEU) inklusive Salatbar

€

**Taglierini mit** Putenbrustfilet 16,90

Frische Taglierini mit Putenstreifen, knackiges Gemüse in leichter  
Creamsauce und frisch geriebenen Parmesan und Balsamico Cream

**Taglierini mit Lachs** 18,90

Frische Taglierini mit Lachsfiletstücken, Cherrytomaten und in einer leichten  
Tomaten-Sahne-Sauce geschwenkt und frisch geriebenen Parmesan und Balsamico Cream

**Taglierini Gambas** 19,90

Frische Taglierini mit Gambas Cherrytomaten und Ruccolasalat in einer  
Tomaten-Sahne-Knoblauchsauce mit frisch geriebenen Parmesan und Balsamico Cream

## Fischgerichte inklusive Salatbar

**Lachssteak** 19,90

Als Steak geschnitten, enthält also Gräten. Auf dem Grill zubereitet und mit einer Baked  
Potatoe mit Sourcream und einem Röstbrot serviert.

**Zanderfilet** 21,50

In mehl geudelt, Auf dem Grill zubereitet mit Pfannengemüse  
und Röstbrot serviert

## Vegetarisch inklusive Salatbar

**Gemüsepfanne €** 16,90

Frisches Gemüse in der Pfanne knackig gebraten.  
serviert mit geriebenem Feta Käse, dazu Röstbrot.

**Kartoffel-Broccoli Gratin** 15,50

Kartoffeln und Broccoli, in einer Creamsauce mit Käse überbacken

## Seniorengerichte Inklusive Salatbar

€

**Hacksteak** 15,00  
Aus frisch gegrilltem Rind und Schweinefleisch, serviert mit Pommes frites und Djuwetschreis

**Pola Pola** 15,00  
Zwei Cevapcici und ein Fleischspieß vom Schweinefilet. Dazu servieren wir Pommes frites und Djuwetschreis

**Seniorenportion Kalbsleber** 15,00  
Hauchdünn geschnitten und frisch gegrillt. Belegt mit gebratenen Zwiebeln und mit Pommes frites und Djuwetschreis serviert

**Champignonsahneschnitzel** 15,00  
Schweineschnitzel, überzogen mit Champignons a la Creme, serviert mit Butterreis und Röstbrot

**Putenfiletpfanne** 15,00  
Putenfiletstreifen mit feinem Gemüse in der Pfanne geschwencht, gebunden mit Sahnecremesauce, mit Käse überbacken, dazu Butterreis und Röstbrot

## Beilagen

Pommes frites 3,00

Gebratene Maiskörner 3,30

Baked Potatoe 3,30

Djuwetsch- oder Butterreis je 3,00

Bratkartoffeln 3,80

Brokkoli mit Sauce Hollandaise 4,00

Kroketten 4,00

Champignon-Zwiebel-Gemüse 4,00

Pfannengemüse 4,00

Champignons a la creme 4,00

Spinat (mit Sahne und Knobli) 4,00

Röstbrot 1,80

## Saucen

Sauce Hollandaise, Pfeffersauce, Bratensauce,  
Knoblauchsauce (Knobi in Öl) je 1,80

## Getränke

### Heiße Getränke

	€
Kaffee, Tasse	2,20
Kaffe (Entkoffeiniert)	2,20
Flat Kaffee	3,50
Glas Tee	2,00
Türkischer Mocco, Djeswa	3,00
Cappuccino	2,80
Espresso	2,40
*Espresso Macchiato	2,60
*Caffe Cortado (im Glas)	2,60
Espresso Doppelt	4,40
Latte Macchiato	3,00

### Spirituosen (2cl)

Korn	2,00
Aquavit, Malteser/Aalborg	2,00
Bacardi	2,00
Umlerberg	2,00
Cognac, Remy Martin	5,00
Whisky, Scotch/Bourbon	3,50
Jägermeister	2,00
Wodka	2,00
Fernet Branca	2,00
Jubiläums-Aquavit	2,00
Asbach Uralt	2,00

### Balkan-Spezialitäten (2cl)

Sljocvitz	2,20
*Lica (Traubenschnaps)	2,20
Hauscocktail Julischka	2,20
*Rubin 5 Weinbrand	7,00

Wir haben auch mal besondere Spezialitäten.  
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Getränke

### Offene Hausweine

€

Rotweine: Primitivo Puglia, Montepulciano D' Abruzzo, Lambrusco

Weißweine: Pinot Grigio, Chardonnay 0,25l 5,60

Für alle offenen Weine gelten die gleichen Preise: 0,5l 10,80

Flaschenweine, bitte Personal fragen.

### Schaumwein

Prosecco 0,2l 4,50

0,75 l 18,00

Sekt, Piccolo 0,2l 4,50

Hausmarke trocken 0,75l 18,00

### Bier frisch vom Fass

\*Krombacher Pils 0,3l 3,00 0,5l 4,60

\*Krombacher Dunkel 0,3 l 3,00 0,5l 4,60

\*Krombacher Hefeweizen 0,3l 3,00 0,5l 4,60

\*Krombacher Kellerbier 0,3l 3,70 0,5l 5,40

Alsterwasser 0,3l 3,00 0,5l 4,60

### Flaschenbiere

\*Krombacher alkoholfrei 0,33l 3,00

\*Krombacher Hefeweizen

(Dunkel oder alkoholfrei) 0,5l 4,60

Vitanutz 0,33l 3,00

### Alkoholfreie Getränke

\*Pepsi-Cola 0,2l 2,30 0,4l 4,30

\*Mirinda (Orangenlimonade) 0,2l 2,30 0,4l 4,30

\*7Up (Zitronenlimonade) 0,2l 2,30 0,4l 4,30

Mineralwasser 0,2l 2,30 0,4l 4,30

Spezi 0,2l 2,30 0,4l 4,30

Apfel, Johannisbeer, Kirsch oder

Maracuja Scherle 0,2l 2,30 0,4l 4,30

\*Fastbrause (Zitrone, Apfel, Holunder, Johannisbeer) 0,33l 3,00

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,2l 3,00

### Säfte

Apfelsaft 0,2l 3,20

Orangensaft 0,2l 3,40

Johannisbeersaft 0,2l 3,40

Bananen (Nektar) 0,2l 3,40

Kirschsaft 0,2l 3,40

Kiwi 0,2l 3,40

\*Maracuja 0,2l 3,40