



aperitifs

Campari Soda / Orange	0,2l	5,50	Lillet Wild Berry	0,25l	7,50
Martini Rosso / Bianco	5cl	4,00	Aperol Spritz	0,25l	7,50
Sandemann Sherry Medium	5cl	4,00	Maracuja Spritz	0,25l	7,50
Hugo mit frischer Minze	0,25l	7,50	Crodino Spritz alkoholfrei	0,25l	7,50

kalte vorspeisen

21	Geräucherter Lachs mit Meerrettich, roten Zwiebelringen und Ciabatta	9,90	23	Paski Sir würziger Hartkäse aus Schafsmilch von der Insel Pag, dazu Ciabatta	10,90
22	Prsut luftgetrockneter Schinken aus Dalmatien, dazu Ciabatta	10,90	24	Vorspeisenteller des Hauses Variation unserer kalten Vorspeisen, dazu Ciabatta	12,90

suppen

31	Tomatencremesuppe mit Crème fraîche	5,50	33	Gulaschsuppe nach altem Hausrezept	5,90
32	Hühnerbrühe mit Nudeln, Gemüse & Eierstich	5,90	34	Gratinierte Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	5,90

warme vorspeisen

41	Gebackener Camembert mit Wildpreiselbeeren, frittierter Petersilie, Ciabatta & Butter	9,90	44	Girice frittierte Sardellen serviert mit Zitrone & Ciabatta	9,90
42	6 Weinbergschnecken mit feiner Knoblauchsahnesauce überbacken, dazu Toast	9,90	45	Chili Garnelen in pikantem Knoblauch-Chiliöl & Kirschtomaten gebraten, dazu Ciabatta	11,90
43	Garnelen in herzhafter Knoblauchsahnesauce, dazu reichen wir Ciabatta	11,90	46	Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, Paprika und Rucolahaube, dazu Ciabatta	10,90

KNOW YOUR STEAK

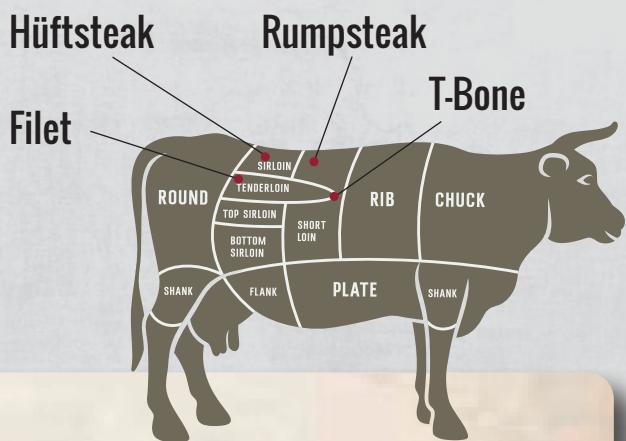
Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **Medium** - rosa gegrillt.



basic

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
Folienkartoffel & Salat

- | | | | |
|-----------|-------------------|----------|--------------|
| 01 | Filetsteak | ca. 220g | 33,90 |
| 02 | Filetsteak | ca. 320g | 38,90 |

- | | | | |
|-----------|---------------------|----------|--------------|
| 03 | Rumpsteak | ca. 220g | 29,90 |
| 04 | Rumpsteak | ca. 320g | 35,90 |
| 05 | T-Bone Steak | je 100g | 5,90 |

solo

serviert mit hausgemachter
Kräuterbutter & Ciabatta

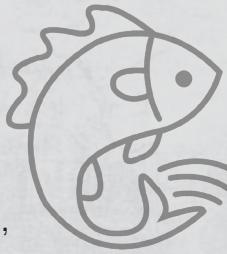
- | | | | |
|-----------|--------------------------|----------|--------------|
| 06 | Filetsteak „solo“ | ca. 220g | 28,90 |
| 07 | Rumpsteak „solo“ | ca. 220g | 24,90 |

steakvariationen

Alle Steaks entsprechen einem Rohgewicht von ca. 220g
& werden mit einem Salat serviert

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 11 | Steakteller ca. 360g
Filet-, Rump- und Hüftsteak mit Folienkartoffel & Kräuterbutter | 33,90 |
| 12 | Tiroler Steak
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) | 31,90 |
| 13 | Cordon Rouge
Rumpsteak gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Pommes frites & Djuvecréis | 31,90 |
| 14 | Pfeffer-Rumpsteak
auf hausgemachter Pfeffersauce & grünen Pfefferkörnern, dazu Pommes frites | 31,90 |
| 15 | Pfeffer-Filetsteak
auf hausgemachter Pfeffersauce & grünen Pfefferkörnern, dazu Pommes frites | 35,90 |

fisch FRISCH & MEDITERRAN



- 51 **Gebratene Calamari** 29,90
gebratene Baby-Calamari überzogen mit Knoblauch in Olivenöl,
dazu dalmatinische Spinatkartoffeln
- 52 **Kroatische Dorade** 29,90
ganze Dorade vom Grill mit dalmatinischen Spinatkartoffeln & Olivenöl
- 53 **Lachsfilet** 29,90
vom Grill auf cremiger Rahm-Krabbensauce, dazu Rosmarin-Drillinge & Salat
- 54 **Rotbarschfilets „Pariser Art“** 29,90
in leichter Eihülle gebraten, serviert mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat
- 55 **Fischteller** 34,90
1 ganze Dorade, Garnele und Calamari,
dazu dalmatinische Spinatkartoffeln & Olivenöl

salate

- 56 **Salat „Mare“** 16,90
erntefrische Salatmischung mit gebratenen Garnelen
& hausgemachter Vinaigrette, dazu Ciabatta
- 57 **Chicken Salat** 16,90
zarte Hähnchenbrust auf erntefrischer
Salatmischung, dazu hausgemachte
Vinaigrette & Ciabatta

veggie

- 58 **Veggie Pfanne** 15,90
marktfrisches Pfannengemüse
in Olivenöl mit Salzkartoffeln &
Parmesan überbacken
- 59 **Vegane Schnitzel** 15,90
 2 knusprige Gemüseschnitzel
mit Pommes frites & veganer Mayo



grill KROATISCH & KLASSISCH

111	Grillplatte „Kalina“	23,90
	Schweinefilet, Rindersteak, Wiener Schnitzel und Putensteak, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
112	Grillteller	21,90
	Hacksteak, Schweinespieß, Kotelett, 2 Cevapcici und Speck, garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
113	Halb & Halb	18,90
	4 Cevapcici und 1 Schweinespieß garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
114	Hirtensteak	21,90
	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
115	Cevapcici	17,90
	hausgemachte Hackfleischröllchen garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
116	Pljeskavica	18,90
	saftiges Hacksteak garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
117	Raznjici	18,90
	2 magere Schweinespieße garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreib & Salat	
118	Schweineleber aus der Pfanne	17,90
	mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites & Salat	
119	Pfeffer Trio	23,90
	Putensteak, Rindersteak und ein Schweinefilet auf pikanter Pfeffersauce mit grünen Pfefferkörnern serviert, dazu Rosmarin-Drillinge & Salat	



Wir bereiten unser Hackfleisch (Rind + Schwein) täglich frisch zu.

schnitzel & geflügel



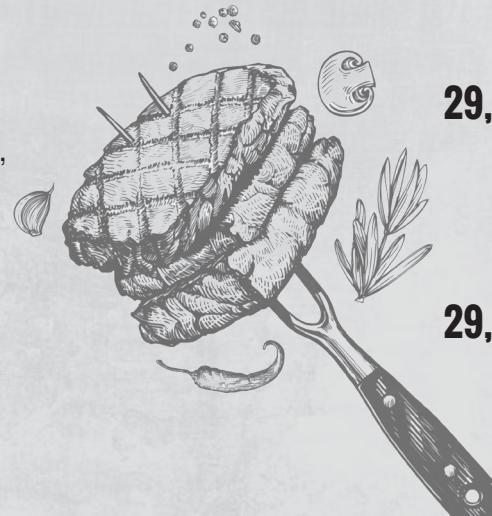
61	Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus dem saftigen Schweinerücken geschnitten mit Pommes frites & Salat	18,90
62	Paprikaschnitzel mit pikanter Paprikasauce überzogen, dazu Pommes frites & Salat	19,90
63	Zwiebelschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat	19,90
64	Jägerschnitzel mit Champignonsauce überzogen, dazu Pommes frites & Salat	19,90
65	Cordon bleu Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Pommes frites & Salat	23,90
66	Putenschnitzel „Pariser Art“ in leichter Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat	21,90
67	Gegrilltes Putensteak mit Sauce Hollandaise, dazu Folienkartoffel & Salat	21,90
68	Hähnchenbrust „Mediterran“ überbacken mit Kirschtomaten & Parmesan, dazu Rosmarin-Drillinge, Rucolahaube & Salat	23,90
69	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet zarte Hähnchenbrust mit Broccoli und Käse überbacken, dazu Rosmarin-Drillinge & Salat	23,90

für unsere kleinen gäste

71	Chicken Nuggets mit Pommes frites	8,90
72	4 Cevapcici mit Pommes frites	8,90
73	Wiener Schnitzel mit Pommes frites	8,90
74	Räuberteller Ich bekomme einen Teller mit Besteck... ...und stibitze von Mama & Papa was mir schmeckt	0,00

highlights INTERNATIONAL

- 81 Schweinelendchen** **23,90**
3 Schweinefiletmedaillons auf Champignonsauce,
dazu Butterreis, Krokettens & Salat
- 82 Rindergulasch** **24,90**
pikantes Gulasch vom Jungbulen, serviert mit Butterreis & Salat
- 83 Bauernteller** **24,90**
3 Schweinefiletmedaillons auf Sauce Hollandaise, dazu
Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln), mediterranes Pfannengemüse & Salat
- 84 Schweizer Steak** **23,90**
gegrilltes Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat
- 85 Sataras**  **24,90**
geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Ei überbacken,
dazu Butterreis & Salat
- 86 Black & White** **23,90**
herhaftes Duo aus einem Schweinefilet mit Sauce Béarnaise
und einem Rindersteak mit pikanter Pfeffersauce,
dazu servieren wir Butterreis, Krokettens & Salat
- 87 Lammfilet vom Grill** **29,90**
zartes Filet mit Knoblauch in Olivenöl überzogen,
dazu Rosmarin-Drillinge & Salat
- 88 Lammkarree vom Grill** **29,90**
mit Knoblauch in Olivenöl überzogen,
dazu Rosmarin-Drillinge & Salat



kleiner hunger & pasta

91	Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ in Champignonrahmsauce mit Butterreis & Salat	18,90
92	Schweinefilet „Berner Art“ 2 Schweinefiletmedaillons auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten & Salat	18,90
93	Ladysteak zartes Rinderfilet (ca. 150 g) mit Folienkartoffel, Kräuterbutter & Salat	29,90
94	Pasta „Gamberoni“ in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Garnelen & Kirschtomaten mit Rucolahaube & Parmesan	18,90
95	Pasta „Pollo“ zarte Hähnchenbruststreifen in cremiger Parmesansauce mit Champignons, Rucolahaube & Parmesan	18,90

platten FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

102	Hochzeitsplatte für 2 Personen pro Person je ein Hacksteak, Putensteak, Wiener Schnitzel, Rindersteak, Speck, zwei Cevapcici, dazu Pommes frites, Djuvecreib, Pfannengemüse & Salat	46,00
103	Steakplatte für 2 Personen pro Person je ein Putensteak, Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak, dazu Champignons (Speck & Zwiebeln), Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln), Kräuterbutter, Pfeffersauce & Salat	68,00
104	Fischplatte für 2 Personen eine Dorade, ein Wolfsbarsch, Calamari und Garnelen, dazu servieren wir dalmatinische Spinatkartoffeln & Olivenöl	68,00
105	Chateaubriand für 2 Personen ca. 500g dick geschnittenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Kroketten, Pommes frites, Butterreis, Champignons (Speck & Zwiebeln) & Salat	74,00
106	Schwert „International“ für 4 Personen pro Person je ein Schweinefilet, Rindersteak, Putensteak, Hacksteak, Speck, dazu gegrillte Zwiebel- und Paprikastreifen, Pommes frites, Djuvecreib & Salat	92,00

Diese Platten können auch für 3,4,5 oder noch mehr Personen zubereitet werden.

beilagen

131	Pommes frites	3,90
132	Krokettens	3,90
133	Rosmarin-Drillinge	4,90
134	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	4,90
135	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,90
136	Djuvecres	3,90
137	Butterreis Rundkorn-Wildreis	3,90
138	Champignons mit Speck & Zwiebeln	4,90
139	Broccoli mit Sauce Hollandaise	4,90
140	Spinat in Knoblauch-Öl	4,90
141	Dalmatinische Spinatkartoffeln	4,90
142	Mediterranes Pfannengemüse	4,90
143	Geröstete Zwiebeln	3,90



saucen

144	Sauce Béarnaise	3,90
145	Sauce Hollandaise	3,90
146	Knoblauchsahnesauce	3,90
147	Champignonssauce	3,90
148	Paprikasauce	3,90
149	Pfeffersauce	3,90
		3,90

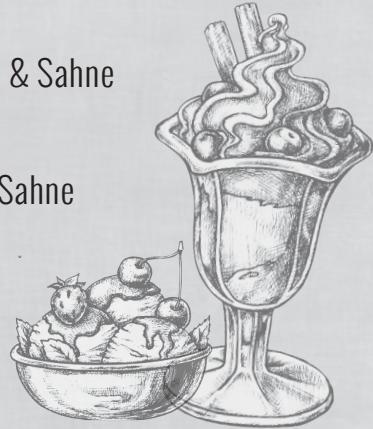
beilagensalate

150	Grüner Salat	3,90
151	Krautsalat	3,90
152	Tomatensalat mit Zwiebeln	3,90
153	Gurkensalat	3,90
154	Gemischter Salat mit Vinaigrette	3,90
155	Sopska Salata	6,90
	Tomaten, Schafskäse, Gurke, Paprika, rote Zwiebeln, Aceto Bianco & kroatisches Olivenöl	

Liebe Gäste, sollten Sie Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffen oder allergenhaltigen Zutaten benötigen, erhalten Sie vom Servicepersonal gerne unsere separate Allergen/Zusatzstoff-Speisekarte.

desserts HEISS + KALT

161	Dreierlei vom Eis mit Sahne Erdbeere - Schokolade - Vanille	5,90
162	Amarena Bowl Vanilleeis mit Amarenasauce & Amarenakirschen überzogen, dazu Sahne	7,90
163	Bananensplit Vanilleeis auf zwei Bananenhälften mit Schokoladensauce & Sahne	8,90
164	Palacinke 2 hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit Nutella und gemahlenen Cookies überzogen, dazu Vanilleeis & Sahne	8,90
165	Apfelstrudel auf warmem Vanillebett mit Zimt, dazu Vanilleeis & Sahne	8,90
166	Schokoküchlein mit Schokoladensauce überzogen, dazu servieren wir Vanilleeis & Sahne	8,90



heissgetränke

Café Crème	2,90	Mocca	3,90
Cappuccino	3,20	süß/ungesüßt nach trad. Art	
Espresso	2,90	Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Espresso Macchiato	3,20	Entkoffeinierter Kaffee	2,90
Doppelter Espresso	4,90	Latte Macchiato	4,90
Milchkaffee	3,90	Latte Macchiato mit Karamell- oder Vanille-Shot	5,00
		Glas Tee wahlweise Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte oder Kamille	2,90

softdrinks

Coca Cola	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Coca Cola Zero	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Fanta	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Sprite	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Spezi	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Apfelschorle	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Maracujaschorle	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Rhabarberschorle	0,2l	2,20	0,4l	4,20
Acqua Morelli Frizzante	0,25l	2,90	0,75l	7,50
Acqua Morelli Naturale	0,25l	2,90	0,75l	7,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Eistee Pfirsich			0,33l	3,90

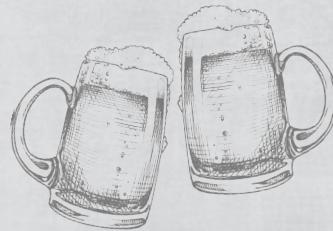


säfte

Vaihinger Apfelsaft	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Orangensaft	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Kirschnektar	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Bananennectar	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Rhabarbernectar	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger KiBa	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Maracuja	0,2l	2,90	0,4l	5,00

biere vom fass

Bitburger Premium Pils		0,25l	2,90	0,4l	4,40
Bolten Alt		0,25l	2,90	0,4l	4,40
Alsterwasser		0,25l	2,90	0,4l	4,40
Radler		0,25l	2,90	0,4l	4,40
Pils mit Schuss		0,25l	2,90	0,4l	4,40
Krefelder		0,25l	2,90	0,4l	4,40
Feldschlösschen Malz Klassik		0,25l	2,90	0,4l	4,40



flaschenbiere

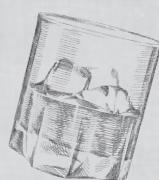
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33l	3,90	Karlovacko Das kroatische Kultbier	0,33l	3,90
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l	5,20	Benediktiner Weissbier Hefeweizen	0,5l	5,20
			Benediktiner Weissbier Bananenweizen	0,5l	5,50



cognacs

Hennessy	2cl	5,50	Jack Daniel's	2cl	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	5,50	Chivas Regal	2cl	5,50

whiskys



spirituosen

Underberg	2cl	2,90	Asbach Uralt	2cl	2,90
Fernet Branca	2cl	2,90	Grappa	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	2,90	Ramazzotti	2cl	2,90
Kümmerling	2cl	2,90	Ouzo 12	2cl	2,90
Mariacron	2cl	2,50	Obstler	2cl	2,90
Absolut Vodka	2cl	2,90	Williamsbirne	2cl	2,90
Korn	2cl	2,50	Sambuca Molinari	2cl	2,90
Malteser Aquavit	2cl	2,90	Baileys	2cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2cl	2,90	Flimm Waldmeister	2cl	2,90
Linie Aquavit	2cl	2,90			

longdrinks

Bacardi Cola

7,00

Whisky Cola

7,00

Gin Tonic

7,00

Vodka Lemon

7,00



sekt

Scavi & Ray Piccolo

0,2l 8,90

Scavi & Ray Spumante

0,75l 35,00

unseren weine

offene weissweine

0,25L

Laski Rizling

7,00

lieblicher, frischer Riesling
mit mildem Abgang

Zilavka

7,00

trocken, mit kräftigem Geschmack
und grün-gelblicher Farbe

Grasevina

8,00

trockener Qualitätswein, diskret fruchtig
mit milder Säure

offene rotweine

0,25L

Peljesac

7,00

halbtrockener, sanfter Qualitätswein
mit feiner Restsüße im Abgang

Kadarka

7,00

lieblich, angenehm und nicht zu
süß - wenig Säure

Plavac

7,00

trocken und vollmundig mit sanftem,
langem Abgang

offene rosé

0,25L

Rosé

7,00

trocken, frisch und fruchtig
- ein perfekter Sommerwein!



Weinschorle

Glas 0,2L 6,00