



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

suppen

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

warme vorspeisen

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

KNOW YOUR STEAK

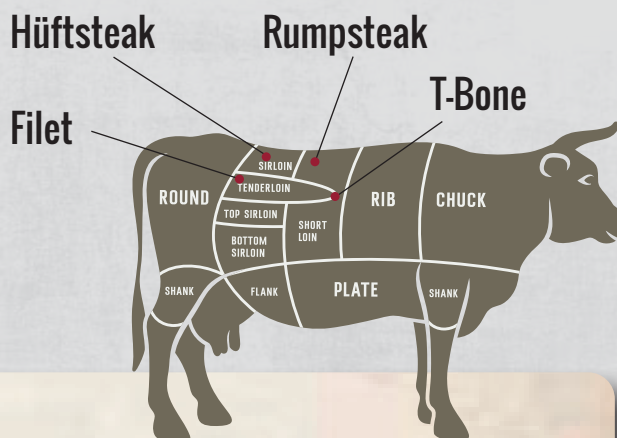
Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

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**

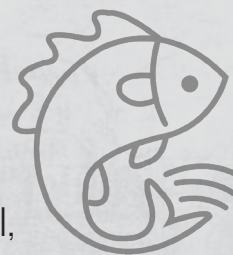
07 **Rumpsteak „solo“** ca. 220g **24,90**

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 & Djuvecreis | 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, Djuvecris & Salat | |
| 112 | Grillteller | 21,90 |
| | Hacksteak, Schweinespieß, Kotelett, 2 Cevapcici und Speck, garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecris & Salat | |
| 113 | Halb & Halb | 18,90 |
| | 4 Cevapcici und 1 Schweinespieß garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecris & Salat | |
| 114 | Hirtensteak | 21,90 |
| | Hacksteak gefüllt mit Schafskäse garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecris & Salat | |
| 115 | Cevapcici | 17,90 |
| | hausgemachte Hackfleischröllchen garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecris & Salat | |
| 116 | Pljeskavica | 18,90 |
| | saftiges Hacksteak garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecris & Salat | |
| 117 | Raznjici | 18,90 |
| | 2 magere Schweinespieße garniert mit roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecris & 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



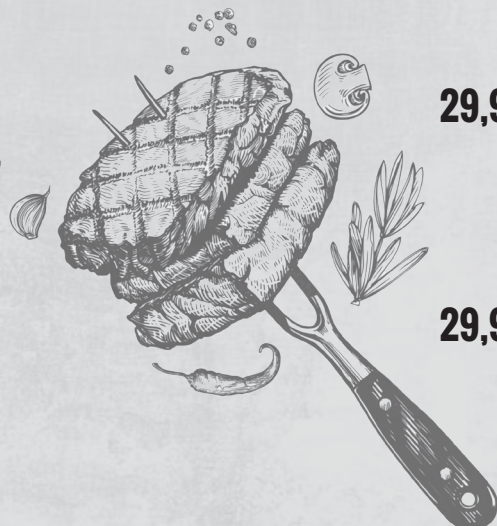
- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus dem saftigen Schweinerücken geschnitten
mit Pommes frites & Salat | 18,90 |
| 62 | Paprikaschnitzel
mit pikanter Paprikasauce überzogen, dazu Pommes frites & Salat | 19,90 |
| 63 | Zwiebelschnitzel
paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten 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, Kroketten & Salat
- 82 Rindergulasch** **24,90**
pikantes Gulasch vom Jungbullen, serviert mit Butterreis & Salat
- 83 Bauernsteller** **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**
herzhaftes Duo aus einem Schweinefilet mit Sauce Béarnaise
und einem Rindersteak mit pikanter Pfeffersauce,
dazu servieren wir Butterreis, Kroketten & 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 „Züricher 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, Djuvecreis, 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, Djuvecreis & Salat | 92,00 |

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

beilagen

131	Pommes frites	3,90
132	Kroketten	3,90
133	Rosmarin-Drillinge	4,90
134	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	4,90
135	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,90
136	Djuvecreis	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	Champignonsauce	3,90
148	Paprikasauce	3,90
149	Pfeffersauce	3,90

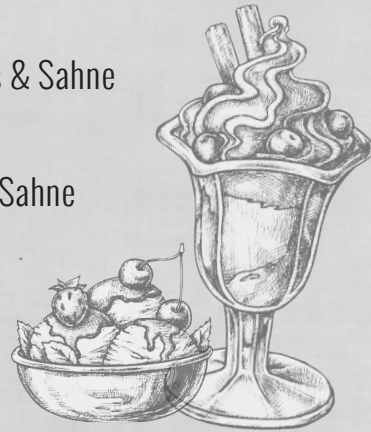
beilagensalate

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
süß/ungesüßt nach trad. Art | 3,90 |
| Cappuccino | 3,20 | Heiße Schokolade mit Sahne | 4,90 |
| Espresso | 2,90 | Entkoffeinierter Kaffee | 2,90 |
| Espresso Macchiato | 3,20 | Latte Macchiato | 4,90 |
| Doppelter Espresso | 4,90 | Latte Macchiato
mit Karamell- oder Vanille-Shot | 5,00 |
| Milchkaffee | 3,90 | 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 Kirschnectar	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Bananennektar	0,2l	2,90	0,4l	5,00
Vaihinger Rhabarbernektar	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
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	5,50

whiskys

Jack Daniel's	2cl	4,50
Chivas Regal	2cl	5,50



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

Vodka Lemon

7,00

7,00



sekt

Scavi & Ray Piccolo

0,2l

8,90

Scavi & Ray Spumante

0,75l

35,00

unsere weine

offene weissweine

0,25L

Laski Rizling

lieblicher, frischer Riesling
mit mildem Abgang

7,00

Zilavka

trocken, mit kräftigem Geschmack
und grün-gelblicher Farbe

7,00

Grasevina

trockener Qualitätswein, diskret fruchtig
mit milder Säure

8,00

offene rotweine

0,25L

Peljesac

halbtrockener, sanfter Qualitätswein
mit feiner Restsüße im Abgang

7,00

Kadarka

lieblich, angenehm und nicht zu
süß - wenig Säure

7,00

Plavac

trocken und vollmundig mit sanftem,
langem Abgang

7,00

offene rosé

0,25L

Rosé

trocken, frisch und fruchtig
- ein perfekter Sommerwein!

7,00



Weinschorle

Glas 0,2L 6,00