



aperitifs

Campari Soda / Orange	0,25l	6,50	Lillet Wild Berry	0,25l	8,50
Martini Rosso / Bianco	5cl	4,00	Lillet Wild Berry alkoholfrei	0,25l	8,50
Sandemann Sherry Medium	5cl	4,00	Aperol Spritz	0,25l	8,50
Hugo mit frischer Minze	0,25l	8,50	Aperol Spritz alkoholfrei	0,25l	8,50
Teranino Spritz	0,25l	8,50	Sarti Spritz	0,25l	8,50

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 | 5,90 | 33 Gulaschsuppe | 6,90 |
| mit Crème fraîche | | nach altem Hausrezept | |
| 32 Hühnerbrühe | 6,90 | 34 Gratinierte Zwiebelsuppe | 6,90 |
| mit Nudeln, Gemüse & Eierstich | | mit Käse überbacken | |

warme vorspeisen

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 41 Gebackener Camembert | 10,90 | 44 Girice | 10,90 |
| mit Wildpreiselbeeren, frittierter
Petersilie, Ciabatta & Butter | | frittierte Sardellen
serviert mit Zitrone & Ciabatta | |
| 42 6 Weinbergschnecken | 10,90 | 45 Chili Garnelen | 12,90 |
| mit feiner Knoblauchsahnesauce
überbacken, dazu Toast | | in pikantem Knoblauch-Chiliöl
& Kirschtomaten gebraten,
dazu Ciabatta | |
| 43 Garnelen | 12,90 | 46 Gebackener Schafskäse | 11,90 |
| in herzhafter Knoblauchsahnesauce,
dazu reichen wir Ciabatta | | mit Kirschtomaten, Paprika
und Rucolahaube, dazu Ciabatta | |

KNOW YOUR STEAK

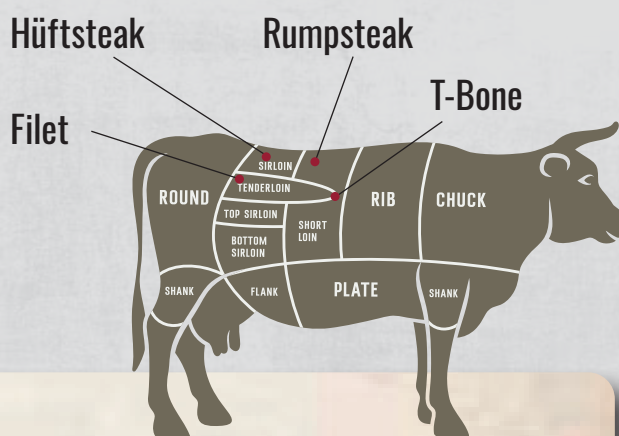
Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

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 **36,90**

02 **Filetsteak** ca. 320g **42,90**

03 **Rumpsteak** ca. 220g **32,90**

04 **Rumpsteak** ca. 320g **37,90**

05 **T-Bone Steak** je 100g **7,90**

solo

serviert mit hausgemachter
Kräuterbutter & Ciabatta

06 **Filetsteak „solo“** ca. 220g **29,90**

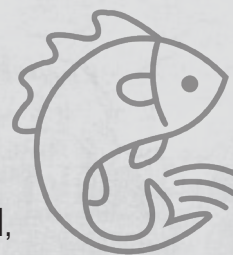
07 **Rumpsteak „solo“** ca. 220g **25,90**

steakvariationen

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

- | | | |
|----|---|--------------|
| 11 | Steakteller ca. 400g
Filet-, Rump- und Hüftsteak mit Folienkartoffel & Kräuterbutter | 36,90 |
| 12 | Tiroler Steak
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) | 33,90 |
| 13 | Cordon Rouge
Rumpsteak gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Pommes frites & Djuvekreis | 33,90 |
| 14 | Pfeffer-Rumpsteak
auf hausgemachter Pfeffersauce & grünen Pfefferkörnern, dazu Pommes frites | 34,90 |
| 15 | Pfeffer-Filetsteak
auf hausgemachter Pfeffersauce & grünen Pfefferkörnern, dazu Pommes frites | 38,90 |

fisch FRISCH & MEDITERRAN



- 51 Gebratene Calamari** **31,90**
gebratene Baby-Calamari überzogen mit Knoblauch in Olivenöl,
dazu dalmatinische Spinatkartoffeln
- 52 Kroatische Dorade** **32,90**
ganze Dorade vom Grill mit dalmatinischen Spinatkartoffeln & Olivenöl
- 53 Lachsfilet** **33,90**
vom Grill auf cremiger Rahm-Krabbensauce, dazu Rosmarin-Drillinge & Salat
- 54 Rotbarschfilets „Pariser Art“** **31,90**
in leichter Eihülle gebraten, serviert mit Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat
- 55 Fischteller** **36,90**
1 ganze Dorade, Garnele und Calamari,
dazu dalmatinische Spinatkartoffeln & Olivenöl

salate

- 56 Salat „Mare“** **19,90**
erntefrische Salatmischung mit gebratenen Garnelen
& hausgemachter Vinaigrette, dazu Ciabatta
- 57 Chicken Salat** **19,90**
zarte Hähnchenbrust auf erntefrischer
Salatmischung, dazu hausgemachte
Vinaigrette & Ciabatta

veggie

- 58 Veggie Pfanne** **17,90**
marktfrisches Pfannengemüse
in Olivenöl mit Salzkartoffeln &
Parmesan überbacken
- 59 Vegane Schnitzel** **18,90** 
2 knusprige Gemüseschnitzel
mit Pommes frites & veganer Mayo



grill KROATISCH & KLASSISCH

- | | | |
|-----|---|-------|
| 111 | „Kalina“ | 26,90 |
| | Schweinefilet, Rindersteak, Wiener Schnitzel und
Putensteak, dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 112 | Grillteller | 23,90 |
| | Hacksteak, Schweinespieß, Kotelett, 2 Cevapcici und Speck, garniert mit
roten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 113 | Halb & Halb | 20,90 |
| | 4 Cevapcici und 1 Schweinespieß garniert mit roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 114 | Hirtensteak | 24,90 |
| | Hacksteak gefüllt mit Schafskäse garniert mit roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 115 | Cevapcici | 19,90 |
| | hausgemachte Hackfleischröllchen garniert mit roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 116 | Pljeskavica | 21,90 |
| | saftiges Hacksteak garniert mit roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 117 | Raznjici | 20,90 |
| | 2 saftige Schweinenackenspieße garniert mit roten Zwiebeln,
dazu Pommes frites, Djuvecreis & Salat | |
| 118 | Schweineleber aus der Pfanne | 19,90 |
| | mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites & Salat | |
| 119 | Pfeffer Trio | 26,90 |
| | Putensteak, Rindersteak und ein
Schweinefilet auf pikanter Pfeffer-
sauce 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 | 19,90 |
| 62 | Paprikaschnitzel
mit pikanter Paprikasauce überzogen, dazu Pommes frites & Salat | 21,90 |
| 63 | Zwiebelschnitzel
paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat | 21,90 |
| 64 | Jägerschnitzel
mit Champignonsauce überzogen, dazu Pommes frites & Salat | 21,90 |
| 65 | Cordon bleu
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse,
dazu Pommes frites & Salat | 24,90 |
| 66 | Putenschnitzel „Pariser Art“
in leichter Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat | 25,90 |
| 67 | Gegrilltes Putensteak
mit Sauce Hollandaise, dazu Folienkartoffel & Salat | 25,90 |
| 68 | Hähnchenbrust „Mediterran“
überbacken mit Kirschtomaten & Parmesan,
dazu Rosmarin-Drillinge, Rucolahaube & Salat | 26,90 |
| 69 | Gratiniertes Hähnchenbrustfilet
zarte Hähnchenbrust mit Broccoli und Käse überbacken,
dazu Rosmarin-Drillinge & Salat | 26,90 |

für unsere kleinen gäste

- | | | |
|----|---|------|
| 71 | Chicken Nuggets mit Pommes frites | 9,90 |
| 72 | 4 Cevapcici mit Pommes frites | 9,90 |
| 73 | Wiener Schnitzel mit Pommes frites | 9,90 |
| 74 | Räuberteller Ich bekomme einen Teller mit Besteck...
...und stibitze von Mama & Papa was mir schmeckt | 0,00 |

highlights INTERNATIONAL

- | | | |
|----|--|-------|
| 81 | Schweinelendchen | 25,90 |
| | 3 Schweinefiletmedaillons auf Champignonsauce, dazu Butterreis, Kroketten & Salat | |
| 82 | Rindergulasch | 28,90 |
| | pikantes Gulasch vom Jungbullen, serviert mit Butterreis & Salat | |
| 83 | Bauernteller | 26,90 |
| | 3 Schweinefiletmedaillons auf Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln), mediterranes Pfannengemüse & Salat | |
| 84 | Schweizer Steak | 25,90 |
| | gegrilltes Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln) & Salat | |
| 85 | Sataras  | 27,90 |
| | geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Ei überbacken, dazu Butterreis & Salat | |
| 86 | Black & White | 26,90 |
| | herzhaftes Duo aus einem Schweinefilet mit Sauce Béarnaise und einem Rindersteak mit pikanter Pfeffersauce, dazu servieren wir Butterreis, Kroketten & Salat | |
| 87 | Lammfilet vom Grill | 31,90 |
| | zartes Filet mit Knoblauch in Olivenöl überzogen, dazu Rosmarin-Drillinge & Salat | |
| 88 | Lammkarree vom Grill | 31,90 |
| | mit Knoblauch in Olivenöl überzogen, dazu Rosmarin-Drillinge & Salat | |



**English
Menu** 



Scan the QR code
to explore our menu
in English.

Enjoy your meal! 

kleiner hunger & pasta

- | | | |
|----|---|-------|
| 91 | Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
in Champignonrahmsauce mit Butterreis & Salat | 19,90 |
| 92 | Schweinefilet „Berner Art“
2 Schweinefiletmedaillons auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten & Salat | 19,90 |
| 93 | Ladysteak
zartes Rinderfilet (ca. 150 g) mit Folienkartoffel, Kräuterbutter & Salat | 31,90 |
| 94 | Pasta „Gamberoni“
in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Garnelen & Kirschtomaten mit Rucolahaube & Parmesan | 20,90 |
| 95 | Pasta „Pollo“
zarte Hähnchenbruststreifen in cremiger Parmesansauce mit Champignons, Rucolahaube & Parmesan | 20,90 |

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 | 52,00 |
| 103 | Steakplatte für 2 Personen
pro Person je ein Putensteak, Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak, dazu Champignons (Speck & Zwiebeln), Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln), Kräuterbutter, Pfeffersauce & Salat | 74,00 |
| 104 | Fischplatte für 2 Personen
eine Dorade, ein Wolfsbarsch, Calamari und Garnelen, dazu servieren wir dalmatinische Spinatkartoffeln & Olivenöl | 74,00 |
| 105 | Chateaubriand für 2 Personen ca. 600g dick geschnittenes Rinderfilet mit 4 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl, dazu Salat | 78,00 |
| 106 | Schwert „International“ für 4 Personen
pro Person je ein Schweinefilet, Rindersteak, Putensteak, Hacksteak, Speck, dazu gegrillte Zwiebel- und Paprikastreifen, Pommes frites, Djuvecreis & Salat | 98,00 |

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

beilagen

131	Pommes frites	4,90
132	Kroketten	4,90
133	Rosmarin-Drillinge	5,90
134	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,90
135	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	6,90
136	Djuvecreis	4,90
137	Butterreis Rundkorn-Wildreis	4,90
138	Champignons mit Speck & Zwiebeln	5,90
139	Broccoli mit Sauce Hollandaise	5,90
140	Spinat in Knoblauch-Öl	5,90
141	Dalmatinische Spinatkartoffeln	6,90
142	Mediterranes Pfannengemüse	5,90
143	Geröstete Zwiebeln	4,90

saucen

144	Sauce Béarnaise	4,90
145	Sauce Hollandaise	4,90
146	Knoblauchsahnesauce	4,90
147	Champignonsauce	4,90
148	Paprikasauce	4,90
149	Pfeffersauce	4,90

beilagensalate

150	Grüner Salat	4,90
151	Krautsalat	4,90
152	Tomatensalat mit Zwiebeln	4,90
153	Gurkensalat	4,90
154	Gemischter Salat mit Vinaigrette	4,90
155	Sopska Salata	7,90
	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 | 6,90 |
| 162 | Amarena Bowl
Vanilleeis mit Amarenasauce & Amarenakirschen überzogen, dazu Sahne | 8,90 |
| 163 | Bananensplit
Vanilleeis auf zwei Bananenhälften mit Schokoladensauce & Sahne | 9,90 |
| 164 | Palacinke
2 hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit Nutella und gemahlenen Cookies überzogen, dazu Vanilleeis & Sahne | 10,90 |
| 165 | Apfelstrudel
auf warmem Vanillebett mit Zimt, dazu Vanilleeis & Sahne | 9,90 |
| 166 | Schokoküchlein
mit Schokoladensauce überzogen, dazu servieren wir Vanilleeis & Sahne | 9,90 |



Süße ♥ Momente

Entdecken Sie auch unsere Premium-Liköre und hausgemachten Spezialitäten wie unseren Julischka auf unserer separaten Tischkarte



heissgetränke

- | | | | |
|--------------------|------|---|------|
| Café Crème | 3,20 | Mocca | 4,20 |
| Cappuccino | 3,50 | Heiße Schokolade mit Sahne | 5,50 |
| Espresso | 3,00 | Entkoffeinierter Kaffee | 3,20 |
| Espresso Macchiato | 3,20 | Latte Macchiato | 5,50 |
| Doppelter Espresso | 5,00 | Latte Macchiato
mit Karamell- oder Vanille-Shot | 5,90 |
| Milchkaffee | 4,50 | Glas Tee
wahlweise Schwarz, Grün,
Pfefferminz, Früchte oder Kamille | 3,50 |

softdrinks

Coca-Cola | *Coca-Cola*
ZERO SUGAR
NULL ZUCKER

Fl. 0,33l 3,90

FANTA | *Sprite* | **mezzo mix**

Fl. 0,33l 3,90



Mineralwasser medium

0,25l 2,90

0,75l 7,90

Mineralwasser still

0,25l 2,90

0,75l 7,90



Bitter Lemon

Fl. 0,2l 3,50

Tonic Water

Fl. 0,2l 3,50

Ginger Ale

Fl. 0,2l 3,50



Eistee Pfirsich

Fl. 0,33l 3,90



säfte & bio schorlen

Apfelsaft

Fl. 0,2l 3,50

Orangensaft

Fl. 0,2l 3,50

Apfelschorle

Fl. 0,33l 3,90

Maracujaschorle

Fl. 0,33l 3,90

Rhabarberschorle

Fl. 0,33l 3,90

Schwarze Johannisbeerschorle

Fl. 0,33l 3,90

biere vom fass

 **VELTINS**

 **Bolten** Alt

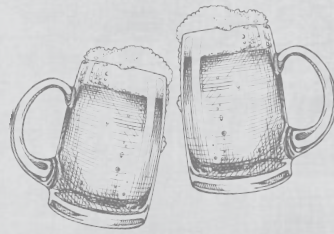
Alsterwasser

Radler

Pils mit Schuss

Krefelder

tut gut Malzbier



0,3l 3,90 0,5l 5,90

0,3l 3,90 0,5l 5,90

0,3l 3,90 0,5l 5,90

0,3l 3,90 0,5l 5,90

0,3l 3,90 0,5l 5,90

0,3l 3,90 0,5l 5,90

0,3l 3,90 0,5l 5,90

flaschenbiere

 **VELTINS** 0,0% 0,33l 3,90
ALKOHOLFREI

Maisel's Weisse 0,5l 5,90
ALKOHOLFREI
Hefe-Weissbier

 **Karlovačko** 0,33l 4,20
Das kroatische Kultbier

Maisel's Weisse 0,5l 5,90
ORIGINAL
Hefe-Weissbier



cognacs

Hennessy 2cl 6,50

Remy Martin V.S.O.P. 2cl 6,50

whiskys

Jack Daniel's 2cl 5,50

Chivas Regal 2cl 6,50



spirituosen

Underberg 2cl 3,50

Fernet Branca 2cl 3,50

Jägermeister 2cl 3,50

Kümmerling 2cl 3,50

Mariacron 2cl 2,50

Absolut Vodka 2cl 3,50

Korn 2cl 2,50

Malteser Aquavit 2cl 3,50

Jubiläums Aquavit 2cl 3,50

Linie Aquavit 2cl 3,50

Asbach Uralt 2cl 3,50

Grappa 2cl 3,50

Ramazzotti 2cl 3,50

Ouzo 12 2cl 3,50

Obstler 2cl 3,50

Williamsbirne 2cl 3,50

Sambuca Molinari 2cl 3,50

Baileys 2cl 3,50

Flimm Waldmeister 2cl 3,50

longdrinks

Bacardi Cola

8,50

Gin Tonic

8,50

Whisky Cola

8,50

Vodka Lemon

8,50



sekt

Scavi & Ray Piccolo

0,2l

8,90

Scavi & Ray Spumante

0,75l

35,00

unsere weine

offene weissweine

0,25L

Laski Rizling

8,00

lieblicher, frischer Riesling
mit mildem Abgang

Zilavka

8,00

trocken, mit kräftigem Geschmack
und grün-gelblicher Farbe

Grasevina

9,00

trockener Qualitätswein, diskret fruchtig
mit milder Säure



offene rotweine

0,25L

Peljesac

8,00

halbtrockener, sanfter Qualitätswein
mit feiner Restsüße im Abgang

Kadarka

8,00

lieblich, angenehm und nicht zu
süß - wenig Säure

Plavac

9,00

trocken und vollmundig mit sanftem,
langem Abgang

offene rosé

0,25L

Rosé

8,00

trocken, frisch und fruchtig
- ein perfekter Sommerwein!

Weinschorle

Glas 0,2L

7,00

Ein Stück Dalmatien in jedem Glas
...mit Liebe ausgewählt.



Dalmacija

WEINE, SPIRITUOSEN & FEINKOST