



Aperitifs

<i>Sherry</i>	5 cl	3,50 €
<i>Martini - Bianco</i>	5 cl	3,50 €
<i>Campari - Soda</i>	4 cl	4,50 €
<i>Campari - Orange</i>	4 cl	4,50 €
<i>Prosecco</i>	0,1 l	3,50 €

Vorspeisen

Kalt

<i>Gebratene Paprika - mit Knoblauch, in Olivenöl eingelegt</i>	5,80 €
<i>Schafskäse - mit Zwiebeln & Brot</i>	6,80 €
<i>Krabbencocktail - mit Butter & Toast</i>	9,50 €
<i>Dalmatinische Vorspeise</i>	8,80 €

Warm

<i>Schafskäse - gebacken mit Toast & Preiselbeeren</i>	7,20 €
<i>Schafskäse - vom Grill mit Knoblauch & Toast</i>	7,80 €
<i>Scampi vom Grill - mit Knoblauchbrot</i>	13,50 €



Salate

<i>Gemischter Salat</i>	3,50 €
<i>Grüner Salat</i>	3,50 €
<i>Krautsalat - hausgemacht</i>	3,50 €
<i>Weißer Bohnensalat</i>	3,50 €
<i>Tomatensalat</i>	3,80 €
<i>Bauernsalat</i>	6,80 €
<i>Salatteller - mit Thunfisch</i>	8,20 €
<i>Salatteller - mit Schafskäse</i>	8,20 €
<i>Salatteller - mit Putenbruststreifen</i>	9,50 €

Suppen

<i>Nudelsuppe</i>	3,20 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	3,50 €
<i>Leberspätzlesuppe</i>	3,50 €
<i>Bohnensuppe - mit Brot</i>	4,20 €
<i>Französische Zwiebelsuppe - überbacken</i>	4,50 €



Vegetarisch

Käsespätzle	7,20 €
Champignons - gebacken, mit Sauce tartare	7,20 €
Gemüseplatte - auf Anfrage	9,80 €

Senioren- und Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle - in Rahmsauce	4,80 €
Spaghetti Bolognese	5,80 €
Raznjici - Schweinefleisch am Spieß mit Djuvecreis	6,80 €
Cevapcici - Hackfleischwürstchen mit Djuvecreis	6,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes frites & Preiselbeeren	8,20 €
Putenbrust - in Champignonrahmsauce mit Spätzle & Gemüse	7,80 €
Schweinefilet - in Champignonrahmsauce mit Spätzle & Gemüse	9,20 €
Potpori - mit Djuvecreis & Pommes frites	8,80 €
Kalbsleber vom Grill - mit Djuvecreis	8,80 €
Zanderfilet - mit Butterkartoffeln	9,80 €
Lachsfilet - in Zitronenbuttersauce mit Gemüse & Salzkartoffeln	9,80 €

Beilagen

Djuvecreis	3,20 €
Pommes frites	3,20 €
Portion Gemüse	3,20 €
Ajvar & Zwiebeln	3,50 €



Steakspezialitäten

Deutsche Herkunft

- | | |
|--|---------|
| Schlanke Linie | 13,80 € |
| • Rumpsteak mit Kräuterbutter & Salat (ca. 200g) | |
| Rumpsteak | 16,50 € |
| • mit Kräuterbutter, Gemüse & Pommes frites | |
| Rumpsteak Acapulco | 18,50 € |
| • mit Gemüse & Kroketten | |
| Rumpsteak | 18,50 € |
| • in Pfefferrahmsauce mit Gemüse & Kroketten | |
| Rumpsteak Spezial | 15,80 € |
| • gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Djuvekreis & Pommes frites | |

Irische Herkunft

- | | |
|---|---------|
| Ochsen Rumpsteak | 19,50 € |
| • mit Fettrand, Kräuterbutter und Röstkartoffeln | |
| Ochsen Rumpsteak | 19,50 € |
| • ohne Fettrand, mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln | |
-



Hauspezialitäten

Leber nach Zigeunerart - mit pikanter Sauce und Butterreis	8,20 €
Samoborski Kotelett - Schweinelendchen in Knoblauchsauce mit Bratkartoffeln	8,80 €
Zigeunerschnitzel - mit Pommes frites	8,80 €
Rahmschnitzel - mit Spätzle	8,80 €
Jägerschnitzel - mit Butterreis	9,80 €
Pljeskavica - mit weißen Bohnen	9,50 €
Muckalica - Schweinegeschnetzeltes mit div. Gemüsesaucen & Butterreis	9,80 €
Putenbrust - in Champignonrahmsauce mit Pommes frites & Gemüse	10,80 €
Pusta-Teller - Schweinefleisch mit Käse gefüllt in pikanter Sauce (leicht scharf), Curryreis & Pommes frites	11,20 €
Zwiebelrostbraten - Rinderlende mit gedünsteten Zwiebeln	14,50 €
Ungarischrostbraten - Rinderlende mit Gemüsesauce & Salzkartoffeln	14,50 €
Hausteller - Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Röstkartoffeln & Gemüse	14,50 €



Grillspezialitäten

<i>Raznjici</i> - Schweinefleisch am Spieß mit Djuvecreis	7,80 €
<i>Cevapcici</i> - Hackfleischwürstchen mit Djuvecreis	7,80 €
<i>Pola Pola</i> - Raznjici & Cevapcici mit Djuvecreis	8,20 €
<i>Pljeskavica</i> - Hackfleischsteak mit Djuvecreis	7,80 €
<i>Pljeskavica</i> - mit Schafskäse gefüllt & Djuvecreis	10,50 €
<i>Grillteller</i> - Raznjici, Cevapcici, Schweinefilet & Leber mit Djuvecreis	10,50 €
<i>Räuberspieß</i> - Pljeskavica, Rinderlende, Schweinefilet & Speck mit Djuvecreis	10,50 €
<i>Hirten-Schaschlik</i> - mageres Schweinefleisch am Spieß mit gedünsteten Zwiebeln & Curryreis	9,20 €
<i>Lustiger Dalmatinac</i> - Schweinefleisch mit Schinken & Käse gefüllt Djuvecreis & Pommes frites	11,50 €
<i>Leber vom Grill</i> - Schwein - mit Speck & Djuvecreis	8,20 €
<i>Leber Dioklecian</i> - Schwein - mit gebratenem Apfel, Ananas & Curryreis	8,50 €
<i>Kalbsleber</i> - vom Grill mit Djuvecreis	13,50 €
<i>Lammkrone</i> - mit Röstkartoffeln	16,80 €
<i>Zagrebplatte</i> - für eine Person - Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, Raznjici, Schweinefilet, Speck, dazu Djuvecreis, Pommes frites, Gemüse & Salat	14,20 €



Spezialitäten für 2 und mehr...

Hausplatte für zwei Personen	33,00 €
• 2 Schweinefilets, 2 Raznjici, 2 kleine Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt, 2 Scheiben Speck, Djuvecreis, Pommes frites, Gemüse & Salat	
Hochzeitsplatte für zwei Personen	35,00 €
• 2 Rinderlenden, 2 Schweinelenden mit Schinken & Käse gefüllt, 4 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 Scheiben Speck, Djuvecreis, Pommes frites, Gemüse & Salat	
Fischplatte für zwei Personen	43,00 €
• Calamari, Scampi, Zander- & Lachsfilet dazu Gemüse & Butterreis	

Schnitzelspezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes frites & Preiselbeeren	11,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes frites & Preiselbeeren	12,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb - mit Röstkartoffeln & Preiselbeeren	14,80 €
Cordon Bleu vom Schwein - mit Pommes frites, Gemüse & Preiselbeeren	14,50 €

Fischgerichte

Baby-Calamari - vom Rost mit Butterreis	13,80 €
Scampi Calamari - vom Rost mit Butterreis	17,50 €
Scampi - vom Rost mit Butterreis	18,50 €
Zanderfilet - vom Grill mit Salzkartoffeln	13,80 €
Lachsfilet - vom Grill mit Zitronenbuttersauce, Gemüse & Salzkartoffeln	13,80 €



Desserts & Eisspezialitäten

<i>Kleiner Palatschinken</i> - mit Schokoladensauce, Nüssen, Vanilleeis & Konfitüre	4,50 €
<i>Großer Palatschinken</i> - mit Schokoladensauce, Nüssen, Vanilleeis & Konfitüre	7,50 €
<i>Palatschinken</i> - mit Konfitüre	6,20 €
<i>Gemischtes Eis</i> - mit Sahne	4,20 €
<i>Vanilleeis</i> - mit heißen Himbeeren & Sahne	5,20 €
<i>Vanilleeis</i> - mit heißen Kirschen & Sahne	5,20 €
<i>Coupe Dänemark</i> - Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	5,20 €
<i>Walnussbecher</i> - mit Sahne	5,20 €
<i>Bananensplit</i> - mit Eierlikör	5,20 €

Heiße Getränke

<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Kaffee</i>	2,20 €
<i>Türkisch Mocca</i>	2,20 €
<i>Affogato</i> - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €
<i>Tee</i>	2,20 €
<i>Glühwein</i>	3,80 €
<i>Grog vom Rum</i> - Pott 4cl	4,80 €



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca-Cola light</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>		
<i>Fanta</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sodenthaler Gourmet</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,90 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Adelholzener still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,90 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sodenthaler / Adelholzener</i>	<i>0,75 l</i>	<i>3,90 €</i>		
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>		
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>		
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,50 €</i>		
<i>Sauerkirschnektar</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 €</i>		
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Orangenschorle</i>			<i>0,50 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>			<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sauerkirschschorle</i>			<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>



Biere

<i>Pils - vom Fass</i>			0,30 l	3,30 €
<i>Helles Bier</i>	0,25 l	1,90 €	0,50 l	3,10 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>			0,50 l	3,10 €
<i>Radler</i>			0,50 l	3,10 €
<i>Export Dunkel</i>			0,50 l	3,10 €
<i>Weißbier</i>			0,50 l	3,30 €
<i>Leichtes Weißbier</i>			0,50 l	3,30 €
<i>Dunkles Weißbier</i>			0,50 l	3,30 €
<i>Weißbier 1543</i>			0,50 l	3,30 €
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>			0,50 l	3,30 €

Schoppenweine - weiß

<i>Hauswein - trocken</i>			0,25 l	4,20 €
<i>Hauswein - lieblich</i>			0,25 l	4,20 €
<i>Chardonnay - trocken</i>			0,25 l	4,80 €
<i>Weißweinschorle</i>	0,25 l	2,80 €	0,50 l	4,80 €



Schoppenweine - rot

<i>Hauswein - trocken</i>			0,25 l	4,20 €
<i>Hauswein - lieblich</i>			0,25 l	4,20 €
<i>Rosé - trocken</i>			0,25 l	4,50 €
<i>Rotweinschorle</i>	0,25 l	2,80 €	0,50 l	4,80 €

Spirituosen

<i>Williams Christ Birne</i>			2 cl	2,50 €
<i>Slivovitz</i>			2 cl	2,50 €
<i>Barack-Palinka - ungarisch</i>			2 cl	2,50 €
<i>Julischka</i>			2 cl	2,50 €
<i>Asbach Uralt</i>			2 cl	2,50 €
<i>Pelinkovac</i>			2 cl	2,50 €

Liköre

<i>Kruskovac</i>			2 cl	2,50 €
<i>Ramazotti</i>			2 cl	3,00 €



Weinkarte

Rotweine

Cabernet Sauvignon - 0,75 l 19,50 €

- Fruchtiger Beerengeschmack mit den Noten aus grünem Pfeffer folgen würzige Rauch- und Vanillenoten. Ein sehr herzhafter Wein mit einem hohen Alkoholgehalt und einem leicht süßlichen Nachgeschmack. Dieser Wein harmoniert am besten zu rotem Fleisch.

Syrah Korlat Barrique - 0,75 l 27,00 €

- Konzentrierte Kräuter- und Beerenaromen sind für diesen tiefdunklen Spitzenwein eine Überwältigung. Brombeeren und Himbeeren, sowie Noten von Bitterschokolade sind im Geschmack enthalten. Im Abgang entfalten sich feine Röstaromen.

Dingac - 0,75 l 29,00 €

- Die purpurrot-violette Farbe des Weines und ein ausgeprägtes Bouquet erinnern an reife Früchte des Südens. Große harmonische Fülle und einen deutlichen sortentypischen Nachhall zeichnet diese Spitzensorte aus.

Weißweine

Traminer Ilok - 0,75 l 19,50 €

- Ein goldgelber Weißwein, welcher durch sein schönes und opulentes Bouquet voller leicht süßer Aromen von Wiesenblumen, begleitet von Honig- und Karamelltönen, besticht.

Grasevina Belje - 0,75 l 21,50 €

- Kräftiges Obstaroma nach reifen Äpfeln, Zitronen, Quitten und Honig machen diesen grüngelben Wein aus. Angenehme Weiche, Kraft und Eleganz verleihen dem Wein einen langen Abgang. Empfehlenswert zu weißem Fleisch und Fisch, sowie zu dalmatinischem Schinken.

Zlahtina - 0,75 l 23,00 €

- Dieser goldgelbe, trocken-fruchtige Wein besticht durch den ausgeprägten Akazienduft und die elegant eingebundene Säure. Ein schlanker Körper und sein runder Abgang sind die Qualitätsmerkmale.

Die Weine werden flaschenweise verkauft.
