

Zagreb Grill

Aperitifs

<i>Sherry</i>	5 cl	3,50 €
<i>Martini - Bianco</i>	5 cl	3,80 €
<i>Campari - Soda</i>	4 cl	4,80 €
<i>Campari - Orange</i>	4 cl	4,80 €
<i>Prosecco</i>	0,1 l	3,80 €

Vorspeisen

Kalt

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

Warm

<i>Schafskäse</i> - gebacken mit Toast & Preiselbeeren	8,50 €
<i>Schafskäse</i> - vom Grill mit Knoblauch & Toast	8,80 €
<i>Scampi vom Grill</i> - mit Knoblauchbrot	13,80 €



Salate

Gemischter Salat	3,50 €
Grüner Salat	3,50 €
Krautsalat - hausgemacht	3,50 €
Weißer Bohnensalat	3,80 €
Tomatensalat	3,80 €
Kleiner Bauernsalat	4,80 €
Großer Bauernsalat	7,80 €
Salatteller - mit Thunfisch	8,50 €
Salatteller - mit Schafskäse	8,50 €
Salatteller - mit Putenbruststreifen	9,80 €

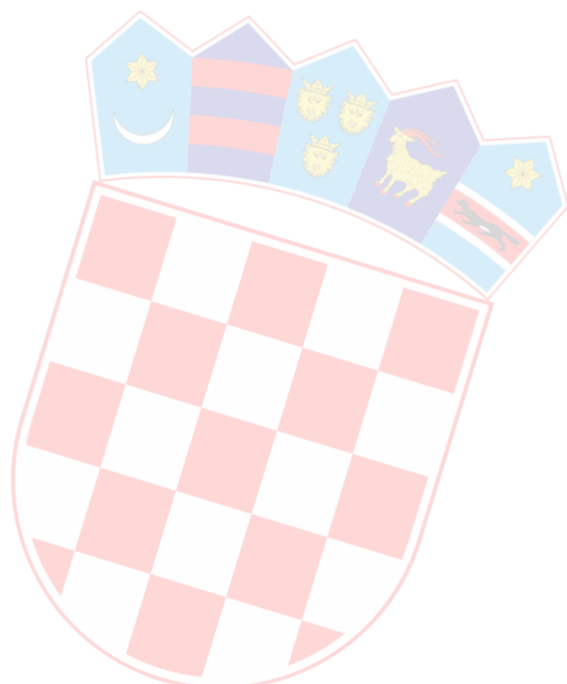
Suppen

Nudelsuppe	3,50 €
Tomatencremesuppe	3,80 €
Leberspätzlesuppe	3,80 €
Bohnensuppe - mit Brot	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe - überbacken	4,80 €



Hausspezialitäten

Leber nach Zigeunerart - mit pikanter Sauce und Butterreis	8,80 €
Samoborski Kotelett - Schweinelendchen in Knoblauchsauce mit Bratkartoffeln	9,20 €
Zigeunerschnitzel - mit Pommes frites	9,20 €
Rahmschnitzel - mit Spätzle	9,20 €
Jägerschnitzel - mit Butterreis	9,80 €
Pljeskavica - mit weißen Bohnen	9,80 €
Muckalica - Schweinegeschnetzeltes mit div. Gemüsesaucen & Butterreis	10,50 €
Putenbrust - in Champignonrahmsauce mit Pommes frites & Gemüse	11,50 €
Pusta-Teller - Schweinefleisch mit Käse gefüllt in pikanter Sauce (leicht scharf), Curryreis & Pommes frites	11,50 €
Zwiebelrostbraten - Rinderlende mit gedünsteten Zwiebeln	15,80 €
Hausteller - Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Röstkartoffeln & Gemüse	14,80 €



Zagreb Grill

Grillspezialitäten

Raznjici - Schweinefleisch am Spieß mit Djuvecreis	8,20 €
Cevapcici - Hackfleischwürstchen mit Djuvecreis	8,20 €
Pola Pola - Raznjici & Cevapcici mit Djuvecreis	8,50 €
Pljeskavica - mit Schafskäse gefüllt & Djuvecreis	10,80 €
Grillteller - Raznjici, Cevapcici, Schweinefilet & Leber mit Djuvecreis	10,80 €
Räuberspieß - Pljeskavica, Rinderlende, Schweinefilet & Speck mit Djuvecreis	10,80 €
Hirten-Schaschlik - mageres Schweinefleisch am Spieß mit gedünsteten Zwiebeln & Curryreis	9,80 €
Lustiger Dalmatinac₂ - Schweinefleisch mit Schinken & Käse gefüllt Djuvecreis & Pommes frites	11,80 €
Leber vom Grill - Schwein - mit Speck & Djuvecreis	8,50 €
Leber Dioklecian - Schwein - mit gebratenem Apfel, Ananas & Curryreis	8,80 €
Kalbsleber - vom Grill mit Djuvecreis	14,20 €
Lammkrone - mit Röstkartoffeln	17,50 €
Zagrebplatte - für eine Person - Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, Raznjici, Schweinefilet, Speck, dazu Djuvecreis, Pommes frites, Gemüse & Salat	14,50 €





Steakspezialitäten

Deutsche Herkunft

Schlanke Linie 14,80 €

- Rumpsteak mit Kräuterbutter & Salat (ca. 200g)

Rumpsteak 17,50 €

- mit Kräuterbutter, Gemüse & Pommes frites

Rumpsteak Acapulco 19,50 €

- mit Gemüse & Kroketten

Rumpsteak 19,50 €

- in Pfefferrahmsauce mit Gemüse & Kroketten

Rumpsteak Spezial₂ 16,80 €

- gefüllt mit Schinken & Käse, dazu Djuvecris & Pommes frites

Irische Herkunft

Ochsen Rumpsteak 19,80 €

- mit Fettrand, Kräuterbutter und Röstkartoffeln

Ochsen Rumpsteak 19,80 €

- ohne Fettrand, mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln





Spezialitäten für 2 und mehr...

Hochzeitsplatte für zwei Personen	36,00 €
• 2 Rinderlenden, 2 Schweinelenden mit Schinken & Käse gefüllt, 4 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 Scheiben Speck, Djuvecris, Pommes frites, Gemüse & Salat	
Fischplatte für zwei Personen	45,00 €
• Calamari, Scampi, Zander- & Lachsfilet dazu Gemüse & Butterreis	

Schnitzelspezialitäten

Schweineschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes frites & Preiselbeeren	12,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ - mit Pommes frites & Preiselbeeren	13,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb - mit Röstkartoffeln & Preiselbeeren	15,50 €
Cordon Bleu vom Schwein₂ - mit Pommes frites, Gemüse & Preiselbeeren	14,80 €

Fischgerichte

Baby-Calamari - vom Rost mit Butterreis	14,80 €
Scampi Calamari - vom Rost mit Butterreis	18,50 €
Scampi - vom Rost mit Butterreis	19,80 €
Zanderfilet - vom Grill mit Salzkartoffeln	13,80 €
Lachsfilet - vom Grill mit Zitronenbuttersauce, Gemüse & Salzkartoffeln	13,80 €

Zagreb Grill

Vegetarisch

Käsespätzle	7,80 €
Champignons - gebacken, mit Sauce tartare	7,80 €

Senioren- und Kindergerichte

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

Beilagen

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



Desserts & Eisspezialitäten

<i>Kleiner Palatschinken</i> - mit Schokoladensauce, Nüssen, Vanilleeis & Konfitüre	4,80 €
<i>Großer Palatschinken</i> - mit Schokoladensauce, Nüssen, Vanilleeis & Konfitüre	8,50 €
<i>Palatschinken</i> - mit Konfitüre	7,20 €
<i>Gemischtes Eis</i> - mit Sahne	4,50 €
<i>Vanilleeis</i> - mit heißen Himbeeren & Sahne	5,50 €
<i>Coupe Dänemark</i> - Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	5,50 €
<i>Walnussbecher</i> - mit Sahne	5,50 €

Heiße Getränke

<i>Espresso</i> ₉	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> ₉	3,20 €
<i>Cappuccino</i> ₉	2,50 €
<i>Kaffee</i> ₉	2,20 €
<i>Türkisch Mocca</i> ₉	2,20 €
<i>Affogato</i> ₉ - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,50 €
<i>Tee</i>	2,20 €
<i>Glühwein</i>	4,80 €
<i>Grog vom Rum</i> - Pott 4cl	4,80 €

Zagreb Grill

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola _{1,6,9}	0,25 l	2,30 €	0,50 l	3,50 €
Coca-Cola light _{1,6,9,14}	0,20 l	2,30 €		
Fanta _{1,3,6}	0,25 l	2,30 €	0,50 l	3,50 €
Sprite ₆	0,25 l	2,30 €	0,50 l	3,50 €
Spezi _{1,9}	0,25 l	2,30 €	0,50 l	3,10 €
Sodenthaler Gourmet	0,25 l	1,90 €	0,50 l	3,10 €
Adelholzener still	0,25 l	1,90 €	0,50 l	3,10 €
Sodenthaler / Adelholzener	0,75 l	3,90 €		
Bitter Lemon	0,25 l	2,30 €	0,50 l	3,50 €
Orangensaft	0,25 l	2,50 €		
Apfelsaft	0,25 l	2,30 €		
Johannisbeernektar	0,25 l	2,50 €		
Sauerkirschnektar	0,20 l	2,50 €		
Apfelschorle	0,25 l	2,30 €	0,50 l	3,10 €
Orangenschorle			0,50 l	3,30 €
Johannisbeerschorle			0,50 l	3,50 €
Sauerkirschschorle			0,50 l	3,50 €

Zagreb Grill

Biere

<i>Pils - vom Fass</i>			0,30 l	3,30 €
<i>Helles Bier - vom Fass</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_o - trocken</i>			0,25 l	4,50 €
<i>Hauswein_o - lieblich</i>			0,25 l	4,50 €
<i>Chardonnay_o - trocken</i>			0,25 l	4,80 €
<i>Weißweinschorle_o</i>	0,25 l	2,80 €	0,50 l	4,80 €

Zagreb Grill

Schoppenweine - rot

Hauswein _o - trocken		0,25 l	4,50 €
Hauswein _o - lieblich		0,25 l	4,50 €
Rosé _o - trocken		0,25 l	4,80 €
Rotweinschorle _o	0,25 l	2,80 €	0,50 l
			4,80 €

Spirituosen

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

Liköre

Kruskovac	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €



Zagreb Grill

Weinkarte

Rotweine

Cabernet Sauvignon_o - 0,75 l 21,50 €

- 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_o - 0,75 l 29,00 €

- 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_o - 0,75 l 32,00 €

- 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_o - 0,75 l 21,50 €

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

Grasevina Belje_o - 0,75 l 24,00 €

- 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_o - 0,75 l 25,00 €

- 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