

## Suppen

- 121. Hühnersuppe
- 122. Tomatensuppe
- 123. Brokkolicremesuppe
- 124. Französische Zwiebelsuppe

## Kalte Vorspeisen

- 101. Krabbenscocktail mit Butter und Toast
- 103. Tomaten mit Mozzarella mit Baguettebrot
- 104. Oktopus-Carpaccio auf Feldsalat und Baguettebrot
- 105. Rinderfilet-Carpaccio  
auf Feldsalat mit Parmesankäse, dazu Baguettebrot
- 107. Vorspeise „Mediterran“  
Octopus-Carpaccio, Rinder-Carpaccio,  
3 Scampi auf Feldsalat, dazu Baguettebrot

## Warme Vorspeisen

- 102. Feldsalat mit Speck<sup>13</sup> und Baguettebrot
- 114. Scampi nach Art des Hauses (5 Stück)  
sehr empfehlenswert mit Baguettebrot und Knoblauch
- 115. Gefüllte Champignons  
Champignonköpfe gefüllt mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup>, überbacken
- 116. Gefüllte Champignons  
mit Schnecken und Sauce Hollandaise, überbacken

## Salate

- 108. Bauernsalat mit Schafskäse und Baguettebrot
- 109. Putensalat Salat mit Putenstreifen und Baguettebrot
- 110. Salat „Lovre“  
Salatbouquet mit Putenstreifen und Bratkartoffeln
- 111. Thunfischsalat  
Salatbouquet mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln
- 112. Salat „Steffi“  
Salatbouquet mit 3 Scampi und 3 Calamari, dazu Baguettebrot
- 113. Salatbouquet  
mit gebratenen Rumpsteakstreifen und Röstzwiebeln

# Kroatische Spezialitäten

180. **Pola Pola**  
1 Spieß und 4 Cevapcici,  
dazu Djuvecreis und Pommes frites
181. **Cevapcici**  
mit Djuvecreis und Pommes frites
182. **Pljeskavica**  
mit Djuvecreis und Pommes frites
183. **Schweineleber (gegrillt)**  
mit Djuvecreis und Pommes frites
184. **Raznjici**  
mit Djuvecreis und Pommes frites
185. **Grillteller**  
1 Spieß, 2 Cevapcici, Pljeskavica, Kotelett und Speck<sup>13</sup>,  
dazu Djuvecreis und Pommes frites
186. **Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse**  
mit Djuvecreis und Pommes frites
187. **Lustiger Bosniak**  
Rumpsteak mit Käse<sup>1</sup>- Schinken<sup>1,2,3</sup>-Füllung,  
dazu Djuvecreis und Pommes frites
189. **Mediterraner Teller**  
Spieß, Speck<sup>13</sup>, Rumpsteak, Kotelett, Cevapcic,  
mit Röstzwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites

- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -

# *Internationale Gerichte*

228. Champignon-Rahmschnitzel  
mit Pommes frites
229. Zigeunerschnitzel  
mit Pommes frites
230. Zwiebelschnitzel  
mit Pommes frites
231. Schnitzel Wiener Art  
mit Pommes frites
232. Jägerschnitzel  
mit Pommes frites
233. Schweinemedallions à la „Pfeffer“  
3 Schweinemedallions mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites
234. Schweinemedallions mit Champignonsauce  
dazu Erbsen und Krokette
235. Cordon Bleu  
mit Krokette, Djuvecreis
237. Schweinemedallions „Madagaskar“  
mit Hollandaisesauce, grünem Pfeffer, Krokette und Brokkoli
238. Schweinemedallions „Marco Polo“  
mit Käse<sup>1</sup> und Tomaten überbacken, dazu Brokkoli und Krokette
239. Schweinemedallions „Gorgonzola“  
mit Butterreis und Rösti
240. Feuertopf  
geschnittenes Rinderfiletsteak, frische Champignons,  
Zwiebeln, Paprika mit scharfer Sauce serviert, dazu Butterreis

**- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -**

## *Steak-Spezial*

213. Rumpsteak „Röstzwiebeln“  
mit Folienkartoffel
214. Rumpsteak „Béarnaise“  
mit Krokette und Brokkoli
215. Rumpsteak „Split“  
mit Pfeffersauce, Rösti und Djuvecreis
219. Rumpsteak Gorgonzola  
mit Butterreis
220. Rumpsteak à la „Chef“  
mit 2 Scampis, Bratkartoffeln und feiner Pfeffersauce
221. Rumpsteak „Pfifferlinge“  
mit Cremesauce und Rösti und Salat
216. Rumpsteak „America“  
mit gebratenem Pflirsich, Sauce Hollandaise und Rösti
217. Filetsteak „Spinat“  
mit Sauce Hollandaise überbacken und Butterreis
218. Filetsteak Champignons  
mit Champignonsauce und Pommes frites

## *Platten für 2 Personen*

190. Grill-Platte „Croatia“ - 2 Personen  
4 Cevapcici, 2 Schnitzel, 2 Rindersteaks, 2 Spieße,  
2 Stücke Speck<sup>13</sup>, dazu Bratkartoffeln, Brokkoli, Pommes frites und Djuvecreis
191. Platte „Mediterran“ - 2 Personen  
Cordon Bleu, Rindersteaks, Schweinemedallions, 4 Cevapcici,  
dazu Gemüse, Djuvecreis, Pommes frites und Krokette
167. Chateaubriand - 2 Personen  
Filetsteak ca. 440g mit Sauce Béarnaise, reich garniert mit Butterreis,  
gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln

**- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -**

## Steaks

Englisch = blutig gebraten, Medium = rosa gebraten, Well Done = durchgebraten

161. Rumpsteak (200g)

162. Rumpsteak (300g)

163. Hüftsteak (200g)

164. Hüftsteak (300g)

165. Filetsteak (200g)

166. Filetsteak (300g)

Unsere Black- Angus- Steaks servieren wir mit Folienkartoffel und Salat

## Beilagen & Saucen

241. Kroketten 3,00

242. Pommes frites 3,00

243. Folienkartoffel 4,00

244. Bratkartoffeln 3,50

245. Djuvecreis 3,00

246. Butterreis 3,00

247. Champignons 4,00

248. Brokkoli 3,00

249. Spinat 3,00

250. Prinzessbohnen  
mit Speck<sup>13</sup> und Zwiebeln 4,00

281. Sauce Béarnaise 2,50

282. Sauce Hollandaise 2,50

283. Champignon-  
Rahmsauce 2,50

284. Pfeffersauce 2,50

285. Knoblauchsauce 2,50

286. Gebratenes Gemüse 5,00

287. Gorgonzola-Sauce 4,00

288. Ajvar 1,50

## Salat

251. Gemischter Salat

252. Balkan Krautsalat

253. Gurkensalat

254. Tomatensalat

## *Von der Pute*

- 301. Putensteak „Mediterran“  
mit Champignonsauce, Butterreis und Rösti
- 302. Putengeschnetzeltes  
mit Champignons und Kroketten
- 311. Putenschnitzel Hawaii  
mit Obst, Sauce Hollandaise und Butterreis

## *Vom Lamm*

- 304. Lammrückensteak  
mit Bratkartoffeln und Bohnen mit Speck<sup>13</sup>
- 305. Lammfilet  
in Knoblauchsauce mit Bratkartoffeln und Brokkoli
- 312. Lammpfanne (geschnetzelt)  
mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,  
in pikanter Sauce, dazu Bratkartoffeln

## *Vom Kalb*

- 306. Kalbsschnitzel Wiener Art  
mit Kroketten und Brokkoli
- 307. Kalbsmedaillons „Mediterran“  
mit Champignonsauce, Butterreis und Spinat
- 308. Kalbsleber „Zagreb“  
mit Obst, Curryreis und Kroketten
- 309. Kalbsleber „Bauer“  
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- 310. Kalbssteak „Hawaii“  
mit Sauce Hollandaise, Banane, Ananas und Curryreis

**- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -**

# Fisch

150. Zanderfilet <sup>12</sup>  
gegrillt, mit Butterreis und Spinat
151. Scampis nach Dalmatinischer Art  
gegrillt, mit Butterreis und Knoblauchsauce
152. Rotbarschfilet <sup>12</sup>  
mit Butterreis und Spinat
153. Calamaris gegrillt  
mit Butterreis und Spinat
154. Forelle „Müllerin“  
in der Pfanne gebraten mit Salzkartoffeln
155. Forelle Blau  
gekocht mit Salzkartoffeln
157. Fischteller  
verschiedene Sorten Fisch,  
1 Zanderfilet <sup>12</sup>, 1 Lachs, 3 Scampis, 3 Calamaris,  
dazu Salzkartoffeln und Spinat
158. Lachssteak  
gegrillt, mit Spinat und Salzkartoffeln

- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -

## *Für den kleinen Gast*

- 131. Donald Duck  
kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites
- 132. Pinocchio  
ein Spieß mit Pommes frites
- 133. Teddy Bear  
Rumpsteak 120g mit Kroketten
- 134. Pocco  
4 Cevapcici mit Pommes frites
- 135. Sponge Bob  
Cordon Bleu vom Schwein paniert, mit Käse-Schinken<sup>1,2,3</sup>-Füllung und Pommes frites

## *Toasts*

- 141. Toast Hawaii  
gekochter Schinken<sup>1,2,3</sup> und Ananas mit Käse<sup>1</sup> überbacken
- 142. Tiroler Toast  
Rumpsteak mit Röstzwiebeln
- 143. Toast Mediteran  
2 Schweinemedallions mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken
- 144. Toast Champignon  
2 Putensteaks mit Champignons

## *Nudelgerichte*

- 601. Tagliatelle „Chefin“  
in Tomatensauce, mit Spinat und 4 Scampi
- 604. Tagliatelle  
mit Lachs in Butter geschwenkt
- 605. Penne “Vegetaria”  
mit Gemüsestreifen
- 606. Penne “Gorgonzola”  
in feiner Gorgonzolasauce mit Spinat

**- Zu diesen Gerichten gehört ein Salat -**



# Vegetarische Gerichte

- 108. Bauernsalat mit Schafskäse und Baguettebrot
- 605. Penne "Vegetaria"  
mit Gemüsestreifen
- 606. Penne "Gorgonzola"  
in feiner Gorgonzolasauce mit Spinat

Werte Gäste,  
gerne stellen wir Ihnen weitere vegetarische Gerichte  
nach Ihren Wünschen zusammen. Sprechen Sie uns einfach an!

## Käse

- 255. Schafskäse mit Brot und Butter
- 257. Camembert  
gebacken, mit Preiselbeeren, Toast und Butter

## Dessert

- 260. Ein Palatschinken  
mit Vanilleeis<sup>1</sup> und heißen Himbeeren
- 261. Ein Palatschinken  
mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Schattenmorellen<sup>11</sup>
- 262. Ein Palatschinken  
mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Schokoladensauce
- 264. Bananensplit
- 266. Cup Denmark  
Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißer Schokosauce
- 267. Gemischtes Eis mit Sahne
- 269. Vanilleeis<sup>1</sup>  
mit heißen Kirschen<sup>11</sup>
- 270. Vanilleeis<sup>1</sup>  
mit heißen Himbeeren