

Vorspeisen & Suppen

Hühnersuppe • 7,00

serviert mit Baguettescheiben

ganze Champignons mit Knoblauch • 8,50

dazu Baguettescheiben

gegrillte Brotscheiben • 5,20

mit Knoblauchöl dazu Ajvar

"Bruschetta Istria" • 13,50

mit Mozzarella und Kajmak, Schinken, Melone,

Balsamico, Rucola und Honig

panierte Paprika • 9,00

vorab in Knoblauchöl eingelegt und gefüllt mit Hirtenkäse

Garnelen-Pfanne 10,00

6 Stück, mit Knoblauch dazu Baguette

Spezialitäten vom Balkan

Cevapcici • 18,00

gegrillte Hackfleischröllchen (aus 100% Rindfleisch) mit Pommes,

Djuvecreis und Salat

Balkanleber • 22,00

gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln,

mit Pommes, Djuvecreis und Salat

marinierte Hähnchenkeule • 20,90

ohne Knochen vom Grill auf Pfannengemüse mit dreierlei Dips

(balkanische Tatarsauce, Sweet-Chili-Sauce, Senf)

serviert mit Drillingskartoffeln und Salat

Grillteller • 24,00

Schweinesteak, Raznjici-Spieß (vom marinierten Schweinenacken),

Speck, Hacksteak und Cevapcici (aus 100% Rindfleisch) vom Grill

mit Pommes, Djuvecreis und Salat

Würziger Teller • 25,00

Hüftsteak, Hacksteak (aus 100% Rindfleisch), Schweinefilet mit in

Knoblauch gebratenen Champignons, Knusperkartoffelwürfel und Salat

Hacksteak an Balkansauce • 19,90

zwei kleine Hacksteaks gefüllt mit Hirtenkäse an Balkansauce (pikant)

dazu Knusperkartoffelwürfel und Salat

... wahlweise dazu

| | | | |
|----------------------|------|---------------|------|
| Champignonsauce | 4,50 | Ketchup | 0,80 |
| Pfeffersauce | 4,50 | Mayonnaise | 0,80 |
| Balkansauce • pikant | 4,50 | Ajvar | 2,00 |
| geschmorte Zwiebeln | 4,00 | Tzatziki | 2,50 |
| | | Aioli | 2,50 |
| | | Kräuterbutter | 1,00 |

Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!



Empfehlung

von unserem Chef

Spaghetti aglio e olio • 14,90

in Knoblauch-Olivenöl gebettet auf Rucola, Cherrytomaten dazu Salat

..... mit fünf Garnelen • 20,90

Lamm-Koteletts • 31,00

gegrillt 350 gr. serviert mit Prinzessbohnen im Speckmantel dazu Drillingskartoffeln und Salat sowie Kräuterbutter

sämiges Trüffelrisotto an Tranchen vom Rinderfilet • 47,00

250gr. Rinderfilet dazu Trüffelrisotto mit serbischem Trüffel, an Sauce von getrockneten Pflaumen und Rotwein sowie Salat

gegrilltes Hähnchenbrustfilet • 22,90

an Vier-Pilze-Rahmsauce, Rucola, Drillingskartoffeln und Salat

Platten

Balkanplatte • ab zwei Personen • p.Pers. 27,50

zwei Cevapcici, Raznjici-Spieß (vom mariniertem Schweinenacken), gefülltes Hacksteak, Schweinemedaille, geräucherte Grillwurst pikant gewürzt sowie Speck mit Pommes, Djuvecreis und Salat

Platte des Hauses • ab vier Personen • p.Pers. 36,00

Hacksteak mit Zwiebeln, Speck und Champignons, Schweinefilet, Lustiger Bosniak (gefülltes Rindersteak mit Käse und Kochschinken), marinierte Hähnchenkeule ohne Knochen, Lamm-Kotelett, Prinzessbohnen im Speckmantel, Djuvecreis, Pommes (teilweise mit Balkansauce obenauf und geriebenen Hirtenkäse) sowie Salat

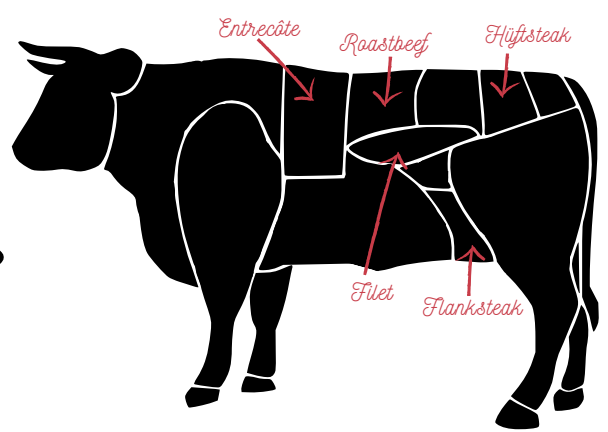
Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!

STEAKS

vom Lavasteingrill



Alle Steaks werden mit Drillingskartoffeln,
Pfannengemüse und etwas Kräuterbutter serviert
sowie Salat

je 200Gr. je 300Gr. je 400Gr.

| | | | |
|------------------|-------|-------|-------|
| Rumpsteak | 30,50 | 38,00 | 46,90 |
|------------------|-------|-------|-------|

Herkunft: Argentinien • Gran Asado

hinterer obengelegener Teil des Rinderrückens, auch Roastbeef genannt

| | | | |
|-------------------|-------|-------|-------|
| Filetsteak | 39,50 | 53,50 | 63,40 |
|-------------------|-------|-------|-------|

Herkunft: Deutschland • Simmertal

sitzt unterhalb des Roastbeef, besonders feinfaserig und zart, Filetstück macht nur circa 1,5% des kompletten Rindes aus

| | | | |
|------------------|-------|-------|-------|
| Hüftsteak | 25,00 | 31,00 | 38,50 |
|------------------|-------|-------|-------|

Herkunft: Argentinien • Gran Asado

befindet sich hinter dem Roastbeef, sehr feine Fettadern, gilt als mageres und saftiges Stück

| | | | |
|-------------------|-------|-------|-------|
| Flanksteak | 34,00 | 44,90 | 55,90 |
|-------------------|-------|-------|-------|

Herkunft: Amerika • US Prime Beef

aus dem hinteren Bauchlappen, relativ dünnes Fleischstück, langfaserig und mager

Wagyu Entrecôte

| | | | |
|--|-------|--------|--------|
| Herkunft: Australien • Stockyard BMS 8-12 | circa | 250gr. | 119,00 |
|--|-------|--------|--------|

Wagyu ist eine japanische Rinderrasse, welche sich durch seine sehr feine und gleichmäßigdurchzogenen Fettadern auszeichnet, butterig im Geschmack

Wenn Sie keine Garstufe bei der Bestellung Ihres Steaks angeben, braten wir es medium!

... wahlweise dazu

| | | | |
|----------------------|------|---------------|------|
| Champignonsauce | 4,50 | Ketchup | 0,80 |
| Pfeffersauce | 4,50 | Mayonnaise | 0,80 |
| Balkansauce (pikant) | 4,50 | Ajvar | 2,00 |
| | | Tzatziki | 2,50 |
| | | Aioli | 2,50 |
| | | Kräuterbutter | 1,00 |

GARSTUFEN

| | | |
|-----------|---|-------------|
| english | - | blutig |
| medium | - | saftig rosa |
| well done | - | durch |



Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!
Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!



weitere Hauptgänge

Schweinemedallions im Speckmantel • 24,90

an Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat

"Winzersteak" • 17,00

mariniertes Schweinenackensteak (300gr. durchwachsen) mit geschmorten Zwiebeln, mit Pommes, Salat und Kräuterbutter

Schweinerückensteak an Champignonrahmsauce • 18,00

dazu Kroketten und Salat

Schnitzel "Wiener Art" • 17,00

paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes und Salat

Champignonschnitzel • 19,00

paniertes Schnitzel vom Landschwein an Champignonrahmsauce mit Pommes und Salat

Schnitzel "Markovic" • 19,00

paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Balkansauce (pikant), serviert mit Pommes und Salat

Cordon Bleu • 20,00

paniertes Schnitzel vom Landschwein gefüllt mit Hinterkochschinken und Gouda, dazu Pommes und Salat

Ceasar Salad • 17,50

Romanasalat mit Hähnchen, Croûtons, Mais, Gurken, Tomaten dazu Parmesan anbei Ceasardressing und Baguettescheiben

Beilagensalat von unserer Salatbar • 5,00

Fisch & fleischloses

in Folie gegartes Lachsfilet • 26,00

dazu aus der Pfanne geschwenkten Spinat-Kartoffeln sowie Salat

gegrillte Dorade aus Kroatien *sainsional bedingt* • 29,00

dazu aus der Pfanne geschwenkten Spinat-Kartoffeln sowie Salat

gefüllte Paprika • 20,50

mit Hirtenkäse, Ajvar, Champignons, Zucchini, Zwiebeln überbacken mit Gouda, serviert mit Pommes und Salat

Zucchini Schiff • 18,90

mit Frischkäse und Gemüse anbei Süßkartoffelpommes mit Aioli und Salat

sämiges Trüffelrisotto • 16,90

Trüffelrisotto mit serbischem Trüffel, Rucola und Cherrytomaten sowie Salat

**Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!
Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.
Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!**

Sač

gesprochen : Satsch • ab vier Personen nur bei Vorbestellung möglich •

Spanferkel oder Lamm wird in einer gusseisernen Pfanne mit Deckel (sogenannter Sač) über mehrere Stunden zusammen mit Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln gegart. Besonders saftig wird das Fleisch dadurch, dass der Sač mit Kohle zugedeckt rundum Hitze bekommt.

Sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gerne Ihren Sač individuell zusammen!

Für unsere kleinen Feinschmecker

Chicken Nuggets mit Pommes • 9,50

KidsSchnitzel "Wiener Art" mit Pommes • 9,50

Hamburger mit Pommes • 9,50

Spaghetti mit Tomatensauce • 9,50

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bestellungen der Kindergerichte für Erwachsene 5,00€ Aufpreis berechnen, trotz gleicher Portionsgröße.

Dessert

Creme Brûlée • 8,50

kalte Creme flambiert mit braunem Zucker, serviert mit Vanilleeis

halbflüssiger Schokokuchen • 10,50

15 Minuten Zubereitungszeit

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis

Palatschinken • 9,50

dünne Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce

ertrunkener Espresso • 4,50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Vanilleeis mit heißer Schokosauce • 6,90

selbstgemachte Baklava mit Walnüssen • 6,90

serviert mit Vanilleeis

Ihnen hat's gefallen? Wir freuen uns auf Ihre Bewertung bei Google!

Wir wünschen einen

Guten Appetit!

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!

