

Vorspeisen & Suppen

Hühnersuppe • 7,00

serviert mit Baguettescheiben

Serbische Bohnensuppe • 7,00

mit Fleisch und Wurst und serviert mit Baguettescheiben

ganze Champignons mit Knoblauch • 8,50

dazu Baguettescheiben

gegrillte Bratscheiben • 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 • 12,00

6 Stück, mit Knoblauch dazu Baguette

Spezialitäten vom Balkan

Cevapcici • 18,00

gegrillte Hackfleischröllchen (aus 100% Rindfleisch)

mit Pommes und Djuvecreis

Balkanleber • 22,00

gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln,

mit Pommes und Djuvecreis

marinierte Hähnchenkeule • 19,90

ohne Knochen vom Grill auf Pfannengemüse mit dreierlei Dips

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

serviert mit Drillingskartoffeln

Grillteller • 22,00

mariniertes Schweinerückensteak, Raznjici-Spieß (vom

Schweinerücken), Speck, Hacksteak und Cevapcici (aus 100%

Rindfleisch) vom Grill mit Pommes und Djuvecreis

Würziger Teller • 24,00

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

Knoblauch gebratenen Champignons und Knusperkartoffelwürfel

Hacksteak an Balkansauce • 21,00

zwei kleine Hacksteaks (aus 100% Rindfleisch) gefüllt mit Hirtenkäse

an Balkansauce (pikant) dazu Knusperkartoffelwürfel

... 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

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!





Empfehlung

von unserem Chef

Tagiatelle • 18,00

in Sauce von Pfifferlingen, Trüffel und Parmesan, gebettet auf Rucola, Cherrytomaten

..... mit Tranchen vom Roastbeef • 29,50

Lamm-Koteletts • 29,50

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

Rindergulasch • 15,00

serviert mit Fusilli-Nudeln

gegrilltes Hähnchenbrustfilet • 20,90

an Vier-Pilze-Rahmsauce, Rucola dazu Drillingskartoffeln

Platten

Balkanplatte • ab zwei Personen • p.Pers. 26,50

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

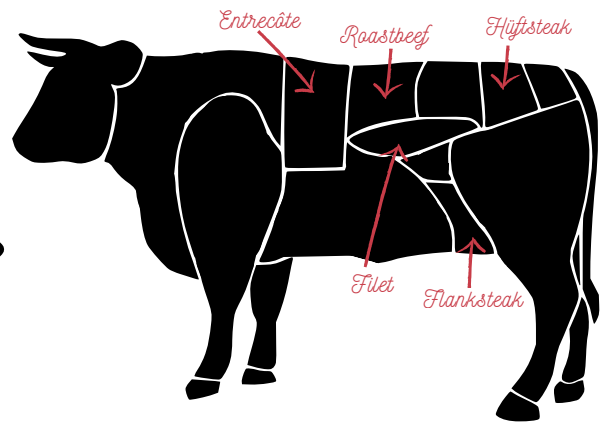
Platte des Hauses • ab vier Personen • p.Pers. 35,00

Hacksteak gefüllt mit Gouda und Speck, 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)

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

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

Rumpsteak	29,50	37,00	45,90
------------------	-------	-------	-------

Herkunft: Argentinien • Gran Asado

hinterer obengelegener Teil des Rinderrückens, auch Roastbeef genannt

Filetsteak	38,50	52,50	62,40
-------------------	-------	-------	-------

Herkunft: Deutschland • Simmertal

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

Hüftsteak	24,00	30,00	37,50
------------------	-------	-------	-------

Herkunft: Argentinien • Gran Asado

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

Flanksteak	33,00	43,90	54,90
-------------------	-------	-------	-------

Herkunft: Amerika • US Prime Beef

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

Wagyu Roastbeef

Herkunft: Australien • Stockyard BMS 8-12	circa	250gr.	120,00
--	-------	--------	--------

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
geschmorte Zwiebeln	4,00	Kräuterbutter	1,00

GARSTUFEN

english	-	blutig
medium	-	saftig rosa
well done	-	durch



Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!



weitere Hauptgänge

Schweinemedallions im Speckmantel • 22,90

an Champignonrahmsauce mit Kroketten

Schweinerückensteak • 16,00

... an Champignonrahmsauce oder geschmorten Zwiebeln

dazu Kroketten

Schnitzel "Wiener Art" • 16,00

paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes

Champignonschnitzel • 18,00

paniertes Schnitzel vom Landschwein an Champignonrahmsauce mit Pommes

Schnitzel "Markovic" • 18,00

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

Ceasar Salad • 17,50

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

Beilagensalat mit Essig-Öl-Dressing • 5,00

Krautsalat • 4,00

Schopska Salat • 6,50

frische Tomaten, Gurken und Paprika
in Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln
darüber geriebener Hirtenkäse

Fisch & fleischloses

in Folie gegartes Lachsfilet • 24,00

dazu aus der Pfanne geschwenkten Spinat-Kartoffeln

gegrillte Dorade aus Kroatien *sainsional bedingt* • 27,00

dazu aus der Pfanne geschwenkten Spinat-Kartoffeln

gefüllte Paprika • 18,50

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

Zucchinischiff • 16,90

mit Frischkäse und Gemüse anbei Süßkartoffelpommes mit Aioli

Tagiatelle aglio e olio • 13,90

in Knoblauch-Olivenöl gebettet auf Rucola, Cherrytomaten mit Pistaziencreme

..... mit fünf Garnelen • 19,90

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

Tagliatelle mit Tomatensauce • 9,50

Dessert

Crème Brûlée • 8,50

kalte Crème 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!

