

Vorspeisen & Suppen

Hühnersuppe serviert mit Baguettescheiben	7,00
Serbische Bohnensuppe serviert mit Baguettescheiben	6,50
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	

Spezialitäten vom Balkan

Cevapcici	17,50
gegrillte Hackfleischröllchen (aus 100% Rindfleisch) mit Pommes, Djuvecreis und Salat	
Balkanleber	18,50
gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln, 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	24,90
Schweinesteak, Raznjici, Speck, Hacksteak und Cevapcici (aus 100% Rindfleisch) vom Grill mit Pommes, Djuvecreis und Salat	
Würziger Teller	26,00
Hüftsteak, Hacksteak (aus 100% Rindfleisch), Schweinefilet mit in Knoblauch gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salat	
Schweinemedallions im Speckmantel	24,90
an Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat	

... wahlweise dazu

Champignonsauce	4,50	Ketchup	0,80
Pfeffersauce	4,50	Mayonnaise	0,80
Balkansauce • pikant	4,50	Ajvar	2,00
Sauce Bernaise	4,50	Tzatziki	2,50
geschmorte Zwiebeln	4,00	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**

gezupfte Schweinshaxe 18,90
auf Kartoffel-Püree, gratiniert mit einer Meerrettich-Béchamelsauce
dazu Salat

Lamm-Koteletts 26,50
gegrillt 250 gr. serviert mit Prinzessbohnen im Speckmantel dazu
Drillingskartoffeln und Salat sowie Kräuterbutter

mit luftgetrocknetem Schinken gefülltes Schweinefilet 28,00
im Speckmantel an Sauce von getrockneten Pflaumen, auf sämigen
Trüffelrisotto sowie Salat

gegrilltes Hähnchenbrustfilet 21,90
an Vier-Pilze-Rahmsauce mit Drillingskartoffeln und Salat

Platten

Knuspriges Spanferkel *begrenzt verfügbar* pro Kilo 43,00
- circa 45 Minuten Zubereitungszeit -
24 Stunden schonend gegart und im Backofen knusprig gebacken
dazu Backofenkartoffeln und Salat

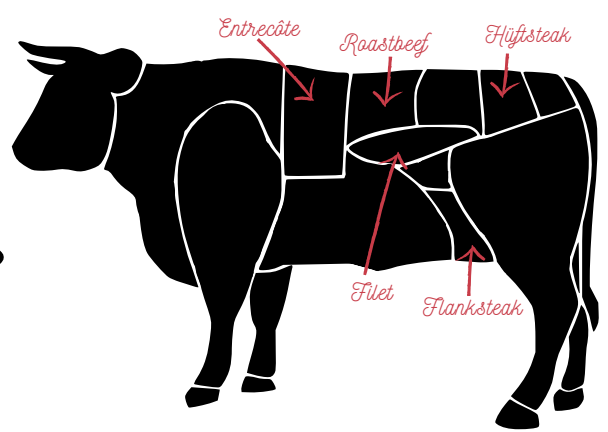
Balkanplatte • ab zwei Personen pro Person 27,50
zwei Cevapcici, Raznjici-Spieß, gefülltes Hacksteak,
Schweinemedailon, geräucherte Grillwurst pikant gewürzt sowie
Speck mit Pommes, Djuvecreis und Salat

Platte des Hauses • ab vier Personen pro Person 35,00
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	37,50	51,50	61,40
Herkunft: Deutschland • Simmertal			
sitzt unterhalb des Roastbeef, besonders feinfaserig und zart, Filetstück macht nur circa 1,5% des kompletten Rindes aus			
Tomahawk Steak	circa	1 Kilo	114,00
Herkunft: Irland • dry aged			
geschnitten aus der 8. bis 12. Rippe, am Knochen gegrillt und serviert, wodurch es geschmackvoller bleibt			
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.	102,00
Wagyu ist eine japanische Rinderrasse, welche sich durch seine sehr feine und gleichmäßigdurchgezogenen 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
Sauce Bernaise	4,50	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!



Fisch & fleischloses

in Folie gegartes Lachsfilet	26,00
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	
Zucchinischiff	17,90
mit Frischkäse und Gemüse anbei Süsskartoffelpommes mit Aioli und Salat	
mediterrane Gemüsekartoffelpfanne mit Spiegelei	17,50
Kartoffeln mit Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren, Lauch, Zwiebeln und Salat	

Schnitzel

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), Pommes und Salat	

Für unsere kleinen Feinschmecker

Chicken Nuggets mit Pommes	9,50
KidsSchnitzel "Wiener Art" mit Pommes	9,50
Hamburger mit Pommes	9,50

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

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!

Salate

Ceasar Salad

17,50

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

Schopska Salat

15,00

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

Beilagensalat von unserer Salatbar

5,00

Dessert

Creme Brûlée

7,50

kalte Creme flambiert mit braunem Zucker, serviert mit Vanilleeis

halbflüssiger Schokokuchen • 15 Minuten Zubereitungszeit

9,50

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!

