

Vorspeisen & Suppen

| | |
|---|------------------|
| Hühnersuppe serviert mit Baguettescheiben | 7,00 |
| ganze Champignons mit Knoblauch | 8,50 |
| dazu Baguettescheiben | |
| gegrillte Brotscheiben | 5,20 |
| mit Ajvar und Knoblauchöl | |
| "Bruschetta Istria" | 13,50 |
| mit Mozzarella mit Kajmak, Schinken, Melone, Balsamico, Rucola und Honig | |
| Simic's kalte Platte | pro Person 14,50 |
| traditionell hergestellte Schinkensorten (suho meso, getrocknetes Fleisch) mit Käse, Kajmak und Baguettescheiben | |

Spezialitäten vom Balkan

| | |
|--|-------|
| Cevapcici | 16,50 |
| gegrillte Hackfleischröllchen (aus 100% Rindfleisch) mit Pommes, Djuvecreis und Salat | |
| gefüllter Cevapcici | 20,50 |
| gegrillte Hackfleischrolle (aus 100% Rindfleisch) mit Gouda an Balkansauce (pikant) mit Pommes, Djuvecreis und Salat | |
| Balkanleber | 17,50 |
| gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln, Pommes, Djuvecreis und Salat | |
| Gurman Spieß | 26,90 |
| Schweinefilet, Rindersteak, selbstgeräucherte pinkante Grillwurst, Hacksteak mit Speck und Käse serviert mit Drillingskartoffeln und Pfannengemüse sowie Salat | |
| marinierte Hähnchenkeule | 19,90 |
| ohne Knochen vom Grill auf Pfannengemüse mit dreierlei Dips (balkanische Tatarsauce, Sweet-Chili-Sauce, Senf) serviert mit Drillingskartoffeln und Salat | |
| Pola Pola | 18,50 |
| vier Cevapcici • Raznjici-Spieß mit Pommes, Djuvecreis und Salat | |
| Grillteller | 22,90 |
| Schweinesteak, Raznjici, Speck, Hacksteak und Cevapcici (aus 100% Rindfleisch) vom Grill mit Pommes, Djuvecreis und Salat | |
| Würziger Teller | 24,00 |
| Hüftsteak, Hacksteak (aus 100% Rindfleisch), Schweinefilet mit in Knoblauch gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salat | |
| Lustiger Bosniak | 27,90 |
| mit Gouda und Kochschinken gefülltes Rindersteak serviert mit Pommes, Djuvecreis und 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!





Schweinemedallions im Speckmantel 23,90

an Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat

Winzersteak 17,50

mariniertes Schweinenackensteak (durchwachsen) mit in Riesling geschmorte Zwiebeln, dazu Pommes und Salat

Balkanplatte • ab zwei Personen pro Person 26,50

zwei Cevapcici, Raznjici-Spieß, gefülltes Hacksteak, Schweinemedallion, geräucherte Grillwurst pikant gewürzt sowie Speck mit Pommes, Djuvecreis 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 |

Schnitzel

Schnitzel "Wiener Art" 16,50

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat

Champignonschnitzel 18,40

paniertes Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce mit Pommes und Salat

18,40

Schnitzel "Markovic"

paniertes Schweineschnitzel 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

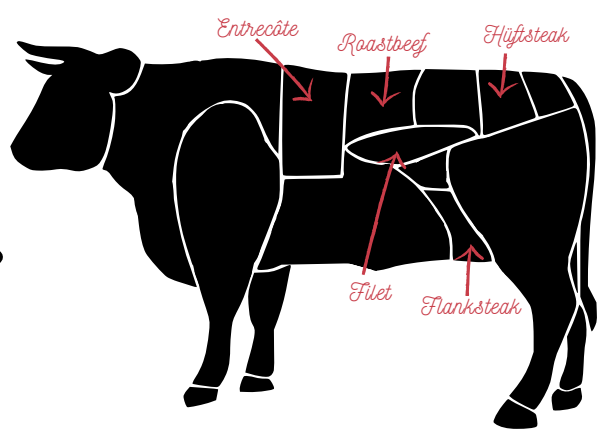
gesprochen : Satsch • ab vier Personen nur bei Vorbestellung möglich •

Spanferkel oder Lamm wird in einer gusseisernen Pfanne mit Deckel (sogenannter Sač) über mehrere Stunden zusammen mit Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln gegart. Besonders saftiges 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!

STEAKS

vom Lavasteingrill



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

| | je 200Gr. | je 300Gr. | je 400Gr. |
|---|-----------|-----------|-----------|
| Rumpsteak | 28,50 | 36,00 | 44,90 |
| Herkunft: Argentinien • Gran Asado | | | |
| hinterer obengelegener Teil des Rinderrückens, auch Roastbeef genannt | | | |
| Filetsteak | 36,50 | 49,50 | 59,40 |
| Herkunft: Deutschland • Simmertal | | | |
| sitzt unterhalb des Roastbeef, besonders feinfaserig und zart, Filetstück macht nur circa 1,5% des Rindes | | | |
| Tomahawk Steak | circa | 1 Kilo | 109,00 |
| Herkunft: Irland • dry aged | | | |
| geschnitten aus der 8. bis 12. Rippe, am Knochen gegrillt und serviert, wodurch es geschmackvoller bleibt | | | |
| Hüftsteak | 22,00 | 28,00 | 35,50 |
| Herkunft: Argentinien • Gran Asado | | | |
| befindet sich hinter dem Roastbeef, sehr feine Fettadern, gilt als mageres und saftiges Stück | | | |
| Flanksteak | 31,00 | 41,90 | 52,90 |
| Herkunft: Amerika • US Prime Beef | | | |
| aus dem hinteren Bauchlappen, relativ dünnes Fleischstück, langfaserig und mager | | | |
| Wagyu Entrecôte | | | |
| Herkunft: Australien • Stockyard BMS 8-12 | | | |
| Wagyu ist eine japanische Rinderrasse, welche sich durch seine sehr feine und gleichmäßigdurchgezogenen Fettadern auszeichnet | | | |

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 |

Steak Tasting

Caprese & Carpaccio von Rind

verschiedene Steakstücke aus verschiedenen Herkunftsländern inklusive Beilagen

selbstgemachte Baklava mit Walnussfüllung und Vanilleeis

99,00€ pro Person • mit begleiteten Weinen 125,00€
ab zwei Personen mit Vorbestellung

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 Küchenchef

Aleksandar

250 gr. Tranchen vom argentinischen Rinderfilet 38,00

in der Butter-Pfanne mit Thymian und Knoblauch
dazu Brot und Salat

Lamm-Kotletts 23,50

gegrillt 250 gr. serviert mit Prinzessbohnen im Speckmantel dazu
Drillingskartoffeln und Salat

Pljeskavica "Würzig" 21,90

auf Pitabrot, mit Kajmak und Zwiebeln serviert dazu Salat

Hähnchenbrustfilet 20,90

an Vier-Pilze-Rahmsauce mit Drillingskartoffeln und Salat

Platte des Hauses • ab vier Personen pro Person 32,00

Hacksteak mit Zwiebeln, Speck und Käse, Schweinefilet, Lustiger
Bosniak (gefülltes Rindersteak mit Käse und Kochschinken),
marieniertes Hähnchen ohne Knochen, Prinzessbohnen im
Speckmantel, Djuvekreis, 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!

Fisch & Fleischloses

| | |
|---|-------|
| gegrillte Dorade aus Kroatien *saisonal bedingt* | 29,00 |
| dazu aus der Pfanne geschwenkten Spinat-Kartoffeln sowie Salat | |
| gefüllte Paprika | 19,50 |
| mit Hirtenkäse, Ajvar, Champignons, Zucchini, Zwiebeln überbacken mit Gouda, serviert mit Pommes und Salat | |
| Zucchinischiff | 16,50 |
| mit Frischkäse und Gemüse anbei Süsskartoffelpommes mit Aioli und Salat | |
| panierter Gouda | 16,50 |
| dazu Sauce Tatar, Pfannengemüse mit Kartoffeln und Salat | |

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

Salate

| | |
|--|-------|
| Cesar Salad | 16,90 |
| Romanasalat mit Hähnchen, Croutons, Mais, Gurken, Tomaten dazu Parmesan anbei Ceasardressing und Baguettescheiben | |
| Schopska Salat | 14,00 |
| frische Tomaten, Gurken und Paprika in Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln darüber geriebener Hirtenkäse | |

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!

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!

Wir wünschen einen

Guten Appetit!

