

Adria Grill

Zehlendorf



Herzlich willkommen

bei uns im Restaurant

Schöner, großer Sommergarten.
Extra Raum für Festlichkeiten aller Art für bis zu 60 Personen
Öffnungszeiten: ab 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung.
Warme Küche bis 21:00 Uhr, Sonntags bis 20:30 Uhr

Restaurant Adria Grill | Inhaber: Boze Kozina
Potsdamer Chaussee 36 D | 14129 Berlin - Zehlendorf
Telefon: 030 / 8033634 | boze.kozina@icloud.com

Adria Grill

Zehlendorf

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen ab einem Rechnungswert von 10,00 Euro:
Visa-Card, Master-Card, American Express und Giro-Card

*Liebe Gäste,
der Gesetzgeber schreibt uns vor, Speisen zum Mitnehmen in Mehrweg-Verpackungen mitzugeben. Sie können bei uns auch immer noch Einweg-Verpackungen erhalten, dafür müssen wir allerdings pro Verpackung EUR 1,00/groß, EUR 0,50/klein berechnen.*

Alternativ können Sie durch unseren Mehrweg-Partner bei uns kostenfrei, nachhaltige Mehrweg-Verpackungen zum Mitnehmen ausleihen. Dafür brauchen Sie sich nur- bei der kostenfreien App- anmelden und per QR-Code die benötigten Verpackungen ausleihen. (Bitte fragen Sie unser Service-Personal, wir helfen gerne weiter)

.... selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Verpackungen mitbringen.

UNSERE SPEISEN & GERICHTE



= Vegetarische Gerichte | Vegetarian Dishes

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittelallergien haben, die in den Speisen enthalten sein können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Speisen und Getränke sind entsprechend gekennzeichnet.


If you have any questions, our staff will give you a hand regarding the ingredients. In case of allergic intolerance or any questions regarding the ingredients that the dish could contain, don't hesitate to ask our staff - We are happy to help. Our dishes and drinks are accordingly marked.

(LMIV Verordnung, Angaben siehe letzte Seiten | (LMIV regulation, Information on the last page)

APERITIFS



286	Cardenal Mendoza Solera, Clasico Brandy Jerez, Gran Reserva ⁵	4 cl	6,80
280	Prosecco Mionetto ^{0,4}	0,1 l	6,90
281	Martini Bianco oder Rosso ⁴	5 cl	5,60
282	Campari mit Orangensaft ⁵	5 cl	7,90
283	Sandemann Sherry, Medium Dry oder Fino ⁴	5 cl	5,60
284	Aperol Spritz ^{1,2,4,5,7} Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2 l	7,90
XXX	Limoncello Spritz ^{1,2,4,5,7} Prosecco, Limoncello, Soda, Limette, Minze	0,2 l	7,90
288	Hugo ^{3,4} Prosecco, Holundersirup, Limette, Soda	0,2 l	7,90
287	Schloß Gin (4 cl) mit Fever Tree Tonic mediterran ⁵	0,2 l	9,50
285	Red Bull Wodka ^{1,2,6,10} (2 cl Wodka)	0,27 l	8,50
285	Red Bull Prosecco ^{1,2,6,10}	0,2 l	8,50

SUPPEN

1	Original ungarische Gulaschsuppe ^{A,L,O}	7,30
2	Tomatencremesuppe ^{G,L,3,1}	7,50
3	 Rinderkraftbrühe mit Nudeln ^{A,L,C}	7,10
4	 Hühnersuppe mit Nudeln ^{A,C,L}	7,10
5	 Französische Zwiebelsuppe ^{G,L}	7,80

VORSPEISEN





WARM

7	 Gebackener Camembert ^{A,C,G,3} mit Preiselbeeren und Toast	12,00
11	 Gnocchi Tomatensauce ^{A,C,G,3} Frische Gnocchis mit Tomatensauce, Basilikum und Käse	15,80
8	Omelette ^{C,G,1,2} wahlweise mit Champignons, Schinken oder Käse	13,50
9	Schafskäse aus der Pfanne ^{C,G,1,3} mit Knoblauch	13,90
6	Kleine Gambas-Pfanne ^{C,G,1,3} mit Chili, Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie (4 Stck.)	15,80


KALT

10	Vorspeisenplatte Adria ^{C,G,1,2} Antipasti mit dalmatinischen Schinken und Hartkäse, gemischtes Gemüse und Datteln in Speckmantel	18,30
12	Thunfisch-Pastete ^{D,G,1,2} dalmatinischer Art mit Kapern, Sardellen, Olivenöl, frisches Brot und Butter	12,10
13	Hausgebeizter Norwegischer Lachs ^{D,G,3} mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur	13,90



SALATE

14	 Großer gemischter Salat ^{C,G,L,M,6}	8,50
15	 Großer Tomaten- oder Gurkensalat ^{C,G,L,M,6}	9,90
16	 Großer Krautsalat ^{C,G,L,M,6}	8,60
17	 Schopkasalat ^{C,G,L,M,6} Bauernsalat mit Schafskäse	13,90
18	Thunfischsalat ^{C,D,G,L,M,6} mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebelringen	12,90
19	Amerikanischer Salat ^{C,G,L,M,6} mit gegrillten Putenstreifen auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei, Oliven, milden Pepperoni und Balsamico-Cremé	15,80
20	Sportlersalat ^{C,G,L,M,15} mit Streifen vom Rumpsteak auf Blattsalat mit Mais, Tomaten, Gurken, Ei und Balsamico-Cremé	17,50


FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

95	Biene Maja ^{A,C,G,L} kleines Schnitzel Wiener Art“ mit Pommes frites	7,90
96	Captain Hook ^{A,C,D,G} 4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Sommergemüse	7,90
97	 Spaghetti Rotkäppchen ^{A,C,G,L,1,3,15} mit Tomatensoße	7,20
99	All you can eat vom Teller der Eltern	0,00

KLEINE GERICHTE & SPEZIALITÄTEN

21	 Broccoli vegetarisch ^{A,G,1,3,12,*} mit Schafskäse überbacken	13,80
22	 Gemischte Gemüseplatte ^{A,G,L,1,3,9,*} mit Sahnesoße	13,90
23	Pusztaplatte ^{1,5} 3 Stück Schweinefleisch mit Djuvec Reis und gemischtem Salat	14,50
24	Cevapcici ^{1,5} 4 Stück mit Reis und gemischtem Salat	14,50
25	Potpourriplatte ^{1,5,L,A} 2 Schweinefleisch, 3 Cevapcici, Djuvec Reis, Pommes Frites, gemischter Salat	15,90
26	Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G,L,1,6} mit Pommes Frites und gemischtem Salat	13,90
27	Schaschlikspieß ^{1,5,*} mit Djuvec Reis und gemischtem Salat	13,60
28	Currywurst ^{1,5,*} mit Pommes Frites und gemischtem Salat	12,90

ADRIA NUDELGERICHTE

29	 Grüne Bandnudeln vegetarisch ^{A,G,1,3,12,*} mit frischen Cherrytomaten, Basilikum, Tomatenpesto und Gemüse	15,90
31	Grüne Bandnudeln di Mare ^{A,D,G,1,3,12,*} mit Tomatenpesto mit unseren „Früchten des Meeres“, frischen Cherrytomaten, Basilikum, Tomatenpesto und Gemüse	16,70
33	Istrische Fuzi ^{1,5} Kroatische Nudelspezialität mit dalmatinischen Hartkäse, „Prsut“ an Trüffelöl und am Tisch frisch gehobelten Trüffel	24,50

GERICHTE VOM GRILL

30	Grillteller ^{1,*} 2 Cevapcici, 2 Schweinekoteletts, 1 Stück argentinisches Rindfleisch, 1 kleine Pljeskavica mit Djuvecreis, Pommes frites und gemischtem Salat	19,50
32	Pola-Pola ^{1,*} 5 Cevapcici, 1 Spieß Schweinenackenkamm , Pommes frites mit Djuvecreis und gemischtem Salat	17,50
34	Cevapcici ^{1,*} 8 Cevapcici mit Djuvecreis und gemischtem Salat	17,90
35	Raznjici ^{1,*} 2 Spieße Schweinenackenkamm mit Djuvecreis und gemischtem Salat	17,20

GERICHTE VOM GRILL

37	Pljeskavica ^{A,L,G,1,*} mit Käse gefüllt, Djuvecreis und gemischtem Salat	19,30
39	Dalmatinische Uzina ^{A,D,L,1} 1 Kotelett, 3 Cevapcici, Leber, Debrezinerwurst mit Djuvecreis und gemischter Salat	17,50
40	Bauernteller ^{A,L,1,5} 1 Schweinekotelett, 1 Stück argentinisches Rindfleisch, 1 Stück Leber, 1 Stück Speck, 1 kleines Hacksteak mit Djuvecreis, Pommes frites und gemischter Salat	19,90
41	Lammfilet ^{G,1,6} mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	25,90
42	Lammkarree ^{G,1,6} mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	25,90

GEBRATENE & GESCHMORTE SPEZIALITÄTEN

45	Hühnerfrikassee ^{A,L,G,1} mit Sommergemüse, Champignons, Reis und gemischtem Salat	17,50
46	Ungarisches Gulasch ^{A,L,G,R,1,*} Rindfleisch, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	17,70
47	Kalbsrisotto ^{A,L,G,1,*} Kalbsspitzen und frisches Risotto mit Parmesan	19,80
48	Mućkalica ^{A,L,G,1} (scharf) Schweinefleisch aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Djuvecreis und gemischtem Salat	17,30
49	Prebranac ^{A,L,G,1} 2 Schweineschnitzel mit weißen gebratenen Bohnen und gemischtem Salat	16,90
43.	Putengeschnetzeltes „Indische Art“ ^{A,L,G,1,5,*} mit Butterreis und gemischtem Salat	18,90
44.	Pasticada ^{A,C,L,G,*} Rinderbraten nach dalmatinischer Art mit Kroketten	22,00

*Liebe Gäste, sollten Sie Sonderwünsche zu unseren Gerichten haben, kommen wir denen gerne nach.
Sprechen Sie bitte unseren Service an, wir beraten Sie.*

GEBRATENE & GESCHMORTE SPEZIALITÄTEN

50	Zehlendorfer Spezialtopf ^{A,L,G,1,5} 1 Rinderspitzenfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putensteak mit Bratkartoffeln, mit Tagesgemüse an pikanter Soße und gemischtem Salat	22,50
51	Schweinemedallions „à la crème“ ^{A,C,G,1,*} 2 Schweinefilet-Medallions mit Champignonköpfen und Kroketten	20,30
52	Pfefferspieß ^{A,C,G,1,5,*} 1 kleines Rumpsteak, 1 kleines Rinderspitzenfiletsteak mit Pfeffersoße, Prinzessbohnen, Pommes frites oder Kroketten und gemischter Salat	24,50

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

53	Wiener Schnitzel ^{A,C,G,1,5,*} Frisch zubereitetes Kalbsschnitzel mit in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln und selbstgemachtem Gurken-Dill-Salat	22,90
54	Zagreb-Schnitzel ^{A,C,G,1,5,*} mit gekochtem Schinken und Käse gefülltes paniertes Schweineschnitzel, frisches Tagesgemüse, Pommes Frites und gemischtem Salat	19,80
56	Schweinefilet „Madagaskar“ ^{A,C,G,1,5,*} 3 Schweinefilets an Cognacsoße mit grünem Pfeffer, Kroketten, Prinzessbohnen und gemischtem Salat	21,20
57	Adria-Spezialität ^{A,C,G,1,5,*} 3 Schweinefilets mit fruchtiger Currysoße, Mango und Birne, Butterreis und Salat	21,20
	Kalbsleber ^{G,1,*}	
61	Berliner Art mit Röstzwiebeln, gebratenem Apfel, Kartoffelpüree mit gemischtem Salat	20,50
62	Natur mit Kartoffelpüree, Knoblauch oder Röstzwiebeln und gemischtem Salat	20,50

FISCHGERICHTE

Bitte beachten Sie auch unsere Fischtheke mit täglich frischen Fisch, den Sie nicht auf der Karte finden.



75	Forelle Blau (<i>Frische Lachsforelle gekocht</i>) ^{D,L,1} mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Tagespreis nach kg bitte nachfragen
75	Forelle Müllerin Art (<i>Frische Lachsforelle gebraten</i>) ^{A,C,G,L} mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Tagespreis nach kg bitte nachfragen
76	Rotbarschfilet „Orly“ ^{A,C,D,G} paniert mit Salbeikartoffeln und gemischtem Salat	20,50
79	Lachsfilet Streifen ^{A,D,G,1} gegrillt mit Bechamel-Dillsoße, frisches Tagesgemüse, Salzkartoffeln und Salat	22,50
80	Tintenfisch „Calamaretti“ vom Grill ^{A,R,*} Dalmatiner Art mit Spinat (Mangold), Knoblauch und Kartoffeln	23,00
81	Zanderfilet ^{A,G,1,*} natur, aus der Pfanne mit frischem Tagesgemüse und Kartoffeln an Kapernsauce	25,00
82	Gambas-Spieß ^{A,B,G,G,1,*} 6 Großgarnelen am Spieß gebraten mit Tomaten und Kräuter- oder Knoblauchsoße auf Salat mit Brot	28,00

*Täglich frischer Fisch in der Frischetheke, fragen Sie bitte den Service.
Als Beilage verwenden wir frisches Tagesgemüse*

STEAKS

Wir verwenden ausschließlich argentinische Steaks

		180 g		250 g
Rinderfiletsteak	68	24,00	70	28,00
Entrecôte „Rib-Eye-Steak“ <i>leicht marmoriert</i>	69	20,90	71	23,00
Rumpsteak	65	21,30	66	23,90
Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und gemischtem Salat serviert				
Veseli-Dalmatinac (220 g) ^{G,1,12}			67	24,90
gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Kräuterbutter und gemischtem Salat				

Wenn Sie keinen anderen Wunsch haben, grillen wir die Steaks „medium“ durch.



Extra Steak-Saucen

Madagaskar-Sauce ^{A,C,1}
(Cognacsauce mit grünem Pfeffer)
Sauce 5,00

Champignon-Sauce ^{A,G,M,1}
Sauce 4,70

Knoblauch-Sauce ^{A,G,M,1}
Sauce 4,70



Extra Steak-Beilagen

Pommes frites	5,00
Djuvecreis ^{A,L,1}	5,00
Butterreis ^G	5,00
Kartoffelpüree ^G	5,50
Kroketten ^{A,C,G,5,1}	5,00
Bratkartoffeln <i>mit Speck & Zwiebeln</i>	6,00
Folienkartoffel <i>mit Kräuterquark</i>	6,00
Prinzessbohnen ^G	6,00
Champignons ^G <i>mit Zwiebeln</i>	6,40
Mediterranes Gemüse ^G	7,40
Gebratene weiße Bohnen	6,40

PLATTEN FÜR 2 BIS 4 PERSONEN

87	Split-Platte ^{A,C,G,L,1,*} <i>für 2 Personen</i> 2 Rumpsteaks, 2 Schweinekoteletts, 2 Stück Leber, 2 Stück Speck , 2 kleine Hacksteaks, frisches Tagesgemüse, Djuvekreis, Pommes frites und gemischter Salat	49,90
88	Haus-Platte ^{A,G,L,1,*} <i>für 2 Personen</i> 2 Rinderfilet Steaks, 2 Geflügel-Steaks, 2 Rumpsteaks, 2 Lamm-Karreés, Mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln und gemischter Salat	58,00
89	Große Adria-Platte ^{A,C,G,L,1,*} <i>für 4 Personen</i> 4 Schweineschnitzel „Wiener Art“, 4 Cevapcici, 4 Rumpsteaks, 4 Geflügel-Steaks, frisches Tagesgemüse, Djuvekreis, panierte Ananas, Pommes frites und gemischter Salat mit Schafskäse	83,00
90	Fischplatte ^{A,B,D,R,G,I,H} <i>für 2 Personen</i> 2 Scampi und 4 Stück Calamaretti vom Grill, 2 kleine Stück Rotbarschfilet, 2 kleine Stück Zanderfilet aus der Pfanne mit frischem Tagesgemüse, Salbeikartoffeln, Knoblauch, Remoulade und gemischtem Salat	55,00

EXTRAS

102	1 Stück Cevapcici	2,50
103	1 Stück gebratener Speck	3,50
104	1 Stück Kalbsleber	3,50
105	 1 Stück Original Schafskäse	4,50
106	 1 Portion Ajvar (Paprika-Auberginen Pesto)	3,50

DESSERTS 



120	Eiscreme gemischt ^{1,6,5,*} mit 3 Kugeln nach Ihrer Wahl		6,00
121		<i>+ mit Sahne</i>	<i>+ 0,50</i>
124	Eiscreme Vanilla ⁶ Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne		8,30
125	Bananensplit ^{1,6,5,*} 2 Kugeln Vanille-Eis, 1 Kugel Schokoladen-Eis, Banane, Eierlikör und Sahne		8,80
127	Palatschinken ^{A,C,G,1,5,*} 2 Eierkuchen mit Wallnüssen, Vanilleeis und Sahne		9,90

Wir haben Desserts als Tagesspezialitäten Fragen Sie bitte unseren Service.

Adria Grill

Zehlendorf



UNSERE GETRÄNKE & DRINKS

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich. Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die durch allergene Inhaltsstoffe in den Speisen hervorgerufen werden können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl. Unsere Getränke und Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet.

(§9 ZZuLV und LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)

HEISSGETRÄNKE

130	Glühwein ^{0,4} <i>enthält Alkohol</i>	Glas	5,60
131	Tee <i>verschiedene Sorten</i>	Glas	3,40
132	Caffee Crema ^{2 2}	Tasse	3,40
134	Latte Macchiato ^{6,2}	Glas	4,90
135	Cappuccino ^{6,2}	Tasse	3,90
136	Espresso ²	Tasse	3,10
137	Doppelter Espresso ²	Tasse	4,80
133	Espresso Macchiato ^{6,2}	Glas	3,60
139	Heiße Schokolade <i>mit geschäumter Milch</i> ⁶	Glas	5,70
140	Chociatto <i>heiße Schokolade mit Espresso</i> ^{6,2}		6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<i>Softdrinks</i>	0,3 l	0,4 l
154/155	Pepsi Cola ^{1,2,5}	4,00	5,20
157/158	Mirinda ^{1,4,5}	4,00	5,20
150/151	Seven Up ^{1,4,5}	4,00	5,20
159/160	Spezi ^{1,2,3,4,5}	4,00	5,20
152/153	Faßbrause ^{2,3,8}	3,90	4,80
147	Red Bull Energy Drink ^{1,2,6,10}	Dose 0,25 l	5,00
147	Red Bull Sugarfree ^{1,2,6,10,11}	Dose 0,25 l	5,00
		0,2 l	0,4 l
167/168	Apfel-/Maracuja-/Rhabarber-Schorle naturtrüb	4,00	5,20
290	Richards Sun Iced Tea, Peach od. Rauch Granatapfel	Flasche 0,33 l	5,20
291	Proviant Bio Limonade, Ingwer & Zitrone, naturtrüb	Flasche 0,33 l	5,20
156	Pepsi Cola Zero ^{1,2,5,16}	Flasche 0,20 l	4,00
161	Schweppes Bitter Lemon ^{6,9,12}	Flasche 0,20 l	3,90
162	Schweppes Ginger Ale ¹	Flasche 0,20 l	3,90
161	Schweppes Tonic Water ^{3,7}	Flasche 0,20 l	3,90
169	Malztrunk ^{2,3,8,A}	Flasche 0,33 l	3,90
149	Orangina	Flasche 0,25 l	4,40
	<i>Mineralwasser</i>	Flasche 0,25 l	0,75 l
163/164	Vöslauer Mineralwasser mit Kohlensäure ³	3,10	6,90
165/166	Vöslauer Mineralwasser still	3,10	6,90
	<i>Fruchtsäfte & Nektar (von Rauch Fruchtsäfte)</i>		0,20 l
171	Apfelsaft naturtrüb		3,60
172	Orangensaft		3,60
173	Rhabarbernektar naturtrüb		3,70
174	Schwarze Johannisbeeren Nektar		3,70
175	Marille/Aprikose		3,70
176	Tomatensaft		3,70

BIERE frisch vom FASS

		0,3 l	0,4 l
179/180	Krombacher Pils ^A	4,00	4,80
181/182	Jever Pilsner ^A	4,00	4,80
177/178	Alster ^A Radler ^A Diesel ^A Gespritzes ^A	4,00	4,80
	Biermischgetränke wahlweise mit 7up ⁴ , Mirinda ^{1,5} , Pepsi Cola ^{1,2} oder Fassbrause ¹	0,3 l	0,5 l
184/185	Krombacher Dunkel, naturtrüb ^A	4,40	5,30
186/187	Starnberger Hefeweizen ^A	4,80	5,80
192/193	Starnberger Hell ^A , Frisches bayerisches Hell vom Starnberger See	4,50	5,30

BIERE aus der FLASCHE

189	Schöfferhofer Kristallweizen ^A	Flasche 0,50 l	5,60
188	Krombacher Hefeweizen, alkoholfrei ^A	Flasche 0,50 l	5,60
183	Krombacher Pils alkoholfrei ^A	Flasche 0,33 l	3,90
	Karlovačko, kroatisches Lager Bier ^A	Flasche 0,33 l	3,90
190	Berliner Kindl Weisse ^A mit Schuss (Rot Himbeer ^{6,7} oder Grün Waldmeister ^{2,6,7})	Flasche 0,33 l	4,50

WEINE

Weißwein^{0,4} Gute Tropfen für Genießer

		0,20 l	0,50 l	1,0 l
	Grasevina trocken, Kroatien	202/203/204	6,00	13,00 25,00
	Laski Rizling, lieblich, Slowenien	205/206/207	6,00	13,00 25,00
	Pinot Grigio, trocken, Italien	208/209/210	6,00	13,00 25,00
	Weißweinschorle	200	4,80	
	Posip Krolo, leicht & fruchtig, trocken, Kroatien	212	Flasche 0,75 l	42,00
	Bürgerspital, Silvaner, trocken, Würzburger Stein	211	Flasche 0,75 l	52,00
	Chardonnay Barrique, trocken, Kroatien	214	Flasche 0,75 l	43,00
	Herva-Mosel (5)	201	Flasche 0,33 l	5,90

Rotwein^{0,4}

		0,20 l	0,50 l	1,0 l
	Dalmatiner, lieblich, Kroatien	220/221/222	6,00	13,00 25,00
	Plavac, feinherb, dunkel, Kroatien	224/225/226	6,00	13,00 25,00
	Peljesac, mild, fruchtig, Kroatien	227/228/229	6,00	13,00 25,00
	Blatina, trocken, Herzegowina	230/231/232	6,00	13,00 25,00
	Lambrusco, Italienischer Perlwein	234/235/236	6,00	13,00 25,00
	Rose, trocken, Kroatien	237/238/239	6,00	13,00 25,00
	Merlot, Trentino, trocken, Italien	240	8,50	
	Merlot, Trentino, trocken, Italien	241	Flasche 0,75 l	29,00
	Crljenac (Primitivo), Kroatien	242	Flasche 0,75 l	42,00
	Merlot, Cabernet Barrique, trocken, Kroatien	243	Flasche 0,75 l	42,00
	Krolo Rosé, leicht & fruchtig, trocken, Kroatien	244	Flasche 0,75 l	40,00

SEKT & SCHAUMWEIN ^{0,4}

245	Freixenet, Piccolo alkoholfrei	Flasche 0,20 l	6,90
246	Fürst Metternich, Piccolo	Flasche 0,20 l	8,80
247	Fürst Metternich, Riesling	Flasche 0,75 l	38,00
248	Fürst Metternich, Bianco Chardonnay	Flasche 0,75 l	41,00
249	Prosecco Mionetto Extra Dry	Flasche 0,75 l	38,00
249	Prosecco Mionetto Rosé	Flasche 0,75 l	38,00

SPIRITUOSEN

		2 cl	4 cl
250	Loza Rakia Grappa	3,00	
251/252	Original Badel Slivovitz	3,00	5,50
253/254	Barack Pálinka	3,00	5,70
255/256	Beliebter PolaPola ⁵	3,00	5,50
264	Viljamovka Williams Birne	3,30	
286	Cardenal Mendoza Solera, Clásico Brandy Jerez, Gran Reserva ⁵	6,80	
257	Hennessy/Martell ⁵	6,80	
258	Malteser Kreuz Aquavit	3,00	
260	Wodka, russisch	3,00	
273	Bismark	3,00	
261	Underberg ⁵	3,00	
262	Fernet Branca ⁵	3,00	
263	Jägermeister ⁵	3,00	
259	Baileys Cream ^{6,2,5,9}	3,00	
267	Amaretto ⁵	3,00	
272	Sambuca Molinari	3,00	
268/269	Orig. Maraska Kruskovac ⁵	3,00	5,50
270/271	Orig. Maraska Pelinkovac ⁵	3,00	5,50
274	Johnnie Walker ⁵	6,80	
275	Jack Daniels ⁵	6,80	

Guten Appetit

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen! Hvala i Dovidjenja!

Kennzeichnungspflicht (nach LMIV) der Zusatzstoffe und Allergene

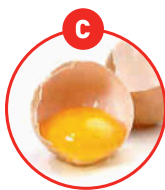
Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Die Produkte, die Zusatzstoffe und/oder allergene Inhaltsstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen und/oder Buchstaben gekennzeichnet:



A
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



B
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



D
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)



E
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



G
Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)



H
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



L
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



M
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



N
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von >10mg/kg oder 10mg als SO₂



P
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



R
Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe | Additives:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) koffeinhaltig, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) geschwefelt, (5) mit Farbstoff, (6) geschwärzt, (7) chininhaltig, (8) mit Phosphat, (9) mit Milcheiweiß, (10) mit Eiklar, (11) hergestellt aus feinkerl. Fleisch, (12) Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt, (13) Eiscreme, (15) mit Süßungsmitteln, (16) Lebensmittel, die das Süßungsmittel Aspartam enthalten, (*) „enthält eine Phenylalaninquelle“, mit Geschmacksverstärker.

Unsere Speisen/Gerichte, die bei der Zubereitung solche Allergene Produkte und/oder Inhaltsstoffe enthalten, sind mit den o.a. Großbuchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.