

Aperitif-Empfehlung

Der Renner dieses und des letzten Sommers:
Aperol „Spritz“ oder Hugo eisgekühlt
Beide aufgefüllt mit unserem leckeren Prosecco

Glas 0,3l 8,90 €

VORSPEISEN APPETIZERS

- | | |
|---|--|
| 01. Dalmatinische Vorspeisenplatte für zwei Personen
18 Monate luftgetrockneter Schinken, geräucherter Nacken und Peccorino Käse ^G , dazu Brot ^{A.1, G} und Butter ^G
A truly Croatian tradition - our special platter for two
original Croatian air-dried ham, smoked pork neck,
with pecorino cheese and served with bread and butter | 24,90 € |
| 02. Mozzarella ^G mit Tomaten
und frischem Basilikum
Mozzarella cheese with Tomatoes
and fresh basil | 9,90 € |
| 03. Gebackener Ziegenkäse ^G in Brickteig ^{A.1}
mit Minze und Honig an Blattsalaten
Goat cheese backed in brick dough
with mint and honey, served with lettuce | 13,90 € |
| 4./5. Hausgemachte Variationen von ital. Antipasti
Homemade Variations of Italian Antipasti | <div>für 1 Person 14,90 €
für 2 Personen 24,90 €</div> |
| 06. Gebratene Garnelen ^B
mit frischem Ciabatta ^{A.1} und Salatbouquet serviert
Fried prawns
served with Ciabatta and salad bouquet | 13,90 € |
| 07. Knoblauchbrot ^{A.1}
Garlic Bread | 7,90 € |

UNSERE SUPPEN OUR SOUPS

- | | |
|--|---------------|
| 20. Hühner-Kraftbrühe mit Einlage ^l
Clear chicken consommé | 6,50 € |
| 21. Hausgem. Tomatensuppe mit Basilikum ^G
Tomato soup with basilikum | 6,90 € |
| 22. Ungarische Gulaschsuppe ^{A.1, G}
Hungarian goulash soup | 7,90 € |



SALATE SALADS

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | Salatplatte „Croatia“
Salate der Saison mit Schafskäse ^G , Ei ^C und hausgemachtem Kräuterdressing ^J
Salad plate „Croatia“
seasonal salad with goat cheese, eggs and homemade vinaigrette | 11,90 € |
| 41. | Schafskäse ^G vom Grill
mit Salaten der Saison und hausgemachtem Kräuterdressing ^J
Grilled goat cheese
served on a bed of seasonal salad and homemade vinaigrette | 14,90 € |
| 42. | Salatteller mit Hähnchenbrustfilet
Salate der Saison mit hausgem. Kräuterdressing und Hähnchenbruststreifen ^J
Salad plate with chicken breast
seasonal salad with chicken stripes and homemade vinaigrette | 17,90 € |
| 43. | Fitness Teller
Folienkartoffel mit Sauerrahm ^G an bunten Salaten der Saison mit hausgem.
Kräuterdressing ^J
Fitness plate
baked potato with mixed seasonal salad and homemade herb dressing | 12,90 € |
| 44. | Cäsar Salat mit Hähnchen
Salatvariation mit Croutons ^{A.1} und hausgemachtem Parmesandressing ^G
Caesars Salad with Chicken
mixed seasonal salad with croutons and homemade parmesan dressing | 16,90 € |
| 45. | Salatplatte “Surf ‘n Turf”
Salate der Saison mit Steak und Scampi ^B
Salad plate “Surf ‘n Turf”
seasonal salad served with steak and shrimps | 19,90 € |
| 46. | Salatteller mit Entenbrust
Salate der Saison mit hausgem. Kräuterdressing ^J und Entenbrust
Salad plate with duckbreast
seasonal salad served with duck breast and homemade vinegarette | 18,90 € |
| 47. | Veganer Burger XXL ^{A.1, K}
serviert mit Pommes Frites
Vegan Burger XXL
served with french fries | 13,90 € |



UNSERE NUDELGERICHTE OUR PASTA DISHES

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Gnocchi^{A.1} in Gorgonzola-Ruccolacrème^{C, G}
Gnocchi served in a Cream of Gorgonzola-Rocket salad | 12,90 € |
| 61. | Tagliatelle^{A.1, C} mit Rindfleisch
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{A.1, G}
Tagliatelle with beef
in a cream sauce with fresh mushrooms | 18,90 € |
| 62. | Tagliatelle^{A.1, C} mit Scampi^B und Knoblauch
Tagliatelle with king prawns and garlic | 18,90 € |
| 63. | Penne^{A.1} mit Hähnchen und Brokkoli
in einer Champignon-Sahne-Sauce ^G
Penne with chicken and broccoli
in champignon-cream sauce | 16,90 € |
| 64. | Spaghetti^{A.1} mit Lachs^D in Spinat-Sahne-Sauce^G
Spaghetti with salmon in spinach-cream sauce | 18,90 € |
| 65. | Spaghetti^{A.1} mit hausgemachtem Basilikumpesto
Spaghetti with homemade basil pesto | 12,90 € |
| 66. | Spaghetti^{A.1} mit hausgemachter Bolognese
Spaghetti with homemade bolognese sauce | 14,90 € |
| 67. | Spaghetti Carbonara
Spaghetti ^{A.1} mit Speck, Ei ^C und Parmesan ^G
Spaghetti Carbonara
Spaghetti with cooked bacon, egg and parmesan | 14,90 € |
| 68. | Spaghetti Arrabiata (vegan)
Spaghetti ^{A.1} mit Gemüse, Oliven und Chili-Schoten in Tomatensauce
Spaghetti Arrabiata (vegan)
Spaghetti with veggies, olives and chili-peppers in tomato sauce | 12,90 € |



STEINOFEN PIZZA UND FLAMMKUCHEN
STONE OVEN PIZZA AND ALSACE TARTE FLAMBÉE

49.

Pizza Margherita^{A.1, G} **(Vegetarisch)**

mit Tomatensauce, Käse^G und Oregano

with tomato sauce, cheese and oregano

9,90 €
50.

Pizza Spinaci^{A.1, G} **(Vegetarisch)**

mit Tomatensauce, Käse^G, Blattspinat, Schafskäse^G und Knoblauch

with tomato sauce, cheese, spinach, feta cheese and garlic

11,90 €
51.

Pizza Salami^{A.1, G}

mit Tomatensauce, Käse^G und Salami

with tomato sauce, cheese and salami

12,90 €
52.

Pizza Prosciutto^{A.1, G}

mit Tomatensauce, Käse^G und Kochschinken

with tomato sauce, cheese and cooked ham

12,90 €
53.

Pizza Dalmatia^{A.1, G}

mit Tomatensauce, Käse^G, kroatischer luftgetrockneter Schinken und Ruccola

with tomato sauce, cheese, croatian air-dried ham and arugula

15,90 €
54.

Pizza Funghi^{A.1, G} **(Vegetarisch)**

mit Tomatensauce, Käse^G und frischen Champignons

with tomato sauce, cheese and fresh champignons

12,90 €
55.

Pizza Tonno^{A.1, G}

mit Tomatensauce, Käse^G und Thunfisch

with tomato sauce, cheese and tuna

13,90 €
56.

Pizza Hollandaise^{A.1, G}

mit Sauce Hollandaise^G, Hähnchen, Brokkoli und Oliven

with sauce hollandaise, chicken, broccoli and olives

16,90 €
57.

Flammkuchen Speck & Zwiebeln^{A.1, C}

Dünner Flammteig mit würziger Creme Fraiche^G, Speck und Zwiebeln

Tarte Bacon and Onions

thin flamed dough with spicy crème fraîche, bacon and onions

9,90 €
58.

Flammkuchen Bauern Art^{A.1, C}

Dünner Flammteig mit würziger Creme Fraiche^G, Hirtenkäse^G und Peperoni

Tarte Farmers style

thin flamed dough with spicy crème fraîche, herder's cheese and pepperoni

10,90 €
59.

Flammkuchen Lachs^{A.1, C}

Dünner Flammteig mit würziger Creme Fraiche^G und Lachs^D

Tarte Salmon

thin flamed dough with spicy crème fraîche and salmon

13,90 €

EXTRAS:

- Mais, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Rucola, Salami, Schinken, Prosciutto, Tonno, Sardellen

Corn, Paprika, Olives, Onions, Arugula, Salami, Ham, Prosciutto, Tonno, Anchovies

Scampi
- 1,50 €

pro Stück 2,90 €



GEFLÜGEL / POULTRY

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | Hähnchenbrust „Dubrovnik“
in Paprikasauce ^G , Pommes frites und Djuvec Reis
Chicken breast „Dubrovnik“
served in bell pepper sauce, with french fries and Djuvec rice | 16,90 € |
| 91. | Hähnchenbrust „Champignon“
in Champignonsauce ^G , dazu Kroketten ^{A.1, C}
Chicken breast “Mushroom”
served with mushroom sauce and potato croquets | 16,90 € |
| 92. | Hähnchen Schnitzel
paniertes Hähnchenschnitzel ^{A.1, C} mit Pommes frites
Chicken cutlet
breaded chicken cutlet, served with french fries | 17,90 € |
| 93. | Entenbrust
mit Salzkartoffeln und Gemüse
Duck breast
with boiled potatoes and vegetables | 19,90 € |

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE OUR REGULARS FAVORITES

- | | | |
|------|---|---------|
| 120. | „Slavia“ Steak Spezial (pikant)
saftiges Rumpsteak 220 g. vom argentinischen Black-Angus Rind
in pikanter Pfeffer- Speck Sauce ^G , dazu Pommes frites und Djuvec Reis
”Slavia“ spezial steak (spicy)
juicy piece of rump steak 220 g. argentinian Black-Angus-Beef
in a spicy pepper and bacon sauce served with french fries and Djuvec rice | 26,90 € |
| 121. | Pljeskavica „Spezial“
handgemachtes Hacksteak ^C gefüllt mit Schafskäse ^G , Djuvec Reis, Ajvar
Pljeskavica “special“
homemade minced patties filled with goat cheese,
served with Djuvec rice | 18,90 € |
| 122. | Lustiger Dalmatinac
saftiges Rumpsteak vom Grill, mit Schinken und Käse gefüllt ^G ,
serviert mit Djuvec Reis und Pommes frites und Ajvar
Jolly Dalmatian
juicy rump steak stuffed with ham and cheese,
served with Djuvec rice and french fries | 26,90 € |
| 123. | Der Klassiker: Grillteller
Pljeskavica, Kotelett, Cevapcici, Raznjic, Speck, Djuvec Reis und Ajvar
The classic: Mixed Grill
Pljeskavica, pork cutlet, Cevapcici, Raznjic, bacon, Djuvec rice and Ajvar | 19,90 € |
| 124. | Lammkotelett
dazu Salzkartoffeln und Gemüse
Lamb chops
with boiled potatoes and vegetables | 22,90 € |



UNSERE FLEISCHGERICHTE OUR MEAT DISHES

- | | | | |
|-----|--|---------|---|
| 70. | Cevapcici
traditionelle Fleischröllchen ^C mit hausgemachtem Hackfleisch aus Rind und Lamm mit Pommes frites und Ajvar
Cevapcici
traditional homemade minced meat rolls of beef and lamb, served with french fries and Ajvar | 16,90 € |  |
| 71. | Leber vom Grill
leicht gegrillte Schweineleber serviert mit Djuvec Reis und Ajvar
Grilled pork Liver
lightly grilled pork liver, served with Djuvec rice | 13,90 € | |
| 72. | Schnitzel „Wiener Art“
paniertes Schweineschnitzel ^{A.1, C} mit Pommes frites
Pork escalope „Vienna Style“
breaded pork escalope served with french fries | 16,90 € | |
| 73. | Zigeuner Schnitzel
paniertes Schweineschnitzel ^{A.1, C} mit hausgem. Paprikasauce, dazu Pommes frites
Escalope „gipsy style“
breaded pork escalope in a homemade paprika sauce, served with french fries | 18,90 € | |
| 74. | Champignon Schnitzel
paniertes Schweineschnitzel ^{A.1, C} mit hausgem. Champignon-Rahm Sauce ^{A.1, G} , dazu Pommes frites
Escalope with mushrooms
breaded pork escalope in a homemade mushroom cream Sauce, served with french fries | 18,90 € | |
| 75. | Holzfällersteak
vom Grill mit Röstzwiebeln und Pommes frites
Pork neck steak
grilled and served with fried onions and french fries | 18,90 € | |
| 76. | Schweinehaxe
mit Kartoffelpüree ^G und Sauerkraut
Pork knuckle
served with mashed potatoes and sauerkraut | 18,90 € | |
| 77. | Bratwurst
mit Pommes frites
German sausage
with french fries | 10,90 € | |
| 78. | Currywurst
mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites
German curry sausage
with homemade curry sauce, served with french fries | 12,90 € | |



DAS BESTE VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND
BEST OF ARGENTINIAN BLACK-ANGUS BEEF

100.	Entrecote Rib Eye Steak	220g.	22,90 €
102.	Rumpsteak Roastbeef	220g.	22,90 €
103.	Argentinisches Hüftsteak ^{A.1, G} serviert mit Pommes Frites und Kräuterbutter served with french fries and herb butter	250g.	17,90 €
105.	Black Angus Burger XXL ^{A.1, K} serviert mit Pommes Frites served with french fries	180g.	14,90 €
106.	Black Angus Cheeseburger XXL ^{A.1, K} serviert mit Pommes Frites served with french fries	180g.	15,90 €

WÄHLEN SIE ZU IHREM STEAK
CHOOSE WITH YOUR STEAK

191.	Djuvec Reis djuvec rice	4,50 €
192.	große Pommes Frites large french fries	6,90 €
193.	kleine Pommes Frites small french fries	3,90 €
194.	Kartoffelkroketten potato croquettes	4,50 €
195.	Folienkartoffel mit Sauerrahm ^G jacked potato with sour cream	6,90 €
201.	Kräuterbutter ^G herb butter	2,50 €
202.	Gemischter Salat mixed salad	4,50 €
203.	Krautsalat coleslaw salad	4,50 €
204.	Gemüse vegetables	5,00 €
205.	Champignonsauce ^{A.1, G} mushroom sauce	3,90 €
206.	Pfeffersauce ^G peppercorn sauce	3,90 €
207.	Ajvar Ajvar (croatian speciality)	2,50 €



PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN DISHES FOR SHARING

- | | | |
|------|---|---------|
| 150. | Kroatische – Platte (2 Personen)
Schweinekotelett, Hacksteak ^C , Raznjici – Spieße, Leber, Speck, Djuvec Reis, Gemüse und Pommes frites
Croatian plate (for two)
pork cutlets, beed pattie, raznjici – pork skewer, liver, bacon, Djuvec rice, vegetables and french fries | 44,90 € |
| 151. | Gourmet – Platte (2 Personen)
Medaillons vom Entrecôte, Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrust, gemischtes Gemüse, Pommes frites und Djuvec Reis
Gourmet plate (for two)
medaillons of rib eye, roastbeef, pork filet, chicken breast, mixed vegetables, french fries and Djuvec rice | 64,90 € |
| 152. | Slavia Schwert für 4
Pljeskavica, Schweinekotelett, Leber, Rumpsteak, gemischtes Gemüse, Pommes frites und Djuvec Reis
Slavia Sword for 4
pljeskavica, pork cutlets, pork liver, roastbeef, served with mixed vegetables, french fries and djuvec rice | 89,00 € |

MEERES SPEZIALITÄTEN SEAFOOD SPECIALTIES

- | | | |
|------|--|---------|
| 160. | Filet vom frischen Nordseelachs ^D
auf Blattspinat mit Kartoffeln und Weißweinsauce ^G
Filet of fresh North Sea Salmon
served on leaf spinach with potatoes and a white wine sauce | 22,90 € |
| 161. | Ganzer Wolfsbarsch vom Grill ^D
einfach mit Olivenöl, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Grilled Sea Bass
simply served with olive oil, leaf spinach and boiled parsley potatoes | 26,00 € |
| 162. | Ganze Dorade Royal vom Grill ^D
klassisch mediterran mit Olivenöl, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Grilled John Doray
classically mediterranean prepared with olive oil, leaf spinach and boiled parsley potatoes | 26,00 € |
| 163. | Pfännchen von Riesengarnelen ^B
in pikanter Tomaten-Kräutersauce mit Gemüse und Ciabatta ^{A.1}
Pan of King Prawns
in a piquant tomato-herb sauce, served with vegetables and Ciabatta | 23,90 € |
| 164. | Calamari Fritti ^D
mit Salat und Sauerrahmsauce
Calamari Fritti
with Salad and Sour Cream Sauce | 13,90 € |



DESSERTS SWEETS

- 220. Crêpe** ^{A.1, C, G}
Hauchdünner Pfannkuchen ^{A.1, C, G}, wahlweise mit Konfitüre oder heißer Schokolade ^G
wafer thin pancakes served with your choice of jam or melted chocolate **4,90 €**
- 221. Crêpe „Dame Blanche“** ^{A.1, C, G}
mit Vanilleeis ^G und heißer Schokolade ^G
with vanilla ice and hot chocolate **6,20 €**
- 222. Crêpe „Marco Polo“** ^{A.1, C, G}
mit Vanilleeis ^G, heißen Kirschen und Sahne ^G
with vanilla ice, hot cherries and whipped cream **6,90 €**
- 223. Schokoladentarte** ^{C, G}
auf Vanillesauce ^G mit Vanilleeis ^G und Früchtespiegel
Chocolade tarte
served on vanilla sauce with vanilla ice cream and fruit sauce **7,90 €**
- 224. Apfelstrudel** ^{A.1, C}
auf Vanillesauce ^G mit Vanilleeis ^G und Früchtespiegel
Apple strudel
served on vanilla sauce with vanilla ice cream and fruit sauce **7,50 €**

Zusatzstoffe

1)mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4)mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) koffeinhaltig
9)chininhaltig 10) mit Süßungsmitteln 11) gewachst 12) enth. eine Phenylalaninquelle

Allergene

A)Glutenhaltiges Getreide A.1) Gluten aus Weizen & Erzeugnisse
A.2) Gluten aus Roggen & Erzeugnisse A.3) Gluten aus Gerste & Erzeugnisse
A.4) Gluten aus Hafer & Erzeugnisse A.5) Gluten aus Dinkel & Erzeugnisse
A.6) Gluten aus Kamut & Erzeugnisse
B)Krebstiere & Erzeugnisse C) Eier & Erzeugnisse D) Fische & Erzeugnisse E) Erdnüsse & Erzeugnisse
F)Soja(bohnen) & Erzeugnisse G) Milch & Erzeugnisse H) Schalenfrüchte H.1) Mandeln & Erzeugnisse
H.2) Haselnüsse & Erzeugnisse H.3) Walnüsse & Erzeugnisse H.4) Cashewnüsse & Erzeugnisse
H.5) Pecannüsse & Erzeugnisse H.6) Paranüsse & Erzeugnisse H.7) Pistazien & Erzeugnisse
H.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse & Erzeugnisse I) Sellerie & Erzeugnisse J) Senf & Erzeugnisse
K)Sesamsamen & Erzeugnisse
L)Schwefeldioxid und Sulphite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
M)Lupinen & Erzeugnisse N) Weichtiere & Erzeugnisse

