

Aperitif

		€
<i>Bitterino</i> (alkoholfrei)	0,2 l	5,50
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	5,50
<i>Rosato Mio</i>	0,2 l	5,80
<i>Martini</i> weiß	5 cl	4,00
<i>VW</i> (Vermouth mit Williamsbirne)	5 cl	5,00
<i>Hugo</i> (Sekt mit Holunderblütensirup)	0,1 l	5,00
<i>Sekt</i>	0,1 l	3,80

Sekt

<i>MM Extra (Piccolo)</i>	0,20 l	4,70
<i>MM Extra</i> (trocken und halbtrocken)	0,75 l	16,50
<i>Freixenet</i> (trocken und halbtrocken)	0,75 l	22,50
<i>Prosecco</i>	0,75 l	19,50

Suppen

	€
Tomatencremesuppe <i>mit Reis und Sahnehaube</i>	4,90
Hühnersuppe <i>mit Einlage und Brot</i>	5,30
Franz. Zwiebelsuppe <i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	5,80

Vorspeisen

6 Weinbergschnecken <i>überbacken mit Käse, dazu Brot</i>	8,80
Champignons <i>mit Knoblauch, vielen bretonischen Kräutern¹ und Brot</i>	6,30
Champignons in feiner Champignonsahnesauce <i>mit Käse überbacken und Brot</i>	7,80
Champignon-Köpfe <i>mit Vorderschinken ^{2/4} und mit Käse überbacken dazu Brot</i>	8,70

Salatvariationen

	€
Salat "Rosengarten" <i>gemischte Salat mit Pinienkernen, Vinaigrette Dressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Röstinchen</i>	12,50
Salat vom Buffet (groß) <i>Essen – soviel Sie mögen</i>	11,50
Salat vom Buffet (klein)	4,20

Salat-Buffer

Unsere ausgesuchten Salate sind immer frisch und knackig. Sie können die Salate mit verschiedenen Dressings - nach Ihrer Wahl - am Salat-Buffer zusammenstellen. Wählen Sie je nach Jahreszeit verschiedene Salatkompositionen, die wir täglich für Sie frisch vorbereiten.

Steaks
auf Wunsch serviert auf
"heißem Stein"
(zum selber anbraten)

*Das Beste vom Besten, das zarteste Stück
aus der Rinderlende, völlig fettfrei*

Rumpsteak inkl. Salat vom Buffet
Mediano ca. 200 gr. 19,90
Grande ca. 300 gr. 27,90

Filetsteak inkl. Salat vom Buffet
Mediano ca. 200 gr. 22,90
Grande ca. 300 gr. 31,90

Vom Lamm

Lammfilet ca. 200 gr. 20,80
inkl. Salat vom Buffet

*Wenn Sie keinen
besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak "medium" serviert.*

Internationale Steaks

	€
Rumpsteak "Tiroler-Art" <i>mit gerösteten Zwiebeln, Folienkartoffel und Salat vom Buffet</i>	22,80
Rumpsteak "Madagaskar" <i>mit frischem grünen Pfeffer, Sauce Bearnaise¹, Kroketten und Salat vom Buffet</i>	23,30
Französisches Pfeffersteak <i>in Pfeffersauce, mit Cognac verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	29,80

Spieße

Pfefferspieß <i>2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets, geräucherter magerer Speck mit Pfeffersoße, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat vom Buffet</i>	18,90
Zwiebelspieß <i>2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets, geräucherter magerer Speck mit gerösteten Zwiebel, Bratensauce, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat vom Buffet</i>	19,50
Lammspieß <i>mit frischem Knoblauch, Djuwetschreis, Grilltomaten, Prinzeßböhnchen und Salat vom Buffet</i>	18,00
Zigeunerspieß ^{2/4} <i>2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets, geräucherter magerer Speck mit Zigeunersauce, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat vom Buffet</i>	18,90

Als Beilagen empfehlen wir:

	€
„Papa Asada“ <i>Kartoffel in Folie mit Kräuterbutter oder Sauerrahm</i>	4,20
Salzkartoffeln	3,20
Bratkartoffeln <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	4,40
Kroketten	4,40
Pommes frites	3,40
Djuwetschreis	3,40
Champignons <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	5,70
Geröstete Zwiebeln	3,80
Prinzeßböhnchen <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	4,80
Brokkoli <i>mit Sauce Hollandaise¹</i>	4,90
Feines Gemüse <i>mit Sauce Hollandaise¹</i>	3,50
Blumenkohl <i>mit Sauce Hollandaise¹</i>	4,40
Röstinchen	4,00
Spinat in Sahneseuce	3,50

Internationale Gerichte

	€
Hähnchenmedaillons <i>In Rahmsauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet</i>	15,80
Schnitzel "Wiener Art" <i>mit Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	13,00
Hähnchenschnitzel "Wiener Art" <i>mit Potato Dippers und Salat vom Buffet</i>	15,00
Kröstchen <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Spargel, Sauce Bearnaise¹ und Käse überbacken, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	15,00
Champignonschnitzel <i>Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	15,00
Zigeunerschnitzel ^{2/4} <i>mit Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	15,00
Chefschnitzel <i>paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit feiner Champignon-Cremesauce, Kroketten und Salat vom Buffet</i>	17,00
Cordon Bleu <i>Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderschinken ^{2 4} und Käse, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	16,30
Zwiebelschnitzel <i>mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	15,00
Schweinefilet „Selbecker Art“ <i>mit Spargel, Sauce Hollandaise¹ und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Salat vom Buffet</i>	19,50
Schweinefilet "Rosengarten" <i>in pikanter Champignonsauce, dazu Röstinchen und Salat vom Buffet</i>	18,50

Heimatgerichte

	€	Kleine Portion €
Cevapčići <i>Hackfleischwürstchen, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat vom Buffet</i>	12,80	10,80
Ražnjići <i>Schweinenacken am Spieß, mit Pommes frites, Djuwetschreis und Salat vom Buffet</i>	13,80	11,90
Halb & Halb <i>1 Spießchen und 4 Cevapčići, Djuwetschreis, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	13,80	11,90
Pljeskavica <i>Hacksteak gefüllt mit Weichkäse, Djuwetschreis, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	15,80	13,80
Grillteller <i>1 Schweinenacken, 1 Schweinespießchen, 1 Hacksteak, 2 Cevapčići, magerer Speck, Djuwetschreis, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	16,50	14,00
Dalmacija Leber <i>in Scheiben gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Djuwetschreis, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	12,50	11,30
Kalbsleber <i>gebratene Kalbsleber in Rotwein-Schalotten-Jus mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	17,00	
Holzfüller-Platte <i>versch. Sorten Fleisch, Djuwetschreis, Pommesfrites, geröstete Zwiebeln, Weichkäse und Salat vom Buffet</i>	17,80	
Zagreb-Teller <i>paniertes Schnitzel, Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak, Weichkäse, Pommes frites, Djuwetschreis und Salat vom Buffet</i>	17,80	

Seniorenteller

	€
Hähnchenschnitzel <i>in Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet</i>	11,80
Kleines Krüstchen <i>Schweineschnitzel paniert, mit Champignons, Spargel, Sauce Bearnaise¹, Käse überbacken, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	11,80
Geschnetzeltes <i>Hähnchengeschnetzeltes mit Butterreis und Salat vom Buffet</i>	11,90
Schweinelendchen <i>"nach Art des Küchenchefs" mit frischen Champignons, feiner Creme-Sauce, mit Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat vom Buffet</i>	13,90
Rinderfilet <i>serviert mit Kräuterbutter, Bratkartoffel und Salat vom Buffet</i>	20,50
Rumpsteak <i>serviert mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat vom Buffet</i>	17,50

Für unsere kleinen Gäste

„Teddybär -Teller“ <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	8,30
"Indianer -Teller" <i>Ćevapčići, kleine Hackfleischwürstchen mit Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	8,30
Chicken-Nuggets <i>kleine Putenbruststücke mit Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	8,70

Gerichte aus der Pfanne serviert:

Filet-Topf	€ 19,00
<i>Schweinefilet mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	
Braumeister – Topf	16,00
<i>2 kleine Schnitzel auf Bratkartoffeln, mit Kräuterrührei belegt und Salat vom Buffet</i>	
Pfanne "Rosengarten"	19,90
<i>3 Schweinemedallions mit gedünsteten Champignonsköpfe in Sauce Bearnaise¹, Kroketten und Salat vom Buffet</i>	

Platten für mehrere Personen

Diplomatenplatte	42,90
<i>(für 2 Personen) Schweinefilet, Rumpsteak, Cordon-Bleu, Hähnchenmedallions, Sauce Bearnaise¹, Djuwetschreis, Pommes frites und Salat vom Buffet</i>	
Gourmandplatte	39,50
<i>(für 2 Personen) Schweinespießchen, Schweinenacken, Ćevapčići, Pljeskavica, magerer Speck, panierte Schnitzel, Pommes frites, Djuwetschreis, Pfeffersauce und Salat vom Buffet</i>	

Fischgerichte

	€
Rotbarschfilet <i>mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	15,50
Lachsfilet ca. 200 g <i>serviert mit Kartoffelgratin, Tatar-Gemüse und Salat vom Buffet</i>	20,80

Vegane und Vegetarische Gerichte

	€
Veganer Flammkuchen <i>mit Creme Vega, mediterranem Gemüse und Pizzaschmelz</i>	13,00
Spaghetti mit Gemüsebolognese <i>(mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) und Salat vom Buffet</i>	12,20
Curry Tofu <i>mit Tofu, Paprika, Zucchini und Mini-Maiskölbchen, dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet</i>	12,50
Gemüse Schnitzel <i>mit Paprikarahmsauce, dazu Potato Dippers und Salat vom Buffet</i>	15,00

Saucen

	€
<i>Sauce Hollandaise</i> ¹	3,50
<i>Sauce Bearnaise</i> ¹	4,00
<i>Pfeffersauce</i>	3,00

Heiße Getränke

<i>Latte Macchiato</i> ¹	3,40
<i>Milchkaffee</i> ¹	3,40
<i>Tasse Kaffee</i> ¹	2,30
<i>Kaffee Hag</i> ¹	2,30
<i>Kännchen Kaffee</i> ¹	4,40
<i>Espresso</i> ¹	2,30
<i>Doppelter Espresso</i> ¹	4,40
<i>Cappuccino</i> ¹	3,00
<i>Glas Tee</i>	2,30
<i>Glühwein</i>	5,00
<i>Heißer Slivowitz</i> 2 cl	2,10
<i>Heiße Schokolade</i>	3,70

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,40
<i>Tafel Wasser</i>	0,30 l	2,40
<i>Stilles Wasser</i>	0,25 l	2,40
<i>Tafel Wasser</i>	1 l	5,80
<i>Mineralwasser</i>	0,75 l	5,70
<i>Coca Cola</i> ^{1/9}	0,30 l	2,70
<i>Fanta</i> ^{1/2/3}	0,30 l	2,70
<i>Sprite</i> ²	0,30 l	2,70
<i>Traubensaft</i>	0,20 l	2,70
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	2,70
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	2,70
<i>Johannisbeer-Nektar</i>	0,20 l	2,70
<i>Apfelsaftschorle</i> ²	0,30 l	2,70
<i>VIO Apfelsaftschorle</i> ²	0,25 l	3,00
<i>VIO Johannisbeerschorle</i> ²	0,25 l	3,00
<i>VIO Rhabarberschorle</i> ²	0,25 l	3,00
<i>Bitter Lemon</i> ¹⁰	0,20 l	2,80
<i>Tonic Water</i> ¹⁰	0,20 l	2,80
<i>Ginger Ale</i> ²	0,25 l	2,80

Kroatischer Likörwein (15% vol)

<i>Prošek - Likörwein</i>	1,00 l	19,50
<i>Prošek - Likörwein</i>	0,50 l	10,50
<i>Prošek - Likörwein</i>	0,20 l	5,00

Whisky+

<i>Johnnie Walker</i> ¹	2 cl	3,80
<i>Ballantines</i> ¹	2 cl	3,80
<i>Jim Beam</i> ¹	2 cl	3,80

Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl	2,10	<i>Bommerlunder</i>	2 cl	2,50
<i>Wacholder</i>	2 cl	2,70	<i>Rum</i>	2 cl	2,70
<i>Sambuca</i>	2 cl	2,40	<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	3,00
<i>Wodka</i>	2 cl	2,60	<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,50
<i>Underberg</i>	2 cl	2,60	<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	2,80
<i>Slivowitz</i>	2 cl	2,40	<i>Gordon's Dry Gin Tonik</i>	2 cl	3,50
<i>Malteser</i>	2 cl	2,40	<i>Kruskovac (Bienenlikör)</i>	2 cl	2,40
<i>Loza</i>	2 cl	2,40	<i>Pelinkovac (Magenlikör)</i>	2 cl	2,40
<i>Julischka</i>	2 cl	2,40	<i>Bismark</i>	2 cl	2,40
<i>Ouzo</i>	2 cl	2,40	<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,80
<i>Fernet</i>	2 cl	2,70	<i>Ramazotti</i>	4 cl	4,20
<i>Bacardi</i>	2 cl	2,70	<i>Baileys</i>	2 cl	3,50
<i>Geneva</i>	2 cl	2,40	<i>Grappa</i>	2 cl	2,50
<i>Tequila</i>	2 cl	2,70	<i>Williams</i>	2 cl	2,90
<i>Averna</i>	4 cl	4,10			

Biere

<i>Pils</i>	0,30 l	2,80	<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,33 l	2,80
<i>Pils</i>	0,40 l	3,60	<i>Kellerbier</i>	0,30 l	3,00
<i>Pils</i>	0,50 l	4,50	<i>Kellerbier</i>	0,50 l	4,80
<i>Krombacher Dunkel</i>	0,30 l	2,80	<i>Krefelder</i>	0,30 l	2,80
<i>Krombacher Dunkel</i>	0,40 l	3,60	<i>Krefelder</i>	0,50 l	4,50
<i>Krombacher Dunkel</i>	0,50 l	4,50	<i>Alster / Radler</i>	0,30 l	2,80
<i>Weizenbier</i>	0,50 l	4,50	<i>Alster / Radler</i>	0,40 l	3,60
<i>Malzbier</i>	0,33 l	2,80	<i>Alster / Radler</i>	0,50 l	4,50

Rotweine

		€
Kadarka	1,0l	15,00
Qualitätswein		
mild	0,5l	8,50
	0,2l	4,30
Dalmatiner	1,0l	18,50
Qualitätswein	0,5l	10,20
lieblich	0,2l	5,00
Plavac	1,0l	19,50
Qualitätswein	0,5l	11,00
herb	0,2l	5,20

Weißweine

		€
Laški Riesling	1,0l	18,50
Qualitätswein		
lieblich	0,5l	10,20
	0,2l	5,00
Graševina	1,0l	20,50
Qualitätswein	0,5l	11,00
herb	0,2l	5,50

Rosewein

Rose	1,0l	19,50
Qualitätswein	0,5l	11,00
trocken oder mild	0,2l	5,20

Spitzenwein

Dingač	0,75l	37,00
Spitzenwein		
Rotwein herb		
Babić	0,75l	22,00
Spitzenwein	0,5l	14,00
Rotwein herb	0,2l	6,80

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker
5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel
12 Phenylalaminquelle 13 gewachst
14 Taurin

