Seniorenkarte – senior menu

400 Rumpsteak zart gegrillt mit Pommes Frites, Salat und Kräuterbutter € 17,50
Grilled Rump steak with French fries, salad and herb butter (C-G-J)

405 Grillteller (Pleskavica, Cevapcici, Schweinelende) mit Pommes Frites, Salat dazu Zwiebeln und Saucen
Grilled platter (Pleskavica, Cevapcici and pork fillet) with French fries, salad, onions and sauces (C-G-J) **€ 14,30**

403 Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat € 13,60
Pork escalope coated in breadcrumbs with French fries and salad (A1-C-G-J)

9 Gemüseplatte - Verschiedenes gegrilltes Gemüse mit Oliven, dazu Weißbrot
Vegetable platter - various grilled vegetables with olives and white bread
€ 15,80

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten händigt Ihnen unser Kellner eine Allergien Liste aus, mit bestimmten Kennzeichnungen. Diese finden Sie in der Speisekarte.

Sehr geehrte Gäste - Dear guests
Kennzeichnung von Zusatzstoffen – labelling of additives
• = Farbstoffe / artificial colouring, (2) = Konservierungsstoffe / preservatives,
• = Antioxidationsmittel / antioxidant, (4) = Geschmacksverstärker / taste intensification
(5) = Süssungsmittel / sweetener, (6) = geschwefelt / fumigated, (7) = koffeinhaltig / containing caffeine
Beilagenänderung – change of side dishes € 2,00

Aperetivi - Aperitif

Campari Soda (1)	25%	5cl	**€ 6,30**
Campari Orange (1)	25%	10cl	**€ 6,50**
Martini bianco, rosso	25%	10cl	**€ 6,50**
Sherry dry oder medium	20%	5cl	**€ 4,80**
Prosecco	11%	10cl	**€ 5,20**
Aperol Spritz	13%	20cl	**€ 7,00**
Lillet Wild Berry	17%	20cl	**€ 7,00**

warme Vorspeisen – warm Appetizers

25	**Lachscremesuppe – hausgemacht (2,3)** Creamy salmon soup – homemade (G)	**€ 9,70**
26	**Minestrone di Verdure – Frische Gemüsesuppe – nach Art des Haues (2,3)** Fresh vegetable soup – à la maison	**€ 6,80**
23	**Serbische Bohnensuppe – hausgemacht (2,3)** Serbian bean soup – homemade (A1)	**€ 6,30**
10	**Burek – Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Ei in feiner Kräutersauce** Flaky pastry filled with sheep's milk cheese and egg in herb sauce (A1-Cc-G)	**€ 6,80**
17	**Gegrillte Champignons gefüllt mit Hackfleisch, dazu Weißbrot** Grilled mushrooms filled with minced meat, white bread on the side (A1)	**€ 8,80**

kalte Vorspeisen – cold Appetizers

27	**Urnebes – angemachter Schafskäse mit Paprikamousse und Knoblauch, dazu gegrilltes Weißbrot** Dressed sheep's cheese with paprika sauce and garlic with grilled white bread	**€ 7,20**
404	**Eingelegte Paprika mit Knoblauch, geriebener Schafskäse und dazu Weißbrot** Pickled peppers with garlic, grated sheep cheese and white bread	**€ 7,80**

Salate – Salads

31	**Serbischer Salat mit geriebenem Schafskäse, Gurken, Tomaten und Zwiebeln, rassig angemacht** (G) Serbian salad with grated sheep's milk cheese, cucumbers, tomatoes, onions and dressing	**€ 7,20**
34	**Insalata Mista – großer gemischter Salat** Large mixed salad (C-G-J)	**€ 6,90**
241	**Caprese - mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl** with tomatoes, mozzarella cheese, basil and olive oil	**€ 11,80**
244	**Fitness Salat mit Putenfleisch** with turkey (C-G-J)	**€ 15,20**
246	**Texas Salat mit Rumpsteakstreifen** with strips of rump steak (C-G-J)	**€ 16,50**
8	**Kleiner gemischter Salat** Small mixed salad (C-G-J)	**€ 5,70**

Balkanspezialitäten – Specialities from the Balkans

40 Cevapcici (Hackfleischröllchen) mit Pommes Frites, Djuvecreis, frischen Zwiebeln,Ajvar und Kräuterknoblauchsauce (2,3) **€ 16,50**
Small rolls of minced meat with French fries, Djuvec rice, fresh onions, Ajvar and a herb garlic sauce (C)

41 Pljeskavica – kräftig gewürzt **€ 16,50**
Hackfleischsteak mit Pommes Frites, Djuvecreis, frischen Zwiebeln, Ajvar und Kräuterknoblauchsauce (2,3, G)
Tasty minced meat steak with French fries, Djuvec rice, fresh onions, Ajvar and a herb Garlic sauce (C)

42 Raznjici **€ 16,90**
2 Spieße vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Djuvecreis in Kräuterknoblauchsauce (C-G), dazu frische Zwiebeln
2 pork saddle skewers with French fries, Djuvec rice, herb garlic sauce and fresh onions (C-G)

45 Grillteller (Raznjici, Cevapcici, Pljeskavica) mit Pommes Frites, Djuvecreis, Zwiebeln, Knoblauchsoße und Ajvar (2,3-C,G) **€ 18,90**
Grilled platter (Raznjici, Cevapcici, Pljeskavica) with French fries, Djuvec rice, onions, Garlicsauce and Ajvarsauce (C-G)

259 Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites dazu ein kleiner Salat **€ 18,80**
Pork escalope coated in breadcrumbs
with French fries and a small mixed salad (A1-C-G-J)

Unsere Grillspezialitäten vom Lavasteingrill
Our grill specialities from the hot stone grill

50 **Gourmetteller** **€ 20,30**
verschiedene Fleischsorten, dazu Bratkartoffeln, Djuvecreis und gemischter Salat
different types of meat with fried potatoes, Djuvec rice and a mixed salad (A1-C-G-J)

3 **Rumpsteak zart gegrillt, dazu frisches Gemüse und Kartoffeln in Barolo Sauce** **€ 28,50**
Grilled rump steak with fresh vegetables and potatoes in a Barolo sauce (C-G-J)

2 **Rumpsteak mit Pommes Frites mit Salat und Kräuterbutter** **€ 27,30**
Rump steak with French fries with salad and herb butter (C-G-J)

Der Küchenchef empfiehlt
Recommendations from the chef

273 **Lammfilet in Barolo-Rotweinsauce mit frischem Gemüse und Kartoffeln** **€ 31,50**
lamp fillet in a Barolo red wine sauce with fresh vegetables and potatoes (I-J)

275 **Lammkrone in Barolo-Rotweinsauce mit Kartoffeln und frischem Gemüse** **€ 29,90**
lamp chops in Barolo-red wine sauce with Potatoes and fresh vegetables (C-G-J)

Feinste Fischspezialitäten vom Grill
Finest grilled fish specialities

61 **Lachsschnitte ohne Gräten** **€ 24,80**
mit Kartoffeln und frischem Gemüse in Kräutersauce
Salmon fillet with potatoes and fresh vegetables; no bones in herb sauce (A1-D-G)

63 **Fischteller in feiner Kräutersauce** **€ 25,50**
verschiedene Fischsorten mit Kartoffeln und frischem Gemüse
Fish platter with different types of fish with potatoes and fresh vegetables
in herb sauce (A1-D-G)

66 **Doradenfilet** **€ 27,60**
mit Kartoffeln und frischem Gemüse in feiner Kräutersauce
sea bream fillet in herb sauce with vegetables and potatoes (A1-D-G)

Für unsere kleinen Gäste
For our young visitors

233 Pokemon **€ 9,50**
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur
Pork escalope coated in breadcrumbs with French fries and a small side salad (C-G A)

310 Penne Bolognese **€ 8,80**
Nudelröllchen mit Bolognese Sauce
Penne with Bolognese sauce (A1 C)

360 Penne in Schinken-Sahnesauce **€ 8,90**
Penne with Ham and Cream Sauce (A1 C)

Für unsere kleinen Gäste können wir selbstverständlich alle Pizzen auch klein zubereiten.
We will certainly do smaller pizza for our young guests.

La pasta
Nudelgerichte – Pasta dishes

73	**Spaghetti alla Carbonara** mit Speck und Ei in Sahnesauce (2) with bacon and egg in cream sauce (A1-C-G)	**€ 12,80**
74	**Spaghetti Frutti di Mare** mit Meeresfrüchten (2) with seafood (A1-G C)	**€ 15,50**
76	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsauce (2) with minced meat sauce (A1 C)	**€ 14,20**

Penne – Nudelröllchen

283	**Penne mit Rindfleischstreifen** Penne with fillet tips (A1-G C)	**€ 16,50**
80	**Penne all'Arrabbiata** mit Tomatensauce und Knoblauch – scharf (2) with tomato sauce and garlic – spicy (A1 C)	**€ 12,60**
82	**Penne Vegetarisch** mit Broccoli in Sahnesauce und Parmesan (2) with broccoli in cream sauce and parmesan cheese (A1-G C)	**€ 12,50**

Tagliatelle – Bandnudeln

85	**ai Porcini** mit Steinpilzsauce, Knoblauch und Rosmarin (2,3) with porcini sauce, garlic and rosmary (A1-G C)	**€ 15,60**
86	**al Salmone e Spinaci** mit Lachs und Spinat (2,3) with salmon and spinach (A1-D C)	**€ 16,20**

Pizza

Jede Pizza wird mit Tomatensauce, Käse und Oregano zubereitet.
Für Änderungswünsche bei den Zutaten berechnen wir einen kleinen Aufpreis.
Größe 32 cm.

Each pizza is made with tomato sauce, cheese and oregano.
For changes in the toppings we charge a small fee.
Size 32 cm.

90	**Margherita** – mit Tomatensauce und Käse (3,4) with tomato sauce and cheese (A1-G)	**€ 10,50**
91	**Prosciutto** – mit Schinken und Käse (3,4) with tomato sauce, ham and cheese (A1-G)	**€ 12,50**
92	**Salami** – mit Salami und Käse (3,4) with tomato sauce, salami and cheese (A1-G)	**€ 12,50**
93	**Funghi** – mit Pilzen und Käse (3,4) with tomato sauce, mushrooms and cheese (A1-G)	**€ 12,50**
94	**Regina** – mit Schinken, Pilzen und Käse (3,4) with tomato sauce, ham, mushrooms and cheese (A1-G)	**€ 13,50**
95	**Hawaii** – mit Schinken, Ananas und Käse (3,4) with tomato sauce, ham, pineapple slices and cheese (A1-G)	**€ 12,50**
96	**Quattro Formaggi** - mit 4 Käsesorten (3,4) with tomato sauce and four kinds of cheese (A1-G)	**€ 14,90**
97	**Pescatore** – mit Meeresfrüchten und Käse (3,4) with tomato sauce, seafood and cheese (A1-G-D)	**€ 16,50**
98	**Quattro Stagioni** mit Artischocken, Schinken, Pilzen, Salami und Käse (3,4) with tomato sauce, artichokes, ham, mushrooms, salami and cheese (A1-G)	**€ 14,50**
103	**Tonno** – mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse (3,4) with tomato sauce, tuna, onions and cheese (A1-G-D)	**€ 14,90**
99	**Gorgonzola** – mit Gorgonzola und Spinat (3,4) with tomato sauce, gorgonzola cheese and spinach (A1-G)	**€ 14,50**
100	**Vegetariana** – mit Gemüse und Käse (3,4) with tomato sauce, vegetables and cheese (A1-G)	**€ 14,90**
101	**Pizza Pane** – ohne Knoblauch (3,4) pizza bread without garlic (A1)	**€ 6,00**
102	**Pizza Pane** – mit Knoblauch (3,4) pizza bread with garlic (A1)	**€ 6,50**

Getränke & Schnäpse – Drinks and schnapps
Schnaps – Weinbrand – Liköre --- Schnapps – brandy – liqueur

Grappa della Casa	40%	2cl	**€ 5,90**
Slivovic	40%	2cl	**€ 3,20**
Ramazzotti	30%	4cl	**€ 4,90**
Fernet Branca	35%	2cl	**€ 3,50**
Averna	29%	2cl	**€ 3,50**
Juliska	40%	2cl	**€ 3,20**
Sumadinsky Caj – Heißer Slivovic (Hot Slivovic)	40%	4cl	**€ 3,90**
Obstler (fruit liquor)	38%	2cl	**€ 3,20**
Williamsbirne (pear liquor)	40%	2cl	**€ 3,20**
Kruskovac	38%	2cl	**€ 3,50**

Allgäuer Brauhaus – Biere – Beer

Biere vom Fass

Urtyp Export– draught beer	0,5l |	**€ 4,80**
Pils – draught pils	0,3l |	**€ 4,30**
Radler – beer & sprite	0,5l |	**€ 4,80**
Hefeweizen / Russ / Cola Weizen	0,5l |	**€ 4,90**
kleines Bier – small beer	0,25l |	**€ 3,70**

Biere aus der Flasche

Clausthaler Alkoholfrei – alcohol-free beer	0,33l |	**€ 4,30**
Allgäuer Büble Dunkel – dark beer	0,5l |	**€ 4,80**
Weizen Leicht – light Weizen	0,5l |	**€ 4,90**
Weizen Dunkel – dark Weizen	0,5l |	**€ 4,90**
Alkoholfreies Weizen – alcohol-free Weizen	0,5l |	**€ 4,90**

Alkoholfreie Getränke – Soft drinks

Pepsi,Cola Zero, Miranda Orange, Sprite, Spezi, Eistee (1,2,3,5)	0,4l	**€ 4,40**
Pepsi, Miranda Orange, Spezi (mix of Cola&Fanta), Eistee	0,2l	**€ 3,00**
Saftschorlen (Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere)	0,4l	**€ 4,60**
Fruit juices with water (apple juice, orange juice, currant juice)	0,2l	**€ 3,20**
Säfte (Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft)	0,4l	**€ 4,80**
Fruit Juices (apple juice, orange juice, currant juice)	0,2l	**€ 3,40**
Bitter Lemon (4)	0,4l	**€ 4,80**
Bitter Lemon (4)	0,2l	**€ 3,50**
Mineralwasser (Still) – water without gas	0,4l	**€ 3,60**
San Pellegrino (mit Kohlensäure) – water with gas	0,75l	**€ 6,80**
San Pellegrino (mit Kohlensäure) – water with gas	0,5l	**€ 5,80**
San Pellegrino (mit Kohlensäure) – water with gas	0,25l	**€ 3,00**

Italienische Qualitätsweine

Weißweine – White wine

168 Frizzantino (Perlwein) (medium sweet)	0,25l	**€ 5,90**	0,5l	**€ 10,20**
170 Chardonnay	0,25l	**€ 6,50**	0,5l	**€ 11,60**
Weißwein trocken, D.O.C. (white wine, dry)				
172 Pinot Grigio	0,25l	**€ 6,50**	0,5l	**€ 11,60**
Weißwein trocken, D.O.C. (white wine, dry)				
173 Weisswein (white wine)	1/8l	**€ 4,00**		
179 Weissweinschorle (white wine with water)	0,25l	**€ 4,90**	0,5l	**€ 7,90**

Rotweine – Red wine

174 1/8 Rotwein (red wine)		**€ 4,00**		
175 Primitivo	0,25l	**€ 6,80**	0,5l	**€ 11,90**
Rotwein trocken (red wine, dry)				
176 Lambrusco	0,25l	**€ 6,40**	0,5l	**€ 11,50**
roter Perlwein, lieblich, D.O.C. (red wine, medium sweet)				
177 Montepulciano	0,25l	**€ 6,80**	0,5l	**€ 11,90**
Rotwein trocken (red wine, dry)				
166 Merlot	0,25l	**€ 6,80**	0,5l	**€ 11,90**
Rotwein trocken, D.O.C. (red wine, dry)				
167 Chianti	0,25l	**€ 6,80**	0,5l	**€ 11,90**
Rotwein trocken, D.O.C. (red wine, dry)				
178 Rosé Bardolino Chiaretto	0,25l	**€ 6,50**	0,5l	**€ 11,50**
Roséwein trocken, D.O.C. (red wine, dry)				
180 Rotweinschorle (red wine with water)	0,25l	**€ 4,90**	0,5l	**€ 7,90**

Warme Getränke – Hot drinks

129 Tasse Kaffee mit Apfelstrudel – Mug of coffee with apple strudel	**€ 6,80**
182 Tasse Kaffee mit 1 Stück Kuchen – Mug of coffee with 1 piece of cake	**€ 5,60**
183 Heiße Schokolade – Hot chocolate	**€ 4,50**
185 Espresso	**€ 2,90**
163 Espresso Macchiato	**€ 3,20**
164 Espresso doppio	**€ 4,00**
186 Tasse Kaffee Crema– cup of coffee	**€ 3,50**
187 Cappuccino	**€ 4,20**
188 Glas Tee – glass of tea	**€ 3,00**
189 Glühwein (nur im Winter) – mulled wine (only during the winter months)	**€ 4,00**
190 Latte Macchiato	**€ 4,80**
128 Milchkaffee – coffee with milk	**€ 4,30**
125 Tee mit Rum – tea with rum	**€ 4,90**
139 Jagertee	**€ 5,00**