

Seniorenkarte - Smaller sized dishes

400 Rumpsteak zart gegrillt mit Pommes Frites, Salat und Kräuterbutter	€ 14,20
Grilled Rump steak with French fries, salad and herb butter (C-G-J)	
403 Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	€ 12,50
Pork escalope coated in breadcrumbs with French fries and salad (A1-C-G-J)	
401 Hacksteak mit Pommes Frites und Salat	€ 11,20
Minced steak with French fries and salad (C-G-J)	
402 Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Salat, dazu Kräutersauce	€ 10,90
Saddle steak with fried potatoes and salad, with herb sauce (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)	€ 12,20
9 Gemüseplatte - Verschiedenes gegrilltes Gemüse mit Oliven, dazu Weißbrot	
Vegetable platter - various grilled vegetables with olives and white bread	€ 13,50

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	€ 4,80
Campari Orange (1)	25%	10cl	€ 5,20
Martini bianco, rosso	25%	10cl	€ 6,50
Sherry dry oder medium	20%	5cl	€ 4,20
Prosecco	11%	10cl	€ 4,20
Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Eis) (1)	13%	20cl	€ 6,50

Suppen – Soups

25 Lachscremesuppe – hausgemacht (2,3)	€ 6,50
Creamy salmon soup – homemade (G)	
26 Minestrone di Verdure – Frische Gemüsesuppe – nach Art des Haues (2,3)	€ 5,20
Fresh vegetable soup – à la maison	
23 Serbische Bohnensuppe – hausgemacht (2,3)	€ 5,20
Serbian bean soup – homemade (A1)	

Vorspeisen – Appetizers

10 Burek – Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Ei in feiner Kräutersauce	€ 6,20
Flaky pastry filled with sheep's milk cheese and egg in herb sauce (A1-Cc-G)	
17 Gegrillte Champignons gefüllt mit Hackfleisch, dazu Weißbrot	€ 7,50
Grilled mushrooms filled with minced meat, white bread on the side (A1)	

kalte Vorspeisen – cold Appetizers

27 Urnebes – angemachter Schafskäse mit Paprikamousse und Knoblauch, dazu gegrilltes Weißbrot	€ 6,50
Dressed sheep's cheese with paprika sauce and garlic with grilled white bread	
404 Eingelegte Paprika mit Knoblauch, geriebener Schafskäse und dazu Weißbrot	€ 6,50
Pickled peppers with garlic, grated sheep cheese and white bread	

Salate – Salads

241 Caprese - mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	€ 9,90
with tomatoes, mozzarella cheese, basil and olive oil	
31 Serbischer Salat mit geriebenem Schafskäse, Gurken, Tomaten und Zwiebeln, rassig angemacht (G)	€ 6,80
Serbian salad with grated sheep's milk cheese, cucumbers, tomatoes, onions and dressing	
34 Insalata Mista – großer gemischter Salat	€ 6,50
Large mixed salad (C-G-J)	
246 Texas Salat mit Rumpsteakstreifen	€ 14,00
with strips of rump steak (C-G-J)	
244 Fitness Salat mit Putenfleisch	€ 13,00
with turkey (C-G-J)	
8 Kleiner gemischter Salat	€ 5,20
Small mixed salad (C-G-J)	

Balkanspezialitäten – Specialities from the Balkans

- 40 Cevapcici (Hackfleischröllchen) mit Pommes Frites, Djuvecreis, frischen Zwiebeln, Ajvar und Kräuterknoblauchsauce (2,3)** € 13,80
Small rolls of minced meat with French fries, Djuvec rice, fresh onions, Ajvar and a herb garlic sauce (C)
- 41 Pljeskavica – kräftig gewürzt** € 14,30
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** € 14,50
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)** € 15,90
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** € 15,20
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** € 17,20
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** € 26,50
Grilled rump steak with fresh vegetables and potatoes in a Barolo sauce (C-G-J)
- 4 Bistecca ai Porcini** € 25,50
Rumpsteak mit Steinpilzen und Bandnudeln
Rump steak with porcini and tagliatelle (C-G-J)
- 2 Rumpsteak mit Pommes Frites mit Salat und Kräuterbutter** € 24,80
Rump steak with French fries with salad and herb butter (C-G-J)

Der Küchenchef empfiehlt

Recommendations from the chef

- 273 Rinderfilet in Barolo-Rotweinsauce mit frischem Gemüse und Kartoffeln** € 28,50
Beef fillet in a Barolo red wine sauce with fresh vegetables and potatoes (I-J)
- 1014 Filet mit Pommes, Kräuterbutter und Salat** € 27,50
Filet with fried potatoes and Salad (C-G-J)

Feinste Fischspezialitäten vom Grill

Finest grilled fish specialities

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 61 | Lachsschnitte ohne Gräten; mit Kartoffeln und frischem Gemüse
Salmon fillet with potatoes and fresh vegetables; no bones (A1-D-G) | € 22,00 |
| 63 | Fischteller in feiner Kräutersauce
verschiedene Fischarten mit Kartoffeln und frischem Gemüse
Fish platter with different types of fish with potatoes and fresh vegetables
in herb sauce (A1-D-G) | € 21,50 |
| 66 | Filetto Lucciopeca alle Erbe
Zanderfilet in Kräutersauce, dazu Gemüse und Kartoffeln
Zander fillet in herb sauce with vegetables and potatoes (A1-D-G) | €20,00 |

Tagliatelle – Bandnudeln

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 85 | ai Porcini
mit Steinpilzsauce, Knoblauch und Rosmarin (2,3)
with porcini sauce, garlic and rosmarin (A1-G C) | € 12,50 |
| 86 | al Salmone e Spinaci
mit Lachs und Spinat (2,3)
with salmon and spinach (A1-D C) | € 13,50 |

Für unsere kleinen Gäste

For our young visitors

233	Pokemon	€ 7,80
	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	€ 7,20
	Nudelröllchen mit Bolognese Sauce Penne with Bolognese sauce (A1 C)	
703	Penne Pomodoro	€ 6,80
	Nudelröllchen mit Tomatensauce Penne with tomato sauce (A1 C)	
360	Penne in Schinken-Sahnesauce	€ 8,50
	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

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 70 | Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf) (2,3)
with garlic and olive oil (spicy) (A1 C) | € 8,50 |
| 71 | Spaghetti al Pomodoro
mit Tomatensauce und Basilikum (2)
with tomato sauce and basil (A1 C) | € 7,90 |
| 73 | Spaghetti alla Carbonara
mit Speck und Ei in Sahnesauce (2)
with bacon and egg in cream sauce (A1-C-G) | € 9,20 |
| 74 | Spaghetti Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten (2)
with seafood (A1-G C) | € 13,50 |
| 76 | Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsauce (2)
with minced meat sauce (A1 C) | € 8,90 |

Penne – Nudelröllchen

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 77 | Penne al Pomodoro
mit Tomatensauce
with tomato sauce (A1 C) | € 7,90 |
| 79 | Penne ai 4 Formaggi
mit Vier-Käse-Sauce
with 4 cheese sauce (A1-G C) | € 10,20 |
| 80 | Penne all'Arrabbiata
mit Tomatensauce und Knoblauch – scharf (2)
with tomato sauce and garlic – spicy (A1 C) | € 9,20 |
| 82 | Penne Vegetarisch
mit Broccoli in Sahnesauce und Parmesan (2)
with broccoli in cream sauce and parmesan cheese (A1-G C) | € 9,40 |

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)	€ 8,00
91	Prosciutto – mit Schinken und Käse (3,4) with tomato sauce, ham and cheese (A1-G)	€ 9,00
92	Salami – mit Salami und Käse (3,4) with tomato sauce, salami and cheese (A1-G)	€ 9,00
93	Funghi – mit Pilzen und Käse (3,4) with tomato sauce, mushrooms and cheese (A1-G)	€ 8,80
94	Regina – mit Schinken, Pilzen und Käse (3,4) with tomato sauce, ham, mushrooms and cheese (A1-G)	€ 9,50
95	Hawaii – mit Schinken, Ananas und Käse (3,4) with tomato sauce, ham, pineapple slices and cheese (A1-G)	€ 9,80
96	Quattro Formaggi - mit 4 Käsesorten (3,4) with tomato sauce and four kinds of cheese (A1-G)	€ 10,20
97	Pescatore – mit Meeresfrüchten und Käse (3,4) with tomato sauce, seafood and cheese (A1-G-D)	€ 12,50
98	Quattro Stagioni mit Artischocken, Schinken, Pilzen, Salami und Käse (3,4) with tomato sauce, artichokes, ham, mushrooms, salami and cheese (A1-G)	€ 9,80
103	Tonno – mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse (3,4) with tomato sauce, tuna, onions and cheese (A1-G-D)	€ 10,30
99	Gorgonzola – mit Gorgonzola und Spinat (3,4) with tomato sauce, gorgonzola cheese and spinach (A1-G)	€ 9,80
100	Vegetariana – mit Gemüse und Käse (3,4) with tomato sauce, vegetables and cheese (A1-G)	€ 9,80
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
Ramazotti	30%	2cl	€ 4,30
Fernet Branca	35%	2cl	€ 3,50
Averna	29%	2cl	€ 3,50
Juliska	40%	2cl	€ 3,20
Sumadinsky Cay – Heißer Slivovic (Hot Slivovic)	40%	2cl	€ 3,50
Obstler (fruit liquor)	38%	2cl	€ 2,80
Williamsbirne (pear liquor)	40%	2cl	€ 3,20
Kruskuvac	38%	2cl	€ 3,50

Allgäuer Brauhaus – Biere – Beer

260 Urtyp Export vom Fass – draught beer	0,5l	€ 4,20
261 Pils vom Fass – draught pils	0,3l	€ 3,90
262 Radler – shandy	0,5l	€ 4,20
263 Hefeweizen	0,5l	€ 4,30
264 Clauthaler Alkoholfrei – alcohol-free beer	0,33l	€ 3,90
265 Kaiser Weizen leicht – light Weizen	0,5l	€ 4,30
266 Kleines Bier – small beer	0,25l	€ 3,00
267 Dunkles Weizen – dark Weizen	0,5l	€ 4,30
1050 Alkoholfreies Weizen – alcohol-free Weizen	0,5l	€ 4,30

Alkoholfreie Getränke – Soft drinks

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

Italienische Qualitätsweine

Weißweine – White wine

168 Frizzantino (Perlwein) (medium sweet)	0,25l	€ 5,60	0,5l	€ 9,80
169 Frascati (trocken) (dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,20
170 Chardonnay Weißwein trocken, D.O.C. (white wine, dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,20
172 Pinot Grigio Weißwein trocken, D.O.C. (white wine, dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,20
173 Weisswein (white wine)	1/8l	€ 4,00		
179 Weissweinschorle (white wine with water)	0,25l	€ 4,50	0,5l	€ 7,20

Rotweine – Red wine

174 1/8 Rotwein (red wine)		€ 4,00		
175 Primitivo Rotwein trocken (red wine, dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,50
176 Lambrusco roter Perlwein, lieblich, D.O.C. (red wine, medium sweet)	0,25l	€ 5,80	0,5l	€ 10,00
177 Montepulciano Rotwein trocken (red wine, dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,50
166 Merlot Rotwein trocken, D.O.C. (red wine, dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,50
167 Chianti Rotwein trocken, D.O.C. (red wine, dry)	0,25l	€ 6,00	0,5l	€ 10,50
178 Rosé Bardolino Charetto Roséwein trocken, D.O.C. (red wine, dry)	0,25l	€ 5,80	0,5l	€ 10,00
180 Rotweinschorle (red wine with water)	0,25l	€ 4,20	0,5l	€ 6,20

Warme Getränke – Hot drinks

129 Haferl Kaffee mit Apfelstrudel – Mug of coffee with apple strudel	€ 6,80
182 Haferl Kaffee mit 1 Stück Kuchen – Mug of coffee with 1 piece of cake	€ 5,60
183 Heiße Schokolade – Hot chocolate	€ 4,00
185 Espresso	€ 2,90
163 Espresso Macchiato	€ 3,20
164 Espresso doppio	€ 3,90
186 Tasse Kaffee Crema – cup of coffee	€ 3,50
187 Cappuccino	€ 4,00
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	€ 4,00
128 Milchkaffee – coffee with milk	€ 4,20
125 Tee mit Rum – tea with rum	€ 4,90
139 Jagertee	€ 5,00
138 Haferl Kaffee – mug of coffee	€ 4,00