

# Restaurant



## Zum Holzwurm

*seit 1978*

Kroatische und internationale Spezialitäten

Inhaber S. Mudrinić

**Wir richten Ihre Geburtstags-, Jubiläums-,  
Hochzeitsfeier o.ä. aus.**

**Warmes und kaltes Büffet, Partyservice,  
erlesene Menüs, kleine Delikatessen,  
Mittagstisch, alle Speisen zum Mitnehmen.**

**Der Geschenkgutschein!  
Darüber  
freut sich jeder.**

### **Sehr verehrte Gäste!**

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause  
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.  
Unser Haus und die Gastlichkeit sollen dazu beitragen,  
Ihnen einige Stunden der Erholung zu bereiten.

- Alle Speisen auch zum Mitnehmen -

## Sehr verehrte Gäste!

Wir bieten Ihnen:

**Dienstags: Riesenschnitzeltag für 6,90 €**

**Donnerstags: Pljeskavicatag (Hacksteak) 6,90 €  
mit Fetakäse gefüllt 7,90 €**

**Beilagen Änderung 1,00 €**

**Mittagstisch von Montag-Freitag ab 6,50 €**

**- Außer Feiertage -**

Anton-Flettner-Str. 20  
65479 Raunheim/Main  
Telefon 06142/441 69  
Telefax 06142/162 66 83  
[www.zum-holzwurm.com](http://www.zum-holzwurm.com)

### Öffnungszeiten:

Täglich von 11.30-14.30 Uhr  
und von 17.30-23.00 Uhr  
Warme Küche bis 22.00 Uhr  
- Kein Ruhetag -

### Sonn- und Feiertage:

Durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr

Schön, daß Sie bei uns waren!  
Auf Wiedersehen und Dankeschön.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

## Aperitifs

118.	<b>Campari Bitter, Orange oder Soda<sup>1</sup></b>	4 cl	<b>5,20 €</b>
119.	<b>Prosek, Portwein</b> original aus Dalmatien <i>(from Dalmatia)</i>	0,1 l	<b>2,50 €</b>
120.	<b>Martini</b> , bianco, rosso oder extra dry	5 cl	<b>3,40 €</b>
121.	<b>Sherry</b> , dry oder medium	5 cl	<b>3,40 €</b>
122.	<b>Kir Royal</b> , Johannisbeerlikör mit Prosecco <i>(currant liqu. with Prosecco)</i>	0,1 l	<b>3,90 €</b>
117.	<b>Sekt Aperol</b>	0,1 l	<b>3,90 €</b>
123.	<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	<b>5,50 €</b>

## Kalte Vorspeisen Cold hors-d'oeuvres



01.	<b>Krabben-Cocktail<sup>14</sup></b> mit Butter <sup>15</sup> und Toast <sup>20</sup> <i>Shrimps-Cocktail with butter and toast</i>	<b>6,90 €</b>
02.	<b>Thunfisch<sup>13</sup></b> mit Butter <sup>15</sup> , Zwiebeln und Brot <sup>20</sup> <i>Tuna with butter, onions and bread</i>	<b>4,80 €</b>
03.	<b>Krabben<sup>14</sup>, gebraten</b> mit Salat, Knoblauch und Baguettebrot <sup>20</sup> <i>Prawns fried with salad, garlic and baguette bread</i>	<b>5,40 €</b>
04.	<b>Dalmatinischer Schinken<sup>7</sup> und Manchego-Käse<sup>15</sup></b> mit Oliven und Brot <sup>20</sup> <i>Dalmatian ham and Manchego cheese with olive and bread</i>	<b>11,90 €</b>
05.	<b>Oliven</b> mit Fetakäse <sup>15</sup> , Zwiebeln und Brot <sup>20</sup> <i>Olives with Feta cheese, onions and bread</i>	<b>4,90 €</b>

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.  
- The prices contain VAT and service charge -

## Warme Vorspeisen Warm hors-d'oeuvres

08. **1/2 Dtzd. Weinbergschnecken<sup>25</sup>**  
mit Toast<sup>20</sup> **7,50 €**  
*1/2 dozen edible vineyard-snails with toast*
09. **Champignons<sup>16</sup>, gebraten**  
mit Butter<sup>15</sup> und Brot<sup>20</sup> **6,90 €**  
*Mushrooms, roasted, with butter and bread*
10. **Panierte<sup>12,20</sup> Champignons<sup>16</sup>, gebacken**  
mit Remouladensauce<sup>12,15,16,17</sup> und Toast<sup>20</sup> **6,90 €**  
*Breaded mushrooms, baked, with remoulade sauce and toast*
11. **Gegrillter Fetakäse<sup>15</sup>**  
mit Ajvar<sup>16</sup>, Zwiebeln und Baguettebrot<sup>20</sup> **6,90 €**  
*Grilled feta cheese with Ajvar, onions and baguette bread*
12. **Fetakäse<sup>15</sup>, paniert<sup>12,20</sup>**  
mit Remouladensauce<sup>12,15,16,17</sup>, Toast<sup>20</sup> und Zwiebeln **6,90 €**  
*Feta cheese, breaded with remoulade sauce, toast and onions*
13. **Camembert<sup>15</sup>, gebacken**  
mit Preiselbeeren und Toast<sup>20</sup> **6,90 €**  
*Camembert, baked with cranberries and toast*
14. **Scampis<sup>14</sup> in Knoblauchsauce**  
mit Toast<sup>20</sup> **10,90 €**  
*Scampi in garlic sauce with toast*



## Suppen Soups

16. **Rinderkraftbrühe<sup>23</sup>**  
mit Einlage oder Ei<sup>12</sup> **4,30 €**  
*Beef bouillon with garnishes or egg*
18. **Tomatencremesuppe<sup>16</sup>** **4,60 €**  
*Tomatoe cream soup*
19. **Französische Zwiebelsuppe**  
mit Käsecroutons<sup>15</sup> überbacken **5,90 €**  
*French onion soup with cheese croutons, baked*
20. **Hausgemachte Gulaschsuppe<sup>17</sup>** **5,90 €**  
*Homemade Goulasch soup*
21. **Broccoli-Cremesuppe<sup>15</sup>**  
mit Mandelnspitzen **5,90 €**

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

## Kleine Köstlichkeiten/Seniorenteller Small lusciousness/Seniors plate

23. **Hawaii-Toast<sup>20</sup>**  
Schinken<sup>7</sup> und Ananas<sup>16</sup> überbacken mit Käse<sup>15</sup>  
*Hawaii-Toast, ham, pineapple browns with cheese* 6,70 €
24. **Hähnchenbrust, gegrillt**  
mit Kräuterbutter<sup>15</sup>, Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup> und Salat  
*Chicken breast fillet with herb butter rosmarin potatoes and salad* 8,10 €
25. **Rumpsteak (150 g)**  
mit gedünsteten Champignons<sup>16</sup>, Zwiebeln,  
Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat  
*Rump steak with stewed champignons, onions, fried potatoes and salad* 12,90 €
26. **Pljeskavica (150 g)**  
mit Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat  
*Pljeskavica (150 g) (Croatian Hamburger) with Djuvec rice and salad* 6,90 €
27. **Hähnchenbrust (150 g)**  
mit Tomatenscheiben und Käse<sup>15</sup> überbacken,  
dazu Broccoli, Kroketten<sup>16</sup> und Salat  
*Chicken breast (150 g) with tomato discs and cheese brown, in addition broccoli, croquettes and salad* 8,90 €
28. **Lammrückensteak (150 g)**  
mit Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat  
*Lamb neck steak (150 g) with Djuvec rice and salad* 10,50 €
29. **Schweinelende (150 g)**  
mit Pommes frites<sup>16</sup> und Salat  
*Loin of pork (150 g) with French fries and salad* 10,20 €
30. **Filetsteak (150 g)**  
mit Pommes frites<sup>16</sup> und Salat  
*Fillet steak (150 g) with French fries and salad* 15,80 €

## Spezialitäten vom Grill Specialties of the grill

32. **Cevapcici**  
mit Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat  
*Spicy, small rolls of minced meat with French fries, Djuvec rice and salad* 7,90 €
33. **Raznjici**  
zwei Fleischspieße mit Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>  
und Salat  
*2 spits of roast pork with French fries, Djuvec rice and salad* 8,90 €
34. **Pola-Pola**  
vier Cevapcici, ein Raznjic mit Pommes frites<sup>16</sup>,  
Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat  
*Half-Half, 4 Cevapcici, one Raznjic with French fries, Djuvec rice and salad* 8,90 €

## Spezialitäten vom Grill Specialties of the grill

35. **Pljeskavica**  
Hacksteak mit Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat **8,80 €**  
*Croatian Hamburger with French fries, Djuvec rice and salad*
36. **Pljeskavica-Speziale**  
gefüllt mit Schafskäse<sup>15</sup>, dazu Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>  
und Salat **10,80 €**  
*Patty with sheep's cheese, with French fries,  
Djuvec rice and salad*
37. **Rinderleber vom Grill**  
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **8,90 €**  
*Beef liver with roasted onions, fried potatoes and salad*
39. **Grillplatte**  
Cevapcici, Pljeskavica, geräucherter Speck<sup>7</sup>,  
Schweineschnitzel, Putenschnitzel, Pommes frites<sup>16</sup>,  
Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat **12,90 €**  
*Grill-platter, Cevapcici, Pljeskavica, bacon, pork cutlet,  
turkey cutlet, French fries, Djuvec rice and salad*
40. **Kaukasischer Spieß**  
drei Sorten Fleisch vom Grill, Schwein, Pute und Rind,  
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>,  
Gemüse und Salat **12,90 €**  
*Caucasian-spit, three sorts of grilled meat, pork, turkey  
and beef, with roasted onions, French fries, Djuvec rice,  
vegetables and salad*
41. **Bauernspieß**  
Cevapcici, geräucherter Speck<sup>7</sup>, gefülltes Hacksteak<sup>15</sup>,  
Schweineschnitzel, mit Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>  
und Salat **12,50 €**  
*Farm-spit, Cevapcici, smoked bacon, filled Croatian  
Hamburger, pork cutlet, with French fries, Djuvec rice  
and salad*
43. **Putensteak-Toskana**  
mit Kräuterbutter<sup>15</sup>, Broccoli, Petersilienkartoffeln<sup>16</sup>  
und Salat **12,90 €**  
*Turkey steak with herb butter, broccoli,  
parsley potatoes and salad*
44. **Lamm-Medaillons (Café de Paris)**  
dazu Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup>, grüne Bohnen, Kräuterbutter<sup>15</sup>  
und Salat **16,40 €**  
*Lamb medaillons in addition rosmarin potatoes, green  
beans, herb butter and salad*
45. **Lammkoteletts**  
mit Kräuterbutter<sup>15</sup>, Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **16,00 €**  
*Lamb cutlet with herb butter, baked potatoes and salad*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -



## Gerichte für 2 oder mehrere Personen Sets for two or more persons

47. **Hausplatte** pro Person **14,90 €**  
 gefülltes Hacksteak<sup>15</sup>, Schweinefilet, geräucherter Speck<sup>7</sup>,  
 Schweineschnitzel vom Rost, paniertes<sup>12,20</sup> Schnitzel,  
 Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>, Gemüse und Salat  
*Home-platter, filled minced meat steak, pork fillet,  
 smoked bacon, grilled pork escalope, crumb fried  
 pork escalope, French fries, Djuvec rice, vegetables  
 and salad*
48. **Balkanplatte** pro Person **14,00 €**  
 Pljeskavica, Cevapcici, geräucherter Speck<sup>7</sup>,  
 Schweineschnitzel, Raznjici, Putenschnitzel,  
 Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>, Gemüse und Salat  
*Balkan-platter, Pljeskavica, Cevapcici, smoked bacon,  
 pork escalope, Raznjici, turkey escalope, French fries,  
 Djuvec rice, vegetables and salad*
49. **Diplomatenplatte** pro Person **18,50 €**  
 Schweinefilet, Rinderfilet, Cordon bleu<sup>7,12,15,20</sup>, Pommes frites<sup>16</sup>,  
 Butterreis<sup>15</sup>, Gemüse, Champignons<sup>16</sup> und Sauce Bearnaise<sup>12,15,16</sup>,  
 dazu Salat  
*Diplomates-platter, pork loin, beef fillet, Cordon bleu,  
 French fries, butter rice, vegetables, mushrooms  
 and sauce Bearnaise, in addition salad*
51. **Dschingis-Khan-Schwert**<sup>2,4</sup> für 4 Personen **60,00 €**  
 Rumpsteak, Schweineschnitzel, Pljeskavica, geräucherter Speck<sup>7</sup>,  
 Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>, Gemüse, Ajvar<sup>16</sup>, brennend serviert,  
 dazu Salat  
*Dschingis-Khan-Sword, rump steak, pork escalope,  
 Pljeskavica, smoked bacon, French fries, Djuvec rice,  
 vegetables, Ajvar, served burning/in flames, in addition salad*

## Vegetarische Spezialitäten Vegetarian specialties

92. **Vegetarischer Teller**  
 verschiedene Gemüsesorten, gebackener Käse<sup>15</sup>,  
 Champignons und Ei<sup>12</sup> **8,50 €**  
*Vegetarian plate, different vegetable kinds, baked cheese,  
 mushrooms and egg*
93. **Gemüse-Gratin**  
 verschiedene Gemüsesorten, Sauce Hollandaise<sup>12,15,16,17</sup>  
 und mit Käse<sup>15</sup> überbacken **8,50 €**  
*Vegetable casserole, different vegetable kinds, sauce  
 Hollandaise and with cheese baked*
94. **Frisch gedünstetes Gemüse**  
 verschiedene Gemüsesorten, gedünstet,  
 dazu saure Sahne<sup>15</sup> **8,00 €**  
*Fresh stewed vegetables, different vegetable kinds,  
 stewed, in addition sour cream*

## Pfannen Spezialitäten Pans specialties

53. **Sauté Stroganoff-Pfanne**  
geschmortes geschnetzeltes Rinderfilet mit delikater Sauce<sup>15,16,17</sup>,  
Butterreis<sup>15</sup> und Salat **16,90 €**  
*Sauté Stroganoff-pan, braised shredded fillet of beef with  
delicate sauce, butter rice and salad*
54. **„Dubrovnik“-Pfanne**  
verschiedene Filetwürfel mit Champignons<sup>16</sup> in  
Rahmsauce<sup>15</sup>, Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **15,50 €**  
*„Dubrovnik“-pan, different fillet cubes with mushrooms  
in cream sauce, fried potatoes and salad*
55. **„Jäger“-Pfanne**  
Schweinelende, Rumpsteak, Putensteak mit  
Champignons<sup>16</sup> in Sauce Bearnaise<sup>12,15,16</sup>, Bratkartoffeln<sup>16</sup>,  
Gemüse und Salat **14,90 €**  
*Hunter-pan, pork loin, rump steak, turkey steak with  
mushrooms in sauce Bearnaise, fried potatoes,  
vegetables and salad*
56. **„Pfeffer“-Pfanne**  
Lamm, Schweinefilet, Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße,  
grünen Bohnen, Krokette<sup>16</sup> und Salat **15,90 €**  
*Pepper-pan, lamb, pork fillet, fillet of beef with green  
pepper sauce, green beans, croquettes and salad*



## Fisch Spezialitäten Fish specialties

58. **Calamaris<sup>14</sup>** (ganz mit Kopf)  
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup>, Knoblauchsauce  
und Salat **13,50 €**  
*Calamaris (entire, with head) grilled, with rosemary  
potatoes, garlic sauce and salad*
59. **Rotbarschfilet<sup>13</sup>**  
mit Dillsauce, Butterreis<sup>15</sup> und Salat **13,90 €**  
*Red perch fillet with dill sauce, butter rice and salad*
60. **Zanderfilet „Dalmatinischer Art“<sup>13,20</sup>**  
Butterreis<sup>15</sup>, Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **16,20 €**  
*Pikeperch fillet, butter rice, rosemary potatoes and salad*
61. **Wildlachsfilet<sup>13</sup> vom Grill**  
mit Knoblauchkräutersauce<sup>15,16</sup>, Salzkartoffeln<sup>16</sup>,  
Broccoli und Salat **16,00 €**  
*Wild salmon fillet of the grill with garlic herbs sauce,  
boiled potatoes, broccoli and salad*
62. **Pangasiusfilet<sup>13</sup>**  
mit Dillsauce, Butterreis<sup>15</sup> und Salat **12,50 €**  
*Pangasius fillet with dill sauce, buttered rice and salad*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.  
- The prices contain VAT and service charge -



## Internationale Spezialitäten International specialties

64. **Schnitzel „Wiener Art“<sup>12,20</sup>**  
vom Schwein mit Pommes frites<sup>16</sup>, Gemüse und Salat **9,80 €**  
*Escalope "Viennese kind" of the pork, with French fries, vegetables and salad*
65. **Cordon bleu<sup>7,12,15,20</sup>**  
vom Schwein mit Pommes frites<sup>16</sup>, Gemüse und Salat **11,90 €**  
*Cordon bleu of the pork, with French fries, vegetables and salad*
66. **Putenbrust Cordon bleu<sup>12,15,20</sup>**  
Putenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse<sup>15</sup>, dazu Pommes frites<sup>16</sup>,  
Gemüse und Salat **12,50 €**  
*Turkey's breast escalope of veal cordon bleu, fillet fully with feta cheese, with French fries, vegetables and salad*
67. **Paniertes Zwiebelschnitzel<sup>12,20</sup>**  
vom Schwein mit Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **10,40 €**  
*Onion escalope, pork escalope, with fried potatoes and salad*
68. **Paniertes Zigeunerschnitzel<sup>12,20</sup>**  
scharf, garniert mit Pommes frites<sup>16</sup> und Salat **10,40 €**  
*Gipsies escalope, garnishes sharply, with French fries and salad*
70. **Paniertes Jägerschnitzel<sup>12,20</sup>**  
mit Pommes frites<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup> und Salat **10,80 €**  
*Hunter escalope with French fries, butter rice and salad*
71. **Bauernschnitzel (nach Art des Hauses)**  
paniertes Schweineschnitzel<sup>12,20</sup> gefüllt mit Fetakäse<sup>15</sup>,  
dazu Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **12,50 €**  
*Farm escalope (in kind of the house) breaded pork escalope fully with feta cheese, in addition fried potatoes and salad*
72. **Krustchen des Hauses**  
paniertes Schweineschnitzel<sup>12,20</sup>, Champignons<sup>16</sup>, Spargel,  
Sauce Hollandaise<sup>12,15,17</sup> mit Käse<sup>15</sup> überbacken, dazu  
Gemüse, Kroketten<sup>16</sup> und Salat **12,50 €**  
*Crust of the house, crumb fried pork escalope, mushrooms, asparagus, sauce Hollandaise, fried with cheese, in addition vegetables, croquettes and salad*
74. **Mix-Grill „International“**  
Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderfilet, Lammkotelett,  
Pommes frites<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup>, Gemüse und Salat **16,20 €**  
*Mix-Grill „International“ rump steak, pork fillet, beef fillet, lamb chop, French fries, butter rice, vegetables and salad*
75. **Schweinemedallions**  
mit Champignons<sup>16</sup> und überbackenem Käse<sup>15</sup>,  
Gemüse, Kroketten<sup>16</sup> und Salat **14,90 €**  
*Pork-medallions with mushrooms and fried with cheese, vegetables, croquettes and salad*
76. **Schweinelendchen „Diana“**  
mit Pilzrahmsauce<sup>15,16</sup>, Butterspätzle<sup>12,15,20</sup> und Salat **14,90 €**  
*Pork loin with mushroom sauce, butter spätzle and salad*
77. **Schweinelendchen „Madagaskar“**  
mit Pfeffersauce, Kroketten<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup> und Salat **14,90 €**  
*Pork loin with pepper sauce, croquettes, butter rice and salad*

## Steaks

80. **Rumpsteak mit Kräuterbutter<sup>15</sup>,**  
Pommes frites<sup>16</sup> und Salat **17,90 €**  
*Rump steak with herb butter, French fries and salad*
81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons<sup>16</sup>,**  
dazu Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **18,50 €**  
*Rump steak with grilled mushrooms, in addition fried potatoes and salad*
82. **Rumpsteak „Alt Deutsch“**  
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **18,50 €**  
*Rump steak "Old German" with roasted onions, fried potatoes and salad*
83. **Rumpsteak „Madagaskar“**  
mit grüner Pfeffersauce<sup>15,16,17</sup>, Kroketten<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup>  
und Salat **18,50 €**  
*Rump steak „Madagaskar“ with green pepper sauce, croquettes, butter rice and salad*
84. **Rumpsteak nach Art des Hauses**  
Gefüllt mit Fetakäse<sup>15</sup>, dazu Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup>  
und Salat **18,50 €**  
*Rump steak in kind of the house fully with feta cheese, in addition rosemary potatoes and salad*
86. **Filetsteak**  
Rinderlende mit würziger Kräuterbutter<sup>15</sup>, Bratkartoffel<sup>16</sup>  
und Salat **23,50 €**  
*Fillet steak, cattle loin with spicy herb-flavoured butter, roast potatoe and salad*
87. **Filetsteak mit Champignons<sup>16</sup>,**  
dazu Pommes frites<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup> und Salat **24,00 €**  
*Fillet steak with mushrooms, in addition French fries, butter rice and salad*
88. **Pfeffersteak**  
Rinderlende, mit grüner Pfeffersauce<sup>16,17</sup>, Kroketten<sup>16</sup>,  
Butterreis<sup>15</sup> und Salat **24,00 €**  
*Pepper steak, cattle loin, with green pepper sauce, croquettes, butter rice and salad*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.  
- The prices contain VAT and service charge -

## Salatplatten Salad platter

96. **Pikanter Bauernsalat**  
pikant angemachter Salat<sup>16</sup> mit geriebenem Fetakäse<sup>15</sup> **8,00 €**  
*Piquant farm salad, piquant turned on salad  
with grated feta cheese*
97. **Salat des Hauses**  
panierte Champignons<sup>12,16,20</sup> und paniertes Fetakäse<sup>12,15,20</sup>  
auf knackigem Blattsalat **8,50 €**  
*Breaded fried mushrooms and breaded feta cheese  
on crisp lettuce*
98. **Salatschüssel "Nicoise"**  
Salat der Saison mit Thunfisch<sup>13</sup>, Ei<sup>12</sup> und Oliven **8,50 €**  
*Salad bowl, salad of the season with tuna, egg and olives*
99. **Salatteller**  
mit gegrillten Putenbruststreifen **11,90 €**  
*Salad plate with grilled turkeys breast stripes*

## Für unsere kleinen Gäste For our little guests

101. **Schnitzel Wiener Art „Rotkäppchen“<sup>12,20</sup>**  
mit Pommes frites<sup>16</sup> **5,60 €**  
*Vienna escalope „Little red riding hood“ with French fries*
102. **Pola-Pola**  
ein Spieß und 2 Cevapcici, dazu Pommes frites<sup>16</sup>  
und Djuvecris<sup>23</sup> **5,40 €**  
*Half-half, one spits and 2 Cevapcici, in addition  
French fries and Djuvec rice*
103. **Kleine Cevapcici**  
mit Pommes frites<sup>16</sup> **5,30 €**  
*Small Cevapcici with French fries*

## Beilagen Garnishings

105. **Beilagen und Salate nach Wunsch** **2,80 €**  
*Garnishings and salads at your wishes*
106. **Ajvar und verschiedene Saucen** **1,50 €**  
*Ajvar and different sauces*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.  
- The prices contain VAT and service charge -

## **Biere vom Fass** **Beers of the barrel**

124.	<b>Schmucker Meisterpils</b>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
125.	<b>Schmucker Meisterpils</b>	0,4 l	<b>2,60 €</b>
126.	<b>Schmucker Schwarzbier</b> ( <i>black beer</i> )	0,5 l	<b>3,00 €</b>
127.	<b>Schmucker Hefeweizen</b> ( <i>yeast wheat</i> )	0,5 l	<b>3,20 €</b>

## **Flaschenbiere** **Bottle beers**

131.	<b>Schmucker Kristallweizen</b> ( <i>crystal wheat</i> )	0,5 l	<b>3,00 €</b>
132.	<b>Schmucker Dunkelweizen</b> ( <i>dark wheat</i> )	0,5 l	<b>3,00 €</b>
133.	<b>Schmucker Pils Alkoholfrei</b> ( <i>Alcohol-free</i> )	0,3 l	<b>2,20 €</b>
129.	<b>Schmucker Hefe Alkoholfrei</b> ( <i>Alcohol-free</i> )	0,5 l	<b>3,00 €</b>

## **Alkoholische Getränke** **Alcoholic drinks**



135.	<b>Radler</b> <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
136.	<b>Radler</b> <sup>1,2,3</sup>	0,5 l	<b>3,00 €</b>
137.	<b>Diesel</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,3 l	<b>2,20 €</b>
138.	<b>Diesel</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,5 l	<b>3,00 €</b>
139.	<b>Apfelwein,</b> pur, süß oder sauer ( <i>Cider, purely, sweetly or crossly</i> )	0,2 l	<b>1,60 €</b>

**Etwas Süßes zum Nachtisch?**  
**Fragen Sie unser Personal nach der**  
**Dessertkarte.**

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- *The prices contain VAT and service charge -*

## Alkoholfreie Getränke Non alcoholic drinks

141.	<b>Cola oder Cola Light</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,3 l	<b>2,00 €</b>
142.	<b>Cola oder Cola Light</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,4 l	<b>2,50 €</b>
143.	<b>Fanta</b> <sup>1,2,3</sup> , <b>Sprite</b> , <b>Spezi</b> <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	<b>2,00 €</b>
144.	<b>Fanta</b> <sup>1,2,3</sup> , <b>Sprite</b> , <b>Spezi</b> <sup>1,2,3</sup>	0,4 l	<b>2,50 €</b>
145.	<b>Apfelsaft</b> ( <i>Apple juice</i> )	0,2 l	<b>2,20 €</b>
146.	<b>Orangensaft</b> ( <i>Orange juice</i> )	0,2 l	<b>2,20 €</b>
147.	<b>Johannisbeerensaft</b> ( <i>Currant juice</i> )	0,2 l	<b>2,20 €</b>
149.	<b>Apfelsaftschorle</b> ( <i>Apple juice schorle</i> )	0,4 l	<b>2,70 €</b>
150.	<b>Selters Mineralwasser</b> ( <i>Mineral water</i> )	Fl. 0,25 l	<b>2,00 €</b>
151.	<b>Selters Mineralwasser</b> ( <i>Mineral water</i> )	Fl. 0,75 l	<b>4,20 €</b>
152.	<b>Stilles Wasser ohne Kohlensäure</b> ( <i>Quiet water without carbonic acid</i> )	Fl. 0,25 l	<b>2,00 €</b>
153.	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
154.	<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2 l	<b>2,20 €</b>
140.	<b>Kiba Bananen-Kirsch-Saft</b> ( <i>Banana cherry juice</i> )	0,4 l	<b>4,40 €</b>

## Offene Weissweine Open white wines

155.	<b>Laski Rizling</b> , halbtrocken, lebendig, frisch <i>medium dry, vividly, freshly</i>	0,2 l	<b>3,90 €</b>
156.	<b>Grasevina</b> , trocken, feinfruchtig <i>dryly, fine-fruity</i>	0,2 l	<b>4,00 €</b>
157.	<b>Chardonnay</b> , trocken, milde Säure <i>dryly, mild acid</i>	0,2 l	<b>4,00 €</b>
158.	<b>Rivaner</b> , süß, feinherb	0,2 l	<b>3,80 €</b>
159.	<b>Riesling</b> , trocken, Weingut Stritter ( <i>dry</i> )	0,2 l	<b>3,90 €</b>
160.	<b>Weinschorle</b> ( <i>Wine schorle</i> )	0,25 l	<b>3,00 €</b>

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

## Offene Rotweine Open red wines

161. **Plavac**  
trocken, naturrein, vollmundig, samtweich,  
Südkroatien 0,2 l **4,20 €**  
*drily, physical-purely, wholehearted, velvet-softy,*  
*the south Croatia*
162. **Vranac,**  
Kroatien, Qualitätswein, sehr fruchtig im  
Geschmack, trocken 0,2 l **4,20 €**  
*Vranac, Croatia, quality wines, very fruity in flavor, dry*
148. **Kadarka,**  
rubinrot, mild, harmonisch 0,2 l **4,00 €**  
*Kadarka ruby-red, mildly, harmoniously*
164. **Portugieser Weißherbst Rosé**  
halbtrocken, Weingut Stritter 0,2 l **4,00 €**  
*Portugieser rosé half-dry, Vineyard disputed*
165. **Portugieser**  
Qualitätswein, halbtrocken, gehaltvoll, kräftig 0,2 l **4,00 €**  
*Quality wines, semi dry, rich, powerful*

## Flaschenweine, weiss Bottled white wines

166. **Laški Rizling**  
halbtrocken, Spitzenwein aus Slovenien 0,75 l **20,00 €**  
*semi-dry, fine wines from Slovenia*
167. **Zlahtina**  
trocken, fruchtig aus Südkroatien 0,75 l **22,00 €**  
*dry, fruity from southern Croatia*
168. **Grasevina**  
trocken, feinfruchtig, Nordkroatien 0,75 l **22,00 €**  
*drily, fine-fruity, the north Croatia*
169. **Malvazija**  
Qualitätswein, trocken, aus Südkroatien 0,75 l **22,00 €**  
*Quality wine, dry, from southern Croatia*

### Zusatzstoffe:

- |                               |                              |                                       |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| 1 = mit Farbstoff,            | 2 = mit Konservierungsstoff, | 3 = mit Antioxidationsmittel,         |
| 4 = mit Geschmacksverstärker, | 5 = geschwäfelt,             | 6 = geschwärtzt,                      |
| 7 = mit Phosphat,             | 8 = mit Milcheiweiß,         | 9 = koffeinhaltig,                    |
| 10 = chininhaltig,            | 11 = mit Süßungsmittel,      | 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, |
| 13 = gewachst                 | 14 = mit Taurin              |                                       |

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -



## Flaschenweine, rot Bottled red wines

170. **Plavac**, trocken, naturrein, vollmundig,  
samtweich, Südkroatien 0,75 l **24,00 €**  
*drily, physical-purely, wholehearted, velvet-softy,*  
*the south Croatia*
171. **Peljesac**, halbtrocken, fruchtig, vollmundig,  
Halbinsel Peljesac 0,75 l **24,00 €**  
*medium dry, fruity, wholehearted, peninsula Peljesac*
172. **Zlatan Plavac**, trocken, Spitzenrotwein, ohne  
künstliche Schutz und Düngemittel, manuell  
kultiviert aus der sonnengesegneten Insel  
Hvar, Kroatien 0,75 l **32,00 €**  
*drily, top red wine, without artificial protection and fertilizer,*  
*by hand kultivisiert from the solar-blest island Hvar, Croatia*
173. **Babic**, trocken, Spitzenrotwein, ohne künstliche  
Schutz- und Düngemittel, manuell kultiviert  
aus Südkroatien 0,75 l **28,00 €**  
*dry, red tip, without artificial protection and fertilizers,*  
*cultivated manually from southern Croatia*
174. **Dingac** einer der besten kroatischen Weine,  
dunkelrot, herb, von der Halbinsel Peljesac 0,75 l **35,00 €**  
*Dingac one of the best Croatian wines, dark red,*  
*herb, of the peninsula Peljesac*

## Warme Getränke - Warm drinks

175. **Tasse Kaffee** (*Cup of coffee*) **2,00 €**
176. **Espresso oder Espresso Macchiato** **2,00 €**
177. **Doppelter Espresso** (*Double*) **2,80 €**
178. **Cappuccino** mit Sahne oder Milchschaum  
(*with cream or milk-foam*) **2,50 €**
179. **Milchkaffee** (*Milk-coffee*) **2,70 €**
180. **Glas Tee** (*Glass of tea*)  
Schwarz-, Frucht-, Pfefferminz- oder Kamillentee  
*black-, fruit-, peppermint- or camomil-tea* **2,20 €**
182. **Mocca** **2,90 €**
183. **Glühwein** (*Mulled wine*) **2,50 €**
186. **Mocca Spezial** mit Kruskovac und Mineralwasser **4,00 €**
187. **Heiße Schokolade** (*Hot chocolate*) **3,00 €**
188. **Latte Macchiato** **3,00 €**

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

## Spirituosen, Weinbrände, Kräuterliköre, Whiskey

### Spirituuous (brandys, herb liqueurs, whiskys)

189.	<b>Grappa</b> ( <i>huskos-of-grapes spirit</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
190.	<b>Original Sliwowitz</b> kalt oder heiß ( <i>cold or hot</i> )	2 cl	<b>1,90 €</b>
191.	<b>Original Sliwowitz</b> kalt oder heiß ( <i>cold or hot</i> )	5 cl	<b>3,20 €</b>
192.	<b>Williams Christ</b> ( <i>pear spirit</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
193.	<b>Kruskovac</b> <sup>1</sup> Birnenlikör ( <i>Croatian pear liqueur</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
194.	<b>Lozovaca</b> Tresterschnaps ( <i>Croatian huskos-of-grapes spirit</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
195.	<b>Pelinkovac</b> <sup>1</sup> milder Magenbitter ( <i>mild Croatian bitters</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
196.	<b>Barack Palinka</b> ( <i>Hungarian apricot schnapps</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
197.	<b>Baileys Irish Cream</b>	4 cl	<b>3,60 €</b>
198.	<b>Amaretto</b> ( <i>almond liqueur</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
199.	<b>Tequila</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>
200.	<b>Kirschwasser</b> ( <i>cherry spirit</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
201.	<b>Malteser</b> ( <i>German caraway spirit</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
202.	<b>Asbach Uralt</b> ( <i>German Brandy</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
203.	<b>Cognac Remy Martin</b>	2 cl	<b>3,40 €</b>
204.	<b>Ramazotti</b> <sup>1</sup> ( <i>Italian herb liqueur</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
205.	<b>Jack Daniels</b>	2 cl	<b>4,00 €</b>
206.	<b>Chivas Regal</b> , 12 Jahre alt ( <i>12 years old</i> )	2 cl	<b>4,00 €</b>
207.	<b>Wodka Moskovskaya</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>
208.	<b>Jägermeister</b> <sup>1</sup> ( <i>German herb liqueur</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
209.	<b>Fernet Branca</b> ( <i>Italian bitters</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
210.	<b>Underberg</b> ( <i>German bitters</i> )	2 cl	<b>2,20 €</b>
211.	<b>Julischka</b> <sup>1</sup> ( <i>Croatian half Sliwowitz, half Kruskovac</i> )	5 cl	<b>3,20 €</b>
212.	<b>Averna</b>	2 cl	<b>2,20 €</b>

### Longdrinks (4 cl Alkoholgehalt)

213.	<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2,3,9</sup> (Bacardi Cola)	<b>5,20 €</b>
214.	<b>Jack Daniels mit Cola</b> <sup>1,2,3,9</sup>	<b>5,20 €</b>
215.	<b>Asbach mit Cola</b> <sup>1,2,3,9</sup>	<b>5,20 €</b>
216.	<b>Wodka mit Orangensaft oder Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	<b>5,20 €</b>
217.	<b>Gin-Tonic</b> <sup>10</sup>	<b>5,20 €</b>

### Sekt - Sparkling wine

219.	<b>Piccolo</b>	Fl. 0,2 l	<b>5,40 €</b>
220.	<b>Henkell Trocken</b>	Fl. 0,75 l	<b>18,00 €</b>
221.	<b>Fürst von Metternich</b> , trocken ( <i>dry</i> )	Fl. 0,75 l	<b>24,00 €</b>
222.	<b>Mumm</b>	Fl. 0,75 l	<b>18,00 €</b>
223.	<b>Prosecco</b>	Fl. 0,75 l	<b>18,00 €</b>