

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

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.	Campari Bitter, Orange oder Soda¹	4 cl	5,20 €
119.	Prosek, Portwein original aus Dalmatien <i>(from Dalmatia)</i>	0,1 l	2,50 €
120.	Martini , bianco, rosso oder extra dry	5 cl	3,40 €
121.	Sherry , dry oder medium	5 cl	3,40 €
122.	Kir Royal , Johannisbeerlikör mit Prosecco <i>(currant liqu. with Prosecco)</i>	0,1 l	3,90 €
117.	Sekt Aperol	0,1 l	3,90 €
123.	Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €

Kalte Vorspeisen Cold hors-d'oeuvres



01.	Krabben-Cocktail¹⁴ mit Butter ¹⁵ und Toast ²⁰ <i>Shrimps-Cocktail with butter and toast</i>	6,90 €
02.	Thunfisch¹³ mit Butter ¹⁵ , Zwiebeln und Brot ²⁰ <i>Tuna with butter, onions and bread</i>	4,80 €
03.	Krabben¹⁴, gebraten mit Salat, Knoblauch und Baguettebrot ²⁰ <i>Prawns fried with salad, garlic and baguette bread</i>	5,40 €
04.	Dalmatinischer Schinken⁷ und Manchego-Käse¹⁵ mit Oliven und Brot ²⁰ <i>Dalmatian ham and Manchego cheese with olive and bread</i>	11,90 €
05.	Oliven mit Fetakäse ¹⁵ , Zwiebeln und Brot ²⁰ <i>Olives with Feta cheese, onions and bread</i>	4,90 €

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. Weinbergschnecken²⁵**
mit Toast²⁰ **7,50 €**
1/2 dozen edible vineyard-snails with toast
09. **Champignons¹⁶, gebraten**
mit Butter¹⁵ und Brot²⁰ **6,90 €**
Mushrooms, roasted, with butter and bread
10. **Panierte^{12,20} Champignons¹⁶, gebacken**
mit Remouladensauce^{12,15,16,17} und Toast²⁰ **6,90 €**
Breaded mushrooms, baked, with remoulade sauce and toast
11. **Gegrillter Fetakäse¹⁵**
mit Ajvar¹⁶, Zwiebeln und Baguettebrot²⁰ **6,90 €**
Grilled feta cheese with Ajvar, onions and baguette bread
12. **Fetakäse¹⁵, paniert^{12,20}**
mit Remouladensauce^{12,15,16,17}, Toast²⁰ und Zwiebeln **6,90 €**
Feta cheese, breaded with remoulade sauce, toast and onions
13. **Camembert¹⁵, gebacken**
mit Preiselbeeren und Toast²⁰ **6,90 €**
Camembert, baked with cranberries and toast
14. **Scampis¹⁴ in Knoblauchsauce**
mit Toast²⁰ **10,90 €**
Scampi in garlic sauce with toast



Suppen Soups

16. **Rinderkraftbrühe²³**
mit Einlage oder Ei¹² **4,30 €**
Beef bouillon with garnishes or egg
18. **Tomatencremesuppe¹⁶** **4,60 €**
Tomatoe cream soup
19. **Französische Zwiebelsuppe**
mit Käsecroutons¹⁵ überbacken **5,90 €**
French onion soup with cheese croutons, baked
20. **Hausgemachte Gulaschsuppe¹⁷** **5,90 €**
Homemade Goulasch soup
21. **Broccoli-Cremesuppe¹⁵**
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-Toast²⁰**
Schinken⁷ und Ananas¹⁶ überbacken mit Käse¹⁵
Hawaii-Toast, ham, pineapple browns with cheese 6,70 €
24. **Hähnchenbrust, gegrillt**
mit Kräuterbutter¹⁵, Rosmarinkartoffeln¹⁶ und Salat
Chicken breast fillet with herb butter rosmarin potatoes and salad 8,10 €
25. **Rumpsteak (150 g)**
mit gedünsteten Champignons¹⁶, Zwiebeln,
Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Rump steak with stewed champignons, onions, fried potatoes and salad 12,90 €
26. **Pljeskavica (150 g)**
mit Djuvecreis²³ und Salat
Pljeskavica (150 g) (Croatian Hamburger) with Djuvec rice and salad 6,90 €
27. **Hähnchenbrust (150 g)**
mit Tomatenscheiben und Käse¹⁵ überbacken,
dazu Broccoli, Kroketten¹⁶ 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 Djuvecreis²³ und Salat
Lamb neck steak (150 g) with Djuvec rice and salad 10,50 €
29. **Schweinelende (150 g)**
mit Pommes frites¹⁶ und Salat
Loin of pork (150 g) with French fries and salad 10,20 €
30. **Filetsteak (150 g)**
mit Pommes frites¹⁶ und Salat
Fillet steak (150 g) with French fries and salad 15,80 €

Spezialitäten vom Grill Specialties of the grill

32. **Cevapcici**
mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
Spicy, small rolls of minced meat with French fries, Djuvec rice and salad 7,90 €
33. **Raznjici**
zwei Fleischspieße mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³
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 frites¹⁶,
Djuvecreis²³ 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 frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat **8,80 €**
Croatian Hamburger with French fries, Djuvec rice and salad
36. **Pljeskavica-Speziale**
gefüllt mit Schafskäse¹⁵, dazu Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³
und Salat **10,80 €**
*Patty with sheep's cheese, with French fries,
Djuvec rice and salad*
37. **Rinderleber vom Grill**
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **8,90 €**
Beef liver with roasted onions, fried potatoes and salad
39. **Grillplatte**
Cevapcici, Pljeskavica, geräucherter Speck⁷,
Schweineschnitzel, Putenschnitzel, Pommes frites¹⁶,
Djuvecreis²³ 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 frites¹⁶, Djuvecreis²³,
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 Speck⁷, gefülltes Hacksteak¹⁵,
Schweineschnitzel, mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³
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 Kräuterbutter¹⁵, Broccoli, Petersilienkartoffeln¹⁶
und Salat **12,90 €**
*Turkey steak with herb butter, broccoli,
parsley potatoes and salad*
44. **Lamm-Medaillons (Café de Paris)**
dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶, grüne Bohnen, Kräuterbutter¹⁵
und Salat **16,40 €**
*Lamb medaillons in addition rosmarin potatoes, green
beans, herb butter and salad*
45. **Lammkoteletts**
mit Kräuterbutter¹⁵, Bratkartoffeln¹⁶ 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 Hacksteak¹⁵, Schweinefilet, geräucherter Speck⁷,
 Schweineschnitzel vom Rost, paniertes^{12,20} Schnitzel,
 Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, 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 Speck⁷,
 Schweineschnitzel, Raznjici, Putenschnitzel,
 Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, 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^{7,12,15,20}, Pommes frites¹⁶,
 Butterreis¹⁵, Gemüse, Champignons¹⁶ und Sauce Bearnaise^{12,15,16},
 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**^{2,4} für 4 Personen **60,00 €**
 Rumpsteak, Schweineschnitzel, Pljeskavica, geräucherter Speck⁷,
 Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Gemüse, Ajvar¹⁶, 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 Käse¹⁵,
 Champignons und Ei¹² **8,50 €**
*Vegetarian plate, different vegetable kinds, baked cheese,
 mushrooms and egg*
93. **Gemüse-Gratin**
 verschiedene Gemüsesorten, Sauce Hollandaise^{12,15,16,17}
 und mit Käse¹⁵ überbacken **8,50 €**
*Vegetable casserole, different vegetable kinds, sauce
 Hollandaise and with cheese baked*
94. **Frisch gedünstetes Gemüse**
 verschiedene Gemüsesorten, gedünstet,
 dazu saure Sahne¹⁵ **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^{15,16,17},
Butterreis¹⁵ 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 Champignons¹⁶ in
Rahmsauce¹⁵, Bratkartoffeln¹⁶ 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
Champignons¹⁶ in Sauce Bearnaise^{12,15,16}, Bratkartoffeln¹⁶,
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, Krokette¹⁶ 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. **Calamaris¹⁴** (ganz mit Kopf)
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln¹⁶, Knoblauchsauce
und Salat **13,50 €**
*Calamaris (entire, with head) grilled, with rosemary
potatoes, garlic sauce and salad*
59. **Rotbarschfilet¹³**
mit Dillsauce, Butterreis¹⁵ und Salat **13,90 €**
Red perch fillet with dill sauce, butter rice and salad
60. **Zanderfilet „Dalmatinischer Art“^{13,20}**
Butterreis¹⁵, Rosmarinkartoffeln¹⁶ und Salat **16,20 €**
Pikeperch fillet, butter rice, rosemary potatoes and salad
61. **Wildlachsfilet¹³ vom Grill**
mit Knoblauchkräutersauce^{15,16}, Salzkartoffeln¹⁶,
Broccoli und Salat **16,00 €**
*Wild salmon fillet of the grill with garlic herbs sauce,
boiled potatoes, broccoli and salad*
62. **Pangasiusfilet¹³**
mit Dillsauce, Butterreis¹⁵ 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“^{12,20}**
vom Schwein mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat **9,80 €**
Escalope "Viennese kind" of the pork, with French fries, vegetables and salad
65. **Cordon bleu^{7,12,15,20}**
vom Schwein mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat **11,90 €**
Cordon bleu of the pork, with French fries, vegetables and salad
66. **Putenbrust Cordon bleu^{12,15,20}**
Putenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse¹⁵, dazu Pommes frites¹⁶,
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^{12,20}**
vom Schwein mit Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **10,40 €**
Onion escalope, pork escalope, with fried potatoes and salad
68. **Paniertes Zigeunerschnitzel^{12,20}**
scharf, garniert mit Pommes frites¹⁶ und Salat **10,40 €**
Gipsies escalope, garnishes sharply, with French fries and salad
70. **Paniertes Jägerschnitzel^{12,20}**
mit Pommes frites¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat **10,80 €**
Hunter escalope with French fries, butter rice and salad
71. **Bauernschnitzel (nach Art des Hauses)**
paniertes Schweineschnitzel^{12,20} gefüllt mit Fetakäse¹⁵,
dazu Bratkartoffeln¹⁶ 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^{12,20}, Champignons¹⁶, Spargel,
Sauce Hollandaise^{12,15,17} mit Käse¹⁵ überbacken, dazu
Gemüse, Kroketten¹⁶ 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 frites¹⁶, Butterreis¹⁵, 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 Champignons¹⁶ und überbackenem Käse¹⁵,
Gemüse, Kroketten¹⁶ und Salat **14,90 €**
Pork-medallions with mushrooms and fried with cheese, vegetables, croquettes and salad
76. **Schweinelendchen „Diana“**
mit Pilzrahmsauce^{15,16}, Butterspätzle^{12,15,20} und Salat **14,90 €**
Pork loin with mushroom sauce, butter spätzle and salad
77. **Schweinelendchen „Madagaskar“**
mit Pfeffersauce, Kroketten¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat **14,90 €**
Pork loin with pepper sauce, croquettes, butter rice and salad

Steaks

80. **Rumpsteak mit Kräuterbutter¹⁵,**
Pommes frites¹⁶ und Salat **17,90 €**
Rump steak with herb butter, French fries and salad
81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons¹⁶,**
dazu Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **18,50 €**
Rump steak with grilled mushrooms, in addition fried potatoes and salad
82. **Rumpsteak „Alt Deutsch“**
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **18,50 €**
Rump steak "Old German" with roasted onions, fried potatoes and salad
83. **Rumpsteak „Madagaskar“**
mit grüner Pfeffersauce^{15,16,17}, Kroketten¹⁶, Butterreis¹⁵
und Salat **18,50 €**
Rump steak „Madagaskar“ with green pepper sauce, croquettes, butter rice and salad
84. **Rumpsteak nach Art des Hauses**
Gefüllt mit Fetakäse¹⁵, dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶
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 Kräuterbutter¹⁵, Bratkartoffel¹⁶
und Salat **23,50 €**
Filet steak, cattle loin with spicy herb-flavoured butter, roast potatoe and salad
87. **Filetsteak mit Champignons¹⁶,**
dazu Pommes frites¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat **24,00 €**
Filet steak with mushrooms, in addition French fries, butter rice and salad
88. **Pfeffersteak**
Rinderlende, mit grüner Pfeffersauce^{16,17}, Kroketten¹⁶,
Butterreis¹⁵ 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 Salat¹⁶ mit geriebenem Fetakäse¹⁵ **8,00 €**
*Piquant farm salad, piquant turned on salad
with grated feta cheese*
97. **Salat des Hauses**
panierte Champignons^{12,16,20} und paniertes Fetakäse^{12,15,20}
auf knackigem Blattsalat **8,50 €**
*Breaded fried mushrooms and breaded feta cheese
on crisp lettuce*
98. **Salatschüssel "Nicoise"**
Salat der Saison mit Thunfisch¹³, Ei¹² 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“^{12,20}**
mit Pommes frites¹⁶ **5,60 €**
Vienna escalope „Little red riding hood“ with French fries
102. **Pola-Pola**
ein Spieß und 2 Cevapcici, dazu Pommes frites¹⁶
und Djuvecreis²³ **5,40 €**
*Half-half, one spits and 2 Cevapcici, in addition
French fries and Djuvec rice*
103. **Kleine Cevapcici**
mit Pommes frites¹⁶ **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.	Schmucker Meisterpils	0,3 l	2,20 €
125.	Schmucker Meisterpils	0,4 l	2,60 €
126.	Schmucker Schwarzbier (<i>black beer</i>)	0,5 l	3,00 €
127.	Schmucker Hefeweizen (<i>yeast wheat</i>)	0,5 l	3,20 €

Flaschenbiere **Bottle beers**

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

Alkoholische Getränke **Alcoholic drinks**



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

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

Offene Weissweine Open white wines

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

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

Spirituos (brandy, herb liqueurs, whiskys)

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

Longdrinks (4 cl Alkoholgehalt)

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

Sekt - Sparkling wine

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