

**Restaurant**



seit 1978

**Zum Holzwurm**

Anton-Flettner-Str. 20

Anton-Flettner-Str. 20 · 65479 Raunheim/Main · Tel. 06142 441 69 · Fax 06142 162 66 83

[www.zum-holzwurm.com](http://www.zum-holzwurm.com)

## 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.

Kroatische und internationale Spezialitäten

Inhaber S. Mudrinić

### Wir bieten Ihnen:

<b>Dienstags:</b>	<b>Riesenschnitzeltag für</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Donnerstags:</b>	<b>Pljeskavicatag (Hacksteak)</b>	<b>6,90 €</b>
	<b>mit Fetakäse gefüllt</b>	<b>7,90 €</b>
	<b>Beilagen Änderung 1,00 €</b>	

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

**- Außer Feiertage -**

### Öffnungszeiten:

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

- Alle Speisen auch zum Mitnehmen -

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

## Aperitifs

118.	<b>Campari Bitter, Orange oder Soda</b> <sup>1</sup>	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

02.	<b>Thunfisch</b> <sup>13</sup> mit Butter <sup>15</sup> , Zwiebeln und Brot <sup>20</sup> <i>Tuna with butter, onions and bread</i>	<b>5,30 €</b>
03.	<b>Krabben</b> <sup>14</sup> , gebraten mit Salat, Knoblauch und Baguettebrot <sup>20</sup> <i>Prawns fried with salad, garlic and baguette bread</i>	<b>5,90 €</b>
04.	<b>Dalmatinischer Schinken</b> <sup>7</sup> und <b>Manchego-Käse</b> <sup>15</sup> 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>

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

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> **12,90 €**  
*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 **6,50 €**  
*French onion soup with cheese croutons, baked*
20. **Hausgemachte Gulaschsuppe<sup>17</sup>** **5,90 €**  
*Homemade Goulasch soup*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

## Kleine Köstlichkeiten/ Seniorenteller

### Small lusciousness/Seniors plate

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 24. | <b>Hähnchenbrust, gegrillt</b><br>mit Kräuterbutter <sup>15</sup> , Rosmarinkartoffeln <sup>16</sup> und Salat<br><i>Chicken breast fillet with herb butter rosmarin potatoes and salad</i>   | 9,50 €  |
| 25. | <b>Rumpsteak (150 g)</b><br>mit gedünsteten Champignons <sup>16</sup> , Zwiebeln, Bratkartoffeln <sup>16</sup> und Salat<br><i>Rump steak with stewed champignons, onions, fried potatoes and salad</i>   | 14,90 € |
| 26. | <b>Pljeskavica (150 g)</b><br>mit Djuvecreis <sup>23</sup> und Salat<br><i>Pljeskavica (150 g) (Croatian Hamburger) with Djuvec rice and salad</i>  | 6,90 €  |
| 27. | <b>Hähnchenbrust (150 g)</b><br>mit Tomatenscheiben und Käse <sup>15</sup> überbacken, dazu Broccoli, Kroketten <sup>16</sup> und Salat<br><i>Chicken breast (150 g) with tomato discs and cheese brown, in addition broccoli, croquettes and salad</i> | 10,50 € |
| 28. | <b>Lamm-Hüftmedaillons (150 g)</b><br>mit Djuvecreis <sup>23</sup> und Salat<br><i>Lamb hips medallion (150 g) with Djuvec rice and salad</i>   | 11,50 € |
| 29. | <b>Schweinelende (150 g)</b><br>mit Pommes frites <sup>16</sup> und Salat<br><i>Loin of pork (150 g) with French fries and salad</i>  | 10,90 € |

## Spezialitäten vom Grill

### Specialties of the grill

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

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

## Spezialitäten vom Grill Specialties of the grill

36. **Pljeskavica-Speziale**  
gefüllt mit Schafskäse<sup>15</sup>, dazu Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>  
und Salat **11,90 €**  
*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>,  
Schweinenacken, Putenschnitzel, Pommes frites<sup>16</sup>,  
Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat **13,90 €**  
*Grill-platter, Cevapcici, Pljeskavica, bacon, pork neck,  
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 **14,60 €**  
*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>,  
paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites<sup>16</sup>,  
Djuvecreis<sup>23</sup> und Salat **13,50 €**  
*Farm-spit, Cevapcici, smoked bacon, filled Croatian  
Hamburger, breaded pork cutlet, with French fries,  
Djuvec rice and salad*
43. **Putensteak-Toscana**  
mit Kräuterbutter<sup>15</sup>, Gemüse, Petersilienkartoffeln<sup>16</sup>  
und Salat **13,90 €**  
*Turkey steak with herb butter, vegetables,  
parsley potatoes and salad*
44. **Lamm-Medaillons**  
dazu Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup>, Gemüse, Kräuterbutter<sup>15</sup>  
und Salat **16,40 €**  
*Lamb medaillons in addition rosmarin potatoes,  
vegetables, herb butter 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 **15,90 €**  
 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 **15,00 €**  
 Pljeskavica, Cevapcici, geräucherter Speck<sup>7</sup>,  
 Schweinenacken, Raznjici, Putensteak,  
 Pommes frites<sup>16</sup>, Djuvecreis<sup>23</sup>, Gemüse und Salat  
*Balkan-platter, Pljeskavica, Cevapcici, smoked bacon,  
 pork neck, Raznjici, turkey steak, French fries,  
 Djuvec rice, vegetables and salad*
49. **Diplomatenplatte** pro Person **18,50 €**  
 Schweinefilet, Rumpsteak, 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, rump steak, Cordon bleu,  
 French fries, butter rice, vegetables, mushrooms  
 and sauce Bearnaise, in addition salad*

---

## Vegetarische Spezialitäten

### Vegetarian specialties

92. **Vegetarischer Teller** **8,50 €**  
 verschiedene Gemüsesorten, gebackener Käse<sup>15</sup>,  
 Champignons und Ei<sup>12</sup>  
*Vegetarian plate, different vegetable kinds,  
 baked cheese, mushrooms and egg*
94. **Frisch gedünstetes Gemüse** **8,00 €**  
 verschiedene Gemüsesorten, gedünstet,  
 dazu saure Sahne<sup>15</sup>  
*Fresh stewed vegetables, different vegetable kinds,  
 stewed, in addition sour cream*

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

## Pfannen Spezialitäten Pans specialties

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 **15,90 €**  
*Hunter-pan, pork loin, rump steak, turkey steak with  
mushrooms in sauce Bearnaise, fried potatoes,  
vegetables and salad*
56. **„Pfeffer“-Pfanne**  
Lamm, Schweinefilet, Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße,  
Gemüse, Kroketten<sup>16</sup> und Salat **16,90 €**  
*Pepper-pan, lamb, pork fillet, rump steak with green  
pepper sauce, vegetables, croquettes and salad*

## Fisch Spezialitäten Fish specialties

58. **Tintenfisch<sup>14</sup>** (ganz mit Kopf)  
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup>, Knoblauchsauce  
und Salat **15,50 €**  
*Octopus (entire, with head) grilled, with rosemary  
potatoes, garlic sauce and salad*
60. **Zanderfilet „Dalmatinischer Art“<sup>13,20</sup>**  
Butterreis<sup>15</sup>, Rosmarinkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **17,20 €**  
*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>,  
Gemüse und Salat **17,90 €**  
*Wild salmon fillet of the grill with garlic herbs sauce,  
boiled potatoes, vegetables 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>4,12,20</sup>  
vom Schwein mit Pommes frites<sup>16</sup>, Gemüse und Salat **10,80 €**  
*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 **13,50 €**  
*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 **14,50 €**  
*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 **12,00 €**  
*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 **12,00 €**  
*Gipsies escalope, garnishes sharply, with French fries and salad*
70. **Paniertes Jägerschnitzel**<sup>12,20</sup>  
mit Pommes frites<sup>16</sup> und Salat **12,50 €**  
*Hunter escalope with French fries 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 **13,50 €**  
*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 **13,50 €**  
*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, Putenfilet, Lamm-Medaillon, Pommes frites<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup>, Gemüse und Salat **16,20 €**  
*Mix-Grill „International“ rump steak, pork fillet, turkey fillet, lamb medaillon, French fries, butter rice, vegetables and salad*
76. **Schweinelendchen „Diana“**  
mit Pilzrahmsauce<sup>15,16</sup>, Butterspätzle<sup>12,15,20</sup> und Salat **15,90 €**  
*Pork loin with mushroom sauce, butter spätzle and salad*
77. **Schweinelendchen „Madagaskar“**  
mit Pfeffersauce, Kroketten<sup>16</sup>, Butterreis<sup>15</sup> und Salat **15,90 €**  
*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 **18,90 €**  
*Rump steak with herb butter, French fries and salad*
81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons<sup>16</sup>,**  
dazu Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **19,90 €**  
*Rump steak with grilled mushrooms, in addition fried potatoes and salad*
82. **Rumpsteak „Alt Deutsch“**  
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln<sup>16</sup> und Salat **19,90 €**  
*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 **19,90 €**  
*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 **19,90 €**  
*Rump steak in kind of the house fully with feta cheese, in addition rosemary potatoes and salad*

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

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

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

## Salatplatten Salad platter

97. **Salat des Hauses**  
panierte Champignons<sup>12,16,20</sup> und paniertes Fetakäse<sup>12,15,20</sup>  
auf knackigem Blattsalat **9,90 €**  
*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 **9,90 €**  
*Salad bowl, salad of the season with tuna,  
egg and olives*
99. **Salatteller**  
mit gegrillten Putenbruststreifen **12,90 €**  
*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 Djuvecreis<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> )	0,25 l	<b>1,60 €</b>

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

## 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>Elisabethen Quelle</b> ( <i>Mineral water</i> )	Fl. 0,25 l	<b>2,00 €</b>
151.	<b>Elisabethen Quelle</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</b> Bananen-Kirsch-Saft ( <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>drily, fine-fruity</i>	0,2 l	<b>4,00 €</b>
157.	<b>Chardonnay</b> , trocken, milde Säure <i>drily, 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> )	0,2 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,

4 = mit Geschmacksverstärker,

7 = mit Phosphat,

10 = chininhaltig,

13 = gewachst

2 = mit Konservierungsstoff,

5 = geschwäfelt,

8 = mit Milcheiweiß,

11 = mit Süßungsmittel,

14 = mit Taurin

3 = mit Antioxidationsmittel,

6 = geschwärzt,

9 = koffeinhaltig,

12 = enthält eine Phenylalaninquelle,

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*
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 Sliowitz</b> kalt oder heiß ( <i>cold or hot</i> )	2 cl	<b>1,90 €</b>
191.	<b>Original Sliowitz</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>Ramazzotti</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 Sliowitz, 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

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>
223.	<b>Prosecco</b>	Fl. 0,75 l	<b>18,00 €</b>