

# Aperitifs

<b>1 Prosek</b>	<b>5 cl</b>	<b>4.20</b>	<b>4 Martini</b>	<b>5 cl</b>	<b>4.80</b>
kroatischer Sherry, gekühlt serviert			Martini Bianco mit Eis und Zitrone		
<b>2 Hugo</b>		<b>6.50</b>	<b>5 Prosecco</b>	<b>10 cl</b>	<b>5.50</b>
Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup und Sprudelwasser					
<b>3 Aperol Spritz</b>		<b>6.50</b>	<b>6 Rhabarber-Prosecco</b>	<b>10 cl</b>	<b>4.20</b>
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser und Orangenscheibe			Prosecco und Rhabarber-Saft zusammen gemixt		
	<b>7 Lillet Wild Berry</b>			<b>6.50</b>	
	Lillet Blanc und Wild Berry mit Früchten				

# Vorspeisen & Salate

<b>10 Panierte Champignons</b>	<b>7.80</b>	<b>15 Rinder-Carpaccio</b>	<b>11.80</b>
dazu Remoulade		serviert, auf Ruccola-Salat mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing, geriebenen Parmesan und Brot	
<b>11 Gebackener Camembert</b>	<b>8.50</b>	<b>17 Ziegenkäse&amp;Salat</b>	<b>12.80</b>
mit Preiselbeeren und Opatija-Brot		gratinierter Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot	
<b>12 Gebackener Schafskäse</b>	<b>8.80</b>	<b>20 Küchenchefsalat</b>	<b>13.80</b>
dazu Tomaten, Zwiebelringe, Oliven und Brot		großer Teller bunter Salate mit gegrillter Putenbrust, Opatija-Brot und Dressing nach Wahl	
<b>13 Tomaten - Suppe</b>	<b>4.50</b>	<b>21 Vorspeisen-Platte</b>	<b>19.80</b>
mit Sahnehaube		für 2 Personen panierte Champignons, gebackener Schafskäse, gebackener Camembert und Rinder-Carpaccio, dazu zwei Opatija-Brote	

# Kindergerichte

jeweils mit Pommes Frites und Opatija-Salat

<b>35 Puten-Schnitzel</b>	<b>7.90</b>	<b>37 Junior-Steak</b>	<b>7.90</b>
Puten-Schnitzel „Wiener Art“		wahlweise Puten-Steak oder Rinder-Steak	
<b>36 Fischstäbchen</b>	<b>7.90</b>	<b>38 Chicken Nuggets</b>	<b>7.90</b>

# Opatija-Spezialitäten

zu allen Gerichten können Sie sich einen Opatija-Salat zusammenstellen

<b>40 Opatija-Teller</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, saftiges Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	<b>20.80</b>	<b>41 Cevapcici</b> Hackfleischwürstchen, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	<b>15.80</b>
<b>42 Zagreb-Steak</b> Rindersteak mit luftgetrocknetem Schinken und Käse gefüllt, dazu Baked Potato und Opatija-Brot	<b>19.80</b>	<b>43 Adria-Teller</b> Variation aus Fisch und Fleisch – Putenfilet, Fischfilet und ein Garnelenspieß, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln	<b>16.80</b>
<b>44 Pljeskavica „Schafskäse“</b> saftiges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	<b>16.80</b>	<b>45 Pola Pola</b> Cevapcici und Raznjici, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	<b>16.80</b>
<b>46 Pfeffer-Schweinefilet</b> drei zarte und fettfreie Schweinefilet-Medaillons an pikanter Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Kartoffelschiffchen und Opatija-Brot	<b>18.80</b>	<b>47 Putensteak „Hollandaise“</b> 200g, zartes Putenbruststeak mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten und Mandelbrokkoli	<b>16.50</b>
<b>48 Fitness-Pfanne</b> Putenfilet-Streifen, gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Drillings- Kartoffeln und Champignons, dazu Sauerrahm	<b>16.50</b>	<b>49 Pfeffer-Schnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel, an pikanter Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	<b>15.50</b>
<b>50 Putenfilet „Ziegenkäse“</b> Putenfilet mit gratiniertem Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot	<b>17.80</b>	<b>51 Vegetarische-Pfanne</b> gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Champignons und Drillings-Kartoffeln, dazu Sauerrahm	<b>14.80</b>
<b>52 Seniorenteller</b> Putensteak, Rindersteak, Hacksteak, dazu Kroketten und Pfannengemüse	<b>15.50</b>	<b>53 Adria-Platte</b> (für 2 Personen) Fisch-/Fleisch-Variation; Putenfilet, Hüft-Steak Fisch-Filet und ein Garnelen-Spieß, dazu Drillings, Pfannengemüse und Djuwetschreis	<b>44.00</b>
<b>54 Filet-Platte</b> (für 2 Personen) Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet und Putenfilet, dazu Baked Potato, Pfannengemüse Opatija-Brot und Pfeffer-Sauce	<b>56.00</b>	<b>55 Opatija-Platte</b> (für 2 Personen) Rinderfilet, Rumpsteak, Putenfilet, Schweine- Filet, Hacksteak und Speck, dazu Pommes Frites, Pfannengemüse und Djuwetschreis	<b>48.00</b>

**Info:** Eine Speisekarte für Allergiker, die alle in den Speisen enthaltene Allergene auflistet, händigen wir Ihnen gerne aus. Fragen Sie bitte unseren Service.

# Steak, Fisch und Lamm

zu allen Gerichten können Sie sich einen Opatija-Salat zusammenstellen

<b>60 Rumpsteak 200g</b>	<b>21.80</b>	<b>61 Filetsteak 200g</b>	<b>28.80</b>
<b>Rumpsteak 300g</b>	<b>27.80</b>	<b>Filetsteak 300g</b>	<b>34.00</b>
kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, dazu Baked Potato und Opatija-Brot		das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dazu Baked Potato und Opatija-Brot	
<b>62 Pfeffer-Filetsteak</b>	<b>28.80</b>	<b>63 Filet-Teller</b>	<b>24.80</b>
200g, zartes und fettfreies Rinderfilet an pikan- ter Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Kartoffelschiffchen und Opatija-Brot		300g, Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfilet und Lammfilet, dazu Bratkartoffeln und Opatija-Brot	
<b>64 Zander-Filet</b>	<b>18.80</b>	<b>65 Lachs-Filet</b>	<b>17.80</b>
200g, Zander-Filet, dazu Rahm-Spinat, Butterreis und ein Zitronenviertel		160g, Lachs-Filet, dazu Rahm-Spinat, Butterreis und ein Zitronenviertel	
<b>66 Lachs-Filet mit Ziegenkäse</b>	<b>19.80</b>	<b>67 Bandnudeln Lachs&amp;Spinat</b>	<b>17.80</b>
160g Lachs-Filet und gratiniertem Ziegenkäse- auf gemischtem Salat mit Avocado, Gurken, Granatapfel und Walnüssen, dazu Opatija-Brot		Bandnudeln mit Lachs, Spinat und geriebenem Parmesan	
<b>68 Lammfilet</b>	<b>24.80</b>	<b>69 Lammhaxe</b>	<b>17.80</b>
200g, von Weidenlämmern, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln und Kräuterbutter		Lammhaxe aus dem Ofen, dazu dazu Drillings-Kartoffeln und Prinzess-Bohnen	
<b>70 Lammfilet „Ziegenkäse“</b>	<b>20.80</b>	<b>71 Lammhaxen (2 Stück)</b>	<b>23.80</b>
100g, Lammfilet mit gratiniertem Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot		für den großen Appetit - 2 Lammhaxen, dazu Drillings-Kartoffeln und Prinzess-Bohnen	

## Beilagen

<b>80 Opatija-Brot</b>	<b>1.30</b>	<b>85 Baked Potato</b>	<b>4.20</b>
<b>81 Süßkartoffel-Pommes</b>	<b>3.80</b>	<b>86 Prinzess-Bohnen</b>	<b>4.20</b>
<b>82 Kartoffel-Schiffchen</b>	<b>3.80</b>	<b>87 gebratene Maiskörner</b>	<b>4.20</b>
<b>83 Drillings-Kartoffeln</b>	<b>3.80</b>	<b>88 Champignon-Zwiebel-Gemüse</b>	<b>4.80</b>
<b>84 Mandel-Brokkoli</b>	<b>3.80</b>	<b>89 Pfannen-Gemüse</b>	<b>4.80</b>

**Info:** Eine Speisekarte für Allergiker, die alle in den Speisen enthaltene Allergene auflistet, händigen wir Ihnen gerne aus. Fragen Sie bitte unseren Service.

# Desserts

<b>90 Palatschinken</b> <b>5.50</b> wahlweise mit Erdbeer-Konfitüre oder Schokoladen-Sauce	<b>95 „Heiße Schokolade“</b> <b>5.50</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladen-Sauce
<b>91 Palatschinken „Opatija“</b> <b>6.80</b> zwei mit Vanille-Eis gefüllte Palatschinken, dazu „heiße Kirschen“	<b>96 Mascarpone-Creme</b> <b>5.80</b> mit Himbeeren in Himbeer-Sauce
<b>92 Eis-Mix</b> <b>5.50</b> Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, überzogen mit einer Sahnehaube	<b>97 Tiramisu</b> <b>5.80</b> mit kroatischem Birnenlikör verfeinert
<b>93 „Heiße Himbeeren“</b> <b>5.50</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit Himbeer-Sauce	<b>98 Dessert-Komposition</b> <b>7.80</b> Komposition aus Tiramisu, Mascarpone-Creme und Vanille-Eis
<b>94 „Heiße Kirschen“</b> <b>5.50</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit Kirschen-Sauce	<b>99 „Allerlei für Zwei“</b> <b>13.80</b> zwei mit Vanille-Eis gefüllte Palatschinken, über- zogen mit Schokoladen-Sauce, dazu Mascarpone- Creme, Tiramisu und zwei Kugeln Walnuß-Eis

# Heiße Getränke

<b>100 Espresso Macchiato</b> <b>2.90</b>	<b>105 Cappuccino</b> <b>3.30</b>
<b>101 Milchkaffee</b> <b>3.50</b>	<b>106 Café Crème</b> <b>2.90</b>
<b>102 Espresso</b> <b>2.90</b>	<b>107 Latte Macchiato</b> <b>3.50</b>
<b>103 doppelter Espresso</b> <b>3.70</b>	<b>108 Tee</b> <b>2.70</b>
<b>109 Heiße Schokolade</b> <b>3.50</b>	

# Unsere Getränke

## Biere

150	Kroatisches Bier Fl.	0,33 l	4.20
151	Pils vom Fass	0,30 l	4.20
152	Pils vom Fass	0,50 l	5.20
153	Alsterwasser	0,30 l	4.20
154	Alsterwasser	0,50 l	5.20
155	Bier - Cola	0,30 l	4.20
156	Weizenbier vom Fass	0,50 l	5.20
157	Weizenbier, alkoholfrei, Fl.	0,50 l	5.20
158	Bier, alkoholfrei, Fl.	0,33 l	4.20
159	Malzbier – Flasche	0,33 l	4.20

## „Kroatische Ecke“

180	Sljivovic (Pflaumenbrand)	2 cl	3.20
181	Sljivovic	4 cl	4.50
182	Loza (Grappa)	2 cl	3.20
183	Travarica (Kräuterbrand)	2 cl	3.20
184	Travarica	4 cl	4.50
185	Pelinkovac (Kräuterlikör)	2 cl	3.20
186	Kruskovac (Birnenlikör)	2 cl	3.20
187	Julischka (Pflaumen- /Birnenlikör)	2 cl	3.00
188	Misch-Masch Rotwein mit Fanta	0,2l	4.80
189	Bambus Rotwein mit Cola	0,2l	4.80
190	Gemišt Weiß-Wein-Schorle	0,2l	4.80

## Alkoholfreie Getränke

160	Spezi <sup>1)2)3)</sup>	0,20 l	2.80
161	Spezi <sup>1)2)3)</sup>	0,40 l	4.40
162	Coca-Cola <sup>2)3)</sup>	0,20 l	2.80
163	Coca-Cola <sup>2)3)</sup>	0,40 l	4.40
164	Coca-Cola light <sup>1)2)3)4)</sup>	0,20 l	2.80
165	Coca-Cola light <sup>1)2)3)4)</sup>	0,40 l	4.40
166	Fanta <sup>1)2)6)</sup>	0,20 l	2.80
167	Sprite <sup>1)</sup>	0,20 l	2.80
168	Apfelschorle naturtrüb	0,20 l	2.80
169	Apfelschorle naturtrüb	0,40 l	4.40
170	Mineralwasser	0,25 l	2.80
171	Mineralwasser	0,75 l	6.50
172	Stilles Wasser	0,25 l	2.80
173	Ginger Ale, Tonic W.	0,20 l	3.50
174	Bitter Lemon <sup>5)</sup>	0,20 l	3.50
175	Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	3.20
176	Johannisbeernektar	0,20 l	3.20
177	Rhabarbarschorle	0,20 l	2.80
178	Maracujaschorle	0,20 l	2.80
179	Maracujaschorle	0,40 l	4.40

## Spirituosen

190	Ballantines	4 cl	4.20
191	Jack Daniels	4 cl	4.80
192	Chivas Regal, 12 Jahre	4 cl	5.80
193	Bacardi, weiß	4 cl	4.20
194	Havana Club, 3 Jahre	4 cl	4.20
195	Havana Club, 7 Jahre	4 cl	4.80
196	Baileys Irish Cream	4 cl	4.20
197	Jägermeister	2 cl	3.50
198	Sambuca	2 cl	3.50
199	Sambuca	4 cl	4.50
200	Averna	4 cl	4.50
201	Aalborg Jubi-Aquavit	2 cl	3.50
202	Wodka	2 cl	3.20
203	Wodka	4 cl	4.20
204	Hendrick's Gin	4 cl	5.80
205	Bombay Sapphire GIN	4 cl	4.80

## Kindergetränke

Cola<sup>2)3)</sup>, Fanta<sup>1)2)6)</sup>, Sprite<sup>1)</sup> & Säfte 0,20l - 1.80 €

<sup>1)</sup> Benzoesäure

<sup>3)</sup> koffeinhaltig

<sup>5)</sup> chininhaltig

<sup>2)</sup> mit Farbstoff

<sup>4)</sup> Saccharin

<sup>6)</sup> Antioxidationsmittel

# Offene Weine

<b>251 Laski Rizling</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.80</b>	<b>261 Dalmatiner Rot</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.80</b>
<b>252</b> lieblich angenehmes weiß mildes Aroma	<b>0,5 l</b>	<b>11.80</b>	<b>262</b> lieblich, von verhaltener rot milder Glut	<b>0,5 l</b>	<b>11.80</b>
<b>253 Grasevina</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.80</b>	<b>263 Peljesac</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.80</b>
<b>254</b> trocken, frisch, fruchtig weiß vollmundig	<b>0,5 l</b>	<b>11.80</b>	<b>264</b> halbtrocken, edel, rot mildes Aroma	<b>0,5 l</b>	<b>11.80</b>
<b>257 Opolo Rosé</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.80</b>	<b>265 Plavac</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.80</b>
<b>258</b> trocken, fruchtig Rosé spritzig im Geschmack	<b>0,5 l</b>	<b>11.80</b>	<b>266</b> trocken, harmonisch rot angenehmes Aroma	<b>0,5 l</b>	<b>11.80</b>

## Flaschenweine 0,75 l

<b>311 Vrbnicka Zlahtina</b>	<b>27.00</b>	<b>316 Pinot Crni</b>	<b>25.50</b>
weiß Insel Krk, trocken, fruchtig, Zitrusfrüchte, Spitzenwein		rot Mitteldalmatien, trocken, mildes Aroma	
<b>312 Posip</b>	<b>25.50</b>	<b>317 Postup</b>	<b>32.00</b>
weiß Dalmatien, trocken, vornehm vornehm, feurig,		rot Dalmatien, trocken, edel	
<b>313 Chardonnay</b>	<b>25.50</b>	<b>315 Zlatan Plavac</b>	<b>34.00</b>
Weiß Slawonien, trocken, angenehmes Aroma		rot Dalmatien, trocken, besonders erlesen, voller Körper, Spitzenwein	

**Weitere Getränke finden Sie unter unseren „Aperitifs“.**