

# Aperitifs

<b>1 Prosek</b> kroatischer Sherry, gekühlt serviert	<b>5 cl</b>	<b>3.20</b>	<b>4 Martini</b> Martini Bianco mit Eis und Zitrone	<b>5 cl</b>	<b>3.40</b>
<b>2 Campari</b>	<b>4 cl</b>	<b>3.50</b>	<b>5 Sekt</b>	<b>10 cl</b>	<b>3.80</b>
<b>3 Aperol "Royal"</b> Sekt, Aperol, Soda und Orangenscheibe		<b>4.80</b>	<b>6 Aperol "Vino"</b> Weißwein, Aperol, Soda und Orangenscheibe		<b>4.80</b>

# Vorspeisen & Salate

<b>10 Panierte Champignons</b> dazu Remoulade	<b>5.80</b>	<b>15 Rinder-Carpaccio</b> serviert, auf Ruccola-Salat mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing, geriebenen Parmesan und Opatija-Brot	<b>9.80</b>
<b>11 Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Opatija-Brot	<b>6.80</b>	<b>17 Ziegenkäse&amp;Salat</b> gratinierter Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot	<b>9.20</b>
<b>12 Gebackener Schafskäse</b> dazu Tomaten, Zwiebelringe, Oliven und Brot	<b>7.80</b>	<b>20 Küchenchefsalat</b> großer Teller bunter Salate mit gegrillter gekühlt Putenbrust, Opatija-Brot und Dressing nach Wahl	<b>9.20</b>

# Kindergerichte

jeweils mit Pommes Frites und Opatija-Salat

<b>35 Puten-Schnitzel</b> Puten-Schnitzel „Wiener Art“	<b>6.90</b>	<b>37 Junior-Steak</b> Puten-Steak	<b>6.90</b>
<b>36 Fischstäbchen</b>	<b>6.90</b>	<b>38 Chicken Nuggets</b>	<b>6.90</b>

# Opatija-Spezialitäten

zu allen Gerichten servieren wir einen Opatija-Salat

## 40 Opatija-Teller

Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, saftiges Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites

16.50

## 43 Adria-Teller

Variation aus Fisch und Fleisch – Putenfilet, Fischfilet und ein Garnelenspieß, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln

13.80

## 42 Zagreb-Steak

Rindersteak gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Käse, dazu Baked Potato und Opatija-Brot

16.80

## 44 Pljeskavica „Schafskäse“

saftiges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites

14.80

## 60 Pfeffer-Schweinefilet

240g, drei zarte und fettfreie Schweinefilet-Medaillons an pikanter Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Kartoffelspalten u Opatija-Brot

16.80

## 63 Putensteak „Hollandaise“

200g, zartes Putenbruststeak mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten und Mandelbrokkoli

13.80

## 61 Fitness-Pfanne

160g Putenfilet-Streifen, gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Drillings-Kartoffeln und Champignons, dazu Sauerrahm

12.80

## 90 Seniorenteller

Putensteak, Rindersteak, Hacksteak, dazu Kroketten und Pfannengemüse

11.80

## 62 Putenfilet „Ziegenkäse“

160g Putenfilet mit gratiniertem Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot

14.20

## 65 Vegetarische-Pfanne

gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Champignons und Drillings-Kartoffeln, dazu Sauerrahm

10.80

## 58 Zagreb-Platte

Rumpsteak, Hüftsteak, Putenfilet und Puten-Schnitzel „Wiener Art“, dazu Djuwetschreis, Kroketten und Pfannengemüse

38.00

**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 servieren wir einen Opatija-Salat

<b>70 Rumpsteak 200g</b>	<b>18.80</b>	<b>71 Filetsteak 200g</b>	<b>24.20</b>
<b>Rumpsteak 300g</b>	<b>24.80</b>	<b>Filetsteak 300g</b>	<b>29.00</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>72 Pfeffer-Filetsteak</b>	<b>24.20</b>	<b>74 Filet-Teller</b>	<b>21.80</b>
200g, zartes und fettfreies Rinderfilet in pikanter Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer dazu Kartoffelspalten und Opatija-Brot		300g, Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfilet und Lammfilet, dazu Bratkartoffeln und Opatija-Brot	
<b>80 Zander-Filet</b>	<b>16.20</b>	<b>91 Lachs-Filet</b>	<b>15.20</b>
200g, Zander-Filet, dazu Rahm-Spinat mit Drillings-Kartoffeln und ein Zitronenviertel		160g, Lachs-Filet, dazu Rahm-Spinat mit Drillings-Kartoffeln und ein Zitronenviertel	
<b>76 Lammfilet</b>	<b>21.80</b>	<b>78 Lammhaxe</b>	<b>15.20</b>
200g, von Weidenlämmern, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln und Kräuterbutter		Lammhaxe aus dem Ofen, dazu dazu Bratkartoffeln und Opatija-Brot	
<b>77 Lammfilet „Ziegenkäse“</b>	<b>16.80</b>	<b>79 2 Lammhaxen</b>	<b>19.80</b>
100g, Lammfilet mit gratiniertem Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot		für den großen Appetit - 2 Lammhaxen, dazu Bratkartoffeln und Opatija-Brot	

**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>92 Eis-Mix</b> Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, überzogen mit einer Sahnehaube	<b>4.20</b>	<b>95 „Heiße Schokolade“</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladesauce	<b>4.20</b>
<b>93 „Heiße Himbeeren“</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	<b>4.20</b>	<b>96 Mascarpone-Creme</b> mit Himbeeren in Himbeersauce	<b>4.80</b>
<b>94 „Heiße Kirschen“</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	<b>4.20</b>	<b>97 Tiramisu</b> mit kroatischem Birnenlikör verfeinert	<b>4.80</b>

**Dessert-Komposition**      **5.80**  
Komposition aus Tiramisu, Mascarpone-Creme und Walnuß-Eis

# Heiße Getränke

<b>100 Espresso Macchiato</b>	<b>2.40</b>	<b>105 Cappuccino</b>	<b>2.70</b>
<b>101 Milchkaffee</b>	<b>2.90</b>	<b>106 Café Crème</b>	<b>2.40</b>
<b>102 Espresso</b>	<b>2.30</b>	<b>107 Latte Macchiato</b>	<b>2.90</b>
<b>103 doppelter Espresso</b>	<b>3.30</b>	<b>108 Tee</b>	<b>2.00</b>
<b>109 Heiße Schokolade</b>	<b>2.90</b>		

# Unsere Getränke

## Biere

150	Kroatisches Bier Fl.	0,33 l	3.30
151	Pils vom Fass	0,30 l	3.30
152	Pils vom Fass	0,50 l	4.40
153	Alsterwasser	0,30 l	3.30
154	Alsterwasser	0,50 l	4.40
155	Schwarzbier vom Fass	0,30 l	3.30
156	Weizenbier vom Fass	0,50 l	4.40
157	Weizenbier, alkoholfrei, Fl.	0,50 l	4.40
158	Bier, alkoholfrei, Fl.	0,33 l	3.30
159	Malzbier – Flasche	0,33 l	3.30

## „Kroatische Ecke“

180	Sljivovic (Pflaumenbrand)	2 cl	2.50
181	Sljivovic	4 cl	4.00
182	Loza (Grappa)	2 cl	2.50
183	Travarica (Kräuterbrand)	2 cl	2.50
184	Cezar (Weinbrand)	2 cl	2.50
185	Pelinkovac (Kräuterlikör)	2 cl	2.50
186	Kruskovac (Birnenlikör)	2 cl	2.50
187	Julischka (Pflaumen- /Birnenlikör)	2 cl	2.30
188	Misch-Masch Rotwein mit Fanta	0,2l	3.70
189	Bambus Rotwein mit Cola	0,2l	3.70
190	Gemišt Weiß-Wein-Schorle	0,2l	3.70

## Alkoholfreie Getränke

160	Spezi <sup>1)2)3)</sup>	0,20 l	2.40
161	Spezi <sup>1)2)3)</sup>	0,40 l	3.80
162	Coca-Cola <sup>2)3)</sup>	0,20 l	2.40
163	Coca-Cola <sup>2)3)</sup>	0,40 l	3.80
164	Coca-Cola light <sup>1)2)3)4)</sup>	0,20 l	2.40
165	Coca-Cola light <sup>1)2)3)4)</sup>	0,40 l	3.80
166	Fanta <sup>1)2)6)</sup>	0,20 l	2.40
167	Sprite <sup>1)</sup>	0,20 l	2.40
168	Apfelschorle naturtrüb	0,20 l	2.40
169	Apfelschorle naturtrüb	0,40 l	3.80
170	Mineralwasser	0,25 l	2.40
171	Mineralwasser	0,75 l	5.80
172	Stilles Wasser	0,25 l	2.40
173	Ginger Ale	0,20 l	2.80
174	Bitter Lemon <sup>5)</sup>	0,20 l	2.80
175	Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2.80
176	Johannisbeernektar	0,20 l	2.80
177	Rhabarbarschorle	0,20 l	2.40
178	Maracujaschorle	0,20 l	2.40
179	Maracujaschorle	0,40 l	3.80

## Spirituosen

210	Remy Martin VSOP	2 cl	4.20
191	Ballantines	4 cl	3.80
192	Jack Daniels	4 cl	4.20
193	Chivas Regal, 12 Jahre	4 cl	4.50
194	Bacardi, weiß	4 cl	3.80
195	Havana Club, 3 Jahre	4 cl	3.80
196	Baileys Irish Cream	4 cl	3.80
197	Jägermeister	2 cl	2.80
198	Sambuca	2 cl	2.80
199	Averna	4 cl	3.80
200	Aalborg Jubi-Aquavit	2 cl	2.80
202	Wodka	2 cl	2.80
203	Wodka	4 cl	3.80
204	Underberg	2 cl	2.80

## Kindergetränke

Cola<sup>2)3)</sup>, Fanta<sup>1)2)6)</sup>, Sprite<sup>1)</sup> & Säfte 0,20l - 1.50 €

<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>4.90</b>	<b>261 Dalmatiner Rot</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>
<b>252</b> lieblich angenehmes weiß mildes Aroma	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>	<b>262</b> lieblich, von verhaltener rot milder Glut	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>
<b>253 Grasevina</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>	<b>263 Peljesac</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>
<b>254</b> trocken, frisch, fruchtig weiß vollmundig	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>	<b>264</b> halbtrocken, edel, rot mildes Aroma	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>
<b>255 Malvazija</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>	<b>265 Plavac</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>
<b>256</b> trocken, leichtes weiß Akazienblumenaroma	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>	<b>266</b> trocken, harmonisch rot angenehmes Aroma	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>
<b>257 Opolo Rosé</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4.90</b>	<b>267 Veralda</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5.40</b>
<b>258</b> trocken, fruchtig rosé spritzig im Geschmack	<b>0,5 l</b>	<b>9.50</b>	<b>268</b> Merlot, trocken, vollmundig rot Düfte nach Johannisbeeren und Pflaumen	<b>0,5 l</b>	<b>10.50</b>

# Flaschenweine 0,75 l

<b>311 Pinot Sivi</b>	<b>22.50</b>	<b>316 Pinot Crni</b>	<b>22.50</b>
weiß Slawonien, trocken, typisch Harmonisch, mit fruchtigem Aroma		rot Mitteldalmatien, trocken, mildes Aroma	
<b>312 Vrbnicka Zlahtina</b>	<b>22.00</b>	<b>317 Postup</b>	<b>29.00</b>
weiß Insel Krk, trocken, feinherb, herzhaft, Spitzenwein		rot Dalmatien, trocken, edel	
<b>313 Posip</b>	<b>24.50</b>	<b>315 Zlatan Plavac</b>	<b>34.00</b>
weiß Dalmatien, trocken, vornehm, feurig, mit extra reichem Geschmack		rot Dalmatien, trocken, besonders erlesen, voller Körper, Spitzenwein	
<b>314 Chardonnay</b>	<b>24.50</b>	<b>320 Dingac</b>	<b>36.00</b>
weiß Slawonien, trocken, angenehmes Aroma		rot Dalmatien, trocken, vollmundig, einzigartiger Charakter, Spitzenwein	

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