

APERITIF

Sekt pur

Sekt Hollunder

Veilchen Sekt

Sigaro Nonino (Nonino, St. Germain, Limette)

Gin Basil Smash (Gin, Rohrzucker, Basilikum)

Giannola (Nonino, Sekt, Orangen)

SPRITZER

Rosemary (Weiß gespritzt, Rosmarin, Aloe Vera, Limetten) ○

Veilchen (Weiß gespritzt, Veilchensirup) ○,P

Ramazotti Rosato (Weiß gespritzt, Ramazotti Rosato, Orangen) ○

Basil (Weiß Gespritzt, Basilikum, Zitrone) ○

DIGESTIF

Pelinkovac (Kräuterlikör)

Sljivovic (Zwetschkenschnaps)

Orahovac (Nusschnaps)

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene

VORSPEISE

Oktopus Salat *R,D,L*

Burrata mit Basilikumpesto und Kirschtomaten *G,L*

Thunfischtatar mit Avocadogurkencreme *D,L*

Rindscarpaccio mit Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan *G,L*

Fischsuppe mit Fischfilets und Scampi *B,D,L,R*

*Zu allen unseren Vorspeisen empfehlen wir ein Pizzabrot *A,L*
oder ein Pizzabrot mit Knoblauch *A,L**

HAUSGEMACHTE PASTA

Spaghettini mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Chilischoten (scharf) ! *A,C*

Spaghettini mit Fleischbällchen in Paradeisersauce *A,L,C*

Gnocchi gechwenkt in Salbei- Walnuss-butter mit Parmesan *A,L,G,C*

Lasagne aus dem Pizaofen *A,L,G,C*

Teigtaschen mit Meeresfrüchten in Matrosensauce *A,B,C,D,L,R*

SALATE

Ruccola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan *G,L,O*

Zupfsalat *L,O*

Gurken - Minze Salat *L,O*

FISCH

Alle unsere Fischgerichte sind vom Grill und werden mit Mangold - Kartoffeln und Knoblauch serviert

Branzino im Ganzen für 1 Person *D,L*

Orada im Ganzen für 1 Person *D,L*

Calamari *W,L*

Oktopus (Krake) *R,L*

Miesmuscheln in Weisswein - Knoblauchsauce *R,L,O*

Riesengarnelen - IBIZA- Style - auf gegrilltem Weissbrot mit Olivenöl und Knoblauch mit frischen Chilischoten *B,L*

Thunfischsteak *D,L*

Fischplatte für 2 Personen *B,D,L,R*

Fischplatte mit halben Hummer für 2 Personen *B,D,L,R*

Ganzer Hummer *B,L*

FLEISCH

Tournedos (kleine Rindersteaks)
mit cremiger Polenta und gegrilltem Gemüse auf Rosmarinweig *G,L,A*

Cevapcici mit Rosmarinkartoffeln und Ajvar *C,L,M*

Kalbsleber mit Salbeignocchi und Parmesan *C,L,A*

PIZZEN

Alle Pizzen werden mit Paradeisersauce und Käse belegt und mit Oregano gewürzt

CHEF - mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto A,G,L

RUCCOLA - mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan A,G,L

DALMATIA- mit Ruccola, Kirschtomaten, Prsut, Parmesan A,G,L

OKTOPUS - Büffelmozzarella, Oktopus, Ruccola A,G,L R

MATROSE - mit Calamari, Sardellen, Oliven, Kapern A,G,L,R

MILANESE - mit Mailänder Salami A,G,L

CARDINALE - mit Beinschinken A,G,L

DESSERT

Limetten- Minze - Sorbet G

Nougat Mousse mit Orangen und Walnüssen C,G

Hausgemachte Torte C,G,A,O

Käsevariation mit Weintrauben und Walnüssen E,G,H

KAFFE / TEE

kleiner Espresso

großer Espresso

kleiner Brauner G

großer Brauner G

Melange G

Cappuccino mit Milchschaum G

Tee (schwarz / grün / Kräuter)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Coca Cola light / Frucade / Almdudler	0,33l Flasche
Montes Mineralwasser / prickend / still	0,33l Flasche
Pago naturtrüber Apfelsaft / Orangensaft	0,25l
Soda Hollunder Jugendgetränk	0,5l
Soda Zitrone Jugendgetränk	0,5l
Soda Himbeer Jugendgetränk	0,5l
Leitungswasser als Hauptgetränk Unkostenbeitrag	0,5l

BIER

Karlovacko vom Fass	0,3l 0,5l
Gutmann Weizenbier	0,5l
Becks alkoholfrei	0,33l

SPIRITUOSEN

In unserem Sortiment finden Sie :

Beluga Vodka in unterschiedlichen Editionen, sowie verschiedene Arten von Rum, Gin, Whiskey und Brandy.

Whiskey 4cl

Rum 4cl

Unsere Grappa sind von Nonino 2cl

Vodka 4cl

Gin 4cl

WEISSWEINE

Zlatna Zlahtina ◦

Frische Wiesenkräuter, grüner Apfel, zart nach Zitruszesten, frisch strukturiert, schlanker, sauberer Typus mit feiner Fruchtsüße im Finale

Weingut Vrbnik / Krk

Grasevina ◦

Harmonischer Geschmack, weiches Aroma, trocken. Gehört zur Rebsorte der Welschrieslinge

Weingut Kutjevo / Slavonien

Wiener Gemischter Satz ◦

Exotischer Fruchtkorb aus Ananas, Birnen, Ringlotten. Am Gaumen vollmundig mit feiner Frucht und Würze

Weingut Christ / Wien

Gelber Muskateller ◦

Intensives Bukett nach Holunderblüten, reifen Zitrusfrüchten und Passionsfrucht

Weingut Tement / Steiermark

Malvazija ◦

Frischer Charakter mit fruchtiger, blumiger und am Ende hingehend würziger Noten, zitruslastig, starker eindrucksvoller Geruch

Weingut Kozlovic / Buje - Istrien

Roero Arneis ◦

Diese alte Sorte Arneis aus dem Gebiet Roero ist vollmundig und schmeckt nach saftigen Birnen und reifen Äpfeln. Sehr dichte Struktur mit mineralischer Säure

Weingut Gabriele Scaglione / Piemont

Roter Veltliner ◦

Fruchtig-duftig, feinwürziges Aroma, säurebetont. Mit schmackhaften Anklängen an Rosinen, Datteln, Maroni und getrockneten Tomaten und Rohkost.

Weingut Ecker / Wagram

ROTWEINE

Vranac ○

Purpurfarben, elegantes Beerenaroma, Körper intensiv, kräftig, tanninbetont, gehaltvoll
Weingut Plantaze / Montenegro

Dingac ○

Rubinrotfarben, wuchtig, weich, elegant, tanninlastig, alkoholstark
Weingut Matusko/Insel Peljesac

Malbec Kaiken ○

Blaubeere, Johannisbeere, feine Note von Zartbitterschokolade, Tabak und Kaffee
Weingut Medoza/ Argentinien

Heideboden ○

Fruchtig, würzig, edel, voller Körper, geschmeidige Textur
Weingut Nittnaus / Gols Neuiedlersee

Nebbiolo ○

Schöne Noten nach Himbeere, Rosenblättern, etwas Zedernholz, feinmaschiger Tannin, im Finale feiner Druck, sehr ausgewogen und elegant
Weingut Gabriele Scaglione / Piemont

Etna Rosso ○

Direkt an den Vulkanhängen gewachsener Norello Mascalese, feingliedrige Frucht, einzigartige Mineralität
Weingut Planeta / Sizilien