

Vorspeisen Kleine Leckereien für den großen Hunger – Knoblauch-Faktor inklusive!

Knoblauchcreme „Art Aioli“ | 5,20 € (3, 7, 10)

Der ideale Auftakt, wenn du den Rest des Abends garantiert alleine küssen möchtest.

Bruschetta „Italiano“ | 6,90 € (1)

frische Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl – der kleine Italienurlaub auf geröstetem Brot.

Bruschetta Croatia | 7,90 € (1)

Die herzhafte Schwester des Klassikers: Sonnengereifte Tomaten treffen auf würzigen Schafskäse und bestes Olivenöl. Ein Hauch von Küstenbrise auf knusprigem Brot.

Knoblauchbrot „Dracula“ | 5,90 € (1, 7)

Nach diesem Brot traut sich kein Vampir mehr über deine Schwelle.

Schnecken „Pariser Art“ | 13,90 € (1, 7, 14)

Für Mutige mit Stil: Viel Kräuterbutter, Knoblauch und ein Hauch von „Oh-là-là“.

Garnelen „Südfrankreich“ | 13,90 € (2, 7)

Sechs zarte Meeresflüsterer in Provence-Sahnesauce. Ein Löffel und du hörst das Meer rauschen.

Bohnensuppe „Grah“ (nach kroatischer Art) — 7,50 €

Ein herzhafter Eintopf mit weißen Bohnen, geräuchertem Speck und einer leichten Paprikanote.

Hausgemachte Rindfleischsuppe — 6,50 €

Kräftige Bouillon mit frischem Gemüse.

Grünzeug & Vegetarisches

Frisch vom Feld und verdammt lecker – auch ganz ohne Fleisch.

Salat „Landhaus “Sandra“ | 17,50 € (1, 3, 7, 10)

Unser Bestseller: bunter Salatteller mit knuspriger Hähnchenbrust und Hausbrot.

Salat „Nizza“ | 15,90 € (3, 4, 7, 10)

Die maritime Variante: Knackiger Salat mit saftigem Thunfisch, Zwiebeln, gekochtem Ei und Hausbrot

Ofenkartoffel „Gärtnerin“ | 13,90 € (7)

Die heiße Knolle, gefüllt mit einem würzigen Tomaten-Ragout, Zwiebeln und frischem Salatbouquet.

Ofenkartoffel „Hirtentraum“ | 14,90 € (7)

Herzhaft gefüllt mit echtem Balkan-Ajvar-Käsecreme, Tomatenwürfeln und Zwiebeln.

Ofenkartoffel „Lachs-Gurken-Dip“ | 16,90 € (1, 4, 7, 10)

Heiß trifft kühl: Die große Ofenkartoffel, prall gefüllt mit unserem Dip und feinen Streifen vom norwegischen Räucherlachs. Dazu ein frisches Salatbouquet.

Ofenkartoffel mit Champignonrahm | 14,90 € (9, 12, 7, 10)

Dampfende Folienkartoffel, getoppt mit einer besonders cremigen Sauce

aus braunen Champignons und einem Hauch Rahm. Serviert an einem kleinen Salatbouquet.

Gemischter Beilagensalat | 5,20 € (10)

Hausgemachter Krautsalat | 4,90 €

Hausgemachte Cevapcici | 20,50 € (1, 3, 7, 10)

Der Klassiker aus 100% Rind- & Kalbfleisch. Serviert mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Ajvar und Zwiebelwürfeln.

Gourmet-Pljeskavica | 22,90 € (7, 10)

Saftiges Hacksteak, gefüllt mit würzigem Hirtenkäse. Dazu servieren wir Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat.

Steaks & Edles Fleisch. Feuer. Leidenschaft.

Der „Landhaus“ Zwiebelrostbraten | 29,90 € (1, 7, 10)

Unser Rumpsteak-Klassiker (200g), begraben unter einem Berg knuspriger Röstzwiebeln. Serviert mit Pommes und ein Beilagensalat.

NEU: Der Premium Dry Aged Cheese Burger

Maximaler Fleischgeschmack trifft auf Südstaaten-Flair!

Genieße unser handverlesenes Patty aus 100 % Dry Aged Beef, das täglich frisch für dich gewolft wird. Durch die besondere Reifung garantieren wir dir pure Qualität und einen unvergleichlich intensiven Geschmack, den man nicht nur schmeckt, sondern feiert. Veredelt mit zartschmelzendem Käse und unserer würzig-aromatischen Mississippi-Sauce, serviert in einem fluffigen Bun.

Dazu servieren wir: Goldgelbe Pommes

Knackiger Beilagensalat mit Haus-Dressing

Preis: 19,90 € Doppel 22,90 €

Surf & Turf „Alter Brunnen“ | 34,50 € (1, 2, 3, 7, 10)

Kräftiges Rumpsteak vom Lavagrill trifft auf gebratene Garnelen in Knoblauchsauce. Serviert mit goldgelben Krokette und einem frischen Salat.

Das teuflische Duo | 23,90 € (7, 9, 10, 12)

gebratenes Schweinefilet in zwei feurigen Variationen: Eine Hälfte serviert in einer aromatischen Pfefferrahmsauce, die andere getoppt mit unserer cremigen Chili-Cheese-Sauce. Dazu reichen wir knusprige Pommes Frites und ein frisches Salatbouquet.

Black & White | 26,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Das Beste aus zwei Welten: Kleines Rumpsteak & Schweinefilet. Eine Hälfte mit Pfefferrahmsauce, die andere mit Sauce Béarnaise. Dazu Pommes & Salat.

**Für den kleinen Hunger & Genießer (Senioren)
Unsere beliebten Klassiker – perfekt portioniert.**

Gebackener Camembert | 15,90 € (1, 3, 7)

Ein Stück Frankreich: Goldbraun ausgebacken, serviert mit Preiselbeeren, Toast & Butter.

Hähnchenbrust „Hawaii“ | 20,90 € (1, 3, 7)

Zarte Hähnchen Brust mit Ananas dazu Sauce Béarnaise und Kroketten.

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ | 16,90 € (1, 3)

Vom Schwein, goldgelb paniert. Serviert mit Zitrone, Pommes frites und Salat.

Norwegischer Räucherlachs auf Puffer | 18,50 € (1, 3, 4, 7)

Auf drei krossen Kartoffelpuffern, garniert mit Zwiebeln, Meerrettich und Preiselbeeren.

Zwei Schweinemedallions „Alter Postweg“ | 23,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

gebraten in unserer sämigen Champignonrahmsauce. Dazu servieren wir goldgelbe Kroketten und einen frischen Beilagensalat.

zwei Schweinelendchen „Indischer Traum“ | 23,90 € (1, 3, 7, 10, 12)

Zarte, auf den Punkt gebratene Schweinelendchen in einer cremigen Mango-Curry-Sauce, verfeinert mit einer harmonischen Fruchtnote. Dazu servieren wir knusprige Kroketten und eine frische Salatbeilage.

Pfefferhähnchen „Pikant“ | 20,90€ (7, 9, 10, 12)

Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill, angerichtet in einer cremigen Pfefferrahmsauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer. Serviert mit goldgelben, knusprigen Pommes Frites und frischen Salat

Aus Fluss & Meer – serviert mit Petersilienkartoffeln, Dill-Senfsauce und einem Beilagensalat.

Norwegisches Lachsfilet | 24,90 € (4, 7, 10)

Auf der Haut kross gebraten,

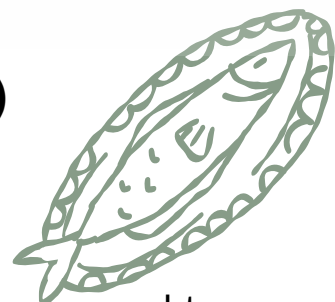
Rotbarsch im Eimantel | 24,90 € (1, 3, 4, 7, 10)

Goldgelb leicht Paniert Gebacken

Riesen-Gambas „Adria-Style“ 22,90 €

Knusprig gebratene Gambas auf würzigem Djuvecreis, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce und einem knackigen Beilagensalat. |

(Allergene: B, G, M)



Für den großen Hunger & Spezialisten

Cordon Bleu „Royal“ | 23,90 € (1, 3, 7, 10)

Der Klassiker, der immer geht: Saftig gefüllt mit Kochschinken und Gouda, der beim Anschneiden herausläuft. Dazu Pommes frites und Salat.

Schnitzelteller „Vlado“ | 22,50 € (1, 3, 7, 9, 10)

Der Unentschlossene: Ein leckerer Mix aus feiner Sauce Béarnaise und unserer würzigen Pfeffersauce. Serviert mit Pommes frites und Salat

Schnitzel „Der Gigant“ (Bottrop) | 24,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Die Mutprobe: Ganze 360g pures Schnitzelglück (serviert als 2 Schnitzel) für den echten Bärenhunger. Dazu gibt es goldgelbe Pommes, einen knackigen Salat und eine Sauce deiner Wahl. | 24,90 €

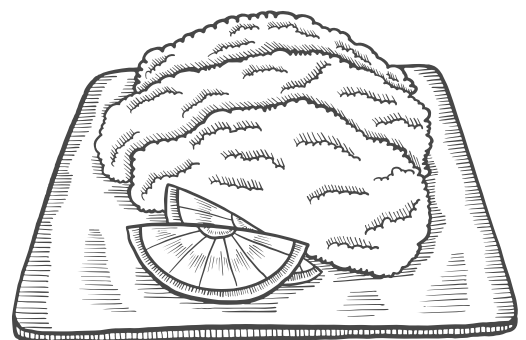
Original Kalbsschnitzel „Wiener Art“ | 26,50€ (A 1, 3, 10, 12)

Hauchzart geklopftes Schnitzel aus dem Kalbsrücken, in der Pfanne goldgelb ausgebacken. Serviert mit einer Zitronenspalte, knusprigen Pommes Frites

Tuning für dein Schnitzel:

Hähnchen statt Schwein: Lieber Geflügel? Kein Problem! + 1,50 €

Beilagen-Upgrade: Statt Pommes lieber deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln? + 2,50 €



Die Schnitzel-Manufaktur

Handgeklopft, frisch paniert und in der Pfanne gebraten. Alle Schnitzel servieren wir mit knusprigen Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.

Schnitzel „Champignon Art“ | 19,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Der Dauerbrenner: Ertränkt in unserer sämigen Champignonrahmsauce mit frischen Pilzen.

Pfefferrahmschnitzel | 19,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Für alle, die es würzig mögen: Mit grünem Pfeffer in einer kräftigen Rahmsauce.

Schnitzel „Balkan Style“ | 20,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Herzhaft und pikant mit einer Paprika-Zwiebel-Sauce nach Art des Hauses.

Schnitzel „Cowboy“ | 20,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Wilder Westen auf dem Teller: Mit knusprigen Röstzwiebeln und einer herzhaften Pfeffersauce.

Schnitzel „Ananas-Gourmet“ | 19,90 € (1, 3, 7, 10)

Süß trifft herzhaft: Belegt mit Ananas gratiniert mit feiner Sauce Béarnaise.

Schnitzel „Provence“ | 19,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Für Knoblauch-Fans: Überzogen mit einer aromatischen Sauce Kräutern der Provence und einer ordentlichen Portion Knoblauch

Schnitzel „Chili Cheese“ (NEU) | 21,50 € (1, 3, 7, 10)

Hot & Cheesy: Überzogen mit einer cremigen Käsesauce und feurigen Jalapeños.
Ein absolutes Muss für Käsefans!

Mango-Curry-Schnitzel „Exotic“ | 20,90€ 1, 3, 7, 10, 12)

Ein knusprig paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, überzogen mit einer feinen Mango-Curry-Sauce und garniert mit fruchtigen Ananasstücken. Als Beilage servieren wir goldgelbe Pommes Frites und einen frischen Beilagensalat.

Schnitzel-Liebe zum Sparpreis Warum bis zum Wochenende warten?

Schnitzeltage

Dienstag und Donnerstag: Alle oben genannten Schnitzel an diesen Tagen für nur

14,90 € (außer an Feiertagen)

Die Rumpsteak-Schmiede Bau dir dein perfektes Steak-Erlebnis.

1. Wähle dein Gewicht (Rohgewicht)

Der Klassiker (200g) | 24,90 € Das Männersteak (300g) | 33,90 €

2. Wähle deine Beilage (4,80 €)

Steakhouse Frites (Lamb & Rustic)

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Goldgelbe Krokette

Djuvec-Reis

Blattspinat mit Knoblauch

Gebratene Champignons mit Zwiebeln

3. Wähle deine Sauce (Extra + 3,90 €)

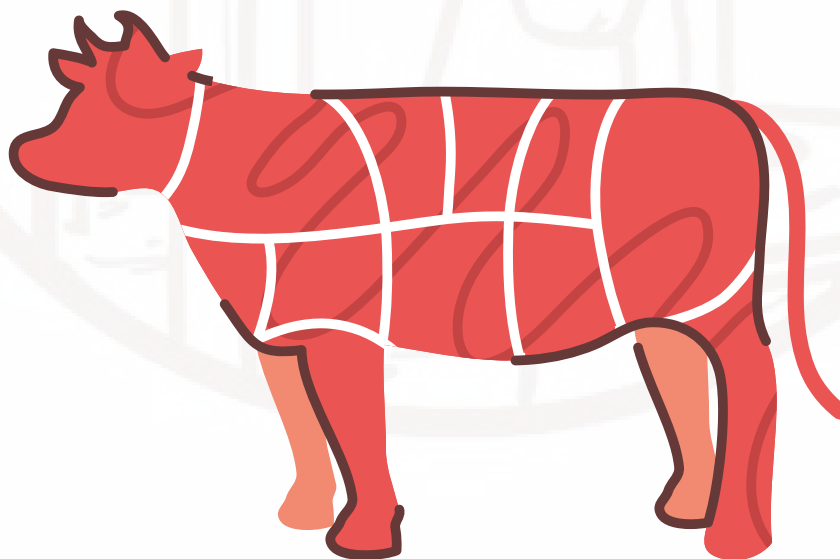
Chili-Cheese-Sauce (NEU & Hot!) (1, 7) Cremiger Käse trifft feurige Jalapeños – Suchtgefahr!

Pfefferrahmsauce (Madagaskar) (1, 7, 9)

Champignon-Rahmsauce (1, 7, 9)

Sauce Béarnaise (3, 7)

Balkan-Feuer (Pikant) (9, 10)



Wissenswertes & Kleingedrucktes

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Hinweis zu unseren Getränken: Bitte beachten Sie, dass unsere Getränke Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Chinin und Koffein enthalten können. Eine detaillierte Liste liegt an der Theke bereit.

Allergen-Legende:

1. Glutenhaltiges Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch & Laktose, 8) Schalenfrüchte (Nüsse), 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid & Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.

BIER VOM FASS

König Pilsener oder Bitburger 0,0% 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 €

Altbier „Premium“ 0,25 l 3,90 €

FLASCHE :

Weizenbier (Hefe, 0,0%) 0,5 l 5,80 € Malzbier 0,25 l 3,70 €

ALKOHOLFREIES (kann Koffein, Farbstoffe enthalten)

Coca Cola / Zero 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 € mit Eis serviert

Limo Orange/Zitrone 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 € mit Eis serviert

Fruchtschorlen (Div. Sorten) 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 €

Purezza Wasser (Still / Spritzig) 0,33l 3,00 € | 0,75 l 6,10 €

Gerolsteiner Spritzig 0,75 l 6,70 €

Der „Haus-Brunnen“ Spezial

Unsere Drei-Komponenten-Schorle – Einzigartig & Erfrischend

Holunderblüte | Wildbeere | Limette — 6,50 €

Das Beste aus Garten und Wald in einem Glas! Eine spritzige Komposition aus feiner Holunderblüte und herber Wildbeere, perfekt ausbalanciert mit dem Saft frischer Limetten. Serviert auf viel Eis mit Minze.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEES Großes Glas (0,4 l) je 6,50 €

Unsere fruchtigen Bestseller – frisch gemixt:

Limonaden:

Japanische Kirschblüte | Heidelbeere | Orange-Bitter | Pink (Grapefruit) | Kirsch-Zitrone |
Rhabarber-Maracuja |

Black-Waldmeister | Kiwi-Strawberry | Hawaii Mix

Eistees:

Mango-Lavendel | Pfirsich-Zitrone (| Lavendel-Zitrone | Mango-Zitrone |
Mango-Waldmeister

WEINE (0,2 l)

Hauswein (Weiß / Rot / Rosé) 6,90 € Trocken oder lieblich nach Wahl.

Grauburgunder „Bassgeige“ 7,20 € Trocken. Reife Birne, gelber Apfel, cremiger Schmelz.

Nero d'Avola & Syrah 7,20 € Trocken. Dunkle Beeren, Kirsche, feine Würze.

BALKAN-SPEZIALITÄTEN

(2 cl) Slibovitz (Pflaume) 4,30 € Julischka (Birne & Slibovitz) 4,30 €

Kruskovac (Birnenlikör) 4,30 € Pelinkovac (Kräuterlikör) 4,10 €

SPIRITUOSEN & DIGESTIF (2 cl)

Ouzo 3,90 € Jägermeister / Ramazzotti / Fernet 4,10 €

Williams Birne 4,80 € Obstler 4,50 € Grappa 4,90 €