

Speisen- und Getrankkarte

Salat-Buffer

**Liebe Gäste,
zu allen Hauptgerichten können Sie einen Salat nach Ihrem
Geschmack an unserem Salatbuffer zusammenstellen.**

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag 12:00 - 14:30 und 16:30 - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertag 11:30 - 22:00 Uhr

Montag Ruhetag

Ein Hinweis an unsere Gäste:

*In einigen Speisen und Getränken
befinden sich folgende zugelassenen Konservierungsstoffe:*

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig,

3 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 4 = Chininhaltig

** = Formfleischvorderschinken*

*** = Drinks mit Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure*

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffelfertigprodukte, Feinkostsalate, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistada vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia temifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel Kekse, Dressings, Cury, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Aperitifs und Longdrinks

1 Hugo	7,00 €
2 Apperol Spritz	7,00 €
3 Prosecco	4,90 €
4 Martini rot oder weiß	4,90 €
5 Sherry trocken oder medium	4,90 €

Kalte Vorspeisen

7 Büffelmozzarella	11,90 €
<i>frische Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette</i>	
8 Argentinisches Rinder-Carpaccio	14,90 €
<i>feines Beef vom argentinischen Rind mit Rucola und frischem Grana Padano</i>	

Warme Vorspeisen und vegetarische Gerichte

11 Weinbergschnecken	10,90 €
<i>6 Weinbergschnecken in eigens kreierter Knoblauchsauce und mit Käse überbacken, dazu Toast/Baguette</i>	
12 Gebackener Camembert	9,90 €
<i>mit Petersilie, Toast und Preiselbeeren</i>	
13 Gebackener Schafskäse	13,90 €
<i>mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln</i>	
14 Jumbo Champignons	13,90 €
<i>Champignons mit Krabben, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken</i>	

Hausgemachte Suppen

15 Zwiebelsuppe	6,90 €
<i>mit Käse überbacken</i>	
16 Brokkolicremesuppe	6,50 €
17 Knoblauchcremesuppe	6,50 €

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Worldwide Steaks - Das beste vom Rind -

Argentinische Steaks

Bife de Lomo (Filetsteak)

20	Klein / Pequeno / 200 g	28,90 €
21	Groß / Grande / 300 g	39,90 €
22	XXL / Muy Grande / 500 g	61,90 €

Bife de Chorio (Rumpsteak)

mit dem klassischen Fettrand für den Geschmack

23	Klein / Pequeno / 200 g	25,90 €
24	Groß / Grande / 300 g	34,90 €
25	XXL / Muy Grande / 500 g	56,90 €

Hüftsteak

26	Klein / Pequeno / 200 g	21,90 €
27	Groß / Grande / 300 g	26,90 €

U.S. Beef

Tenderloin / Filetsteak

29	Klein / Lady's cut / 200 g	38,90 €
30	Groß / Regular cut / 300 g	50,90 €
31	XXL / Big Boys cut / 500 g	84,90 €

Striploin / Rumpsteak

mit dem klassischen Fettrand für den Geschmack

32	Klein / Lady's cut / 200 g	37,90 €
33	Groß / Regular cut / 300 g	46,90 €
34	XXL / Big Boys cut / 500 g	56,90 €

Haus Spezialitäten

- | | |
|--|----------------|
| 38 „Kegelkotten“-Teller | 21,90 € |
| 1 Putensteak, 1 Schweinefilet, 1 Rumpsteak, mit hausgemachter Champignonsauce, Gemüse und Rösti | |
| 39 Rumpsteak - Spezial | 27,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit Schinken* und Käse gefüllt dazu Djuwetschreis und Pommes frites | |
| 40 Grill-Teller | 19,90 € |
| 1 Fleischspieß, 1 Kotelett, 1 Hackfleischröllchen, dazu Djuwetschreis, Pommes frites, Aivar und Zwiebeln | |
| 41 Halb und Halb | 16,90 € |
| 1 Fleischspieß, 4 Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis, Aivar und Zwiebeln | |
| 42 Zwiebel-Teller | 20,90 € |
| 1 Hüftsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hacksteak, 1 Speck mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | |
| 44 Gaucho-Teller | 23,90 € |
| 1 Rumpsteak, 1 Hüftsteak, 1 Schweinefilet und 1 Hacksteak, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | |
| 45 Gefülltes Hacksteak | 17,90 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites, Aivar und Zwiebeln | |
| 46 Hackfleischröllchen | 14,90 € |
| 6 Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis und Pommes frites, Aivar und Zwiebeln | |

Lamm-Gerichte

- | | |
|---|----------------|
| 48 Lammhüfte | 27,90 € |
| mit Rösti und Speckbohnen | |
| 49 Lammfilet | 28,90 € |
| mit hausgemachter Knoblauchsauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln | |

*= Formfleischvorderschinken

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Leckerer vom Schwein

- | | |
|---|----------------|
| 52 Schweinefilet „Marco Polo“ | 21,90 € |
| <i>3 Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Rösti</i> | |
| 54 Schweinefilet Bernaise | 19,90 € |
| <i>3 Schweinemedallions mit Sauce Bernaise, dazu Kroketten</i> | |
| 55 Schweinefilet Pfeffer | 19,90 € |
| <i>3 Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten</i> | |

Internationale Gerichte

- | | |
|---|----------------|
| 63 Schnitzel „Wiener Art“ | 15,90 € |
| <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i> | |
| 64 Champignon Schnitzel | 17,90 € |
| <i>feine hausgemachte Champignonsauce dazu Rösti</i> | |
| 65 Schnitzel „à la Cordon Bleu“ | 19,90 € |
| <i>gefüllt mit Schinken* und Käse, dazu Gemüse und Pommes frites</i> | |
| 66 Zigeunerschnitzel | 17,90 € |
| <i>paniertes Schweineschnitzel mit feiner hausgemachter Zigeunersauce, dazu Pommes frites</i> | |
| 67 Jadran Krüstchen | 19,90 € |
| <i>Schnitzel mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites</i> | |

*= Formfleischvorderschinken

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Steaks mit Beilagen

- | | |
|--|----------------|
| 73 Steak-Teller | 29,90 € |
| 1 argentinisches Hüftsteak, 1 argentinisches Rumpsteak,
1 argentinisches Filetsteak,
dazu grüne Bohnen und Folienkartoffel | |
| 74 Filetsteak – Spezial | 30,90 € |
| Argentinisches Rinderfilet mit Krabben, Champignons
und Käse überbacken, dazu Folienkartoffel | |
| 75 Zwiebelrostbraten | 27,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln
und Pommes frites | |
| 76 Pfeffersteak | 27,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak in hausgemachter Pfeffersauce,
dazu Krokette | |
| 77 Filet „Stroganov“ | 27,90 € |
| geschmetzeltes Rinderfilet in eigens kreierter
Rotwein-Rahmsauce, mit Gurken, dazu Butterreis | |

Puten

- | | |
|--|----------------|
| 79 Putensteak vom Grill | 18,90 € |
| mit Krokette und Gemüse | |
| 80 Putenschnitzel „Hawaii“ | 20,90 € |
| mit Currysauce, Obst und Butterreis | |
| 81 Puten Pfeffersteak | 19,90 € |
| in hausgemachter Pfeffersauce und Krokette | |

Platten für mehrere Personen

- | | |
|--|----------------|
| 83 Grill-Platte | 39,90 € |
| 2 Fleischspieße, 2 Koteletts, 2 Hacksteaks, 4 Hackfleisch-
röllchen, Djuwetschreis, Gemüse und Pommes frites | |
| 84 Haus-Platte | 46,90 € |
| 2 Cordon Bleu, 2 argentinische Rumpsteaks, 2 Pute,
2 Schweinefilet, Djuwetschreis, Gemüse und Pommes frites | |
| 85 Argentina-Platte | 59,90 € |
| 2 argentinische Rumpsteaks, 2 argentinische Filetsteaks,
2 argentinische Hüftsteaks,
Djuwetschreis, gemischtes Gemüse, Rösti, dazu Kräuterbutter | |

Aus dem Fischer-Netz

86	Lachsfilet mit Blattspinat und Butterreis	23,90 €
87	Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	19,90 €
88	Calamaris vom Grill gegrillte Calamaris mit angebratenem Knoblauch in Olivenöl, dazu Bratkartoffeln nach Art des Hauses	21,90 €
89	Zander Filet mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Remouladensauce	23,90 €
107	Dorade Royal mit Blattspinat und Salzkartoffeln	23,90 €

Salate

90	Salat vom Buffet	5,90 €
91	Warm auf Kalt warme Putenstreifen auf Saison-Salat	16,90 €
92	Salatplatte „Art des Hauses“ Saison-Salat mit Thunfisch, dazu Brot und Butter	14,90 €
93	Salatschüssel „Cote d’Azur“ Saison-Salat mit Schafskäse, Brot und Butter	15,90 €

Saucen

110	Hollandaise	3,90 €
111	Champignon-Sauce	4,90 €
112	Pfeffer-Sauce	4,50 €
113	Knoblauch in Olivenöl	3,90 €
114	Knoblauch-Sauce	3,90 €
115	Aivar	2,90 €

Beilagen

94	<i>Pommes frites</i>	3,90 €
95	<i>Djuwetschreis</i>	3,90 €
96	<i>Butterreis</i>	3,50 €
97	<i>Kroketten</i>	3,50 €
98	<i>Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter</i>	5,00 €
99	<i>Prinzessbohnen mit Speck</i>	6,50 €
100	<i>Salzkartoffeln</i>	3,90 €
101	<i>Bratkartoffeln mit Speck</i>	5,00 €
102	<i>Pfifferlinge</i>	7,90 €
103	<i>Brokkoli mit Sauce Hollandaise</i>	5,00 €
104	<i>Feine Gemüse</i>	4,90 €
105	<i>Rösti</i>	3,50 €
106	<i>Spinat</i>	6,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Warme Getränke

400	Chococcino		3,00 €
401	Latte Macchiato		3,30 €
402	Milchkaffee		3,20 €
403	Kakao		3,20 €
145	Espresso	Tasse	2,60 €
146	Kaffee	Tasse	2,90 €
147	Cappuccino	Tasse	3,20 €
148	Tee	Glas	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

152	Selters Classic	0,75 l	6,90 €
153	Selters Naturell	0,75 l	6,90 €
154	Pepsi (1,2)	0,4 l	3,80 €
155	Mirinda (3)	0,4 l	3,80 €
156	Kalter Kaffee (1,2,3)	0,4 l	3,80 €
157	Pepsi Max (1,2,3)	0,4 l	3,80 €
158	Selters Classic	0,25 l	2,80 €
159	Schweppes Bitter Lemon (4)	0,2 l	2,80 €
160	Orangensaft	0,2 l	2,80 €
161	Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
162	Apfelschorle	0,4 l	3,80 €
163	Maracujasaft	0,2 l	2,80 €
164	7up	0,4 l	3,80 €

Liköre und Magenbitter

174	Baileys	2 cl	3,00 €
175	Kruskovac	2 cl	3,00 €
176	Julischka	2 cl	3,00 €
177	Bachmann	2 cl	2,90 €
178	Sambuca	2 cl	3,20 €
179	Underberg	Fl.	3,00 €
180	Kümmerling	Fl.	2,80 €
181	Pelinkovac	2 cl	3,30 €
182	Ramazotti	2 cl	3,30 €
183	Fernet Branca (1)	2 cl	3,30 €
184	Jägermeister	2 cl	3,30 €

1 = mit Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure,

4 = Chininhaltig

** = Drinks mit Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Klare und Grappa

186 Bommerlunder	2 cl	2,70 €
187 Fürst Bismarck	2 cl	2,70 €
189 Slivowitz	2 cl	3,50 €
190 Wodka	2 cl	3,30 €
191 Malteser-Kreuz	2 cl	3,00 €
193 Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50 €
194 Tequila	2 cl	3,80 €
195 Hausmarke Grappa	2 cl	3,50 €

Weinbrand, Cognac und Whisky(ey)

200 Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
201 Hennessy	2 cl	5,50 €
203 Remy Martin	2 cl	5,50 €
208 Whiskey-Cola (1)	2 cl	6,90 €
209 Ballantines	2 cl	5,50 €
210 Jim Beam	2 cl	5,50 €
211 Johnnie Walker	2 cl	5,50 €

Gepflegte Biere

213 Brinkhoff's Nr. 1 Pils	0,3 l	3,00 €
214 Brinkhoff's Nr. 1 Pils	0,4 l	3,60 €
216 Schlösser Alt	0,3 l	3,00 €
217 Schlösser Alt	0,4 l	3,60 €
219 Vita-Malz	0,3 l	3,00 €
220 Vita-Malz	0,4 l	3,60 €
221 Brinkhoff's Nr. 1 alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
222 Schöffelhofer Weizenbier (Hefe)	0,5 l	4,50 €
223 Schöffelhofer Weizenbier alkoholfrei (Hefe)	0,5 l	4,50 €
224 Hövel's Original	0,3 l	3,50 €
225 Hövel's Original	0,4 l	4,30 €
226 Krusevice Schwarzbier	0,3 l	3,50 €
227 Krusevice Schwarzbier	0,4 l	4,30 €

Weinkarte

Rotwein

250 Merlot, feinherb	0,2 l	6,90 €
251 Kadarka, lieblich	0,2 l	5,90 €
252 Lambrusco, lieblich	0,2 l	5,90 €

Weißwein

238 Grauburgunder	0,2 l	6,90 €
239 Frascati, trocken	0,2 l	5,90 €
240 Frizzantino, lieblich	0,2 l	5,90 €
241 Laski Riesling, ölig, lieblich	0,2 l	5,90 €
242 Weinschorle	0,2 l	5,50 €

Rosè

260 Rosè trocken	0,2 l	5,90 €
261 Rosè lieblich	0,2 l	5,90 €
262 Prosek, Likörwein	0,2 l	6,10 €

Flaschenweine

Rot

248 Postup – Kroatien	0,7 l	35,00 €
249 Chianti – Italien	0,7 l	20,00 €

Weiß

254 Posip – Kroatien	0,7 l	28,00 €
255 Pinot Grigio – Italien	0,7 l	21,00 €

Sekt und Champagner

268 Fürst von Metternich	0,7 l	29,00 €
269 Asti Cinzano	0,7 l	25,00 €
270 Krim Sekt	0,7 l	39,00 €
271 Henkell	0,7 l	25,00 €
272 Champagner Pommery	0,7 l	39,50 €
273 Henkell trocken – Piccolo	0,2 l	6,50 €