

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, Knäcke, 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, Cuni, 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	13,50
<i>frische Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette</i>	
8 Argentinisches Rinder-Carpaccio	16,90
<i>feines Beef vom argentinischen Rind mit Rucola und frischem Grana Padano</i>	

Warme Vorspeisen

11 Weinbergschnecken	12,50
<i>6 Weinbergschnecken in eigens kreierter Knoblauchsauce und mit Käse überbacken, dazu Toast/Baguette</i>	
12 Gebackener Camembert	11,50
<i>mit Petersilie, Toast und Preiselbeeren</i>	
13 Gebackener Schafskäse	15,90
<i>mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln</i>	
14 Jumbo Champignons	15,90
<i>Champignons mit Krabben, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken</i>	

Hausgemachte Suppen

15 Zwiebelsuppe	7,90
<i>mit Käse überbacken</i>	
16 Brokkolicremesuppe	7,50
17 Knoblauchcremesuppe	7,50

Worldwide Steaks - Das beste vom Rind -

Argentinische Steaks

Bife de Lomo (Filetsteak)

20	Klein / Pequeno / 200 g	32,50
21	Groß / Grande / 300 g	44,90
22	XXL / Muy Grande / 500 g	69,50

Bife de Chorio (Rumpsteak)

mit dem klassischen Fettrand für den Geschmack

23	Klein / Pequeno / 200 g	29,50
24	Groß / Grande / 300 g	39,50
25	XXL / Muy Grande / 500 g	63,90

Hüftsteak

26	Klein / Pequeno / 200 g	24,90
27	Groß / Grande / 300 g	30,50

U.S. Beef

Tenderloin / Filetsteak

29	Klein / Lady's cut / 200 g	43,90
30	Groß / Regular cut / 300 g	57,50
31	XXL / Big Boys cut / 500 g	95,50

Striploin / Rumpsteak

mit dem klassischen Fettrand für den Geschmack

32	Klein / Lady's cut / 200 g	42,50
33	Groß / Regular cut / 300 g	52,90
34	XXL / Big Boys cut / 500 g	63,90

Haus Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 38 | „Kegelkotten“-Teller
1 Putensteak, 1 Schweinefilet, 1 Rumpsteak, mit hausgemachter Champignonsauce, Gemüse und Rösti | 24,90 |
| 39 | Rumpsteak - Spezial
Argentinisches Rumpsteak mit Schinken* und Käse gefüllt dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 31,50 |
| 40 | Grill-Teller
1 Fleischspieß, 1 Kotelett, 2 Hackfleischröllchen, 1 Hacksteak dazu Djuwetschreis, Pommes frites, Aivar und Zwiebeln | 22,50 |
| 41 | Halb und Halb
1 Fleischspieß, 4 Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis, Aivar und Zwiebeln | 19,50 |
| 42 | Zwiebel-Teller
1 Hüftsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hacksteak, 1 Speck mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 23,50 |
| 44 | GaUCHO-Teller
1 Rumpsteak, 1 Hüftsteak, 1 Schweinefilet und 1 Hacksteak, dazu Djuwetschreis und Pommes frites | 26,90 |
| 45 | Gefülltes Hacksteak
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis, Pommes frites, Aivar und Zwiebeln | 20,50 |
| 46 | Čevapčići
6 Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis, Pommes frites, Aivar und Zwiebeln | 16,90 |

Lamm-Gerichte

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 48 | Lammhüfte
mit Rösti und Speckbohnen | 31,50 |
| 49 | Lammfilet
mit hausgemachter Knoblauchsauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln | 32,90 |

*= Formfleischvorderschinken

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Leckerer vom Schwein

- | | |
|---|-------|
| 52 Schweinefilet „Marco Polo“ | 24,90 |
| <i>3 Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Rösti</i> | |
| 54 Schweinefilet Bernaise | 22,50 |
| <i>3 Schweinemedallions mit Sauce Bernaise, dazu Kroketten</i> | |
| 55 Schweinefilet Pfeffer | 22,50 |
| <i>3 Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten</i> | |

Internationale Gerichte

- | | |
|---|-------|
| 63 Schnitzel „Wiener Art“ | 17,90 |
| <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Gemüse</i> | |
| 64 Champignon Schnitzel | 20,50 |
| <i>feine hausgemachte Champignonsauce dazu Rösti</i> | |
| 65 Schnitzel „à la Cordon Bleu“ | 22,50 |
| <i>gefüllt mit Schinken* und Käse, dazu Gemüse und Pommes frites</i> | |
| 66 Zigeunerschnitzel | 20,50 |
| <i>paniertes Schweineschnitzel mit feiner hausgemachter Zigeunersauce, dazu Pommes frites</i> | |
| 67 Jadran Krüstchen | 20,90 |
| <i>Schnitzel mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites</i> | |

*= Formfleischvorderschinken

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Steaks mit Beilagen

73 Steak-Teller	33,50
<i>1 argentinisches Hüftsteak, 1 argentinisches Rumpsteak, 1 argentinisches Filetsteak, dazu grüne Bohnen und Folienkartoffel</i>	
74 Filetsteak – Spezial	34,90
<i>Argentinisches Rinderfilet mit Krabben, Champignons und Käse überbacken, dazu Folienkartoffel</i>	
75 Zwiebelrostbraten	31,50
<i>Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Pommes frites</i>	
76 Pfeffersteak	31,50
<i>Argentinisches Rumpsteak in hausgemachter Pfeffersauce, dazu Krokette</i>	
77 Filet „Stroganov“	30,90
<i>geschnetzeltes Rinderfilet in eigens kreierter Rotwein-Rahmsauce, mit Gurken, dazu Butterreis</i>	

Puten

79 Putensteak vom Grill	21,50
<i>mit Krokette und Gemüse</i>	
80 Putenschnitzel „Hawaii“	23,50
<i>mit eigens kreierter Currysauce, Obst und Butterreis</i>	
81 Puten Pfeffersteak	22,50
<i>in hausgemachter Pfeffersauce und Krokette</i>	

Platten für mehrere Personen

83 Grill-Platte	44,90
<i>2 Fleischspieße, 2 Koteletts, 2 Hacksteaks, 4 Hackfleischröllchen, Djuwetschreis, Gemüse und Pommes frites</i>	
84 Haus-Platte	52,90
<i>2 Cordon Bleu, 2 argentinische Rumpsteaks, 2 Pute, 2 Schweinefilet, Djuwetschreis, Gemüse und Pommes frites</i>	
85 Argentina-Platte	67,50
<i>2 argentinische Rumpsteaks, 2 argentinische Filetsteaks, 2 argentinische Hüftsteaks, Djuwetschreis, gemischtes Gemüse, Rösti, dazu Kräuterbutter</i>	

Aus dem Fischer-Netz

86	Lachsfilet mit Blattspinat und Butterreis	26,90
87	Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	22,50
88	Calamaris vom Grill gegrillte Calamaris mit angebratenem Knoblauch in Olivenöl, dazu Bratkartoffeln nach Art des Hauses	24,90
89	Zander Filet mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Remouladensauce	26,90
107	Dorade Royal mit Blattspinat und Salzkartoffeln	26,90

Salate

90	Salat vom Buffet	6,50
91	Warm auf Kalt warme Putenstreifen auf Saison-Salat	19,50
92	Salatplatte „Art des Hauses“ Saison-Salat mit Thunfisch, dazu Brot und Butter	16,90
93	Salatschüssel „Cote d’Azur“ Saison-Salat mit Schafskäse, Brot und Butter	18,50
19	Gemüseteller Frisches Pfannengemüse bestehend aus Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Cherrytomaten und Champignons, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	18,50

Saucen

110	Hollandaise	4,50
111	Champignon-Sauce	5,90
112	Pfeffer-Sauce	5,50
113	Knoblauch in Olivenöl	4,50
114	Knoblauch-Sauce	4,90
115	Aivar	3,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Beilagen

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

Warme Getränke

400	Chococcino		3,20
401	Latte Macchiato		3,50
402	Milchkaffee		3,40
403	Kakao		3,50
145	Espresso	Tasse	2,80
146	Kaffee	Tasse	3,20
147	Cappuccino	Tasse	3,40
148	Tee	Glas	3,20

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	3,90
155	Mirinda (3)	0,4 l	3,90
156	Kalter Kaffee (1,2,3)	0,4 l	3,90
157	Pepsi Max (1,2,3)	0,4 l	3,90
158	Selters Classic	0,25 l	3,00
159	Schweppes Bitter Lemon (4)	0,2 l	2,90
160	Orangensaft	0,2 l	2,90
161	Apfelsaft	0,2 l	2,90
162	Apfelschorle	0,4 l	3,90
163	Maracujasaft	0,2 l	3,00
164	7up	0,4 l	3,90

Liköre und Magenbitter

174	Baileys	2 cl	3,20
175	Kruskovac	2 cl	3,00
176	Julischka	2 cl	3,00
177	Bachmann	2 cl	3,00
178	Sambuca	2 cl	3,40
179	Underberg	Fl.	3,00
180	Kümmerling	Fl.	2,80
181	Pelinkovac	2 cl	3,40
182	Ramazzotti	2 cl	3,40
183	Fernet Branca (1)	2 cl	3,40
184	Jägermeister	2 cl	3,40

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

4 = Chininhaltig

** = Drinks mit Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Klare und Grappa

186	Bommerlunder	2 cl	2,70
187	Fürst Bismarck	2 cl	2,70
189	Slivowitz	2 cl	3,70
190	Wodka	2 cl	3,50
191	Malteser-Kreuz	2 cl	3,20
193	Williams-Christ-Birne	2 cl	3,60
194	Tequila	2 cl	3,80
195	Hausmarke Grappa	2 cl	3,70

Weinbrand, Cognac und Whisky(ey)

200	Asbach Uralt	2 cl	3,80
201	Hennessy	2 cl	5,90
203	Remy Martin	2 cl	5,90
208	Whiskey-Cola (1)	2 cl	7,50
209	Ballantines	2 cl	5,80
210	Jim Beam	2 cl	5,80
211	Johnnie Walker	2 cl	5,80

Gepflegte Biere

213	Brinkhoff's Nr. 1 Pils	0,3 l	3,20
214	Brinkhoff's Nr. 1 Pils	0,4 l	3,80
216	Schlösser Alt	0,3 l	3,20
217	Schlösser Alt	0,4 l	3,80
219	Vita-Malz	0,3 l	3,20
220	Vita-Malz	0,4 l	3,80
221	Brinkhoff's Nr. 1 alkoholfrei	0,33 l	3,40
222	Schöffelhofer Weizenbier (Hefe)	0,5 l	4,70
223	Schöffelhofer Weizenbier alkoholfrei (Hefe)	0,5 l	4,70
224	Hövel's Original	0,3 l	3,70
225	Hövel's Original	0,4 l	4,50
226	Krusevice Schwarzbier	0,3 l	3,70
227	Krusevice Schwarzbier	0,4 l	4,50

Weinkarte

Rotwein

250	Merlot, feinherb	0,2l	7,90
251	Kadarka, lieblich	0,2l	6,90
252	Lambrusco, lieblich	0,2l	6,90

Weißwein

238	Grauburgunder	0,2l	7,90
239	Frascati, trocken	0,2l	6,90
240	Frizzantino, lieblich	0,2l	6,90
241	Laski Riesling, ölig, lieblich	0,2l	6,90
242	Weinschorle	0,2l	6,50

Rosè

260	Rosè trocken	0,2l	6,90
261	Rosè lieblich	0,2l	6,90
262	Prosek, Likörwein	0,2l	7,50

Flaschenweine

Rot

248	Postup – Kroatien	0,7l	35,00
249	Chianti – Italien	0,7l	24,90

Weiß

254	Posip – Kroatien	0,7l	28,00
255	Pinot Grigio – Italien	0,7l	25,00

Sekt und Champagner

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