



Steak-House
RESTAURANT



INHABER: FAMILIE RADOJEVIC
MAX-SÄUME-STR. 17 · 28327 BREMEN · TELEFON (0421) 473228
WWW.STEAK-HOUSE-BREMEN.DE
STEAK-HOUSE@POSTEO.DE



Steak-House

RESTAURANT



@STEAKHAUS_BLOCKDIEK



STEAK- SPEZIALITÄTEN BALKAN- UND INTERNATIONALE GERICHTE

NOCH FREIE KEGELTERMINE VERFÜGBAR!

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH VON 12:00-14:30 UND 18:00-23:00 UHR
WARME KÜCHE FEIERTAGS GEÖFFNET
AUF BESTELLUNG VERKAUFEN WIR ALLE SPEISEN
AUCH AUSSER HAUS!

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND
GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER

ALLE ARTIKEL DIE MIT EINER NUMMER GEKENNZEICHNET
SIND BEINHALTEN ALLERGENE ODER ZUSATZSTOFFE.

1."MIT FARBSTOFF" 2."MIT KONSERVIERUNGSSTOFF" 3."MIT
ANTIOXIDATIONSMITTEL" 4."MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER"
5."GESCHWEFELT" 6."GESCHWÄRZT" 7."GEWACHST" 8."MIT
SÜSSUNGSMITTEL (N)" 9."MIT PHOSPHAT" 10."COFFEINHALTIG"
11."CHININHALTIG" 12."MIT TAURIN" 13."ENTHÄLT EINE
PHENYLALANINQUELLE"

HIRTENKÄSE = AUS KUHMLICH IN SALZLAKE NACH ART VON
SCHAFSKÄSE

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- A = GLUTENHALTIGES GETREIDE
(A1=WEIZENA2=ROGGEN A3=GERSTE)
- B = SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE
- C = MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
- D = EIER UND EIERZEUGNISSE
- E = ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE
- F = SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
- G = SCHALENFRÜCHTE UND ERZEUGNISSE AUS
SCHALENFRÜCHTEN (G1=MANDELN G2=HASELNÜSSE)

- H = SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- I = LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
- J = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
DIE DAMIT GESCHWEFELTEN ERZEUGNISSE
- K = FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- L = SENF UND SENFERZEUGNISSE
- M = KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE
- N = WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

MITTAGSTISCH

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN!

**MONTAG BIS FREITAG
VON 12:00-14:30UHR**



Zanderfilet	16,50 €
Mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffel und Spinat *A1, K	
Doradenfilet	16,00 €
Mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffel und Spinat *A1, K	
Rumpsteak	18,50 €
Zwei kleine Rumsteaks - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Spiegelei *D	
Putensteak	14,00 €
Zwei kleine Putensteaks - Gegrillt, mit Knoblauchmarinade, Paprika, Zwiebeln, Djuwetschreis und Pommes	
Holzfaller Steak	15,50 €
Schweinesteak - Gegrillt mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffel	
Steak-House Mix	16,00 €
Hacksteak "ohne Schweinefleisch", Putensteaks - Gegrillt, paniertes Putenschnitzel mit Djuwetschreis und Pommes *A1, C, D	
Mix Grill	13,50 €
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Schweineleber, Speck - Gegrillt mit Djuwetschreis	
Cevapcici	12,50 €
Hackfleischröllchen "aus Rind und Schweinefleisch"- Gegrillt mit Djuwetschreis und Tsatsiki *C	
Gegrillte Leber	11,50 €
Schweineleber - Gegrillt mit Djuwetschreis	
Leber aus der Pfanne	12,50 €
Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse „Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie“ mit Butterreis *H	
Champignonschnitzel	14,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonsoße und Pommes *A1, C, D	
Falafel	12,50 €
Mit Pommes und Tsatsiki *C	
Spinat	10,00 €
Mit Salzkartoffel und Spiegelei *D	
Große Serbische Bohnensuppe	12,50 €
Mit Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch" und Baguette *A1	

Wussten Sie eigentlich.....

*Bier ist ein hervorragender Essensbegleiter,
schon deshalb, weil sein
Geschmacksspektrum überwältigend groß
ist: von süß über fruchtig, bitter bis
kaffeeröstig ist alles dabei.
Biere mit viel Kohlensäure sind Perfekte
Begleiter zu fettigeren Speisen, weil
Kohlensäure Zunge und Gaumen
freisprudelt und schweres Essen auflockert.*

*Hopfige, also bittere Biere können
erstaunlicherweise gut mit scharfen Speisen
und passen perfekt zu geräuchertem und
allen Gerichten aus dem Smoker.*

Süße Biere passen zu süßen Gerichten.

Nicht nur, aber besonders gut.

*Röstaromatische Biere passen ebenfalls gut
zu süßen Speisen.*

APERITIFS



Martini bianco, rosso, dry 5cl	4,50 €
Prosecco 0,1l	5,00 €
Prosecco Aperol Spritz 0,3l	7,50 €
Hugo 0,3l	7,50 €
Lillet 0,3l	8,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,3l	0,7l	1,0l
Coca-Cola, Fanta, Sprite Fl.	3,00 €			10,00 €
Mineralwasser Fl.	3,00 €		6,50 €	
Schweppes Fl.	3,20 €			
Bitter Lemon *3, 11; Tonic Water *11; Gingerale *11				
Frische Zitronen Limonade	4,50 €			

	0,2l	0,4l
Mineralwasser	2,70 €	4,50 €
Coca-Cola *1, 3, 10	2,70 €	4,50 €
Fanta *1, 3	2,70 €	4,50 €
Sprite *3	2,70 €	4,50 €
Spezi *1, 3, 10	2,70 €	4,50 €
Eistee	2,70 €	4,50 €
Apfelschorle	2,90 €	5,00 €
Saftschorle	2,90 €	5,00 €
Apfelsaft	3,00 €	5,50 €
Orangensaft	3,00 €	5,50 €
Ananassaft	3,00 €	5,50 €
Johannisbeeren-Nektar	3,00 €	5,50 €
Bananen-Nektar	3,00 €	5,50 €
Maracuja-Nektar	3,00 €	5,50 €
Kirschsafft	3,00 €	5,50 €
Rhabarbersaft	3,00 €	5,50 €
Kiba	3,00 €	5,50 €

FLASCHENCIDER



Somersby Apple	0,33l	5,00 €
Der fruchtig-frische Cider aus leckeren Äpfeln.		

BIER VOM FASS

	0,25l	0,3l	0,4l	0,5l
Holsten Pilsener	3,80 €	4,50 €		
Frisch-herbes Pilsener mit hopfenbetonter Bitteren und einer ausgewogenen Malzkomposition.				

Carlsberg Premium Beer	3,80 €	4,50 €		
Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.				



Alsterwasser	3,80 €	4,50 €		
--------------	--------	--------	--	--



Bier mit Schuss	HOLSTEN	3,80 €	4,50 €	
-----------------	---------	--------	--------	--

Duckstein Rotblond Original	4,50 €	6,00 €		
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.				



Duckstein Weizen	4,50 €	6,00 €		
Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere.				

Grimbergen Double	4,00 €			
Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell- und Röstmalzaromen gefolgt von einem brandyähnlichen Abgang.				



BIRRIFICIO ANGELO

PORETTI 4	4,00 €			
Sonnengelbes, italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen. Außergewöhnlich harmonisch im Abgang.				



FLASCHENBIER

Brooklyn Lager	0,33l	0,5l	5,00 €
Amber Lager mit malzigen Karamellnoten und blumigen Hopfenaromen.			



Holsten Pilsener	3,80 €
Frisch-herbes Pilsener mit hopfenbetonter Bitteren und einer ausgewogenen Malzkomposition.	

Holsten Alkoholfrei	3,80 €
Erfrischender Genuss, vollmundiger Geschmack und isotonische Wirkung mit weniger als 0,5% vol. Alkohol.	

Carlsberg Beer Alkoholfrei	4,00 €
Ist ein erfrischendes Lager mit 0,0% Alkohol und der perfekten Balance von Hopfen- und Malznoten.	

Berliner Weiße	4,50 €
----------------	--------

Vitamalz Malzbier	3,80 €
-------------------	--------

Erdinger Kristall	5,50 €
Für prickelnde Augenblicke: Ausgewogen zwischen malzig und fruchtig, erfrischend spritzig.	

Erdinger Dunkel	5,50 €
Ein Weißbier mit Charakter: Malzig mit feinen Röstaromen, süffig, erfrischender Ausklang.	



Erdinger Alkoholfrei	5,50 €
Sportlicher Durstlöcher: Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.	

OFFENE ROTWEINE



	0,2l	0,5l
Merlot `Bagueri` *J Hervorragende Qualitätsstufe, Slowenien – trocken	13,00 €	28,50 €
Plavac Qualitätswein, Bosnien und Herzegowina – trocken	6,50 €	15,50 €
Vranac Spitzenwein, Montenegro – trocken	7,00 €	16,50 €
Primitivo Salento 'Il Medaglione' Spitzenwein, Italien – trocken	8,00 €	18,50 €
Plavac 'Peljesac' Qualitätswein, Kroatien – halbtrocken	6,50 €	15,50 €
Rosé 'Quercus' Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	6,50 €	15,50 €
Zdrepceva krv Qualitätswein, Kroatien – halblieblich	6,50 €	15,50 €
Kadarka Qualitätswein, Mazedonien – lieblich	6,00 €	14,50 €
Prosekos Dionisos Likörwein, Spanien – süß	7,50 €	17,50 €

OFFENE WEIßWEINE



	0,2l	0,5l
Grasevina Spitzenwein, Kroatien – trocken	7,00 €	16,50 €
Zilavka Mostar Spitzenwein, Herzegowina – trocken	6,50 €	15,50 €
Pinot Grigio Veneto IGT 'Casa Vinicola Botter' Spitzenwein, Italien – trocken	7,00 €	16,50 €
Chardonnay Veneto IGT 'Casa Vinicola Botter' Spitzenwein, Italien – trocken	7,00 €	16,50 €
Laski Rizling Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	6,50 €	15,50 €
Laski Rizling Qualitätswein, Slowenien – lieblich	6,50 €	15,50 €
Muskat-Verduc 'Quercus' Spitzenwein, Slowenien – lieblich	9,50 €	21,50 €
Weinschorle	5,50 €	

SPARKLINGS



	0,75l
Prosecco	34,00 €
Freixenet 'Carta Nevada'	25,00 €

FLASCHEWEINE, ROT

	0,75l
Sessantanni Primitivo *J di Manduria DOC Hervorragende Qualitätsstufe, Italien "Apulien" – trocken	65,00 €
Merlot `Bagueri` *J Hervorragende Qualitätsstufe, Slowenien – trocken	40,00 €
Vranac Spitzenwein, Montenegro – trocken	28,00 €
Plavac 'Peljesac' Qualitätswein, Kroatien – halbtrocken	27,00 €
Rosé 'Quercus' Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	28,00 €
Kadarka Qualitätswein, Mazedonien – lieblich	27,00 €



FLASCHEWEINE, WEIß

	0,75l
Gavi di Gavi DOCG 'La Meirana' Spitzenwein, Italien "Piemont" – trocken	38,00 €
Grasevina Spitzenwein, Kroatien – trocken	30,00 €
Zilavka Mostar Spitzenwein, Herzegowina – trocken	27,00 €
Muskat-Verduc 'Quercus' Spitzenwein, Slowenien – lieblich	32,00 €



WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee *10	2,70 €
Mokka *10	3,20 €
Espresso *10	2,70 €
Doppelter Espresso *10	4,20 €
Cappuccino *C,10	3,20 €
Milchkaffee *C,10	4,20 €
Latte Macchiato *C,10	4,20 €
Heiße Schokolade *C	4,20 €
Tee	3,20 €
Glühwein 0,2l	7,50 €
Gekochter Slivowitz 5cl	5,50 €
Heißer Amaretto 4cl	4,00 €



DIGESTIF UND LIKÖRE

	2 cl	4 cl
Julischka	2,50 €	4,00 €
Slivowitz	3,00 €	5,00 €
Kruskovac (Birnenlikör)	2,50 €	4,00 €
Wodka	3,00 €	5,00 €
Korn	2,50 €	4,00 €
Sambuca	3,00 €	5,00 €
Ouzo	2,50 €	4,00 €
Frangelico (Haselnusslikör)	3,00 €	5,00 €
Pelinkovac (Magenbitter)	3,00 €	5,00 €
Fernet Branca	3,00 €	5,00 €
Jägermeister		5,00 €
Ramazotti		5,00 €
Hendrick's Gin		7,50 €
Gin		5,00 €
Baileys		5,00 €
Hausgemachter Slivowitz	4,50 €	
Stara Sokolova	4,50 €	
Ein 7 Jahre gereifter Edelslivowitz		
Zuta Osa	4,50 €	
Ein Edelslivowitz aus Zentralserbien gereift im Eichenfaß		
Grappa Bacio Delle Musa Riserva	4,50 €	
Nonino Grappa Riserva Chardonnay		
Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée	9,50 €	
Cognac – Hennessy	4,50 €	
Remy – Martin	4,50 €	
Jubilaeums – Akvavit	3,50 €	
Linie – Akvavit	3,50 €	



WHISK(E)Y

	4 cl
Ballantine's – Blended Scotch	5,50 €
Jack Daniel's – Tennessee	6,00 €
Jim Beam – Bourbon	5,50 €
Chivas Regal 12 – Blended Scotch	6,50 €
Glenfiddich 12 – Single Malt Scotch	7,00 €

LONGDRINKS

Wodka 4cl – Lemon *3	7,50 €
Wodka 4cl – Orangensaft	7,50 €
Whisk(e)y 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	7,50 €
Jack Daniels 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	8,00 €
Bacardi 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	7,50 €
Havana Club 4cl – Cuba Libre *1, 3, 10	8,00 €
Gin 4cl – Schweppes Tonic Water *11	7,50 €
Korn 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	6,00 €
Jägermeister 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	7,50 €



COCKTAILS

Sex on the Beach	9,00 €
4cl Wodka, Grenadine, Pfirsichsirup, Orangensaft, Maracuja Nektar, Ananassaft, Kirschsaf	
Pina Colada	9,00 €
4cl weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Mojito	9,00 €
4cl weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minze	
Tequillasunrise	9,00 €
4cl Tequila, Grenadine, Zitrone, Orangensaft	
Virgin Sex on the Beach	7,00 €
Grenadine, Pfirsichsirup, Orangensaft, Maracuja Nektar, Ananassaft, Kirschsaf	
Virgin Pina Colada	7,00 €
Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Virgin Mojito	7,00 €
Limette, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minze	



VORSPEISEN



Steak-House Vorspeisenplatte *A1, C, D, L, 1 Wahlweise auch vegetarisch	16,00 €
Prsut Luftgetrockneter Schinken, Baguette *A1, C	13,00 €
Schafskäse Mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Butter und Baguette *A1, C	8,00 €
Gegrillte Paprika & Zucchini In Knoblauchbalsamicomarinade mit Schafskäse und Baguette *A1, C	8,50 €
Tsatsiki Mit Baguette *A1, C	4,50 €
Zwiebelkäse Mit Baguette *A1, C	5,00 €
Salat Mix Mit Baguette *A1 - Wahlweise mit...	6,00 €
1. Thunfisch, Hirtenkäse *C, K	5,50 €
2. Frische Früchte, Walnuss *G	4,00 €
3. Gegrillte Putenstreifen 100g	4,50 €
4. Gegrillte Rumpsteakstreifen 100g	7,50 €
Steak-House Bruschetta - Wahlweise pikant Rinderfilet – Gegrillt auf dem Steakbrot mit Knoblauchmarinade *A1, D, L	15,50 €
Gambas Vier Gambas - Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Remoulade und Steakbrot *A1, C, D, L, M	14,50 €
Debreziner Vier Debreziner - Gegrillt mit Zwiebelkäse und Steakbrot *A1, C, D, L	8,50 €
Frische Champignons Mit Sahneknoblauchsoße und Baguette *A1, C	8,00 €
Gebackener Käse Mit Remoulade und Baguette *A1, C, D, 1	8,00 €
Gebackener Schafskäse Mit Tsatsiki und Baguette *A1, D	8,50 €
Gebratene Peperoni Mit Knoblauch, Olivenöl und Baguette *A1	5,50 €
Omelett Mit Champignons *D	8,00 €
Gebackener Camembert Mit Preiselbeeren und Baguette *A1, C, D, 1, 2	8,50 €
Weinbergschnecken Mit Steakbrot *A1, D, L, N	9,00 €

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe Überbacken *A1, C, 1	7,00 €
Serbische Bohnensuppe *A1	5,50 €
Hühnersuppe *A1	5,00 €
Tomatensuppe *C	5,00 €
Ungarische Gulaschsuppe *A1	6,00 €



FISCHSPEZIALITÄTEN



Calamares (Tintenfisch) Gebraten mit Remoulade, Pommes und grünem Salat *A1, C, K, 1, 2	18,50 €
Doradenfilet Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat *A1, K, 1, 2	23,00 €
Lachsfilet Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat *M, 1, 2	28,00 €
Gambas "Dubrovnik" Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Butterreis und grünem Salat *M, 1, 2	25,00 €
Gambas "Admiral" Aus der Pfanne mit frischen Champignons in Rahmweinsauce, Butterreis und grünem Salat *C, M, J, 1, 2	26,00 €
Fischpfanne Zanderfilet, Gambas, Calamares, frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie" – Aus der Pfanne mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln und grünem Salat *A1, C, K, M, 1, 2	29,00 €

BEI ALLEN FISCHSPEISEN VORBEREITUNGSZEIT
CA. 30 MINUTEN!

SENIORENTELLER

Medaillons "À la Chefkoch" Zwei Schweinefilet Medaillons - gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kroketten *A1, C, D, 1	16,50 €
Pute "À la Chefkoch" Zwei kleine Putensteaks - Gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kroketten *A1, C, D, 1	14,50 €
Putenbrustgeschnetzeltes In Currysoße mit frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie und Butterreis *H	15,50 €
Jägerschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Jägersoße und Pommes *A1, C, D, L	14,00 €
Bratkartoffeln Mit Speckwürfel - Aus der Pfanne mit zwei Spiegeleier *D	9,50 €



STEAK'S



Steak nach "Südsee-Art" 19,50 €
Schweinesteak, Ananas - Gegrillt mit paniertes Birne, Steakbrot und Salat *A1, D, L

Schweinesteak nach "Gärtner Art" 20,00 €
Schweinesteak - Gegrillt mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie" Salzkartoffeln und Salat *H

Putensteak 21,00 €
Gegrillt mit Mais, Paprikastreifen, Sauce Hollandaise, Butterreis und Salat *C, D, 1, 2

Steak nach "Banater Art" 24,50 €
Putensteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Edamer Käse – In Mandeln paniert, Kroketten, Mischgemüse, Sauce Hollandaise und Salat *A1, C, D, G1, 1, 2

250 g 350 g

Steak "Bill Williams" 33,50 € 44,00 €
Rinderfilet - Gegrillt mit Steakbrot und Salat *A1, D, L

Böhmischer Rostbraten 28,50 € 36,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat *C, 1, 2

Steak "Jo. Walker" 26,50 € 34,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Steakbrot und Salat *A1, D, L

Steak "Matuschka" 35,00 € 45,50 €
Rinderfilet, Spiegelei - Gegrillt mit Pommes und Salat *D

Steak nach "Mexikanischer Art" 36,00 € 46,50 €
Rinderfilet - Gegrillt in pikanter Gemüsesauce mit Butterreis und Salat

Steak "Mozart" 36,00 € 46,50 €
Rinderfilet, Speck, Ananas - Gegrillt mit Steakbrot und Salat *A1, D, L

Steak "Mike Fink" 30,50 € 38,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Pfifferlingen, Birne, Preiselbeeren, Steakbrot und Salat *A1, D, L

Steak "Moutarde" 36,50 € 47,00 €
Rinderfilet - Gegrillt in grüner Pfeffer-Bratensauce mit Kroketten und Salat *C, D, L, 1, 2, 3

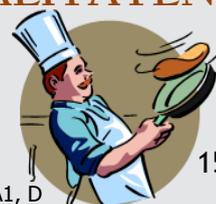
Pfeffersteak 29,00 € 37,00 €
Rumpsteak - Gegrillt in grüner Pfeffer-Sahnesauce mit Salzkartoffeln und Salat *C, L, 1, 2, 3

Jägersteak 30,00 € 38,00 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Jägersauce, Pommes und Salat *C, L, 1, 2

Schwarzwälder Steak 30,50 € 38,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln, Kroketten und Salat *A1, D



PFANNENSPEZIALITÄTEN



Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Schweineschnitzel 15,50 €
Mit Pommes, Mischgemüse und Salat *A1, D

Paniertes Putenschnitzel 17,50 €
Mit Pommes, Mischgemüse und Salat *A1, D

1. Sauce Hollandaise *C, D, 1 3,00 €
2. Rahmsauce *A1, C 3,00 €
3. Frische Champignons in Rahmsauce *A1, C 4,00 €
4. Jägersauce mit frischen Champignons *A1, C 4,00 €
5. Balkangemüsesauce mit frischem Gemüse 4,00 €
6. Frische Spargel, Sauce Hollandaise *C, D, 1 6,00 €

Cordon Bleu 22,00 €
Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Edamer Käse und Kochschinken, Sauce Hollandaise, Kroketten, Mischgemüse und Salat *A1, C, D, 1, 2

Muckalica" Schweinefilet geschnetzelt 22,50 €
Geschnetzeltes nach "Leskovac-Art" (scharf)
Schweinefilet in frischer Gemüsesauce, Butterreis und Salat

Natur-Schnitzel 22,00 €
Putenschnitzel in eigener Bratenknoblauchsauce mit Kroketten, Mischgemüse und Salat *A1, L

"Stroganoff" Rinderfiletspitzen 33,50 €
Rinderfiletspitzen in Braten-Cremefraiche-Sauce, Champignons, feingeschnittenen Sauer Gurken, mit Butterreis und Salat *C, L, 1, 2, 3

Schweinefilet-Medaillons 22,00 €
- Gegrillt mit frischer Champignonsahnesauce, Kroketten, Mischgemüse und Salat *A1, C, D, 1, 2

Cikos Tokanj 22,00 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmchampignonsensauce, geschmorten Zwiebeln, feingeschnittenen Sauer Gurken – Aus der Pfanne mit Butterreis und Salat *C, L, 1, 2

Leber in Balkangemüsesauce 17,00 €
Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse „Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie“ mit Butterreis und Salat *H, C, 1, 2

Vegetarier Pfanne 16,00 €
Frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie" mit Djuwetschreis, Salzkartoffeln, Kroketten und Salat *A1, H, C, 1, 2

Falafel 15,50 €
Falafel mit Tsatsiki, Gebratenen Peperoni, Pommes und Salat *C

VERGESSEN SIE BITTE NICHT ZU SAGEN,
WIE IHR STEAK GEBRATEN WERDEN SOLL!
ZU ALLEN BALKANSPEISEN REICHEN WIR
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER & PIKANTE
GEWÜRZSAUCE

BALKANSPEZIALITÄTEN

Wahlweise mit...

1. Ketchup 1,00 €
2. Mayonnaise 1,00 €
3. Frische Zwiebel feingeschnitten 1,00 €
4. Röstzwiebel 3,00 €
5. Sehr scharfe Paprikapaste 3,00 €
6. Knoblauchmarinade 4,00 €
7. Kajmak Käsesauce *C 4,00 €
8. Balkangemüsesauce mit frischem Gemüse 4,00 €



Steak-House Teller – ohne Schweinefleisch 23,00 €

Hacksteak "ohne Schweinefleisch", Putensteaks, Rumpsteak - Gegrillt, paniertes Putenschnitzel mit Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

Balkan- Teller 18,00 €

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", zwei Schweinesteak, Rumpsteak, Speck - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Grill-Teller 17,00 €

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", zwei Schweinesteak, Rumpsteak - Gegrillt - mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Pljeskavica 14,50 €

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch" – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Pljeskavica – ohne Schweinefleisch 17,50 €

3 Hacksteaks "ohne Schweinefleisch" – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Cevapcici 14,50 €

Hackfleischröllchen aus Rind und Schweinefleisch – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Pola-Pola (halb & halb) 15,00 €

Fleischspieß mit Cevapcici - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Hirtenspieß 23,00 €

Rumpsteak, Schweinefilet, Speck und Zwiebel - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Veseli Bosanac – ohne Schweinefleisch 27,00 €

Rumpsteak gefüllt mit Edamer Käse - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat *C,1,2

Vjesalica 20,50 €

Schweinelende "Schweinefilet" - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Raznjici 15,50 €

Zwei Fleischspieße - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Serbisches Potpourri 18,50 €

Schweinesteak, Putensteak, Rumpsteak, Speck, Cevap - Gegrillt mit Paprika, Zwiebel, Tomate, Djuwetschreis, Pommes und Salat

Balkanleber 14,50 €

Schweineleber mit Speck, - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Räuberteller 17,50 €

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Leber, Speck, Debreziner - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Hacksteak 18,00 €

"Aus Rind und Schweinefleisch" gefüllt mit Hirtenkäse – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat *C

GRILLSPEZIALITÄTEN (AB 2 PERSONEN)

Gourmetplatte **pro Person** 26,00 €

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Fleischspieß, Speck, Cevap, Debreziner - Gegrillt mit paniertem Schweineschnitzel, Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

Platte nach Art des Hauses **pro Person** 27,00 €

Schweinefilet, Tomaten, Speck - Gegrillt mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie", Spargel, Kroketten, Sauce Hollandaise und Salat

Don Steak-House Platte - **pro Person** 30,00 € ohne Schweinefleisch

Hacksteak "ohne Schweinefleisch", zwei Putensteaks, Rumpsteak - Gegrillt mit paniertes Putenschnitzel, frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie", Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

King Steak-House Platte **pro Person** 50,00 €

Rinderfilet 125g, Rumpsteak 125g, Schweinefilet Medaillon 100g, Cevap, Debreziner - Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Mandel paniertem Putensteak 150g - gefüllt mit Kräuterfrischkäse, frischem "Champignons, Speck, Zwiebeln", Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

Reitersäbel **(für 4 Personen)** 114,00 €

Pljeskavica, Kotelett, Rumpsteak, Pute, Speck, brennend serviert, mit Djuwetschreis, Pommes und Salat



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Kleines Steak 14,50 € Mit Pommes und Salat

Kleines paniertes Schweineschnitzel 10,00 € Mit Pommes und Salat *A1, D

Kleines paniertes Putenschnitzel 11,00 € Mit Pommes und Salat *A1, D

Kleiner Fleischspieß 10,00 € Mit Pommes und Salat

Kleine Cevapcici 10,00 € Mit Pommes und Salat



HOLSTEN

DESSERT & EIS



Vanilleeis Mit Sahne *C, 1	5,50 €
Vanilleeis Mit Schokoladensoße und Sahne *C, 1, 2	6,50 €
Vanilleeis Mit heißer Sauerkirchgrütze und Sahne *C, 1, 2	6,50 €
Vanilleeis Mit heißer Waldfruchtgrütze und Sahne *C, 1, 2	6,50 €
Gemischtes Eis Mit Sahne *C, 1	5,50 €
Palatschinken "Pfannkuchen" Mit frischen Früchten, Konfitüre oder Schokoladensoße *A1, C, D, 1, 2	7,00 €
Palatschinken "Pfannkuchen" Mit frischen Früchten, Nutella *A1, C, D, 1, 2	7,00 €
Palatschinken "Pfannkuchen" Mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokoladensoße und Sahne *A1, C, 1, 2	8,00 €
Lavakuchen Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis, frischen Früchten und Dessertsauces *A1, C, 1, 2	7,50 €
Hausgemachtes Tiramisu Mit frischen Früchten und Dessertsauces *A1, C, 1, 2	6,50 €
Hausgemachte Panna Cotta Mit frischen Früchten und Dessertsauces *C, D	5,50 €
Eiswindbeutel Mit frischen Früchten und Dessertsauces *A1, C, D	6,00 €
Gemischtes Dessert Hausg. Tiramisu, hausg. Panna Cotta und Eiswindbeutel, mit frischen Früchten und Dessertsauces *A1, C, D, 1, 2	8,00 €

BEILAGEN

Baguette *A1	2,00 €
Steakbrot *A1, D, L	3,50 €
Salzkartoffeln	3,50 €
Bratkartoffel	4,50 €
Kroketten *A1, D	4,00 €
Pommes	3,50 €
Butterreis	3,50 €
Djuwetschreis	4,00 €
Mischgemüse	3,50 €
Spinat	4,50 €
Frische Champignons	5,00 €
Pfifferlinge	5,00 €
Frisches Gemüse	5,00 €
Frische Spargel Mit Sauce Hollandaise *C,1,2	6,00 €



SALATE

Gemischter Salat *C,1,2	3,50 €
Weißkohlsalat	3,50 €
Grüner Salat *C,1, 2	4,00 €
Tomatensalat	4,00 €
Gurkensalat	4,00 €
Kartoffelsalat	4,00 €



SAUCE

Ketchup	1,00 €
Mayonnaise *C, D, 1	1,00 €
Frische Champignons in Rahmsauce *A1, C	4,00 €
Pfeffer-Sahne oder Bratensauce *A1, 3	4,00 €
Sauce Hollandaise *C, D, 1	3,00 €
Hausgemachte Sauce Béarnaise *C, D, 1	4,50 €
Rahmsauce *A1, C - oder Bratensauce *A1	3,00 €
Sehr scharfe Paprikapaste	3,00 €
Knoblauchmarinade	4,00 €
Kajmak Käsesauce *C	4,00 €
Balkangemüsesauce	4,00 €





In gemütlicher Atmosphäre servieren wir Ihnen die nach althergebrachter Art zubereiteten Gerichte des Balkans, Steak-Spezialitäten und internationale Gerichte.

Wir empfehlen uns und unser Restaurant auch für private und geschäftliche Fest-Essen.

Ob eine kleine Familienfeier oder ein großes Essen für viele Teilnehmer, unsere Küche steht gern zu Ihrer Verfügung.

Wenn Sie gerne die Kegel schaukeln, dann bietet sich unsere Doppelkegelbahn bestens dafür an.

Auf Wunsch können unsere Räume auch von Gesellschaften gemietet werden.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne individuell für Ihre Feier.



The image shows a close-up of dark, weathered wood. A vertical seam runs down the center, separating two pieces of wood. The wood has a rich, dark brown color with various textures, including knots, grain patterns, and some areas of discoloration or staining. The lighting is dramatic, highlighting the grain and the texture of the wood.

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ERHALTEN SIE
AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICE-MITARBEITERINNEN.
DIESE STELLEN IHNEN AUCH GERNE EINE SCHRIFTLICHE
DOKUMENTATION ZUR VERFÜGUNG.**