RESTAURANT ZAGREB

HALLE URBERACH

AM SCHELLBUSCH 1, 63322 RÖDERMARK

KROATISCHE & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Sehr geehrter Gast!
Wir freuen uns über Ihren Besuch und
heißen Sie herzlich willkommen.

Wir bieten Ihnen jeden Tag kroatische
und internationale Spezialitäten.

Für Familien - und Betriebsfeste steht Ihnen,
bis 120 Personen, unser Saal zur Verfügung.

Unser Restaurant verfügt über 90 Sitzplätze,
und über einen Biergarten mit 70 Sitzplätzen.

Ein Anruf genügt, und Sie können
Ihre Gesellschaft mit gepflegten Speisen
und Getränken, sowie kleinen Menüs und
kaltem Büfett überraschen.

Sprechen Sie mit uns,
wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.
Telefon: 06074 - 50334

Liebe Gäste,
informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage.

Aperitifs

1. Kir Royal [1]	10 cl	**€ 5,50**
2. Martini weiß - rot	5 cl	**€ 5,20**
3. Sherry trocken - medium	5 cl	**€ 4,80**
4. Campari mit Orange - Soda [1]	20 cl	**€ 5,30**
5. Glas Sekt	10 cl	**€ 4,50**

Cocktails mit Alkohol

6. Aperol [1] **Aperol Spritz**	20 cl	**€ 7,50**
7. Hugo	20 cl	**€ 7,50**
10. Gin - Fizz Gordons Gin, Zitronensaft[1], Zuckersirup[1]	20 cl	**€ 8,90**
11. Bacardi - Cocktail Bacardi Rum, Gin, Zitronensaft[1], Grenadine[1]	20 cl	**€ 8,90**
12. Lillet	20 cl	**€ 7,50**
13. Gin Tonic	20 cl	**€ 7,50**
14. Campari Amaretto	20 cl	**€ 7,50**

Cocktails ohne Alkohol

8.Rote See Grenadine Sirup [1], Orangensaft, Sodawasser	**€ 8,50**
9. Sportsman Zitronensaft, Orangensaft, Himbeersaft [1]	**€ 8,50**

Kalte Vorspeisen

15. Krabben - Cocktail mit Butter und Toast	**8,20 €**
16. Forellenfilet Meerettichsahne [11], Butter und Toast	**9,90 €**
17. Feinschmeckerteller Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail, Butter und Toast	**12,50 €**
19. Frutti di Mare mit Weißbrot	**12,90 €**

Warme Vorspeisen

21. Riesen-Garnelen mit gegrilltem Gemüse und Brot	**€ 16,10**
22. 1/2 Dutzend Weinbergschnecken Kräuterbutter überbacken mit Toast	**€ 10,30**
23. Schafskäse paniert [10, 12] mit Tartarsauce, Butter und Toast	**€ 9,20**
24. Camembert paniert [10, 12] mit Preiselbeeren, Butter und Toast	**€ 8,60**
26. Champignons vom Grill mit Schinken [1,2,4], Käse überbacken und Toast	**€ 10,50**

Suppen

28. Rinderbouillon mit Ei oder Einlage	**€ 4,80**
29. Tomatencremesuppe [11] mit Sahnehäubchen	**€ 4,80**
31. Ungarische Gulaschsuppe	**€ 5,50**
32. Zwiebelsuppe (Französischer Art)	**€ 5,90**

Beilagen

35. Salat	**€ 3,50**
36. Kroketten	**€ 3,50**
37. Pommes Frites	**€ 3,50**
38. Bratkartoffeln	**€ 3,70**
39. Gemüse	**€ 3,70**
40. „Ajvar“	**€ 2,50**
41. Djuvecreis	**€ 3,70**
42. Sauerrahm - Knoblauchsauce	**€ 4,50**

Grillspezialitäten

44. Grillteller "Spezial" **€ 15,90**
mit Raznjici, gefüllter Pljeskavica, Cevapcici, Schweinekotelett, Speck [1, 4]
dazu Pommes Frites, Djuvecreis, und Salat

45. Pljeskavica **€ 14,90**
gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes Frites, Djuvecreis und Salat

46. Cevapcici **€ 11,60**
mit Djuvecreis, Pommes Frites und Salat

48. Pola - Pola **€ 12,30**
Raznjici, Cevapcici, dazu Pommes Frites, Djuvecreis und Salat

49. Kaukasischer Spieß **€ 19,50**
mit Schweinefilet, Hacksteak, Rumpsteak, gerösteten Zwiebeln,
Pommes Frites und Salat

50. Gourmet - Teller **€ 20,90**
mit Cordon bleu [1,2,4], Rumpsteak, Schweinefilet, Bratkartoffeln und Salat

51. Mix - Grill **€ 26,90**
Lammkotelett, Rumpsteak, Schweinelende, Filetsteak,
dazu Bratkartoffeln und Salat

52. Lammkoteletts **€ 18,50**
mit Bratkartoffeln und Salat

53. Lustiger Bosniak **€ 22,90**
gefülltes Rumpsteak (mit Fetakäse und Schinken) Bratkartoffeln, Djuvecreis und Salat

Internationale Spezialitäten (Schweine Fleisch)

55. Cordon bleu **€ 17,50**
(gefüllt mit Schinken [1,2,4] und Käse) dazu Gemüse, Kroketten und Salat

56. Prager-Schnitzel (gegrillt) **€ 15,80**
mit Schinken [1, 2, 4,12], Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat

57. Schnitzel "Zagreb" [2,12] **€ 15,90**
Schnitzel paniert mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Rahmsauce und Salat

58. Schnitzel "Wiener Art" [2,12] mit Gemüse, Pommes Frites und Salat **€ 11,50**

59. Jägerschnitzel **€ 11,90**
Schnitzel paniert [2,12] mit Pommes Frites und Salat

60. Rahmschnitzel (paniert) [2,12] **€ 11,00**
mit Nudeln und Salat

61. Zwiebelschnitzel (gegrillt) **€ 11,90**
mit Pommes Frites und Salat

62. Überbackenes Schnitzel [2,12] **€ 11,90**
paniertes Schnitzel mit pikante Sauce, und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Salat

Hausspezialitäten

64. Schweine Medaillons" Imota" **€ 21,60**
mit Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Kroketten, Gemüse und Salat

66. Gefüllte Schweinelende **€ 21,90**
mit Schafskäse, Backpflaumen, Spätzle, Apfelmus und Salat

67. Spezialität des Küchenchefs **€ 18,70**
Schnitzel gefüllt mit Feta-Käse, Schinken [1, 2, 4]
Champignons, Pommes Frites, Bechamelsauce und Salat

69. Schweinemedaillons “Cavados” **€ 20,50**
mit Kroketten, Butterreis, Calvadossauce und Salat

70. “Zagreb" - Teller **€ 26,90**
Cordon bleu (siehe Nr. 55) [1, 2, 4, 12], Lustiger Bosniak (siehe Nr. 53) [1, 2, 4],
Filesteak dazu Bratkartoffeln, Djuvecreis und Salat

71. Schweinelende "Diabolo" **€ 19,60**
mit Pfeffersauce [11], Gemüse, Kroketten und Salat

72. Schweinelende in Chili (scharf) mit Pommes Frites und Salat **€ 19,30**

Pfannengerichte

75. Chefpfanne € 22,50
Rumpsteak, Schweinelende Medaillons,
Pfifferlingrahmsauce [4,11], Bratkartoffeln und Salat

76. Muckalica € 17,90
geschnetzeltes Schweinefleisch mit gedünsteten Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Butterreis und Salat

77. Zürcher Rahmgeschnetzeltes [11] € 17,90
mit Spätzle und Salat

Gerichte vom Kalb

81. Kalbsschnitzel vom Grill € 26,90
mit Kroketten, Gemüse und Salat

82. Kalbsleber € 21,30
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Salat

Argentinische Steaks

86. Rumpsteak (200g) ohne Beilagen € 21,90

87. Rumpsteak Lyonnaise (200g) € 26,90
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

88. Rumpsteak mit Pfifferlingen [11] Béchamelsauce (200g) € 27,90
mit Kroketten, Butterreis und Salat

89. Rancher Steak (Rumpsteak 300g) € 35,50
mit Champignons in Pfeffersauce [11], Butterreis, Pommes Frites und Salat

91. Filetsteak (200g) ohne Beilagen € 27,50

92. Filetsteak "Dioklecian" (300g) € 42,90
mit gerösteten Zwiebeln, Kroketten, Gemüse und Salat

93. Pfeffersteak Madagaskar (200g) € 35,70
in Pfeffersauce [11] mit Butterreis, Kroketten und Salat

Fischgerichte

96. Forelle " Müllerin oder Blau " € 16,90
dazu Salzkartoffeln, Spinat, Knoblauchsauce und Salat

97. Tintenfisch vom Grill € 17,70
dazu Salzkartoffeln, Spinat, Knoblauchsauce und Salat

98. Seezunge vom Grill € 27,50
dazu Salzkartoffeln, Spinat und Salat

99. Dorade gegrillt € 19,90
dazu Spinat, Salzkartoffeln und Salat

100. Schollenfilet von Grill € 19,00
dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Salat

103. Zanderfilet vom Grill € 19,70
dazu Salzkartoffeln, Gemüse und Salat

Platte für zwei oder mehrere Personen

105. Grillplatte € 35,90
Cevapcici, Schweinekotelett, gefülltes Hacksteak, Speck [1, 4],
Raznjici dazu Duvecreis, Gemüse, Pommes Frites und Salat

106. Patrizia - Platte € 42,50
Schweinefilet, Cordon bleu [1, 2, 4, 12], Rumpsteak dazu Djuvecreis,
Gemüse, Pommes Frites und Salat

107. Zagreb - Platte € 55,90
gefüllte Lende, Rumpsteak von Grill, Schweinefilet mit Champignons,
Spargelsauce [11] dazu Kroketten, Spätzle, Gemüse, und Salat

109. Fischplatte € 64,70
4 verschiedene Fischsorten dazu Salzkartoffeln, Spinat,
Knoblauchsauce und Salat

111. Imota - Platte für 4 Personen € 82,90
Rumpsteak, Cordon bleu, gefülltes Hacksteak, Raznjici
dazu Djuvecreis, Pommes Frites, Gemüse und Salat

Für den kleinen Hunger

115. Kleine Kalbsleber € 14,70
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Salat

116. Kleines Schnitzel paniert € 8,80
(Rahmsauce, Jägersauce) dazu Pommes Frites und Salat

117. Hawaii - Toast [1,2,4] € 8,20

118. Schafskäse in Folien (überbacken) mit Butter und Toast € 9,30

119. Putenschnitzel vom Grill € 10,50
mit Gemüse und Salat

120. Seniorenteller € 13,50
Schweinelende in Champignons, Spargelsauce [11],
Gemüse, Kroketten und Salat

121. Fany - Toast € 12,50
Schweinefilet mit Ananas, überbackenem Käse und Salat

122. Mini - Cevapcici € 9,90
dazu Pommes Frites, Djuvecreis und Salat

123. Vegetarische Teller [12] € 12,50
Salzkartoffeln, Gemüse, Champignons, Kroketten,
paniertem Fetakäse, Butterreis und Spiegelei

128. "Rumpsteak (120g) € 16,90
kleines Rumpsteak mit Pommes Frites und Salat

Für unsere kleinen Gäste

129. "Pokemon" Schnitzel [12] € 8,00
paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat garniert

130. Nudel mit Tomaten Sauce € 7,00

131. Spaghetti Bolognese € 7,90

Salat

124. Chefsalat € 10,90
Gemischter Salat mit Dressing, Schafskäse, gebratenem Speck [1,4],
Schinken [1,2,4], gekochtem Ei [12], Oliven [5], dazu Butter und Toast

125. Putensalat mit Aceto-Balsamico € 12,60
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais, Putenbrust

126. Salatteller Zagreb € 10,60
Gemischter Salat mit Schinken [1,2,4], Käse, Thunfisch, Ei,
dazu Butter, Toast und Dressing

127. Dalmatinischer Salat mit Aceto - Balsamico € 11,90
Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln,
Fetakäse dazu Butter und Toast

Desserts

132. Gemischtes Eis mit Sahne [1,10,11] € 5,90

133. Vanilleeis [1,10,11] € 6,30
mit heißer Schokolade und Sahne

134. Vanilleeis [1,10,11] € 7,50
mit heißen Himbeeren und Sahne

135. Vanilleeis [1,10,11] € 7,30
mit Amarena - Kirschen und Sahne

137. Coup - Zagreb [1,10,11] € 8,90
mit gemischtem Eis, Kirschenlikör,
Himbeersauce, Obst und Sahne

138. Pinoccio-Eis [1,10,11] € 4,00
mit Sahne

139. Palatschinken € 9,90
mit Nutella [10,11,12] oder Konfitüre und Sahne

140. Palatschinken € 10,50
mit Vanilleeis [1,10,11,12], heißer Schokolade und Sahne

Warme Getränke

141. Tasse Kaffee	€ 2,00
142. Cappuccino	€ 2,90
143. Espresso	€ 2,70
144. Mocca Spezial (mit Kruskovac [1])	€ 3,70
145. Heiße Schokolade (mit Sahne)	€ 4,20
146. Tee mit Zitrone	€ 2,00
147. Heißer Apfelwein	€ 2,90
148. Glühwein	€ 3,50
149. Milchkaffee	€ 3,50
150. Latte Macchiato	€ 3,50
151. Tee mit Rum	€ 3,90

Liköre

152. Amaretto [1]	€ 3,00
153. Heißer Amaretto [1] mit Sahne	€ 3,50
154. Kruskovac [1]	€ 3,00
155. Sambuca	€ 3,20
156. Baileys	€ 3,20

Long Drinks

157. Wodka Lemon [1,4,9]	€ 5,90
158. Gin Tonic [1,4,9]	€ 5,90
159. Bacardi Cola [1,8]	€ 5,90
160. Whisky Cola [1,8]	€ 5,90
161. Asbach Cola [1,8]	€ 4,90

Südweine Im Glas

162. Prosek	€ 3,70

Sekt / Champagner

163. Piccolo	0,2 l	€ 8,00
164. Herres	0,75 l	€ 19,90
165. Mia Secco	0,75 l	€ 18,90

Biere vom Faß

166. König Pilsener	0,3 l	€ 3,20
167. König Pilsener	0,4 l	€ 3,90
168. Benediktiner Wz - hell	0,5 l	€ 4,30
296. Benediktiner Wz - hell	0,3 l	€ 3,90
169. Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 3,30
395. Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	€ 3,60

Biere aus der Flasche

170. Weizenbier Klares	0,5 l	€ 3,70
171. Benediktiner Hefe - dunkel	0,5 l	€ 3,70
270. Benediktiner Hefe - Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,70
172. Schöfferhofer Grapefruit	0,33 l	€ 3,30
173. BitBurger (Alkoholfrei)	0,33 l	€ 3,30
174. Vitamalz	0,33 l	€ 3,60

Alkoholfreie Getränke

175. Coca Cola [1,8]	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
176. Fanta [1,4]	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
177. Cola Light [1,8,13,14]	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
178. Apfelsaft	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
179. Traubensaft	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
180. Orangensaft	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,70
181. Tonic Water [1,4,9]	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
182. Bitter Lemon [1,4,9]	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
183. Mineralwasser (Flasche)	0,25 l	€ 1,90	0,75 l	€ 4,60
184. Vittel	0,25 l	€ 1,90	0,75 l	€ 4,50
185. Sprite	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
252. Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
265. Johannisbeersaft	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
266. Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50

Weißwein - Ausschank

186. **Zilavka** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
187. **Grasevina** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
188. **Frankenwein** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
189. **Stemmler** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
190. **Pinot Grigio** (trocken)	0,2 l	€ 6,00
293. **Grauburgunder** (trocken)	0,2 l	€ 6,00
191. **Laski Riesling** (lieblich)	0,2 l	€ 6,00
192. **Weinschorle**	0,2 l	€ 4,00
193. **Apfelwein** (Süß/Sauer)	0,25 l	€ 2,90
Apfelwein (Süß/Sauer)	0,5 l	€ 3,90

Rotwein - Ausschank

194. **Plavac** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
195. **Blatina** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
196. **Dornfelder** (trocken)	0,2 l	€ 5,00
197. **Bordeaux** (trocken)	0,2 l	€ 6,30
198. **Peljesac** (mild)	0,2 l	€ 6,00
199. **Dalmatiner** (süß)	0,2 l	€ 6,00

Roséwein - Ausschank

200. **Frankreich Cinsault** (trocken)	0,2 l	€ 6,00
201. **Württemberg - Schillerwein** (halbtrocken)	0,2 l	€ 6,00
202. **Portugieser - Weißherbst** (liblich)	0,2 l	€ 5,00

Weißwein - Flasche

203. **Zilavka** (trocken)	0,75 l	€ 18,90
204. **Pinot Grigio** (trocken)	0,75 l	€ 19,90
205. **Grasevina** (trocken)	0,75 l	€ 19,90
206. **Laski Riesling** (lieblich)	0,75 l	€ 18,90
207. **Frankenwein** (trocken/lieblich)	1 l	€ 21,00
208. **Chardonnay** (trocken)	0,75 l	€ 19,90
209. **Bacchus** (halbtrocken)	0,75 l	€ 20,90

Rotwein - Flasche

210. **Plavac** (trocken)	0,75 l	€ 19,90
211. **Cabernet Sauvignon** (trocken)	0,75 l	€ 20,90
212. **Peljesac** (mild)	0,75 l	€ 19,90
213. **Blatina** (trocken)	0,75 l	€ 20,90
214. **Dalmatiner** (süß)	0,75 l	€ 19,90
215. **Dornfelder** (trocken)	0,75 l	€ 20,90

Whisky

216. **Johnnie Walker**	2 Cl	€ 4,50
217. **Jack Daniels**	2 Cl	€ 4,90
218. **Ballantines**	2 Cl	€ 4,20
219. **Chivas Regal**	2 Cl	€ 5,50

Bitters

220. **Pelinkovac**	2 Cl	€ 3,50
221. **Fernet Branca**	2 Cl	€ 3,50
222. **Jägermeister**	2 Cl	€ 3,50
223. **Underberg**	2 Cl	€ 3,50
224. **Averna**	2 Cl	€ 3,50

Spirituosen

225. **Slivowitz**	2 Cl	€ 3,50
226. **Heißer Julischka**	2 Cl	€ 3,50
227. **Loza**	2 Cl	€ 3,50
228. **Malteser**	2 Cl	€ 3,50
229. **Himbeergeist**	2 Cl	€ 3,50
230. **Kirschwasser**	2 Cl	€ 3,50
231. **Williamsbirne**	2 Cl	€ 3,50
232. **Linie Aquavit**	2 Cl	€ 3,50
233. **Barack Palinka**	2 Cl	€ 3,50
234. **Grappa**	2 Cl	€ 3,50
235. **Obstler**	2 Cl	€ 3,50
236. **Asbach Uralt**	2 Cl	€ 3,50
237. **Wodka**	2 Cl	€ 3,50
238. **Tequila**	2 Cl	€ 3,50
239. **Ramazzotti**	2 Cl	€ 3,50
240. **Ouzo**	2 Cl	€ 3,50
241. **Vecchia Romagna**	2 Cl	€ 3,50

Cognac

242. **Remy Martin**	2 Cl	€ 7,90
243. **Martell**	2 Cl	€ 6,90
244. **Hennessy**	2 Cl	€ 6,90

Menüs für verschiedene Anlässe und Feiern

Zagreb - Platte

pro Person € 44,90

1. Spargelcremesuppe
2. Zagreb - Platte
gefüllte Lende, Rumpsteak vom Grill, Kalbsfilet mit pikanter Sauce, mit Spätzle, Gemüse, Kroketten und Salat
3. Vanilleeis mit heißer Schokolade

Königin - Platte

pro Person € 38,90

1. Rindfleischsuppe
2. Königin - Platte
Schweinelende, Cordon bleu,Rumpsteak dazu Gemüse, Butterreis, Kroketten, Champignonssauce und Salat
3. Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Jubiläumsplatte

pro Person € 49,90

1. Lachsfilet mit Toast
2. Jubiläumsplatte
Rehbraten, gefüllte Schweinelende, Entenbrust dazu Knödeln, Gemüse,Butterreis und Salat
3. Obstsalat
mit Eis und Kirschlikör

Sehr geehrte Gäste,
in unserem Küche wird frisch, auf Wunsch, nach Saison und mit Liebe gekocht.
In unseren Speisen können teilweise im Folgenden aufgelistete Bestandteile enthalten sein:

Liste der Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Allergene: (A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (C) Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (G) Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Lactose) (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (M) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (O) Schwefeldioxid und Sulfite (P) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (R) Weichtiere wie Schnecken und Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe Speisen:
1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Schwefeldioxid
6) mit Schwärzungsmittel
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle
13) gewachst
14) mit Taurin

Zusatzstoffe Getränke:
1) koffeinhaltig
2) Benzoesäure
3) Beta-Carotin
4) Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylananin) und Acesulfam
5) mit Frabstoff
6) Brennwert pro 100ml: 1,1KJ (o,26kcal)
7) chininhaltig
8) Sorbinsäure
9) Antioxidationsmittel
10) konserviert
11) mit Taurin

Kaltes - Warmes Buffet

Kalte Speisen:

Fischplatte, Krabbencocktail,
Käseplatte, Schinkenplatte mit Melone
Kaltes Roastbeef

Salate:

Nudelsalat,
Meeresfrüchtesalat, Eisbergsalat,
Kartoffelsalat, Mozzarella Salat,
Dalmatinischer Salat,
Französischer Salat

Warme Speisen:

Rinderbraten, Schweinebraten, Rehbraten,
Französische Ente, Lendchen Medaillon, Entenbrust
in Champignons Sauce, Gefüllte Schweinelende,
Hähnchengeschnetzeltes, Putenschnitzel gefüllt
mit (Käse, Schinken) dazu Orangen Sauce
Zanderfilet, Lachs und Pikante Gulaschsuppe

Beilagen:

Knödel, Gemüse, Kroketten, Spätzle,
Nudel und Salzkartoffeln,
Butterreis, Djuvecreis

Dessert:

Frischer Obstsalat, Vanilleeis mit
heißer Himbeeren, Mousse au Chocolat,
Früchtekorb und Knabbergebäck.

Feiern in gepflegter Atmosphäre

In unseren Räumlichkeiten bieten wir Ihnen das passende Ambiente für alle Anlässe.

- Familienfeiern
- Firmenfeiern
- Schulfeiern
- Party-Service

Unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Wünsche erstellen wir ein Festessen, das für Ihre Gäste und für Sie, als Gastgeber, zu einem unvergessenen Erlebnis wird und lange in Erinnerung bleibt.

Bei der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie individuell und professionell.

In Abstimmung mit Ihnen arrangieren wir für Ihre Tafel oder Ihr Buffet eine themengerechte Dekoration.

AUSDRUCK
Agentur für Druck & Design

Speisekarte (Stand 09.2022)
Copyright © 2022 | Alle Bilder sind lizensiert auf "Zagreb" Restaurant
Am Schellbusch 1, 63322 Rödermark | Tel.: 06074 - 50334
und die sind urheberrechtlich geschützt | Änderungen vorbehalten | Für Druckfehler keine Haftung
Druck- & Designservice: "AUSDRUCK" Agentur Frankfurt am Main | Tel.: 069 - 7391 9960 | www.ausdruck-agentur.de

RESTAURANT ZAGREB

HALLE URBERACH
AM SCHELLBUSCH 1, 63322 RÖDERMARK

KROATISCHE & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Öffnungszeiten:

Dienstag: 17^{30} - 22^{00} *Uhr*

Mittwoch-Sonntag: 11^{30} - 14^{30} *Uhr & 17^{30} - 22^{00} Uhr*

Montag Ruhetag