

## Aperitif-Empfehlung

*Der Renner dieses und des letzten Sommers:*

*Aperol „Spritz“ eisgekühlt*

*Aperol, Prosecco mit einem Schuss Mineralwasser*

*Glas 0,2l      5,50 €*

## Slavia Leckereien für den Anfang

*Teilen Sie sich, wie es kroatische Tradition ist, eine  
Dalmatinische Vorspeisenplatte  
für zwei Personen*

*18 Monate luftgetrockneter Schinken, luftgetrockneter Nacken und Hartkäse,  
dazu Brot und Butter*

**16,00 €**

## Weitere Vorspeisen:

- |   |                |
|---|----------------|
| <i>7. Mozzarella mit Tomaten<br/>und frischem Basilikum</i>   | <i>7,00 €</i>  |
| <i>8. Gebackener Ziegenkäse in Brickteig<br/>mit Minze und Honig an Blattsalaten mit Himbeervinaigrette</i> | <i>9,50 €</i>  |
| <i>9. Carpaccio vom Rinderfilet<br/>im Kräutermantel<br/>mit Ruccola und gehobeltem Parmesan</i>            | <i>13,90 €</i> |

## Für Suppenfreunde:

- |   |               |
|---|---------------|
| <i>20. Hühner-Kraftbrühe mit Einlage</i>                            | <i>4,00 €</i> |
| <i>21. Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>                          | <i>4,00 €</i> |
| <i>22. Gulaschsuppe nach traditionellem<br/>Hausrezept von 1968</i> | <i>5,00 €</i> |

## Meeres Spezialitäten

*Frischer Fisch gehört zum kroatischen Leben. Fühlen Sie sich wie im Urlaub und schauen Sie, was wir aus dem Meer für Sie gezaubert haben...*

### 160. Filet vom Flusszander

*auf Cassoulet von grünen Bohnen, serviert mit Polentaplätzchen*

17,90 €

### 163. Wolfsbarsch vom Grill

*einfach mit Olivenöl, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

19,50 €

### 161. Filet vom Wildlachs

*auf Blattspinat mit Kräuterbrätlingen und Weissweinsauce*

18,90 €

### 164. Dorade Royal vom Grill

*klassisch mediterran mit Olivenöl, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

19,50 €

### 162. Filet vom Kabeljau

*auf Rucola-Gorgonzola Risotto und Krustentierschaum*

18,50 €

### 165. Scampi Pfännchen

*in pikanter Tomaten-Kräutersauce mit Gemüse und Ciabatta*

18,50 €

*für 2 Personen* 33,00 €

## Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

### CHARDONNAY

IGT trocken Farnese Vini - Abruzzen/Italien  
fruchtig und körperreich, mit nussigen und buttrigen Noten

Glas 0,2 l 6,00 €

## Geflügel

### 92. Hähnchenbrust „Dubrovnik“

*in Paprikasauce, Pommes frites und Djuvec Reis*

12,50 €

### 93. Hähnchenbrust „Champignon“

*in Champignonsauce, dazu Kroketten*

12,50 €

# Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

## Unsere Hausspezialität

125. „Slavia“ Steak Spezial (pikant)  
saftiges Entrecôte 220 g. vom argentinischen Black-Angus Rind  
in pikanter Pfeffer- Speck Sauce,  
dazu Pommes frites und Djuvec Reis

21,50 €

### 122. Pljeskavica „Spezial“

handgemachtes Hacksteak gefüllt mit  
Schafskäse, Djuvec Reis, Cha-Cha Sauce

14,50 €

### 124. Lustiger Dalmatinac

saftiges Rumpsteak vom Grill, mit Schinken und  
Käse gefüllt, serviert mit Djuvec Reis und Pommes  
frites, Cha-Cha Sauce

19,50 €

### 141. Der Klassiker: Grillteller

Pljeskavica, Kotelett, Cevapcici, Raznjic,  
Speck, Djuvec Reis und Cha-Cha Sauce

14,50 €

## Diese Weine lieben unsere Stammgäste:

### Reinares

Bodegas Eguren / Kastilien / Spanien  
Tempranillo DOC trocken,  
kirschrot, beerige Töne mit dezenter Holznote  
Glas 0,2 l 6,30 €

### Slavia Hauswein Rot (Kroatischer Plavac)

Trockener, körperreicher, vollmundiger Wein mit  
würzigem Aroma, Töne von Bittermandel,  
Maraskakirschen, und Waldbeeren.  
Glas 0,2 l 4,00 €

## Leckere Schweinereien

### 75. Cevapcici

traditionelle, hausgemachte Hackfleischröllchen mit  
Pommes frites und Cha-Cha Sauce

11,50 €

### 78. Leber vom Grill

Leicht gegrillte Schweineleber serviert mit  
Djuvec Reis und Cha-Cha Sauce

10,50 €

### 80. Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

12,50 €

# *Das Beste vom argentinischen Black-Angus Rind*

*Wir wollen das Beste für Sie – daher verwenden wir für unsere Steaks ausschließlich Fleisch vom Black Angus-Rind.*

*190 Grassorten sowie lange Weidestrecken garantieren den herzhaften Steakgeschmack.*

	<b>Entrecôte (Rib Eye)</b>		<b>Rumpsteak</b>	
220 g	19,50 €	220 g	19,50 €	

*(Die Gewichtsangaben beziehen sich jeweils auf das Rohgewicht.)*

*Wir grillen Ihr Steak genau so, wie Sie es wünschen:*

**englisch.. rot** (innen roh/ außen kross)      **medium** (rosa)

**medium well** (medium durch)      **well done** (durch)

## **Wählen Sie zu Ihrem Steak:**

193. Beilagen Pommes frites	2,50 €	201. Kräuterbutter	1,50 €
840. Große Portion Pommes	4,50 €	204. Röstzwiebeln	1,50 €
194. Kartoffelkroketten	3,00 €	205. Champignonsauce	2,50 €
195. Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50 €	206. Pfeffersauce	2,50 €
191. Djuvec Reis	3,50 €	207. Cha-Cha Sauce	1,00 €
203. Krautsalat	2,50 €	202. Gemischter Salat	3,00 €

## **Unsere Weinempfehlung zum Steak:**

**ZWEIGELT (BARRIQUE AUSGEBAUT)**

Weingut Kurt Angerer / Kamptal / Österreich

Nase von Lakritz und Backpflaumen

Kakaowürzige Frucht mit gutem Abgang

Glas 0,2 l      7,00 €

## *Platten für mehrere Personen*

*Gemeinsam essen, gemeinsam genießen –  
wie es in Kroatien Brauch ist...*

### *150. Kroatische – Platte (2 Personen)*

*Schweinekotelett, Hacksteak, Raznjici – Spieße,  
Leber, Speck, Djuvec Reis, Gemüse und  
Pommes frites*

*34,00 €*

### *151. Gourmet – Platte (2 Personen)*

*Medaillons vom Entrecôte, Rumpsteak, Schweinefilet,  
Hähnchenbrust, gemischtes Gemüse, Pommes frites und  
Djuvec Reis*

*48,00 €*

## *153. Kroatische Gemütlichkeit für 4 und mehr Personen*

### *„Slavia“ – Schwert*

*Pljeskavica, Schweinekotelett, Schweineleber, Rumpsteak, Djuvec Reis,  
Pommes frites, gemischtes Gemüse, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln*

*66,00 €*

## *Desserts*

### *222. Palatschinken*

*Hauchdünner Pfannkuchen, wahlweise mit Konfitüre oder heißer Schokolade*

*3,00 €*

### *223. Palatschinken „Dame Blanche“*

*mit Vanilleeis und heißer Schokolade*

*4,00 €*

### *225. Palatschinken „Marco Polo“*

*mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne*

*4,50 €*

### *230. Mousse au Chocolat*

*4,00 €*

### *231. Hausgemachtes Amarettini Parfait*

*hausgemachtes Halbgefrorenes mit Amarettini Keksen und Caramelcrème*

*5,50 €*

*Weitere süße Leckereien finden Sie auf unserer Eiskarte!*

*Lust auf Café? Oder lieber ein Dessert? Nehmen Sie doch beides – unser*

### *DesCafé!*

*Eine süße Kleinigkeit aus der Küche und je nach Geschmack*

*mit einem Café, Espresso oder Cappuccino*

*mit Milchcafé oder Latte Macchiato*

*für nur 3,30 €,*

*für nur 3,80 €.*

## *Nicht nur für Vegetarier*

<i>7. Mozzarella mit Tomaten</i> <i>und frischem Basilikum</i>	<i>7,00 €</i>	<i>40. Salatplatte „Croatia“</i>	<i>10,50 €</i>
		<i>verschiedenen bunten Salaten der Saison</i> <i>mit Schafskäse, Ei und Joghurtdressing</i>	
<i>34. Schafskäse vom Grill</i>	<i>10,50 €</i>	<i>43. Salatteller</i>	
<i>mit verschiedenen Blattsalaten der Saison</i> <i>und Joghurtdressing</i>		<i>mit Hähnchenbrustfilet</i>	<i>12,50 €</i>
<i>46. Fitness Teller</i>	<i>9,80 €</i>	<i>verschiedene bunte Salate der Saison</i> <i>mit Joghurtdressing und Streifen von der</i> <i>Hähnchenbrust</i>	
<i>Folienkartoffel mit Sauerrahm an</i> <i>verschiedenen bunten Salaten der Saison</i> <i>mit Joghurtdressing</i>			

## *Unsere Nudelgerichte für Sie – Pasta - Nicht nur Italien, sondern auch typisch Kroatisch*

<i>60. Gnocchi in Gorgonzola-Ruccolacrème</i>	<i>9,50 €</i>
<i>61. Fettuccine mit Rinderfiletspitzen</i> <i>mit frischen Champignons in Rahmsauce</i>	<i>14,00 €</i>
<i>62. Tagliatelle mit Scampi und Knoblauch</i>	<i>13,00 €</i>
<i>63. Handgemachte Oliven-Tomaten Tortellini</i> <i>mit Ratatouillegemüse und gebratenen Hähnchenspitzen</i>	<i>12,50 €</i>
<i>64. Handgemachte Triangoli mit Lachsfüllung</i> <i>in Sahne-Kräutercreme</i>	<i>14,50 €</i>
<i>65. Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto</i>	<i>11,50 €</i>