

## Aperitifs 5 cl

1	<b>Martini rot</b> <sup>1</sup>	5,00	9	<b>Kir</b> <sup>1</sup>	6,20
2	<b>Martini weiß</b>	5,00	10	<b>Kir Royal</b> <sup>1</sup>	8,30
3	<b>Martini dry</b>	5,00	11	<b>Glas Sekt Hausmarke</b>	5,80
4	<b>Sherry, medium</b>	5,00	12	<b>Sanbitter</b> alkoholfreier Aperitif	5,90
5	<b>Sherry, secco</b>	5,00	13	<b>Glas Prosecco trocken</b>	5,80
6	<b>Portwein</b>	5,00	14	<b>Piccolo Champagner</b>	19,50
7	<b>Campari-Soda</b> <sup>1</sup>	5,70	27	<b>Aperol Spritz</b>	7,00
8	<b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup>	6,00	28	<b>Hugo</b>	7,00
			29	<b>Lillet Wild Berry</b>	7,00

## Kalte Vorspeisen

16	<b>Krabbencocktail</b> <sup>2</sup> mit Toast und Butter	14,10
20	<b>Carpaccio Toscana</b> Rinderfiletscheiben in Zitronensauce mit Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse	14,80
19	<b>Kleines Carpaccio Toscana</b>	12,50
21	<b>Carpaccio „Bismarckturm“</b> rohes Rinderfilet mit Sauce „Bismarck“	14,80
22	<b>Kleines Carpaccio „Bismarckturm“</b>	12,50
24	<b>Geräuchertes norwegisches Lachsfilet</b> <sup>12</sup> mit Toast und Butter	14,10

## Suppen

30	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage	6,00
31	<b>Hühnersuppe</b> mit Einlage	6,00
32	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	6,50
33	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken	6,50
35	<b>Frische Tomatensuppe</b> mit Sahne	6,00
36	<b>Frische Fischsuppe</b>	8,70

## Warme Vorspeisen

40	<b>Feines Ragout</b> <sup>4</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>2</sup> überbacken, dazu Toast	12,50
41	<b>3 Scampi am Spieß, vom Rost</b> mit Früchtereis und diversen Saucen	14,80
42	<b>Antipasto „Bismarckturm“</b> Scampi, Krabben, Salm, Zwiebeln in Tomatensauce mit Knoblauch und Kräutern, pikant	14,80

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

## Zu empfehlen

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 401 | <b>Cordon bleu</b><br>mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt,<br>dazu Pommes frites und Salat vom Büffet                                 | 18,80 |
| 441 | <b>Hähnchenbrust „Hawaii“</b><br>mit Ananas, Pfirsich, Sauce Hollandaise, Kroketten,<br>Gemüse und Salat vom Büffet   | 18,80 |
| 135 | <b>Forelle „Müllerin“</b><br>mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat vom Büffet  | 18,80 |
| 443 | <b>Holzfüllersteak vom Grill</b><br>mit einer Auflage von Champignons, Speckwürfelchen <sup>14</sup> und Zwiebeln,<br>dazu Pommes frites und Salat vom Büffet | 18,80 |
| 632 | <b>Schollenfilet in Dillsauce</b><br>mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet  | 18,80 |
| 918 | <b>Kleines Rumpsteak mit Pfeffersauce</b><br>dazu Pommes frites und Salat vom Büffet  | 21,80 |



## Kleine Gerichte - Seniorengerichte

60	<b>Kleines Kalbssteak „Hawaii“</b> Kalbssteak mit Curryreis, Ananas, Pfirsich, Kirschen <sup>11</sup> und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	21,80
61	<b>„Mediterran“ - Teller</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Speck <sup>14</sup> und Pommes frites	20,50
66	<b>„Küchenchef“</b> Rinderfilet mit frischen Champignons, dazu Kroketten	23,50
67	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis	19,80
447	<b>„Kleines Stroganoff“</b> geschnetzeltes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	19,80
603	<b>Lammsteak</b> in feiner Knoblauch-Basilikum-Sauce, garniert mit Bratkartoffeln	21,80
604	<b>Schweinefilet</b> in Pfeffersauce, mit Pommes frites	17,80
915	<b>Kalbsleber</b> mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	17,80
626	<b>Lammkotelett</b> mit Knoblauch und Kräutern, dazu Bratkartoffeln	20,80
914	<b>Lammfilet</b> mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Demiglace-Sauce, dazu Bratkartoffeln	22,80

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Für unsere kleinen Gäste

75	<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salat garniert	11,10
77	<b>Kleine Portion Spaghetti Bolognese</b>	10,10
82	<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites und Salat garniert	10,10

## Vegetarische Ecke

52	<b>Gartenfrischer Gemüseteller</b>	14,10
55	<b>Gartenfrischer Gemüseteller</b> mit Mozzarella überbacken	14,80
123	<b>Tagliatelle mit frischem Gemüse</b>	14,10
766	<b>Omlette</b> mit frischen Champignons und Salzkartoffeln, mit Salat garniert	12,30

## Salatplatten

70	<b>Insalata di Salmone</b> gegrillte Lachsstreifen auf bunten Salatvariationen, mit Balsamico und Olivenöl	16,20
72	<b>Spezial-Salat „Bismarckturm“</b> erfrischender Salat der Saison mit geräuchertem Lachs, Shrimps und Joghurtdressing	16,20
73	<b>Salat „Française“</b> gartenfrische Salate mit warmem, gebratenem Putenfleisch, angemacht mit Rhode-Island-Dressing	16,20
74	<b>Argentinischer Salat</b> bunte Salatvariationen mit argentinischen Rinderfiletstreifen in Balsamico und Olivenöl	19,80
80	<b>Salat „Favorite“</b> frische Salatvariationen mit gebratenem, warmem Hähnchenbrustfilet, angemacht mit Joghurtdressing	16,20
81	<b>Gemischte Salatvariationen</b> mit gebratenen Edelfischen	18,80
290	<b>Salat-Teller</b> vom Buffet	6,50

## Nudelspezialitäten

110	<b>Tagliatelle</b> mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und Parmesan	14,10
111	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Tomaten und Fleischsauce	14,20
114	<b>Tagliatelle</b> mit Lachs in Limonen-Estragonsauce	16,80
116	<b>Spaghetti</b> mit Lachs in Weißwein-Sahnesauce	16,80
120	<b>Tortellini alla Panna</b> mit Sahne und frischen Kräutern	14,80
122	<b>Tortellini</b> mit Lachs in Weißwein-Sahnesauce	16,80
112	<b>Spaghetti mit Scampi</b> an Rucolasalat, Pinienkernen, Knoblauch und Kräuter-Kirschtomaten	18,80
113	<b>Spaghetti Aglio &amp; Olio</b> mit Peperoncini, Knoblauch und Chili	14,10

## Fisch-Delikatessen

132	<b>Scampi alla Provinciale</b> Scampi in Cognac-Sauce, Knoblauch und Butterreis	28,80
133	<b>Scampi gegrillt</b> dazu Butterreis und Sauce Tartar	28,80
137	<b>Duett von Lachs &amp; Zanderfilet<sup>12</sup></b> an Dillsauce, dazu Bandnudeln	23,80
138	<b>Lachs gegrillt</b> mit Spinat und Salzkartoffeln	27,80
139	<b>Lachs in Dillsauce</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln	27,80
140	<b>Gemischte Fischplatte (für 1 Person)</b> mit Salzkartoffeln und Broccoli	30,80
141	<b>Gemischte Fischplatte (für 2 Personen)</b> mit Salzkartoffeln und Broccoli	60,50
143	<b>Zanderfilet<sup>12</sup> gebraten</b> in Dillsauce mit Salzkartoffeln	23,80
145	<b>Seezunge gegrillt</b> mit Salzkartoffeln und Spinat	Tagespreis

## Lammfleisch-Spezialitäten Premium-Qualität aus Neuseeland

235	<b>Lamm-Mix</b> Lammfilet, Lammsteak und Lammkotelett mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen und Knoblauch mit frischen Kräutern	30,80
236	<b>Lammsteak</b> in feiner Knoblauch-Basilikum-Sauce, garniert mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	29,80
237	<b>Filet d' Agenau à la Parisienne</b> mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Demiglace-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	30,80
238	<b>Lammrücken gegrillt</b> mit Knoblauch-Kräuter, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	29,80
246	<b>Lammkotelett</b> mit Bratkartoffeln und Knoblauch-Kräutern	28,80
775	<b>Lammcarré am Stück gebraten</b> mit Knoblauch-Kräutern, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	31,80

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Internationale Gerichte

152	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> paniert, serviert mit Pommes frites	17,80
605	<b>Paprikaschnitzel</b> paniert, mit feiner frischer Paprikasauce und Pommes frites	18,80
613	<b>Champignonschnitzel</b> paniert, mit frischen Champignons, Rahmsauce und Pommes frites	18,80
615	<b>Zwiebelrostbraten</b> Schnitzel vom Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites	23,80
772	<b>Scaloppine in Weißweinsauce</b> drei kleine Schnitzel mit Pommes frites	19,80
773	<b>Bauernschnitzel</b> paniert, mit Speck <sup>14</sup> , Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	19,80

## Spezialitäten-Platten

165	<b>Diplomaten-Platte (für 2 Personen)</b> verschiedene Steaks vom Grill, brennend serviert, Gemüse, Djuvetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	62,00
166	<b>Filet-Spieß (für 2 Personen)</b> verschiedene Filets vom Grill, brennend serviert, Butterreis, Pommes frites, Gemüse und Pfeffersauce	62,00
167	<b>Chateaubriand (für 2 Personen)</b> Eine persönliche Empfehlung des Küchenchefs, reichlich garniert mit Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	67,00
168	<b>Steakplatte (für 2 Personen)</b> Kalbsmedaillons, Rinderfilet, Rumpsteak, bouquethaft garniert, dazu Paprikasauce	63,00
170	<b>Schwert „Bismarckturm“ (für 4 Personen)</b> ein exquisites Filetfleischgericht, brennend serviert, garniert mit Gemüse, Bratkartoffeln, Butterreis und Champignonrahmsauce	116,00

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Spezialitäten vom Rind

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 175 | <b>Rumpsteak „Lyoner Art“</b><br>Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten   | 28,80 |
| 176 | <b>Rumpsteak „Champignon“</b><br>Rumpsteak mit frischen Champignons,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten  | 28,80 |
| 178 | <b>Paprika-Rumpsteak</b><br>Rumpsteak in pikanter, frischer Paprikasauce, abgeschmeckt mit<br>Cognac, Wein und Sherry, serviert mit Butterreis und Kroketten | 28,80 |
| 181 | <b>Filet „Champignon“</b><br>Filet mit frischen Champignons,<br>dazu Kroketten und Gemüse  | 31,80 |
| 184 | <b>Argentinisches Pfeffersteak</b><br>Filetsteak in pikanter Pfeffercremesauce, dazu Butterreis<br>und Kroketten   | 31,80 |

## Spezialitäten vom Kalb

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 157 | <b>Sarajevo-Schnitzel</b><br>Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Zwiebeln,<br>Gemüse und Pommes frites                               | 23,80 |
| 190 | <b>Kalbssteak „Hawaii“</b><br>Kalbssteak mit Curryreis, Ananas, Pfirsich, Kirschen <sup>11</sup><br>und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>    | 28,80 |
| 191 | <b>Kalbssteak „Champignon“</b><br>Kalbssteak mit frischen Champignons,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten                               | 28,80 |
| 194 | <b>„Cordon Bleu“</b><br>Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> ,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten | 28,80 |
| 196 | <b>Wiener Schnitzel</b><br>mit Pommes frites und Gemüse   | 25,80 |
| 201 | <b>Kalbsgeschnetzeltes</b><br>mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis  | 23,80 |
| 606 | <b>Gegrillte Leber vom Kalb</b><br>mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben,<br>Gemüse und Pommes frites                                    | 23,80 |

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Spezialitäten aus der Pfanne

205	<b>Muckalica</b> geschnetztes Schweinefilet mit frischer Paprika, Tomaten und Zwiebeln, garniert mit Butterreis	19,90
206	<b>Sataras (scharf)</b> geschnetztes Schweinefilet mit Ei, Tomaten, Paprika und Zwiebeln überbacken, dazu Butterreis	20,80
207	<b>Schweinefilet „Dubrovnik“</b> drei Schweinefilets in feiner Paprikasauce, mit Kroketten	21,80
211	<b>Filet „Mediterran“</b> drei Schweinefilets in Pfefferrahmsauce, mit Kroketten	21,90
213	<b>Sauté „Stroganoff“</b> geschnetztes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	23,80
216	<b>Pfeffer-Pfanne</b> geschnetztes Rinderfilet, Rumpsteak mit Zwiebeln, Paprika, Kidney-Bohnen und Mais, in feiner Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis	23,80

## Spezialitäten vom Grill

637	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Djuvetschreis und Pommes frites	15,90
638	<b>Halb und Halb</b> Cevapcici-Raznjici-Spieß mit Djuvetschreis und Pommes frites	17,90
639	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Djuvetschreis und Pommes frites	17,50
645	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	18,50
220	<b>Raznjici</b> zwei Spieße, serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	19,50
221	<b>Mixed Grill</b> Rumpsteak, Kalbssteak, Spieß und geräucherter Speck <sup>14</sup> , serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	23,80
222	<b>Filetspitzen</b> zarte Filetspitzen am Spieß in einer delikatlen Champignonrahmsauce, mit Pommes frites und Djuvetschreis	23,50
225	<b>Spieß „Bismarckturm“</b> Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbsmedaillon und Speck <sup>14</sup> mit frischer Paprika und Zwiebeln, brennend serviert, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	24,50
227	<b>Steakteller</b> Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbssteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Bratkartoffeln	28,00

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



# Supersteaks

Unsere saftigen Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wir grillen Ihr Steak nach Ihrem Wunsch:

**english: blutig gegrillt / medium: rosa gegrillt / well done: durchgegrillt**

## Argentinisches Rumpsteak

Bife de Chorizo

282	<b>klein - pequeño 200 g</b>	28,50
283	<b>groß - grande 300 g</b>	34,50

## Argentinisches Filetsteak

Bife de Lomo

286	<b>klein - pequeño 200 g</b>	31,50
287	<b>groß - grande 300 g</b>	38,80

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage:  
Folienkartoffel, Pommes frites oder Reis



Eine originelle  
Geschenkidee!  
Verschenken Sie  
ein paar schöne  
Stunden.

## Saucen

241	<b>Sauce Hollandaise<sup>2</sup></b>	3,90	244	<b>Knoblauchsauce</b>	3,90
242	<b>Champignonrahmsauce</b>	3,90		mit frischen Kräutern, kalt	
243	<b>Pfeffersauce</b>	3,90	245	<b>Paprikasauce</b>	3,90

## Beilagen

260	<b>Folienkartoffel</b>	4,80	265	<b>Kroketten</b>	4,30
	gebackene Kartoffel in Folie, wahlweise mit Sauerrahm oder Kräuterbutter		266	<b>Bratkartoffeln</b>	4,80
261	<b>Pommes frites</b>	3,80	267	<b>Prinzessbohnen</b>	4,80
262	<b>Tagliatelle in Butter</b>	4,30	269	<b>Broccoli</b>	4,80
263	<b>Frisches Marktgemüse</b>	5,10	271	<b>Geröstete Zwiebeln</b>	3,90
264	<b>Djuvetschreis</b>	4,10	272	<b>Portion Mayonnaise</b>	0,80
			273	<b>Frische Champignons</b>	5,10

## Käse








250	<b>Schafskäse</b>	9,60	254	<b>Käseplatte</b>	12,60
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	
252	<b>Holländer „Gouda“<sup>1</sup></b>	9,40	255	<b>Camembert</b>	9,60
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	



## Alkoholfreie Getränke

301	<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	3,00	307	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	3,30
302	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	Fl. 0,2 l	3,10	308	<b>Selters naturell</b>	Fl. 0,25 l	3,00
303	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	Fl. 0,2 l	3,10	309	<b>Cola light</b> <sup>1,3,5,9</sup>	Fl. 0,2 l	3,10
304	<b>Apfelsaft</b>	Fl. 0,2 l	3,30	310	<b>Limone, natur</b>	0,2 l	3,90
305	<b>Orangensaft</b>	Fl. 0,2 l	3,30	311	<b>Orangen, natur</b>	0,2 l	4,50
306	<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	3,30	312	<b>Schwarzer Johannisbeersaft</b>	Fl. 0,2 l	3,40

## Biere

344	 vom Fass	0,25 l	3,10	338		Fl. 0,50 l	5,20
345	 vom Fass	0,40 l	4,60	339		Fl. 0,33 l	3,70
336	 vom Fass	0,25 l	3,10				
335	 vom Fass	0,40 l	4,60				
337		0,25 l	3,10				

## Warme Getränke

315	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>5</sup>		3,00	324	<b>Tasse Kakao mit Sahne</b>		3,40
316	<b>Tasse Kaffee koffeinfrei</b>		3,00	325	<b>Glühwein</b>		4,50
317	<b>Tasse Tee diverse Bio</b>		3,40	326	<b>Heißer Slivovic</b>	4 cl	4,50
318	<b>Tasse Filterkaffee</b> <sup>5</sup>		2,90	329	<b>Heiße Zitrone natur</b>		4,50
319	<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>5</sup>		5,20	782	<b>Espresso Corretto</b> <sup>5</sup>		4,50
320	<b>Grog von Rum</b>	4 cl	5,50	785	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5</sup>		3,00
321	<b>Tasse Espresso</b> <sup>5</sup>		2,80	786	<b>Latte Macchiato</b> <sup>5</sup>		3,60
322	<b>Tasse Milchkaffee</b> <sup>5</sup>		3,40	788	<b>Cappuccino Decaffeinato (ohne Coffein)</b>		3,30
323	<b>Tasse Cappuccino Italiano</b> <sup>5</sup>		3,30				