Steak-House
RESTAURANT

Zwei Doppelkegelbahnen

Inhaber: Familie Radojevic
Max-Säume-Str. 17 · 28327 Bremen · Telefon (0421) 473228
www.steak-house-bremen.de
steak-house@t-online.de
(Einkaufzentrum 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

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag von 12:00-14:30Uhr
(NICHT ERHÄLTLICH ABENDS, WOCHENENDE UND FEIERTAGE)
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Zanderfilet K — **13,50 €**
mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln und Spinat

Alaska-Seelachs (paniert) A, C, D, K — **11,00 €**
mit Remoulade, Salzkartoffeln und Spinat

Spinat D — **8,50 €**
mit Salzkartoffeln und Spiegelei

Mix Grill — **11,00 €**
Fleischspieß, Schweineleber, zwei Cevapcici mit Djuwetschreis

Holzfäller Steak — **12,50 €**
Schweinesteak mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Champignonschnitzel A1, C, D — **11,50 €**
paniertes Schweineschnitzel in Champignonsoße mit Pommes

Cevapcici C — **10,00 €**
mit Djuwetschreis und Tsatsiki

Gegrillte Leber — **9,00 €**
Schweineleber mit Djuwetschreis

Leber aus der Pfanne — **10,00 €**
Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie mit Butterreis

Allergene & Zusatzstoffe

A = Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen A2=Roggen A3=Gerste)
B = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
C = Milch und Milcherzeugnisse
D = Eier und Eierzeugnisse
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
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

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 Kuhmilch in Salzlake nach Art von Schafskäse

Alle Artikel die mit einer Nummer gekennzeichnet sind beinhalten Allergene oder Zusatzstoffe.

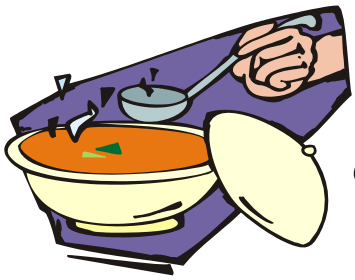
Kalte Vorspeisen

"Prsut" [A1] luftgetrockneter Schinken, Baguette	**13,00 €**
Schafskäse [A1, C] mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Butter und Baguette	**7,50 €**
Gegrillte Paprika & Zucchini [A1, C]	**8,00 €**
in Knoblauchbalsamicomarinade mit Schafskäse und Baguette	
Tsatsiki [A1, C] mit Baguette	**4,00 €**
Zwiebelkäse [A1, C] mit Baguette	**4,50 €**
Salat Mix [A1] mit Baguette - wahlweise dazu	**5,50 €**
1. Prsut, Hirtenkäse, Kirschtomten [C]	**5,50 €**
2. Thunfisch, Hirtenkäse [C, K]	**5,50 €**
3. Frische Früchte, Walnuss [G]	**4,00 €**
4. Gegrillte Putenstreifen 100g	**4,50 €**
5. Gegrillte Rumpsteakstreifen 125g	**9,50 €**

Warme Vorspeisen

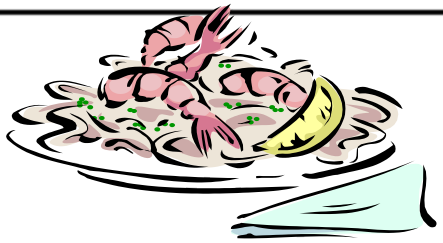
Frische Champignons [A1, C] – mit Sahneknoblauchsoße und Baguette	**7,50 €**
Gebackener Käse [A1, C, D, 1] – mit Remoulade und Baguette	**7,50 €**
Gebackener Schafskäse [A1, D] – mit Tsatsiki und Baguette	**8,00 €**
Gebratene Peperoni [A1] – mit Knoblauch, Olivenöl und Baguette	**5,00 €**
Omelett [D] – mit Champignons	**7,50 €**
Gebackener Camembert [A1, C, D, 1, 2] – mit Preiselbeeren und Baguette	**8,00 €**
Weinbergschnecken [A1, D, L, N] – mit Steakbrot	**9,00 €**

Suppen



Französische Zwiebelsuppe [A1, C, 1] (überbacken)	**6,50 €**
Serbische Bohnensuppe [A1]	**5,00 €**
Frische Champignoncremesuppe [C]	**5,00 €**
Hühnersuppe [A1]	**4,50 €**
Tomatensuppe [C]	**4,50 €**
Ungarische Gulaschsuppe [A1]	**5,50 €**

Fischspezialitäten



Calamares (Tintenfisch) C, D, K, 1, 2 **16,50 €**
- gebacken mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat

Gambas "Dubrovnik" M, 1, 2 **22,00 €**
- gegrillt mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Butterreis, und grünem Salat

Doradenfilet K, 1, 2 **20,00 €**
- gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat

Gambas"Admiral" C, M, J, 1, 2 **23,50 €**
- aus der Pfanne mit frischen Champignons in Rahmweinsauce,
Butterreis und grünem Salat

Lachsfilet M, 1, 2 **22,00 €**
- gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat

Fischpfanne C, D, K, M, 1, 2 **25,00 €**
Zanderfilet, Gambas, Calamares, frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie"
- aus der Pfanne mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln und grünem Salat

Bei allen Fischspeisen Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten!

Seniorenteller *

Schweinefilet-Medaillons "À la Chefkoch" A1, C, D, 1 **14,50 €**
zwei Medaillons - gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kroketten

Pute "À la Chefkoch" A1, C, D, 1 **12,00 €**
kleines Putensteak - gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kroketten

Putenbrustgeschnetzeltes H - aus der Pfanne **13,50 €**
in Curry mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie" und Butterreis

Champignonschnitzel A1, C, D **12,50 €**
- paniert mit frischer Champignonsauce und Pommes

Bratkartoffel D **8,50 €**
Speckwürfel - aus der Pfanne mit zwei Spiegeleier

* Der Seniorenteller ist keine Hauptspeise und wird vergünstigt angeboten, sodass es keine Unterschrift dafür gibt!

Steak´s

Steak nach "Südsee-Art" A1, D, L — **18,00 €**
Schweinesteak, Ananas - gegrillt mit panierter Birne, Steakbrot und grünem Salat

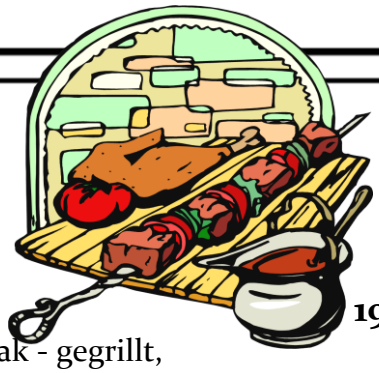
Putensteak D, C, 1, 2 — **19,00 €**
- gegrillt mit Mais, Paprikastreifen, Sauce Hollandaise, Butterreis und grünem Salat

Steak nach "Banater Art" A1, C, D, G1, 1, 2 — **21,50 €**
Putensteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Edamer Käse
- in Mandeln paniert, Kroketten, Gemüse, Sauce Hollandaise und grünem Salat

	250 g	350 g
Steak "Bill Williams" A1, D, L Rinderfilet - gegrillt mit Steakbrot und grünem Salat	**30,00 €**	**40,00 €**
Böhmischer Rostbraten Rumpsteak - gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Salzkartoffeln und grünem Salat	**26,50 €**	**34,50 €**
Steak "Jo. Walker" A1, D, L Rumpsteak - gegrillt mit Steakbrot und grünem Salat	**25,00 €**	**33,00 €**
Steak "Matuschka" D Rinderfilet, Spiegelei - gegrillt mit Pommes und grünem Salat	**31,50 €**	**41,50 €**
Steak nach "Mexikanischer Art" Rinderfilet - gegrillt in pikanter Gemüsesauce mit Butterreis und grünem Salat	**32,00 €**	**42,00 €**
Steak "Mozart" A1, D, L Rinderfilet, Speck, Ananas - gegrillt mit Kirsche, Steakbrot und grünem Salat	**32,00 €**	**42,00 €**
Steak "Mike Fink" A1, D, L Rumpsteak - gegrillt mit Pfifferlingen, Birne, Preiselbeeren, Steakbrot und grünem Salat	**28,50 €**	**36,50 €**
Steak "Moutarde" A1, D, L, C, 1, 2, 3 Rinderfilet - gegrillt in grüner Pfeffer-Bratensenfsauce mit Kroketten und grünem Salat	**32,50 €**	**42,50 €**
Pfeffersteak C, L, 1, 2, 3 Rumpsteak - gegrillt in grüner Pfeffer-Sahnesauce mit Salzkartoffeln und grünem Salat	**27,00 €**	**35,00 €**
Jägersteak L, C, 1, 2 Rumpsteak - gegrillt mit Jägersauce, Pommes und grünem Salat	**28,00 €**	**36,00 €**
Schwarzwälder Steak A1, D Rumpsteak - gegrillt mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln, Kroketten und grünem Salat	**28,50 €**	**36,50 €**

Vergessen Sie bitte nicht zu sagen, wie Ihr Steak gebraten werden soll!

Balkanspezialitäten



Steak-House Teller [A1, D] **19,00 €**
Hacksteak "ohne Schweinefleisch", Putensteaks, Rumpsteak - gegrillt,
paniertes Putenschnitzel mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Balkan-Platte **16,00 €**
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", zwei Schweinesteak, Rumpsteak, Speck
- gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Grill-Teller **15,00 €**
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", zwei Schweinesteak, Rumpsteak - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Cevapcici **13,00 €**
Hackfleischröllchen aus Rind und Schweinefleisch - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes, Zwiebeln und Salat

Pola-Pola (halb & halb) **13,50 €**
Fleischspieß mit Cevapcici - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Pljeskavica **13,00 €**
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch" - gegrillt
mit Djuwetschreis, Zwiebeln, Pommes und Salat

Hirtenspieß **20,00 €**
Rumpsteak, Schweinefilet, Speck und Zwiebel - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Veseli Bosanac [C, 1, 2] **25,00 €**
Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken und Edamer Käse - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Vjesalica **19,00 €**
Schweinelende "Schweinefilet" - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Pljeskavica mit Balkangemüsesauce **14,50 €**
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", - gegrillt
mit Balkangemüsesauce, Djuwetschreis, Pommes und Salat

Raznjici **14,00 €**
zwei Fleischspieße - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Zu allen Balkanspeisen reichen wir hausgemachte Kräuterbutter, pikante Gewürzsauce

Balkanspezialitäten

Serbisches Potpourri **16,00 €**
Schweinesteak, Putensteak, Rumpsteak, Speck, Cevap - gegrillt
mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, Djuwetschreis, Pommes und Salat

Balkanspieß [C] **20,00 €**
Schweinefilet gefüllt mit Hirtenkäse - gegrillt
mit Balkangemüsesauce, Butterreis und Salat

Balkanleber **13,00 €**
Schweineleber, Speck - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Csikos Tokanj [L, C, 1, 2] **20,00 €**
geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmchampignonsenfsauce[2], geschmorten Zwiebeln,
feingeschnittenen Sauergurken[2] - aus der Pfanne mit Butterreis und Salat

Räuberteller **16,00 €**
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Leber, Speck, Debreziner
- gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Schweinesteak nach "Gärtner Art" [H] **18,00 €**
Schweinesteak - gegrillt mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie"
Salzkartoffeln und Salat

Hacksteak [C] **16,00 €**
"aus Rind und Schweinefleisch" gefüllt mit Hirtenkäse - gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Grillspezialitäten (ab 2 Personen)

Gourmetplatte [A1, D] pro Person **22,00 €**
Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Fleischspieß,
Speck, Cevap, Debreziner - gegrillt mit panierter Schweineschnitzel,
Djuwetschreis, Pommes und Salat

Platte nach Art des Hauses pro Person **24,00 €**
Schweinefilet, Tomaten, Speck - gegrillt mit frischem Gemüse
"Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie", Spargel, Kroketten,
Sauce Hollandaise und Salat

Don Steak-House Platte [A1, D] pro Person **25,00 €**
Hacksteak "ohne Schweinefleisch", zwei Putensteaks, Rumpsteak - gegrillt
mit panierter Putenschnitzel, frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie",
Djuwetschreis, Pommes und Salat

Zu allen Balkanspeisen reichen wir hausgemachte Kräuterbutter, pikante Gewürzsauce

Pfannenspezialitäten

Schnitzel Wiener Art [A1, D]

pan. Schweineschnitzel mit Pommes, Mischgemüse und Salat- oder **13,00 €**

pan. Putenschnitzel mit Pommes, Mischgemüse und Salat- wahlweise dazu **15,00 €**

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 [A1, C, D, 1, 2] **19,00 €**
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Edamer Käse[1] und Kochschinken,
Sauce Hollandaise, Kroketten, Mischgemüse und grünem Salat

"Muckalica" Schweinefilet geschnetzelt **19,50 €**
Geschnetzeltes nach "Leskovac-Art" (sehr scharf)
Schweinefilet in Gemüsesauce, Butterreis und Salat

Natur-Schnitzel [A1, L,] **19,00 €**
Putenschnitzel in eigener Bratenknoblauchsauce
mit Kroketten, Mischgemüse und Salat

"Stroganoff" Rinderfiletspitzen geschnetzelt [C, L, 1, 2, 3] **30,00 €**
Rinderfiletspitzen in Braten-cremefraiche-sauce, Champignons,
feingeschnittenen Sauergurken[2], mit Butterreis und Salat

Schweinefilet-Medaillons [A1, C, D, 1, 2] **20,00 €**
in frischer Champignonsahnesauce, Kroketten, Mischgemüse und grünem Salat

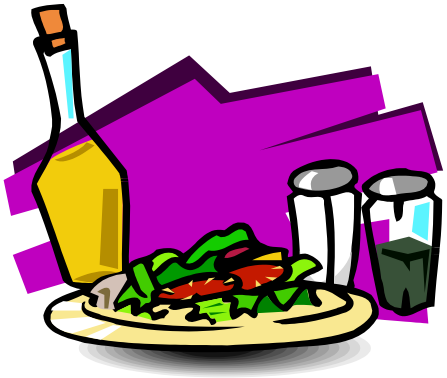
Leber in Balkangemüsesauce [H, C, 1, 2] **14,50 €**
Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse, Champignons,
Paprika, Zucchini, Sellerie mit Butterreis und Salat

Vegetarier Pfanne [A1, H, C, 1, 2] **15,00 €**
frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie"
mit Djuwetschreis, Salzkartoffeln, Kroketten und Salat

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Rumpsteak mit Pommes und Salat	**13,50 €**
Kleines paniertes Schnitzel [A1, D]	
paniertes Schweineschnitzel	**8,50 €**
paniertes Putenschnitzel	**9,50 €**
mit Pommes und Salat	
Kleiner Fleischspieß mit Pommes und Salat	**8,50 €**
Kleine Cevapcici mit Pommes und Salat	**8,50 €**

Salate

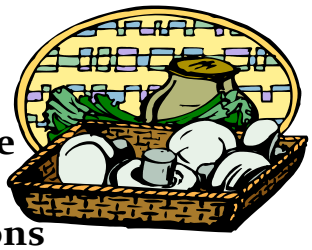


Grüner Salat [C, 1, 2]	**4,00 €**
Tomatensalat	**4,00 €**
Weißkohlsalat	**3,50 €**
Gemischter Salat [C, 1, 2]	**3,50 €**
Gurkensalat	**4,00 €**

Sauce

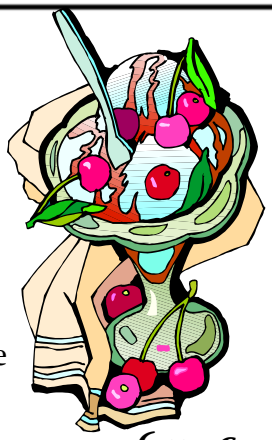
Frische Champignons in Rahmsauce [A1, C]	**4,00 €**
Pfeffer-Sahne oder Bratensauce [A1, 3]	**4,00 €**
Sauce Hollandaise [C, D, 1]	**3,00 €**
Hausgemachte Sauce Béarnaise [C, D, 1]	**4,50 €**
Rahmsauce [A1, C] **oder Bratensauce** [A1]	**3,00 €**
Balkangemüsesauce	**4,00 €**

Beilagen



Baguette [A1]	**1,00 €**	**Bratkartoffeln**	**4,50 €**
Steakbrot [A1, D, L]	**3,50 €**	**Buttermischgemüse**	**3,50 €**
Salzkartoffeln	**3,50 €**	**Röst Zwiebeln**	**3,50 €**
Kroketten [A1, D]	**3,50 €**	**Frische Champignons**	**5,00 €**
Pommes	**3,50 €**	**Pfifferlinge**	**5,00 €**
Butterreis	**3,50 €**	**Frisches Gemüse**	**5,00 €**
Djuwetschreis	**4,00 €**	**Frische Spargel, Sauce Hollandaise** [C, 1, 2]	**6,00 €**

Dessert – Eis



Vanilleeis [C, 1]	- mit Sahne	**4,00 €**
Gemischtes Eis [C, 1]	- mit Sahne	**4,00 €**
Vanilleeis [C, 1, 2]	- mit Schokoladensoße und Sahne	**5,00 €**
Vanilleeis [C, 1, 2]	- mit heißen Kirschen und Sahne	**5,00 €**
Vanilleeis [C, 1, 2]	- mit heißen Himbeeren und Sahne	**5,00 €**

Palatschinken [C, D, 1, 2] **6,50 €**
mit frischen Früchten, Konfitüre oder Schokoladensoße

Palatschinken [C, D, 1, 2] **7,00 €**
mit frischen Früchten, Nutella

Palatschinken [C, D, 1, 2] **7,50 €**
mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokoladensoße und Sahne

Lavakuchen [C, D, 1, 2] **7,00 €**
warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern,
Vanilleeis mit frischen Früchten und Dessertsaucen

Hausgemachtes Tiramisu [C, 1] **6,00 €**
mit frischen Früchten und Dessertsaucen

Hausgemachte Panna Cotta [C, D] **5,50 €**
mit frischen Früchten und Dessertsaucen

Eiswindbeutel [A1, C, D] **6,00 €**
mit frischen Früchten und Dessertsaucen

Gemischtes Dessert [A1, C, D] **8,00 €**
hausg. Tiramisu, hausg. Panna Cotta und Eiswindbeutel,
mit frischen Früchten und Dessertsaucen

Warme Getränke

Tasse Kaffee [10]	**2,50 €**		
Mokka [10]	**2,50 €**		
Espresso [10]	**2,50 €**		
Doppelter Espresso [10]	**4,00 €**		
Cappuccino [C, 10]	**3,00 €**		
Milchkaffee [C, 10]	**4,00 €**	**Tee**	**3,00 €**
Latte Macchiato [C, 10]	**4,00 €**	**Heiße Schokolade** [C]	**4,00 €**

Glühwein	0,2 l	**5,50 €**
Gekochter Slivowitz	5 cl	**5,00 €**
Heißer Amaretto	4 cl	**4,00 €**

Biere vom Faß

Holsten Pilsener	0,3 l	**3,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Carlsberg	0,3 l	**3,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Duckstein	0,3 l	**4,00 €**	0,5 l	**5,50 €**
Duckstein Weizen	0,3 l	**4,00 €**	0,5 l	**5,50 €**
Alsterwasser	0,3 l	**3,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Bier mit Schuss	0,3 l	**3,50 €**	0,4 l	**4,00 €**

Poretti No. 4	0,25 l	**3,50 €**
Grimbergen Double Ambrée	0,25 l	**3,60 €**

Flaschenbiere

Brooklyn Lager	0,33 l	**4,50 €**
Berliner Weiße	0,33 l	**4,50 €**
Holsten Pilsener	0,33 l	**3,50 €**
Holsten Alkoholfrei	0,33 l	**3,50 €**
Malzbier [1]	0,33 l	**3,50 €**
Erdinger - Dunkel, Kristallklar, Alkoholfrei	0,50 l	**5,00 €**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Fl. 0,25 l	**2,60 €**	Fl. 0,7 l	**6,00 €**
Coca-Cola [1, 3, 10], **Fanta** [1, 3], **Sprite** [3]			Fl. 1,0 l	**9,50 €**
Schweppes - Bitter Lemon [3, 11], Tonic [11] Ginger Ale [11]			Fl. 0,2 l	**3,00 €**
Frische Lemonade			0,3 l	**4,50 €**
Red Bull [1, 10, Taurin]			0,2 l	**4,00 €**

Coca-Cola [1, 3, 10]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Fanta [1, 3]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Spezi [1, 3, 10]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Sprite [3]	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Mineralwasser	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Eistee	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Apfelschorle	0,2 l	**2,50 €**	0,4 l	**4,00 €**
Saftschorle	0,2 l	**2,60 €**	0,4 l	**4,50 €**
Apfelsaft	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**
Orangensaft	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**
Bananen-Nektar	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**
Kirschsaft	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**
Maracuja-Nektar	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**
Rhabarbersaft	0,2 l	**2,80 €**	0,4 l	**4,90 €**

Weinkarte

Offene Rotweine

Plavac Qualitätswein, Mazedonien – trocken	0,2 l 0,5 l	**5,50 €** **11,00 €**
Mädchen rot Qualitätswein, Kroatien – lieblich	0,2 l 0,5 l	**5,50 €** **11,00 €**
Rosé 'Quercus' Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	0,2 l 0,5 l	**6,00 €** **12,00 €**
Prosek Likörwein, Spanien – süß	0,2 l 0,5 l	**6,50 €** **13,00 €**
Kadarka Qualitätswein, Mazedonien – lieblich	0,2 l 0,5 l	**5,00 €** **10,00 €**
Schwarzer Hengst Qualitätswein, Mazedonien – halbtrocken	0,2 l 0,5 l	**6,00 €** **12,00 €**
Vranac Spitzenwein, Montenegro – trocken	0,2 l 0,5 l	**6,00 €** **12,00 €**
Primitivo Salento 'Il Medaglione' Spitzenwein, Italien – trocken	0,2 l 0,5 l	**7,00 €** **14,00 €**

Flaschenweine, rot

Merlot 'Bagueri' Spitzenwein, Slowenien – trocken	0,75 l	**36,00 €**
Vranac Spitzenwein, Montenegro – trocken	0,75 l	**25,00 €**
Plavac 'Peljesac' Qualitätswein, Kroatien – halbtrocken	0,75 l	**24,00 €**
Kadarka Qualitätswein, Mazedonien – lieblich	0,75 l	**24,00 €**
Rosé 'Quercus' Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	0,75 l	**25,00 €**

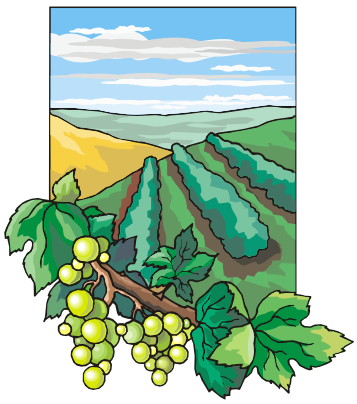
Offene Weißweine

Zilavka Mostar	0,2 l	**5,00 €**
Spitzenwein, Herzegowina – trocken	0,5 l	**10,00 €**
Laski Rizling	0,2 l	**5,50 €**
Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	0,5 l	**11,00 €**
Laski Rizling	0,2 l	**5,50 €**
Qualitätswein, Slowenien – lieblich	0,5 l	**11,00 €**
Grasevina	0,2 l	**6,00 €**
Spitzenwein, Kroatien – trocken	0,5 l	**12,00 €**
Pinot Grigio Veneto IGT 'Casa Vinicola Botter'	0,2 l	**5,50 €**
Spitzenwein, Italien – trocken	0,5 l	**11,00 €**
Chardonnay Veneto IGT 'Casa Vinicola Botter'	0,2 l	**5,50 €**
Spitzenwein, Italien – trocken	0,5 l	**11,00 €**
Muskat-Verduc 'Quercus'		
Spitzenwein, Slowenien – lieblich	0,2 l	**7,50 €**
Weinschorle	0,2 l	**4,50 €**

Cider

Somersby - Apple, Rose, Blackberry	0,33 l	**4,50 €**

Flaschenweine, weiß



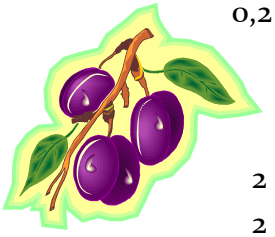
Gavi di Gavi DOCG 'La Meirana'	0,75 l	**36,00 €**
Spitzenwein, Italien – trocken		
Grasevina	0,75 l	**25,00 €**
Spitzenwein, Kroatien – trocken		
Zilavka Mostar	0,75 l	**24,00 €**
Spitzenwein, Herzegowina – trocken		
Muskat-Verduc 'Quercus'	0,75 l	**26,00 €**
Spitzenwein, Slowenien – lieblich		

Sparklings

Prosecco	0,75 l	**32,00 €**
Freixenet 'Carta Nevada'	0,75 l	**20,00 €**

Aperitifs

Martini bianco, rosso, dry	5 cl	**4,50 €**
Prosecco	0,1 l	**5,00 €**
Prosecco Aperol Spritz [J, 1, 11]	0,2 l	**7,00 €**
Hugo [J, 1]	0,2 l	**7,00 €**



Digestif und Likör

Hausgemachter Slivowitz	2 cl	**4,50 €**
Stara Sokolova – ein 7 Jahre gereifter Edelslivowitz	2 cl	**4,50 €**
Zuta Osa – ein Edelslivowitz aus Zentralserbien gereift im Eichenfaß	2 cl	**4,50 €**
Grappa Bacio Delle Musa Riserva	2 cl	**4,50 €**
Nonino Grappa Riserva 5 YO AnticaCuvée	2 cl	**9,50 €**

Slivowitz	2 cl	**3,00 €**	**Julischka**	2 cl	**2,50 €**
Korn	2 cl	**2,50 €**	**Julischka**	4 cl	**4,00 €**
Wodka	2 cl	**3,00 €**	**Kruskovac** (Birnenlikör)	2 cl	**3,00 €**
Cognac – Hennessy	2 cl	**4,50 €**	**Pelinkovac** (Magenbitter)	2 cl	**3,00 €**
Remy – Martin	2 cl	**4,50 €**	**Fernet Branca**	2 cl	**3,00 €**
Ouzo	2 cl	**2,50 €**	**Jägermeister**	4 cl	**4,50 €**
Jubilaeums – Akvavit	2 cl	**3,50 €**	**Ramazzotti**	4 cl	**4,50 €**
Linie – Akvavit	2 cl	**3,50 €**	**Hendrick's Gin**	4 cl	**7,00 €**
Sambuka	2 cl	**3,00 €**	**Baileys** [1, 8]	4 cl	**4,50 €**

Whisk(e)y

Ballantine's- Blended Scotch [1]	4 cl	**5,50 €**
Jack Daniel's- Tennessee [1]	4 cl	**6,00 €**
Jim Beam- Bourbon [1]	4 cl	**5,50 €**
Chivas Regal 12- Blended Scotch [1]	4 cl	**6,50 €**
Glenfiddich 12- Single Malt Scotch [1]	4 cl	**7,00 €**

Longdrinks

Wodka	4 cl	– **Schweppes** Bitter Lemon [3, 11]	**7,50 €**
Whisk(e)y	4 cl	– **Coca Cola** [1, 3, 10]	**7,50 €**
Jack Daniels	4 cl	– **Coca Cola** [1, 3, 10]	**8,00 €**
Bacardi	4 cl	– **Coca Cola** [1, 3, 10]	**7,50 €**
Havana Club	4 cl	– **Cuba Libre** [1, 3, 10]	**7,50 €**

Es würde uns freuen, wenn wir ein kleines Stück dazu beitragen konnten, dass Sie sich im Steak House wohlgefühlt haben und es wäre schön, Sie bald wieder hier begrüßen zu dürfen.
Für eine Empfehlung wären wir dankbar!
Die Mitarbeiter vom Steak House danken für Ihren Besuch
und wünschen Ihnen weiterhin alles Gute!