



# CEVAPCICI

Kleine Portion	5 Stück <sup>4, e, f</sup>	6,9
Mittlere Portion	10 <sup>*</sup> Stück <sup>4, e, f</sup>	11,4
Große Portion	15 Stück <sup>4, e, f</sup>	14,9

Pljeskavica <sup>4, e, f</sup> 11,4

Punjena Pljeskavica <sup>4, e, f</sup> 13,90

gefülltes Rinderhacksteak (100% Rind)

Alle Cevapcicigerichte sind hausgemacht aus 100% Rindfleisch und werden im angegrillten Brot mit Zwiebeln serviert.

Auf Wunsch mit Ajoar und hausgemachtem Kajmak (Schmand) zzgl. 1,0

# PITA

Burek <sup>a, b, c, 1, 4, e, f</sup> 5,7  
mit Fleisch\* (100% Rind) gefüllter Blätterteig, 300g

Sirnica <sup>a, b, c</sup> 5,4  
mit Käse gefüllter Blätterteig, 300g

Krompirusa <sup>a, b, c</sup> 5,1  
mit Kartoffeln gefüllter Blätterteig, 300g

Zeljanica <sup>a, b, c</sup> 5,1  
mit Spinat und Käse gefüllter Blätterteig, 300g

Unsere Pita wird nach traditioneller Art und Weise zubereitet. Mit Hilfe einer besonderen, alten Technik entsteht aus der Teigmischung eine außergewöhnlich dünne Schicht des knusprigen und gleichzeitig saftigen Blätterteiges.

Gefüllt mit Käse (Sirnica), Fleisch (Burek), Kartoffeln oder Spinat schmeckt die Pita unwiderstehlich lecker.

# DESSERT

Baklav <sup>a, b, c, d</sup> 3,8  
Blätterteigkuchen mit Walnüssen

Pita Jabuka 2,4

Tulumba 2,3

Tufahija 3,6

Wir machen alles frisch und lecker,

trotzdem gibt es auch bei uns manchmal Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,

4/\* mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Phosphat, 6 koffeinhaltig, 7 mit Süßungsmitteln

# VOM GRILL

Govedja Dzigerica 10,7  
Rinderleber mit knusprigem Baguette <sup>a</sup>, 250g

Pileća Prsa 9,7  
Hähnchenbrust mit knusprigem Baguette <sup>a</sup>, 200g

Teleći Raznjići 16,9  
Fleischspieß vom Kalb

Sudžukice <sup>1, 4, e, f</sup> 8,8  
Hausgemachte Rinderbratwürstchen

Grillteller mit Pommes 19,9

# GEKOCHTES

Domaći Grah 6,9 / 10,2  
Hausgemachter Bohneneintopf mit Brot <sup>1, 4, a, e, f</sup>

Teleća Ćorba 7,9 / 11,6  
Hausgemachter Kalbseintopf mit Brot <sup>1, 4, a, e, f</sup>

# BEILAGEN

Pomfrit 3,3  
Pommes frites

Sopska Salata 4,6

Kupus Salata 3,5  
Krautsalat

Lepina <sup>a, b, c</sup> 2,3  
Fladenbrot

Pola Lepine <sup>a, b, c</sup> 1,5  
Halbes Fladenbrot

Kajmak <sup>c</sup> 1,0  
Hausgemachter Schmand

Ajoar <sup>e, g</sup> 0,8

Alle Preisangaben in Euro.

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), b Eier und Eierzeugnisse, c Milch und Milcherzeugnisse, d Schalenfrüchte (Walnuss), e Sellerie und Sellerieerzeugnisse, f Senf und Senferzeugnisse, g Sulphite

Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

**100% RINDFLEISCH**  
**100% HAUSGEMACHT**

# GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	2,8
San Pellegrino	0,7 l	6,1
Aqua Panna	0,25 l	2,8
Aqua Panna	0,7 l	6,1
Cola <sup>2,8,9</sup>	0,2 l	2,9
Cola Light <sup>2,5,6,7,8</sup>	0,2 l	2,9
Mezzo Mix <sup>2,9</sup>	0,2 l	2,9
Fanta <sup>2,3</sup>	0,2 l	2,9
Sprite	0,2 l	2,9
Apfelschorle	0,4 l	3,5
Verschiedene Säfte	0,2 l	3,1
Hausgemachter Yogurt	250g	2,8
Zitronenlimo	0,5 l	3,2
Saftschorlen	0,4 l	3,9
Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber		
Cockta <sup>1,2</sup>	0,25 l	3,2
Hauptbestandteil der Cockta ist die Hunds-Rose. Ferner enthält das Getränk 11 verschiedene Kräuter, Limone und Orange, jedoch kein Koffein aber keine Phosphorsäure.		

# BIER



Ayinger Pils	0,33 l	3,8
Ayinger Hell	0,5 l	3,9
Ayinger Radler	0,5 l	3,8
Ayinger Weißbier	0,5 l	4,4
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,8
Alkoholfreies Weißbier Schneiderweiße	0,5 l	4,4

# HEISSES

Espresso <sup>6</sup>		1,9
Kaffee <sup>6</sup>		2,5
Capuccino <sup>6, c</sup>		2,9
Latte Macchiato <sup>6, c</sup>		3,5
Tee		2,8
Kahva <sup>6</sup>		3,8
Traditioneller bosnischer Mokka, frisch gebrüht		

# WEIN

Wein auf Anfrage	0,2 l	5,9
Wir führen sorgfältig ausgewählte Weine in Abhängigkeit von Jahreszeit, Jahrgang und Verfügbarkeit. Bitte fragen Sie uns.		
Weinschorle <sup>s</sup>	0,2 l	4,9

# SCHNAPS

Wodka	2 cl	3,0
Ramazotti	2 cl	3,0
Jack Daniels	2 cl	3,2
Sljivovica	2 cl	3,4
Hausgemachtes Zwetschgenwasser		



RESERVIERUNGEN UND VORBESTELLUNGEN UNTER  
0176 38 06 06 03  
MO - SA: 11:00 - 23:00 UHR (KÜCHE 11:00 - 22:00 UHR),  
SONN- & FEIERTAGS: 11:00 - 21:00 UHR