



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	€ 5,30
2. Martini weiß - rot	5 cl	€ 4,90
3. Sherry trocken - medium	5 cl	€ 4,50
4. Campari mit Orange - Soda ¹	20 cl	€ 4,90
5. Glas Sekt	10 cl	€ 4,00
6. Aperol ¹ Aperol Spritz	20 cl	€ 7,00
7. Hugo	20 cl	€ 7,00

Cocktails ohne Alkohol

8. Rote See

Grenadine Sirup ¹, Orangensaft, Sodawasser

€ 7,50

9. Sportsman

Zitronensaft, Orangensaft, Himbeersaft ¹

€ 7,50

Cocktails mit Alkohol

10. Gin - Fizz

Gordons Gin, Zitronensaft ¹, Zuckersirup ¹

€ 7,90

11. Bacardi - Cocktail

Bacardi Rum, Gin, Zitronensaft ¹, Grenadine ¹

€ 7,90



Kalte Vorspeisen

15. Krabben - Cocktail

mit Butter und Toast

16. Forellenfilet

Meerrettichsahne ¹¹, Butter und Toast

17. Feinschmeckerteller

Lachs, Forellenfilet, Krabbencocktail, Butter und Toast

19. Frutti di Mare

mit Weißbrot



7,90 €

9,90 €

11,90 €

12,30 €

Warme Vorspeisen

21. Riesen-Garnelen

mit gegrilltem Gemüse und Brot

€ 15,50

22. 1/2 Dutzend Weinbergschnecken

Kräuterbutter überbacken mit Toast

€ 9,20

23. Schafskäse paniert ^{10, 12}

mit Tartarsauce, Butter und Toast

€ 8,40

24. Camembert paniert ^{10, 12}

mit Preiselbeeren, Butter und Toast

€ 7,90

26. Champignons vom Grill

mit Schinken ^{1,2, 4}, Käse überbacken und Toast

€ 9,90

Suppen

28. Rinderbouillon

mit Ei oder Einlage

€ 4,50

29. Tomatencremesuppe ¹¹

mit Sahnehäubchen

€ 4,70

31. Ungarische Gulaschsuppe

€ 5,30

32. Zwiebelsuppe

(Französischer Art)

€ 5,50



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" mit Raznjici, gefüllter Pljeskavica, Cevapcici, Schweinekotelett, Speck ^{1,4} dazu Pommes Frites, Djuvecreis, und Salat	€ 14,90
45. Pljeskavica gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes Frites, Djuvecreis und Salat	€ 13,90
46. Cevapcici mit Djuvecreis, Pommes Frites und Salat	€ 10,60
48. Pola - Pola Raznjici, Cevapcici, dazu Pommes Frites, Djuvecreis und Salat	€ 11,20
49. Kaukasischer Spieß mit Schweinefilet, Hacksteak, Rumpsteak, gerösteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat	€ 17,50
50. Gourmet - Teller mit Cordon bleu ^{1,2,4} , Rumpsteak, Schweinefilet, Bratkartoffeln und Salat	€ 18,30
51. Mix - Grill Lammkotelett, Rumpsteak, Schweinelende, Filetsteak, dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 24,90
52. Lammkoteletts mit Bratkartoffeln und Salat	€ 17,50
53. Lustiger Bosniak gefülltes Rumpsteak (mit Fetakäse und Schinken) Bratkartoffeln, Djuvecreis und Salat	€ 21,90

Internationale Spezialitäten

- 55. Cordon bleu** € 16,50
(gefüllt mit Schinken ^{1,2,4} und Käse) dazu Gemüse, Kroketten und Salat
- 56. Prager-Schnitzel (gegrillt)** € 14,70
mit Schinken ^{1,2,4,12}, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat
- 57. Schnitzel "Zagreb" ^{2,12}** € 14,90
Schnitzel paniert mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Rahmsauce und Salat
- 58. Schnitzel "Wiener Art" ^{2,12}** mit Gemüse, Pommes Frites und Salat € 10,50
- 59. Jägerschnitzel** € 10,90
Schnitzel paniert ^{2,12} mit Pommes Frites und Salat
- 60. Rahmschnitzel (paniert) ^{2,12}** € 10,80
mit Nudeln und Salat
- 61. Zwiebelschnitzel (gegrillt)** € 10,90
mit Pommes Frites und Salat
- 62. Überbackenes Schnitzel ^{2,12}** € 10,90
paniertes Schnitzel mit pikante Sauce, und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Salat



Hausspezialitäten

- 64. Schweine Medaillons" Imota"** € 19,50
mit Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Kroketten, Gemüse und Salat
- 66. Gefüllte Schweinelende** € 19,90
mit Schafskäse, Backpflaumen, Spätzle, Apfelmus und Salat
- 67. Spezialität des Küchenchefs** € 16,70
Schnitzel gefüllt mit Feta-Käse, Schinken ^{1,2,4}
Champignons, Pommes Frites, Bechamelsauce und Salat
- 69. Schweinemedailles "Cavados"** € 18,50
mit Kroketten, Butterreis, Calvadosauce und Salat
- 70. "Zagreb" - Teller** € 24,90
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"** € 18,50
mit Pfeffersauce ¹¹, Gemüse, Kroketten und Salat
- 72. Schweinelende in Chili (scharf)** mit Pommes Frites und Salat € 18,30

Pfannengerichte

- 75. Chefpfanne** € 21,50
Rumpsteak, Schweinelende Medaillons,
Pffifferlingrahmsauce^{4,11}, Bratkartoffeln und Salat
- 76. Muckalica** € 16,70
geschnetzeltes Schweinefleisch mit gedünsteten Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Butterreis und Salat
- 77. Zürcher Rahmgeschnetzeltes**¹¹ € 16,70
mit Spätzle und Salat



Gerichte vom Kalb

- 81. Kalbsschnitzel vom Grill** € 24,50
mit Kroketten, Gemüse und Salat
- 82. Kalbsleber** € 19,20
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Salat

Argentinische Steaks

- 86. Rumpsteak** (200g) ohne Beilagen € 18,90
- 87. Rumpsteak Lyonnaise** (200g) € 24,70
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
- 88. Rumpsteak mit Pffifferlingen**¹¹ Béchamelsauce (200g) € 25,70
mit Kroketten, Butterreis und Salat
- 89. Rancher Steak** (Rumpsteak 300g) € 32,50
mit Champignons in Pfeffersauce¹¹, Butterreis, Pommes Frites und Salat
- 91. Filetsteak** (200g) ohne Beilagen € 25,50
- 92. Filetsteak "Dioklecian"** (300g) € 37,50
mit gerösteten Zwiebeln, Kroketten, Gemüse und Salat
- 93. Pfeffersteak Madagaskar** (200g) € 31,20
in Pfeffersauce¹¹ mit Butterreis, Kroketten und Salat

Fischgerichte

- 96. Forelle " Müllerin oder Blau "** € 15,90
dazu Salzkartoffeln, Spinat, Knoblauchsauce und Salat
- 97. Tintenfisch vom Grill** € 16,70
dazu Salzkartoffeln, Spinat, Knoblauchsauce und Salat
- 98. Seezunge vom Grill** € 25,90
dazu Salzkartoffeln, Spinat und Salat
- 99. Dorade gegrillt** € 17,90
dazu Spinat, Salzkartoffeln und Salat
- 100. Schollenfilet von Grill** € 16,80
dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Salat
- 103. Zanderfilet vom Grill** € 17,70
dazu Salzkartoffeln, Gemüse und Salat



Platte für zwei oder mehrere Personen

- 105. Grillplatte** € 30,90
Cevapcici, Schweinekotelett, gefülltes Hacksteak, Speck^{1,4}, Raznjici dazu Djuvecreis, Gemüse, Pommes Frites und Salat
- 106. Patrizia - Platte** € 37,50
Schweinefilet, Cordon bleu^{1,2,4,12}, Rumpsteak dazu Djuvecreis, Gemüse, Pommes Frites und Salat
- 107. Zagreb - Platte** € 49,70
gefüllte Lende, Rumpsteak von Grill, Schweinefilet mit Champignons, Spargelsauce¹¹ dazu Kroketten, Spätzle, Gemüse, und Salat
- 109. Fischplatte** € 57,50
4 verschiedene Fischarten dazu Salzkartoffeln, Spinat, Knoblauchsauce und Salat
- 111. Imota - Platte für 4 Personen** € 74,70
Rumpsteak, Cordon bleu, gefülltes Hacksteak, Raznjici dazu Djuvecreis, Pommes Frites, Gemüse und Salat



Für den kleinen Hunger

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 115. Kleine Kalbsleber
mit Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Salat | € 13,70 |
| 116. Kleines Schnitzel paniert
(Rahmsauce, Jägersauce) dazu Pommes Frites und Salat | € 8,10 |
| 117. Hawaii - Toast ^{1,2,4} | € 7,90 |
| 118. Schafskäse in Folien (überbacken) mit Butter und Toast | € 8,90 |
| 119. Putenschnitzel vom Grill
mit Gemüse und Salat | € 9,70 |
| 120. Seniorenteller
Schweinelende in Champignons, Spargelsauce ¹¹ ,
Gemüse, Kroketten und Salat | € 12,50 |
| 121. Fany - Toast
Schweinefilet mit Ananas, überbackenem Käse und Salat | € 11,50 |
| 122. Mini - Cevapcici
dazu Pommes Frites, Djuvecreis und Salat | € 8,90 |
| 123. Vegetarische Teller ¹²
Salzkartoffeln, Gemüse, Champignons, Kroketten,
paniertem Fetakäse, Butterreis und Spiegelei | € 11,50 |
| 128. "Rumpsteak" (120g)
kleines Rumpsteak mit Pommes Frites und Salat | € 15,90 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 129. "Pokemon" Schnitzel ¹²
paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat garniert | € 7,50 |
| 130. Nudel mit Tomaten Sauce | € 6,50 |
| 131. Spaghetti Bolognese | € 6,70 |



Salat

124. Chefsalat

Gemischter Salat mit Dressing, Schafskäse, gebratenem Speck^{1,4}, Schinken^{1,2,4}, gekochtem Ei¹², Oliven⁵, dazu Butter und Toast

€ 9,20

125. Putensalat mit Aceto-Balsamico

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais, Putenbrust

€ 11,60

126. Salatteller Zagreb

Gemischter Salat mit Schinken^{1,2,4}, Käse, Thunfisch, Ei, dazu Butter, Toast und Dressing

€ 9,50

127. Dalmatinischer Salat mit Aceto - Balsamico

Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse dazu Butter und Toast

€ 10,50



Desserts

132. Gemischtes Eis mit Sahne^{1,10,11}

€ 4,90

133. Vanilleeis^{1,10,11}

mit heißer Schokolade und Sahne

€ 5,70

134. Vanilleeis^{1,10,11}

mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 6,50

135. Vanilleeis^{1,10,11}

mit Amarena - Kirschen und Sahne

€ 6,30

137. Coup - Zagreb^{1,10,11}

mit gemischtem Eis, Kirschenlikör, Himbeersauce, Obst und Sahne

€ 7,90

138. Pinoccio-Eis^{1,10,11}

mit Sahne

€ 3,50

139. Palatschinken

mit Nutella^{10,11,12} oder Konfitüre und Sahne

€ 8,90

140. Palatschinken

mit Vanilleeis^{1,10,11,12}, heißer Schokolade und Sahne

€ 9,50



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}	€ 5,50
158. Gin Tonic ^{1,4,9}	€ 5,70
159. Bacardi Cola ^{1,8}	€ 5,70
160. Whisky Cola ^{1,8}	€ 5,90
161. Asbach Cola ^{1,8}	€ 4,50

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
- 167. König Pilsener
- 168. Benediktiner Wz - hell
- 296. Benediktiner Wz - hell
- 169. Köstritzer Schwarzbier
- 395. Köstritzer Schwarzbier



0,3 l	€ 2,90
0,4 l	€ 3,50
0,5 l	€ 3,90
0,3 l	€ 3,50
0,3 l	€ 3,20
0,5 l	€ 3,70

Biere aus der Flasche

- 170. Weizenbier Klares
- 171. Benediktiner Hefe - dunkel
- 270. Benediktiner Hefe - Alkoholfrei
- 172. Schöffelhofer Grapefruit
- 173. BitBurger (Alkoholfrei)
- 174. Vitamalz

0,5 l	€ 3,50
0,5 l	€ 3,50
0,5 l	€ 3,50
0,33 l	€ 3,20
0,33 l	€ 3,20
0,33 l	€ 2,90

Alkoholfreie Getränke

- 175. Coca Cola ^{1,8}
- 176. Fanta ^{1,4}
- 177. Cola Light ^{1,8,13,14}
- 178. Apfelsaft
- 179. Traubensaft
- 180. Orangensaft
- 181. Tonic Water ^{1,4,9}
- 182. Bitter Lemon ^{1,4,9}
- 183. Mineralwasser (Flasche)
- 184. Vittel
- 185. Sprite
- 252. Apfelsaftschorle
- 265. Johannisbeersaft
- 266. Johannisbeerschorle

0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,70
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
0,25 l	€ 1,90	0,75 l	€ 3,70
0,25 l	€ 1,90	0,75 l	€ 3,70
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,30
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50
0,2 l	€ 1,90	0,4 l	€ 3,50



Weißwein - Ausschank

186. Zilavka (trocken)	0,2 l	€ 4,50
187. Grasevina (trocken)	0,2 l	€ 4,50
188. Frankenwein (trocken)	0,2 l	€ 4,50
189. Stemmler (trocken)	0,2 l	€ 4,50
190. Pinot Grigio (trocken)	0,2 l	€ 4,50
293. Grauburgunder (trocken)	0,2 l	€ 4,50
191. Laski Riesling (lieblich)	0,2 l	€ 4,50
192. Weinschorle	0,2 l	€ 3,50
193. Apfelwein (Süß/Sauer)	0,25 l	€ 2,60
Apfelwein (Süß/Sauer)	0,5 l	€ 3,70



Rotwein - Ausschank

194. Plavac (trocken)	0,2 l	€ 4,60
195. Blatina (trocken)	0,2 l	€ 4,60
196. Dornfelder (trocken)	0,2 l	€ 4,60
197. Bordeaux (trocken)	0,2 l	€ 4,90
198. Peljesac (mild)	0,2 l	€ 4,60
199. Dalmatiner (süß)	0,2 l	€ 4,60

Roséwein - Ausschank

200. Frankreich Cinsault (trocken)	0,2 l	€ 4,70
201. Württemberg - Schillerwein (halbtrocken)	0,2 l	€ 4,70
202. Portugieser - Weißherbst (lieblich)	0,2 l	€ 4,90

Weißwein - Flasche

203. Zilavka (trocken)	0,75 l	€ 17,90
204. Pinot Grigio (trocken)	0,75 l	€ 18,90
205. Grasevina (trocken)	0,75 l	€ 18,90
206. Laski Riesling (lieblich)	0,75 l	€ 17,90
207. Frankenwein (trocken/lieblich)	1 l	€ 18,90
208. Chardonnay (trocken)	0,75 l	€ 18,90
209. Bacchus (halbtrocken)	0,75 l	€ 19,90



Rotwein - Flasche

210. Plavac (trocken)	0,75 l	€ 18,90
211. Cabernet Sauvignon (trocken)	0,75 l	€ 19,90
212. Peljesac (mild)	0,75 l	€ 18,90
213. Blatina (trocken)	0,75 l	€ 19,90
214. Dalmatiner (süß)	0,75 l	€ 18,90
215. Dornfelder (trocken)	0,75 l	€ 19,90

Whisky

- 216. Johnnie Walker
- 217. Jack Daniels
- 218. Ballantines
- 219. Chivas Regal



2 Cl € 3,90
2 Cl € 4,20
2 Cl € 3,90
2 Cl € 4,20

Bitters

- 220. Pelinkovac
- 221. Fernet Branca
- 222. Jägermeister
- 223. Underberg
- 224. Averna

2 Cl € 3,00
2 Cl € 3,00
2 Cl € 3,00
2 Cl € 3,00
2 Cl € 3,00

Spirituosen

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



2 Cl € 3,00
2 Cl € 3,00

Cognac

- 242. Remy Martin
- 243. Martell
- 244. Hennessy

2 Cl € 6,90
2 Cl € 5,90
2 Cl € 5,90

Menüs für verschiedene Anlässe und Feiern

Zagreb - Platte

pro Person € 37,90

1. Spargelcremesuppe

2. Zagreb - Platte

gefüllte Lende, Rumpsteak vom Grill, Kalbsfilet mit pikanter Sauce, mit Spätzle, Gemüse, Krokette und Salat

3. Vanilleeis mit heißer Schokolade

Königin - Platte

pro Person € 33,90

1. Rindfleischsuppe

2. Königin - Platte

Schweinelende, Cordon bleu, Rumpsteak dazu Gemüse, Butterreis, Krokette, Champignonssauce und Salat

3. Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Jubiläumsplatte

1. Lachsfilet mit Toast

2. Jubiläumsplatte

Rehbraten, gefüllte Schweinelende, Entenbrust dazu Knödeln, Gemüse, Butterreis und Salat

3. Obstsalat

mit Eis und Kirschlikör

pro Person € 41,90



Sehr geehrte Gäste,

in unserer 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 Phenylalanin) und Acesulfam
- 5) mit Farbstoff
- 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 Knabbergeback.**



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 10.2021)

Copyright © 2021 | Alle Bilder sind lizenziert auf "Zaareb" Restaurant

Am Schellbuch 1, 63322 Rödemark | 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: 17³⁰ - 22³⁰ Uhr

Mittwoch-Sonntag: 11³⁰ - 14³⁰ Uhr & 17³⁰ - 22³⁰ Uhr

Montag Ruhetag