

Kalte Vorspeisen

10	Shrimp-Cocktail ² mit Toast und Butter	8,50
12	Geräucherter Lachs auf Toast mit Zwiebelringen und Meerrettich	9,50
13	Feinschmecker-Teller Lachs und Krabben	10,50
14	Carpaccio luftgetrocknetes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, dazu Brot	11,90
15	Fetakäse mit rohen Zwiebeln und Brot	6,90

Suppen

20	Hühnersuppe ⁴ mit Fleischeinlage	3,80
22	Ungarische Gulaschsuppe	4,50
23	Französische Zwiebelsuppe ^{1,4} überbacken	4,50
24	Rindfleischsuppe ⁴	4,50
25	„Mexikanisches Feuer“ eine besonders scharfe Gulaschgemüsesuppe	4,50
26	Tomatencremesuppe	3,90
27	Fischsuppe	4,90

Warme Vorspeisen

30	6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter ¹³ und Sauce nach Béarnaise-Art, dazu Toast und Butter	6,90
31	Shrimps al Ajillo in heißem Knoblauch-Olivenöl mit Kräutern der Provence, dazu Brot	8,50
33	Champignonköpfe (gebraten) in einer Béarnaise-Knoblauchsauce	6,90
34	Camembert (gebacken) mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter	6,90

Toast-Gerichte

40	Toast „Lukullus“ Rindersteak mit Spargel und Sauce Hollandaise-Art überzogen	14,50
41	Toast „Continental“ Putenmedaillon mit Obst und Sauce Hollandaise-Art überzogen	10,90
42	Hawaii-Toast mit Ananas, Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken	6,50
43	Damen-Toast Schweinefilet mit Champignons und Käse ¹ überbacken	11,50

Salate

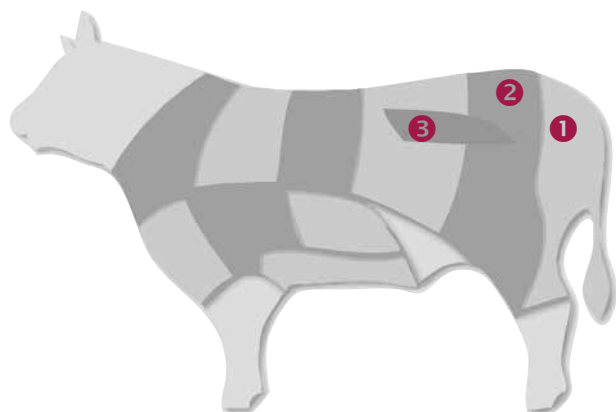
50	Salatteller vom Buffet	4,50
51	Schopska-Salat mit Fetakäse, dazu Brot	7,90
52	Neptun-Salatteller mit Lachsstreifen, dazu Brot	10,50
53	Putensalat „Veronica“ verschiedene Sorten Salat mit gegrilltem Putenfleisch, dazu Brot	10,50
54	Tiroler Salatteller frische Salate der Saison, mit geräuchertem Schinken, Käse ¹ und Salatdressing ² , dazu Brot	8,90
55	Spanischer Salatteller verschiedene frische Salate der Saison, Thunfisch, Oliven, Ei und Salatdressing ² , dazu Brot	9,50

Vegetarisch

60	Reichhaltiger Gemüseteller	9,90
61	Bandnudeln nach Art des Hauses	9,90

Argentinische Supersteaks

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
english (rot), **medium** (rosa), **well done** (durch).
Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak **medium** (rosa) gegrillt.



- 1 Hüftsteak**
aus der Rinderkeule, fettfrei,
saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack
- 2 Rumpsteak** - kräftig im Geschmack,
mit kleinem Fettrand, der den feinen
Eigengeschmack bewahrt.
- 3 Filetsteak** - das Beste vom Besten, das
zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei

70	Hüftsteak	ca. 200g	14,50
72	Hüftsteak ohne Beilagen	ca. 300g	18,90
80	Rumpsteak - ohne Fettrand	ca. 200g	16,50
82	Rumpsteak - ohne Fettrand ohne Beilagen	ca. 300g	23,50
90	Filetsteak	ca. 200g	19,50
92	Filetsteak ohne Beilagen	ca. 300g	26,50
101	Putensteak	ca. 200g	10,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Steaks, die jeden Tag zum Festtag machen

110	Pfeffer-Hüftsteak mit Champignons und Kroketten	17,50
111	Pfeffer-Rumpsteak mit Pommes frites	20,50
112	Pfeffer-Filetsteak mit Pommes frites	24,50
113	Zwiebelrumpsteak mit Baked Potato	20,50
114	Filetsteak „American“ mit Ei, Champignons, Zwiebeln und Baked Potato	24,90
115	Steak & Fisch Rumpsteak, 4 Gambas, dazu Pommes frites	25,90
116	Filetsteak „Spezial“ mit Krabben, Champignons und Käse ¹ überbacken, dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm	25,90
117	Rumpsteak „El Paso“ mit Broccoli, Sauce Bèarnaise-Art und Bratkartoffeln	20,50
118	Rumpsteak „Pfifferlinge“ mit Pfifferlingen, Speck ¹⁴ und Zwiebeln, dazu Baked Potato	23,90
119	Steak-Teller verschiedene Steaks von Rind, Pute und Schwein, mit Broccoli und Rösti	17,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Beilagen

120	Baked Potato in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Rahmsauce oder Kräuterbutter ¹³	3,80	129	Kartoffelecken mit Sour Cream	3,00
121	Pommes frites	2,50	130	Erbsen-Gemüse	3,00
122	Kroketten	2,50	131	Prinzessbohnen mit geräuchertem Speck ¹⁴	3,90
123	Bratkartoffeln mit Speck ¹⁴ und Zwiebeln	3,80	132	Broccoli mit Sauce Hollandaise-Art überzogen	3,90
124	Salzkartoffeln	2,90	133	Blattspinat	3,90
125	Rösti	2,50	135	Champignonköpfe	4,20
126	Djuvec-Reis	2,50	136	Pfifferlinge	6,50
127	Butterreis	2,50	137	geröstete Zwiebeln	3,00

Saucen

140	Sauce Bèarnaise-Art	2,80	145	Champignonsauce	2,80
141	Sauce Hollandaise-Art	2,80	146	Rahmsauce	2,50
142	Pfeffersauce	2,50	147	Knoblauchsauce	2,50
143	Jägersauce	2,50	148	Ajvar	2,00
144	Zigeunersauce	2,50	149	Majo oder Ketchup	0,60
			128	Hausgemachte Kräuterbutter ¹³	1,00

Spezialitäten vom Grill

150	Cevapcici-Fleischröllchen mit Djuvec-Reis und Pommes frites	10,50
151	Raznjici (Spieß vom Schweinenacken) mit Djuvec-Reis und Pommes frites	11,50
152	Halb und Halb 4 Cevapcici und 1 Raznjici mit Djuvec-Reis und Pommes frites	11,50
153	Pljeskavica Hacksteak mit Djuvec-Reis und Pommes frites	11,50
154	Hacksteak „Spezial“ mit Fetakäse gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	13,90
155	Grillteller gemischtes Fleisch, Djuvec-Reis und Pommes frites	13,90
156	Räuberfleisch Spezialitätenteller vom Grill mit Djuvec-Reis und Pommes frites	13,90
157	Kalbsleber gegrillte Kalbsleber mit Djuvec-Reis und Pommes frites	15,50
159	Lustiger Bosniak Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	19,90
160	Balkan-Spieß mit Schweine- und Rindfleisch, Speck ¹⁴ und Paprika, am Spieß serviert, dazu Zigeunersauce, Djuvec-Reis und Pommes frites	16,50
161	Mixed Grill Schweinefilet, Rumpsteak, Hüftsteak und gegrillter Speck ¹⁴ , dazu Baked Potato	17,90
163	El-Paso-Spieß drei verschiedene Rindersteaks, mit Baked Potato, gerösteten Zwiebeln und Champignons	18,90
166	Vjesalica Schweinefilet am Rost mit Djuvec-Reis und Pommes frites	14,90
167	Holzfällersteak „El Paso“ mit Champignons, gerösteten Zwiebeln und Kroketten	13,50
168	Spareribs mit zwei verschiedenen Saucen und Kartoffelecken	11,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Internationale Gerichte

180	Brasilia-Spieß mit Rindfleisch und Schweinefleisch, dazu paniertes Gouda-Käse ¹ und Rösti	17,50
181	Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln	13,50
182	Mexico-Gulasch pikant gewürzt, mit Mais und mexikanischen Bohnen, dazu Salzkartoffeln	13,50
183	Muckalica geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Butterreis	14,90

184	Pfefferpfanne vom Schwein und von der Pute, in einer pikanten Sauce aus grünem Pfeffer, Paprika und Champignons, dazu Mini-Rösti	15,50
-----	--	-------

185	Jäger-Schnitzel mit Pommes frites	11,90
186	Zigeuner-Schnitzel mit Pommes frites	11,90
187	Zwiebel-Schnitzel mit Pommes frites	12,50
188	Schweine-Schnitzel „Wiener Art“, paniert mit Pommes frites	10,90
189	Champignon-Schnitzel mit Pommes frites	11,90
191	Cordon Bleu (vom Schwein) mit saftigem Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites	13,50
192	Schweinelendchen „Pepper“ in Pfeffersauce, dazu Bandnudeln	15,50
193	Pfanne „Don Pedro“ 3 Schweinemedallions mit Spiegelei, dazu Champignons, Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln	16,50

196	Marco Polo-Teller Rumpsteak, Schweinefilet und Putenmedaillon, mit Pfeffersauce und Sauce Hollandaise-Art, dazu Rösti	17,50
-----	---	-------

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Platten für 2 oder mehr Personen

171	„Gourmand-Platte“ (für 2 Personen) verschiedene Fleischsorten, Gemüse, Djuvec-Reis und Pommes frites	30,00
172	„El-Paso-Steakhaus-Platte“ (für 2 Personen) mit Krokette, Pommes frites, Djuvec-Reis und Speckbohnen ¹⁴	42,00
173	Chateaubriand Rinderfilet ca. 500g (für 2 Personen) mit Sauce Bèarnaise-Art, erlesenen Gemüsen, Butterreis, Krokette, Pommes frites und Früchte-Spieß	52,00
174	Fischplatte (für 2 Personen) Lachs-, Rotbarsch- und Seezungenfilet ¹² , Tintenfisch und Scampi, dazu Broccoli, Salzkartoffeln und Fischrisotto	45,00

Lamm

201	Lammrückensteak ca. 300 g (ohne Beilage)	21,00
202	Lammspieß in einer Champignon-Rahm-Knoblauchsauce und Pommes frites	22,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Geflügel

210 Putengeschnetzeltes „Bombay“ 12,90
in einer Curryrahm-Sauce mit Obst, dazu Butterreis und Kroketten

211 Putenmedaillon „El Paso“ 14,50
mit Champignons, Tomaten und Käse¹ überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Boccoli

212 Putenschnitzel 12,50
mit Champignons, Pommes frites und Gemüse

214 Putensteak „Madagaskar“ 13,90
mit grüner Pfeffer-Bèarnaise-Sauce,
dazu Kroketten und frische Champignons

Fischdelikatessen

220 Rotbarschfilet¹² „Pariser Art“ 15,50
in Eihülle gebraten, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise-Art

221 Zanderfilet¹² 19,90
mit Blattspinat und Bandnudeln

222 Forelle „Müllerin Art“ 13,50
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

223 Black Tiger Garnelen 24,50
gegrillt, dazu Toast und Risotto-Reis

224 Lachsfilet¹² „Mediterran“ 16,50
in einer Champagner-Dillsahne-Sauce mit Shrimps,
dazu Spinat und Salzkartoffeln

226 Tintenfisch vom Grill 15,90
mit Knoblauch-Olivenöl-Marinade, Blattspinat und Salzkartoffeln

227 Fischteller 20,50
verschiedene Sorten Fisch mit Broccoli und Salzkartoffeln,
dazu Knoblauch in Öl

228 Dorade vom Grill 18,50
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

*F*ür unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

230	Kinder-Cevapcici mit Pommes frites	6,50
231	Kinder-Raznjici mit Pommes frites	6,50
232	Kinder-Wiener-Schnitzel mit feinem Gemüse und Pommes frites	6,90
233	Kinder-Jäger-Schnitzel mit Pommes frites	7,50
234	Kinder-Zigeuner-Schnitzel mit Pommes frites	7,50
236	Kinder-Rindersteak mit Pommes frites	13,50
237	Chicken-Nuggets mit Pommes frites	6,50

*F*ür den kleinen Appetit und unsere Senioren

240	Schweine-Medaillons „Cardinale“ mit Champignonsauce und Bandnudeln	12,50
242	Champignon-Schnitzel mit Pommes frites	9,90
243	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Butterreis	9,90
244	Rindersteak mit Baked Potato	14,90
245	Medaillons „Pfirsich“ 2 kleine Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise-Art, Kroketten und Gemüse	12,50
246	Bandnudeln mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesauce	10,90

Zu den Gerichten „Für den kleinen Appetit“ und zu den Gerichten für unsere Senioren gehört ein Salat vom Salatbuffet.