

Kalte Vorspeisen

10	Shrimp-Cocktail ² mit Toast und Butter	8,50
12	Caprese Tomaten und Mozzarella, abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Ciabatta-Brot	6,90
13	Mediterraner Antipasti-Teller Serranoschinken und verschiedene eingelegte Gemüse	12,50
14	Carpaccio luftgetrocknetes Rinderfilet, hauchdünn geschnitten, dazu Ciabatta-Brot	12,50
15	Fetakäse mit rohen Zwiebeln, Oliven und Ciabatta-Brot	7,50

Suppen

22	Ungarische Gulaschsuppe	4,90
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	5,50

Warme Vorspeisen

30	6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter ¹³ und Sauce nach Béarnaise-Art, dazu Toast und Butter	7,50
31	Shrimps al Ajillo in heißem Knoblauch-Olivenöl mit Kräutern der Provence, dazu Ciabatta-Brot	9,50
32	Champignons mit Krabben mit Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Toast	8,50
33	Champignonköpfe (gebraten) in einer Bèarnaise-Knoblauchsauce, dazu Butterreis	6,90
34	Camembert (gebacken) mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter	7,50

Toast-Gerichte

40	Toast „Lukullus“ Rindersteak mit Spargel und Sauce Hollandaise-Art überzogen	16,90
41	Toast „Continental“ Putenmedaillon mit Obst und Sauce Hollandaise-Art überzogen	11,90
42	Hawaii-Toast mit Ananas, Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ überbacken	6,90
43	Damen-Toast Schweinefilet mit Champignons und Käse ¹ überbacken	12,50

Salate

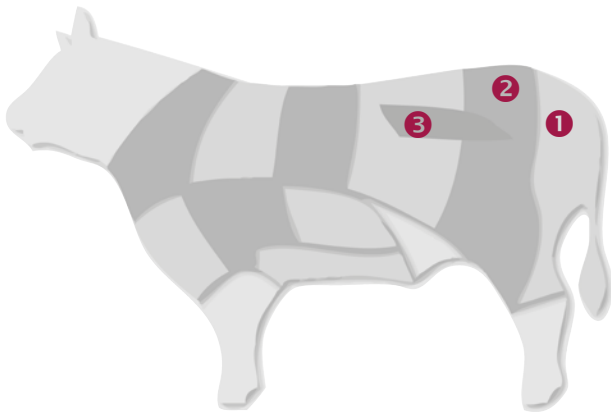
50	Salatteller vom Buffet	4,50
51	Schopska-Salat mit Fetakäse, dazu Ciabatta-Brot	8,50
52	Neptun-Salatteller mit Lachsstreifen, dazu Ciabatta-Brot	11,90
53	Putensalat „Veronica“ verschiedene Sorten Salat mit gegrilltem Putenfleisch, dazu Ciabatta-Brot	12,50
54	Tiroler Salatteller frische Salate der Saison, mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ und Salatdressing ² , dazu Ciabatta-Brot	9,90
55	Spanischer Salatteller verschiedene frische Salate der Saison, Thunfisch, Oliven, Ei und Salatdressing ² , dazu Ciabatta-Brot	9,90

Vegetarisch & Vegan

60	Reichhaltiger Gemüseteller	10,90
61	Bandnudeln nach Art des Hause mit Sahnesauce	10,90
62	Veganschnitzel mit Pommes frites	12,90
63	Grüne Nudeln mit Garnelen und italienischem Pesto	19,90

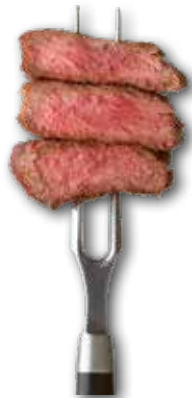
Argentinische Supersteaks

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	15,90
72	Hüftsteak ohne Beilagen	ca. 300g	20,50
80	Rumpsteak - ohne Fettrand	ca. 200g	18,50
82	Rumpsteak - ohne Fettrand ohne Beilagen	ca. 300g	25,50
90	Filetsteak	ca. 200g	22,00
92	Filetsteak ohne Beilagen	ca. 300g	30,00
101	Putensteak	ca. 200g	11,50



Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Steaks, die jeden Tag zum Festtag machen

110	Pfeffer-Hüftsteak mit Champignons und Kroketten	18,90
111	Pfeffer-Rumpsteak mit Pommes frites	23,00
112	Pfeffer-Filetsteak mit Pommes frites	25,90
113	Zwiebelrumpsteak mit Baked Potato	23,50
114	Filetsteak „American“ mit Ei, Champignons, Zwiebeln und Baked Potato	26,50
115	Steak & Fisch Rumpsteak, 4 Gambas, dazu Pommes frites	26,90
116	Filetsteak „Spezial“ mit Krabben, Champignons und Käse ¹ überbacken, dazu Kartoffelecken mit Sauerrahm	26,90
117	Rumpsteak „El Paso“ mit Broccoli, Sauce Bèarnaise-Art und Bratkartoffeln	23,00
118	Rumpsteak „Pfifferlinge“ mit Pfifferlingen, Speck ¹⁴ und Zwiebeln, dazu Baked Potato	25,50
119	Steak-Teller verschiedene Steaks von Rind, Pute und Schwein, mit mediterranem Gemüse und Rösti	19,90

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Beilagen

120	Baked Potato in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Sour Cream oder Kräuterbutter ¹³	4,00	130	Erbsen-Gemüse	3,00
121	Pommes frites	3,00	131	Prinzessbohnen mit geräuchertem Speck ¹⁴	3,90
122	Kroketten	3,00	132	Broccoli mit Sauce Hollandaise-Art überzogen	3,90
123	Bratkartoffeln mit Speck ¹⁴ und Zwiebeln	4,00	133	Blattspinat	3,90
124	Salzkartoffeln	3,00	134	Mediterranes Gemüse frisches gedünstetes Gemüse	5,50
125	Rösti	3,00	135	Champignonköpfe	4,20
126	Djuvec-Reis	3,00	136	Pfifferlinge	6,50
127	Butterreis	2,50	137	geröstete Zwiebeln	3,00
129	Kartoffelecken mit Sour Cream	4,00			

Saucen

140	Sauce Bèarnaise-Art	2,80	145	Champignonsauce	2,80
141	Sauce Hollandaise-Art	2,80	146	Sour Cream	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	1,00
			128	Hausgemachte Kräuterbutter ¹³	1,50

Spezialitäten vom Grill

150	Cevapcici-Fleischröllchen mit Djuvec-Reis und Pommes frites	11,90
151	Raznjici (Spieß vom Schweinenacken) mit Djuvec-Reis und Pommes frites	12,50
152	Halb und Halb 4 Cevapcici und 1 Raznjici mit Djuvec-Reis und Pommes frites	12,50
153	Pljeskavica Hacksteak mit Djuvec-Reis und Pommes frites	12,90
154	Hacksteak „Spezial“ mit Fetakäse gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	14,90
155	Grillteller gemischtes Fleisch, Djuvec-Reis und Pommes frites	14,90
157	Kalbsleber gegrillte Kalbsleber mit Djuvec-Reis und Pommes frites	17,90
159	Lustiger Bosniak Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	22,50
160	Balkan-Spieß mit Schweine- und Rindfleisch, Speck ¹⁴ und Paprika, am Spieß serviert, dazu Zigeunersauce, Djuvec-Reis und Pommes frites	18,50
161	Mixed Grill Schweinefilet, Rumpsteak, Hüftsteak und gegrillter Speck ¹⁴ , dazu Baked Potato	18,90
163	El-Paso-Spieß drei verschiedene Rindersteaks, mit Baked Potato, gerösteten Zwiebeln und Champignons	20,50
166	Vjesalica Schweinefilet am Rost mit Djuvec-Reis und Pommes frites	16,50
167	Holzfällersteak „El Paso“ (vom Schwein) mit Champignons, gerösteten Zwiebeln und Kroketten	14,50
168	Spareribs mit zwei verschiedenen Saucen und Kartoffelecken	14,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Internationale Gerichte

180	Brasilia-Spieß mit Rindfleisch und Schweinefilet, dazu paniertes Gouda-Käse ¹ und Rösti	18,90
181	Ungarisches Gulasch mit Bandnudeln	14,90
182	Mexico-Gulasch pikant gewürzt, mit Mais und mexikanischen Bohnen, dazu Salzkartoffeln	14,90
183	Muckalica geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünsteten, frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Butterreis	16,50
184	Pfefferpfanne vom Schwein und von der Pute, in einer pikanten Sauce aus grünem Pfeffer, Paprika und Champignons, dazu Mini-Rösti	16,50
185	Jäger-Schnitzel mit Pommes frites	12,90
186	Zigeuner-Schnitzel mit Pommes frites	12,90
187	Zwiebel-Schnitzel mit Pommes frites	13,50
188	Schweine-Schnitzel „Wiener Art“, paniert mit Pommes frites	11,90
189	Champignon-Schnitzel mit Pommes frites	12,90
191	Cordon Bleu (vom Schwein) mit saftigem Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites	14,90
192	Schweinelendchen „Pepper“ in Pfeffersauce, dazu Bandnudeln	16,90
193	Pfanne „Don Pedro“ 3 Schweinemedallions mit Spiegelei, dazu Champignons, Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln	17,50

196	Marco Polo-Teller Rumpsteak, Schweinefilet und Putenmedaillon, mit Pfeffersauce und Sauce Hollandaise-Art, dazu Rösti	18,90
-----	---	-------



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	34,00
172	„El-Paso-Steakhaus-Platte“ (für 2 Personen) mit Kroketten, Pommes frites, Djuvec-Reis und mediterranem Gemüse	46,00
173	Chateaubriand Rinderfilet ca. 500g (für 2 Personen) mit Sauce Bèarnaise-Art, erlesenen Gemüsen, Butterreis, Kroketten, Pommes frites und Früchte-Spieß	56,00
174	Fischplatte (für 2 Personen) Lachs-, Rotbarsch- und Seezungenfilet ¹² , Tintenfisch und Scampi, dazu Broccoli, Salzkartoffeln und Fischrisotto	46,00

Lamm

201	Lammrückensteak ca. 300 g (ohne Beilage)	23,00
202	Lammspieß in einer Champignon-Rahm-Knoblauchsauce und Pommes frites	24,50

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

*G*eflügel

210 Putengeschnetzeltes „Bombay“ 13,90
in einer Curryrahm-Sauce mit Obst, dazu Butterreis und Kroketten

211 Putenmedaillon „El Paso“ 15,50
mit Champignons, Tomaten und Käse¹ überbacken,
dazu Bratkartoffeln und Broccoli

212 Putenschnitzel 13,50
mit Champignons, Pommes frites und Gemüse

214 Putensteak „Madagaskar“ 14,90
mit grüner Pfeffer-Bèarnaise-Sauce,
dazu Kroketten und frische Champignons

*F*ischdelikatessen

220 Rotbarschfilet¹² „Pariser Art“ 15,90
in Eihülle gebraten, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise-Art

221 Zanderfilet¹² 20,90
mit Blattspinat und Bandnudeln

222 Forelle „Müllerin Art“ 14,90
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

223 Black Tiger Garnelen 25,90
gegrillt, dazu Toast und Risotto-Reis

224 Lachsfilet¹² „Mediterran“ 18,90
in einer Champagner-Dillsahne-Sauce mit Shrimps,
dazu Spinat und Salzkartoffeln

226 Tintenfisch vom Grill 16,90
mit Knoblauch-Olivenöl-Marinade, Blattspinat und Salzkartoffeln

227 Fischteller 24,50
verschiedene Sorten Fisch mit Broccoli und Salzkartoffeln,
dazu Knoblauch in Öl

228 Dorade vom Grill 19,90
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Zu diesen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Für unsere kleinen Gäste

(bis 14 Jahre)

230	Kinder-Cevapcici mit Pommes frites	6,90
231	Kinder-Raznjici mit Pommes frites	6,90
232	Kinder-Wiener-Schnitzel mit feinem Gemüse und Pommes frites	7,90
233	Kinder-Jäger-Schnitzel mit Pommes frites	8,50
234	Kinder-Zigeuner-Schnitzel mit Pommes frites	8,50
236	Kinder-Rindersteak mit Pommes frites	14,90
237	Chicken-Nuggets mit Pommes frites	6,90

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

240	Schweine-Medaillons „Cardinale“ mit Champignonsauce und Bandnudeln	13,50
242	Champignon-Schnitzel mit Pommes frites	11,00
243	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Butterreis	11,00
244	Rindersteak mit Baked Potato	16,50
245	Medaillons „Pfirsich“ 2 kleine Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise-Art, Kroketten und Gemüse	13,90
246	Bandnudeln mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesauce	14,50



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