



Unsere Öffnungszeiten:

Mo / Di / Do / Fr / Sa

17:00 - 22:00 Uhr



Warme Küche bis **22:00 Uhr**

Mittwoch **ist Ruhetag**

Sonntag **11:30- 22:00 Uhr**



Abweichende Öffnungszeiten sind bei gebuchten Feiern etc. möglich!
Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Die Allergene und Zusatzstoffe stehen neben den Gerichten und sind am Ende der Speisekarte als Legende aufgeführt

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.



Ihr STEAKHAUS IM-DALMATIA Team

*Sie suchen stimmungsvolle Räume und einen guten
Service für Ihre festlichen Anlässe?*

*Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Kegelabend
oder Trauerfeier, wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Ihre Feierlichkeiten*

**BIS 60 PERSONEN
EIN FESTLICHES MENÜ
WARM-KALTES BUFFET/CATERING**

WIR *BERATEN SIE* GERNE

Vorspeisen

Suppen

10 Tomatensuppe G	6,90
11 Hühnersuppe A, C	6,90
12 Rindfleischsuppe A, C	6,90

Salate

20 Putenbrust Salat	17,50
21 Bauernsalat mit Fetakäse G	15,50
22 Gambas Salat B	19,90
23 Thunfisch Salat B,1	14,50
25 Roastbeef Salat	22,50

Tapas

800 Brotkorb A	1,90
801 Kräuterbutter dazu Brot GA	4,50
802 Aioli dazu Brot CA	4,50
803 Klassisches Bruschetta mit Tomaten A	6,90
804 Oliven 2	4,90
805 Schafskäse – Tomaten	7,90
806 Eingelegter Schafskäse mit Oliven G	6,90
807 Panierter Gouda auf Blattsalat ACG	6,90
808 Panierter Schafskäse auf mediterraner Soße ACG	8,90
809 Gegrillte Champignons auf mediterraner Soße	9,90

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

810 Gegrillte Champignons im Speckmantel	10,80
811 Gegrillte Champignons mit Spinat und Knoblauch	8,90
812 Datteln im Speckmantel	7,90
813 Zucchini Röllchen mit Schafskäse auf mediterraner Soße ACG	9,90
814 Grill Kartoffeln – Kräuerquark – Scampi GB	9,90
815 Grill Kartoffel – Kräuterquark – Gemüse G	9,90
817 Gegrillte Paprika	7,90
819 Hähnchenspieß auf Blattsalat	8,80
820 Carpaccio vom Rind G	17,90
821 Garnelen auf Knoblauchsoße GB	14,90
822 Kleines Lachsfilet dazu Spinat D	17,90
824 Mini Kartoffel Omelett C	6,90

Für den kleinen Hunger

26 Vegetarischer Teller mit gegrilltem Saisongemüse	17,50
29 Damen Toast	
Schweinelendchen mit Pfirsich 1 und Soße Hollandaise G, C	16,50
überbacken	
30 Toast „Dalmatia“	21,50
kleines Rumpsteak auf Toast G, A	
mit Champignonrahmsoße G	
31 Krüstchen	15,00
kleines Schnitzel an Champignonrahmsoße G	
mit Salat büket und Toast G, A	

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Kindergerichte

130 „Lucky Luke“	8,00
Cevapcici Fleischröllchen mit Pommes	
131 „Winnie Puuh“	8,00
paniertes Schnitzel A, G (Schweine – oder Putenfleisch)	
nach Wahl mit Pommes	
132 Junior Teller „Felix“	8,00
Schweinefilet mit Pommes	
133 „Piraten Teller“	8,00
Fischstäbchen D, A, C mit Pommes	

Hauptgerichte

Argentinische Steaks (ohne Beilagen)

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung wie Sie Ihr Steak wünschen:

Englisch = im Fleischkern blutig

Medium = innen rosa mit kräftiger brauner Kruste

Durch = innen ganz durchgegrillt, außen stark gebräunt

41 Rumpsteak

kräftig im Geschmack

ca. 200 Gramm	26,90
----------------------	--------------

ca. 300 Gramm	35,90
----------------------	--------------

42 Filetsteak

Das beste und zarteste Stück aus der Rinderlende

ca. 200 Gramm	33,50
----------------------	--------------

ca. 300 Gramm	41,50
----------------------	--------------

Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen

150 Butterreis ^G	4,30
151 Djuvecreis	5,50
152 Pommes Frites	5,00
153 Salzkartoffeln	4,00
154 Bratkartoffeln	7,40
155 Grill Kartoffeln mit Kräuterquark ^G	6,50
156 Kroketten ^{A, C}	5,00
158 Saisongemüse gegrillt	8,50
159 Butterspätzle ^{G, A, C}	4,30
160 Frische Champignons	9,50
161 Soße Hollandaise ^{C, G}	3,80
162 Kleiner gemischter Salat	5.50
200 Pfeffersoße ^A	3,80

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

201 Knoblauchrahmsoße G, A	3,80
202 Champignonrahmsoße E	4,80
203 Ketchup 1,4,2,3, F	0,80
204 Soße Bernaise C, G	3,80
205 Mayonnaise 1, C, G	0,80
206 Estragon Soße C, G	3,80
207 Zigeunersoße 1	4,50

Rindersteaks mit Beilagen

43 Rumpsteak mit Röstzwiebeln A und Kräuterbutter G dazu Bratkartoffeln	33,50
44 Rumpsteak mit Pfeffersoße A dazu Folienkartoffeln	33,50
45 Rumpsteak mit Schafskäse überbacken dazu Bratkartoffeln G	33,50
46 Lustiger „Bosniak“ Rumpsteak gefüllt mit Schinken 1,5 und Käse G dazu Pommes – Frites	33,60

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

47 Filetsteak „Imoski“ 46,50

Steak mit zwei Gamba's ^B

dazu gegrilltes Saisongemüse

48 Filetsteak mit Pfeffersoße ^I dazu Kroketten ^{C, A} 43,50

50 Rumpsteak mit Champignonrahmsoße ^G 35,50

dazu Kroketten ^{C A}

51 Gaucho Spieß 33,50

Rinder- Medaillons mit Folienkartoffeln ^G

Grill – Spezialitäten

60 Cevapcici 21,50

Röllchen aus Gehacktem dazu

Pommes frites, Djuvecreis

21,50

61 Pola – Pola

Schweinekotelett und Cevapcici dazu

Pommes frites, Djuvecreis

62 Pljeskavica „Spezial“ ^G 22,90

Hacksteak mit Schafskäse, Pommes frites, Djuvecreis

63 Grill Teller ^G 24,90

Cevapcici, Hacksteak, Schweinekotelett,

Rindermedallion dazu Pommes frites, Djuvecreis

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

64 Bauern Teller	22,90
Putensteak, kleines Hüttsteak, Schweinemedallion	
dazu Pommes frites, Djuvecreis	
	19,90
65 Grill Tasche	
Schweinesteak gefüllt mit Schinken ^{1,5}, Schafskäse ^G	
dazu Folienkartoffeln ^G	
66 Raznjici	18,90
3 Schweinekoteletts dazu Pommes frites	
und Djuvecreis	
70 Schweinemedallions	24,90
dazu Champignonrahmsoße ^G und Kroketten ^{A, C}	
71 Schweinefilet	23,90
Zwei Schweinemedallions mit paniertem Käse ^{C, G}	
dazu Kroketten ^{A, C}	
72 „Vrljika“	27,90
Rindermedallion, Schweinemedallion, Putensteak	
dazu Saisongemüse	
73 Schweinefilet mit Estragonsoße ^{C, G}	24,90
dazu Saisongemüse	

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Schnitzel Gerichte ^{A, C}

Sollten Sie Ihr Schnitzel „Natur“wünschen, so geben Sie dies bei Ihrer Bestellung bitte an.

80 Schnitzel „Wiener Art“ 16,00
paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites

81 Champignonrahmschnitzel 21,90
dazu Pommes frites

19,90

82 Zigeunerschnitzel
dazu Pommes frites

83 Schnitzel „Hawaii“ 21,50
mit Schinken ^{1,5}, Hollandaise ^{C, G} und Ananas ¹
dazu Kroketten ^{C, A}

84 Schnitzel mit Pfefferrahmsoße ¹ 19,90
dazu Pommes – Frites

85 Schnitzel mit Spinat und Käse ^G überbacken 21,90
dazu Pommes frites

86 Holsteiner Schnitzel 22,90
Schnitzel mit Spiegelei ^C und Lachsrose ^D
dazu Bratkartoffeln

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

87 Cordon Bleu **21,50**
gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G
dazu Pommes frites

Pfannengerichte

90 Pfefferfiletpfanne ^{G, A, C} **24,90**
Geschnetzeltes vom Rinderfilet dazu Spätzle

91 Filetpfanne „Mexico“ ¹ **24,90**
Geschnetzeltes vom Rinderfilet dazu Pommes Frites

92 „Muckalica“ **21,90**
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Tomaten –
Paprika – Soße dazu Butterreis ^G

93 Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße ^G **22,90**
und Zwiebeln dazu Butterreis ^G

100 Putenmedaillions „Indische Art“ **22,90**
mit Currysoße ^{1, G, A} und panierten Früchten ^{C, A}
dazu Butterreis ^G

101 Gefüllte Putenmedaillions **22,90**
mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G in Champignonrahmsoße ^G
dazu Pommes frites

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

102 Putensteak	19,50
dazu Pommes Frites	

DESSERT

*Bitte schauen Sie auf unsere Angebotstafel oder fragen Sie einfach nach.
Weiterhin stehen diverse Kaffeespezialitäten auf unserer Getränkekarte.*

Fischgerichte

110 Gegrilltes Lachssteak	26,50
mit Spinat und Salzkartoffeln	

111 Zanderfilet ^{D, G}	26,50
auf geschwenktem Saisongemüse	

113 Gegrilltes Lachssteak ^D	26,90
mit Knoblauchrahmsoße auf Tagliatelle	

114 Fisch Teller ^{B, D}	
verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot	
auf gegrilltem Saisongemüse	38,90

Für Zwei Personen

120 Balkan – Platte

53,50

Cevapcici, Pljeskavica ^G, Rumsteak,

Schweinefleischspieß vom Grill mit Saisongemüse

dazu Pommes frites, Djuvecris

121 Steak – Platte

83,50

Rumpsteak. Filetsteak, Schweinesteak

mit gegrilltem Saisongemüse

dazu Folienkartoffeln ^G

122 Fisch – Platte ^{D, B}

83,50

verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot

mit Saisongemüse dazu

Salzkartoffeln

Getränke

Aperitif

Martini Bianco	5cl	4,00
VW-Cocktail (Williams Birne + Martini)	5cl	5,50
Campari Orange ⁴	0,2l	5,20
Lillet, Hugo, Aperol ^{2, 10} , Spritz ¹	0,2l	6,50
Glas Prosecco ^L	0,1l	3,50
Pernod mit Wasser	4cl	4,50

Alkoholfreie Getränke

Wasser (medium/still)	0,25l	3,00
	0,75l	6,50

Diverse Säfte als Schorle

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Rhabarber und Maracuja Schorlen	0,3l	3,50
Cola/Light/Zero ^{4, 7} / Fanta ^{3, 4} / Sprite ^{3, 4}	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Bitter Lemon ⁸	0,2l	3,50
Tonic Water ⁸	0,2l	3,50
Ginger-Ale ^{4,8}	0,2l	3,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷		2,50
Milchkaffee ^{7, G}		3,50
Latte Macchiato ^{7, G}		3,50
Cappuccino ^{7, G}		3,00
Espresso ⁷		2,30
Doppelter Espresso ⁷		4,00
Glas Tee		2,00

Biere vom Fass ^A

Frankenheim Alt	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
König Pilsener	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Veltins Pilsener	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Grevensteiner	0,3l	3,50
	0,5l	5,50

Alkoholfreie Biere aus der Flasche ^A

Vitamalz	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,50
Maisl's Weiße Weizenbier und Alkoholfrei	0,5l	5,50

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Spirituosen Bitter

Ramazzotti	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00
Underberg	2cl	3,00
Kümmerling	2cl	2,50
Ouzo	2cl	3,00
Dirty Harry	2cl	3,00

Spirituosen

Linie, Aquavit, Jubiläums, Malteser	2cl	4,00
Böckenhoff Korn ^A	2cl	3,50
Williams Birne	2cl	3,50
Wacholder	2cl	3,50
Grappa(selbstgemacht)	2cl	5,50
Sljivovic 63 Years	2cl	30,00

Rum

Don Papa	2cl	8,00
Havanna Club 7 Years	2cl	3,50

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Wodka

Absolut ^A	2cl	3,00
Moskovskaya ^A	2cl	3,00
Grey Goose	2cl	4,50

Sierra Tequila

Silver	2cl	3,00
Gold	2cl	3,00

Whiskey

Glenfiddich 12 Years	2cl	6,50
Talisker 10 Years	2cl	7,50
Jim Beam	2cl	4,50
Jack Daniels	2cl	4,50
Lagavulin 16 Years	2cl	7,50
Ballantine's	2cl	5,00
Chivas Regal	2cl	5,50
Johnnie Walker Blue Label	2cl	17,00

Cognac

Asbach Uralt	2cl	3,00
Hennessy 2 X O	2cl	4,50
Calvados	2cl	3,50
Gordon's Dry Gin	2cl	3,00
Veterano Reserva	2cl	5,50
Remy Martin V.S.O.P	2cl	5,50
Courvoiser V.S.O.P	2cl	5,50
Remy Martin 1738	2cl	7,50

Liköre

Baileys Irish Cream 2 3 G L	2cl	3,00
Amaretto HL	2cl	3,00
Sambuca Molinari	2cl	3,00
Cointreau	2cl	3,00
Grand Manier	2cl	3,50
Kruskovac	2cl	3,50

Rotweine

Ciceron Merlot trocken, Claude Vialade, Languedoc

Ein Fruchtekorb aus Waldbeeren mit animierenden Veilchenblütennoten	0,2l	7,20
strömen aus dem Glas. Schank, feinfruchtig cremig präsentiert er sich am		
Gaumen mit weichen Tanninen	0,75l	23,50

Kardaka lieblich, Slowenien	0,2l	7,20
	0,75l	23,50

Vranac trocken Pro Corde Plantaze, Montenegro

Perfekte Bedingungen schaffen diesen Geheimtipp aus Montenegro.	0,2l	8,50
Vielschichtige Nase, dunkel Früchte, dazu verschiedene Gewürze,		
am Gaumen kräftig und mit feinem Tannin.		
Passt perfekt zu würzigen Gerichten, wie z.B Steaks.	0,75l	28,50

Chianti Classico Casstello d Albola, Toskana

In der Nase Kirschen, eingekochte Pflaumen, feine Gewürze und	0,2l	9,50
süßliches Lakritz. Am Gaumensamtig und weich, elegant mit vielen		
konzentrierten Aromen. Perfekt zu kräftigen und würzigen Gerichten.	0,75l	27,00

Roséweine

Scmeteling von Kiefer	0,2l	7,50
	0,75l	21,00

Portugieser Weisherbst halbtrocken, WG Kallstadt, Pfalz

In der Nase duften saftige und reife Beeren, dazu ein leicht rauchiger Ton. Am Gaumen spürt man die feinen Tannine.	0,2l	7,50
--	------	------

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Kiefer, Baden

Intensive, saftig Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren) und würzige Aromen. Mit Gripp und Frische tanzt er auf der Zunge, dann kommt sein herrlicher Fruchtextrakt.	0,2l	7,50
--	------	------

Weißweine

Grauburgunder trocken, Maybach

Reife Birne und Pfirsich-Aromen duften in der Nase, dazu erfrischende mineralische Anklänge. Tolles Volumen und Fruchtfülle am Gaumen mit zarten salzigen Noten im Abgang. Ein vielseitiger Essensbegleiter leichter und nicht so würziger Gerichte.	0,2l	7,20
	0,75l	21,50

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Chianti DOC trocken Castello d"Albola Toskana

In der Nase Kirschen,eingekochte Pflaume,feine Gewürze und süßliches	0,2l	9,50
Lakritz am Gaumen samtig un dweich,elegant mit vielen		
konzentrierten Aromen.Perfekt zu kräftigen und würzigen Gerichten.	0,75l	27,00

Lugana DOC trocken Bulgarini, Veneto,Italien	0,2l	9,50
---	------	------

Frucht nach Mirabellen am Gaumen,saftig ganz weiche Säure cremige		
Textur einfach lecker und unkompliziert.	0,75l	27,00

Chardonnay trocken,Guiseppe Luigi,Venetian

Lebendig in der Nase,mit Aromen von reifen Ananas,Feuersteinnoten und	0,2l	7,20
floralen Anklingen.Animiert auf der Zunge mit klipp und		
gleichwohl Volumen.		

Lugana DOC Bulgarini,Veneto

Die Region am Gardasee ist unglaublich beliebt,auch wegen seiner	0,2l	9,50
eleganten Weißweine.Frucht nach Mirabellen,am Gaumen saftig,		
ganz weiche Säure,cremige Textur,einfach lecker und unkompliziert.	0,75l	33,00

ALLERGENE und ZUSATZSTOFFE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren an derer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergenlegende:

A - Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C - Ei

D - Fisch

E - Erdnuss

F- Soja

G - Milch oder andere Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere

Zusatzstofflegende:

- 1 - mit Farbstoff**
- 2 - mit Konservierungsstoff**
- 3 - mit Antioxidationsmittel**
- 4 - mit Geschmacksverstärker**
- 5 - mit Säuerungsmittel**
- 6 - mit Stabilisatoren**
- 7 - geschwefelt**
- 8 - geschwärzt**
- 9 - mit Phosphat**
- 10 - mit Milcheiweiß**
- 11 - koffeinhaltig**
- 12 - Chinin haltig**
- 13 - mit Süßungsmitteln**
- 14 - enthält eine Phenylalaninquelle**
- 15 - gewachst**
- 16 - enthält Taurin**