

Org. Balkan
FOOD&DRINKS

Restaurant
Balkan House

Herzlich Willkommen!
Genießen Sie bei uns
landestypische Gastlichkeit
der besonderen Art.



Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Suppen

Soup

1. Tomatensuppe 5,00 €
(Tomato soup)

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

7. Cremiger Weichkäse 7,50 €
(Creamy milk cheese)
8. Oliven⁶ 5,50 €
schwarz mit frisch gegrilltem Weißbrot
(Black olives with grilled white bread)
9. Zaziki (hausgemacht) 5,50 €
(Tzatziki sause /sour cream with
garlic and cucumber)
12. Balkan House Vorspeise 16,50 €
gemischte Vorspeisen-Variation
(Surprise plate)

Warme Vorspeisen

Hot Starters

20. Knoblauchbaguette 5,50 €
mit frischem Knoblauch
(Garlic bread)
21. Omelett 7,50 €
wahlweise mit ...
- Speck (Omelette with bacon)
- Weichkäse (Omelette with milk cheese)
- Schinken (Omelette with ham)
25. Gebackener cremiger
Weichkäse 8,50 €
(Baked creamy milk cheese)

Salate

Salad

30. Garnelen Salat 16,50 €
(Mixed salad with prawns)
31. Mix Salat 13,50 €
frischer Salat mit Hähnchenbrustfilet
(Mixed salad with chicken breast fillet)
32. Schopska 12,50 €
verschiedene frische Salatsorten
mit Weichkäse vermischt
(Mixed salad with cheese)

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
1 „geschwärtzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Balkanspezialitäten vom Grill

Grilled specialties of the Balkans

- | | |
|--|---|
| <p>40. Cevapcici 16,50 €
 Mettröllchen mit Pommes,
 Djuwetschreis und Salat
 (Balkan style minced pork sausages,
 served with french fries, rice and salad)</p> | <p>46. Räuberteller 21,50 €
 Filetspieß, Kotelett, Pljeskavica,
 Schweinefilet, Speckscheibe,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Mixed dish with fillet skewer, pork chop,
 pljeskavica, pork fillet, bacon,
 served with french fries, rice and salad)</p> |
| <p>41. Raznjici 17,50 €
 2 Spieße mit Schweinefilet-Medaillons,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (2 skewers with pork tenderloin medallions,
 served with french fries, rice and salad)</p> | <p>47. Grillteller 20,50 €
 Cevapcici, Kotelett, Schweineleber,
 Filetspieß, dazu Pommes, Djuwetschreis
 und Salat
 (Grilled dish with minced pork sausages,
 pork chop, pork liver, fillet skewer,
 served with french fries, rice and salad)</p> |
| <p>42. Pola Pola 16,50 €
 1 Filetspieß, 4 Mettröllchen mit
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (1 fillet skewer, 4 rolls of minced pork,
 served with french fries, rice and salad)</p> | <p>48. Schweineleber gegrillt 17,00 €
 mit gebratenen Zwiebeln,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Grilled pork liver with onions,
 served with french fries, rice and salad)</p> |
| <p>43. Bombice 17,50 €
 2 kleinere Hackfleischklöße gefüllt
 mit Weichkäse, dazu Pommes,
 Djuwetschreis und Salat
 (2 small meatballs stuffed with
 soft cheese, served with french fries,
 rice and salad)</p> | <p>49. Lustiger Bosanac 26,50 €
 Rumpsteak mit Schinken und Weichkäse
 gefüllt, dazu gebratene Salzkartoffeln,
 Djuwetschreis und Salat
 (Rumpsteak filled with ham and cheese,
 served with roasted boiled potatoes,
 rice and salad)</p> |
| <p>45. Gefüllte Pljeskavica 18,50 €
 Hackfleisch gefüllt mit Weichkäse,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Minced pork pattie filled with cheese,
 served with french fries, rice and salad)</p> | <p>50. Gemischter Schaschlikteller 20,50 €
 Schaschlik, Hähnchenfilet,
 Lammkotelett-Karree, dazu Pommes,
 Djuwetschreis und Salat
 (Kebab spear, chicken fillet, lamb chop,
 served with french fries, rice and salad)</p> |

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
 1 „geschwärzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Balkanspezialitäten vom Grill

Grilled specialities of the Balkans

- | | |
|--|--|
| <p>51. Giros (hausgemacht) 17,50 €
 dazu Zaziki, Pommes,
 Djuwetschreis und Salat
 (Gyros served with Tzatziki sauce,
 french fries, rice and salad)</p> | <p>58. Lammkotelett-Karree 27,00 €
 (Lammkrone mit Knochen)
 mit frischem Knoblauch und
 Kräuterbutter, dazu gebratene
 Salzkartoffeln, Grillgemüse und Salat
 (Lamb Chop with fresh garlic and herb butter,
 served with roasted boiled potatoes,
 grilled vegetables and salad)</p> |
| <p>53. Schaschlik 21,50 €
 Schweinefilet, Bauchspeck, Zwiebeln
 und Paprika am Spieß mit Schaschliksoße
 übergossen, dazu Pommes,
 Djuwetschreis und Salat
 (Kebab spear with pork fillet, bacon,
 onions and peppers with shashlik sauce,
 served with french fries, rice and salad)</p> | <p>59. Lammfilet 27,00 €
 mit frischem Knoblauch und
 Kräuterbutter, dazu gebratene
 Salzkartoffeln, Grillgemüse und Salat
 (Lamb Chop with fresh garlic and herb butter,
 served with roasted boiled potatoes,
 grilled vegetables and salad)</p> |
| <p>54. Tesla-Spieß 22,00 €
 Rumpsteak, Schweinefilet,
 Hähnchenfilet und Speck am Spieß,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Spear with rumpsteak, pork fillet, chicken
 fillet and bacon, served with french fries,
 rice and salad)</p> | <p>61. Hähnchenbrustfilet 18,00 €
 2 zarte Hähnchenbrustfilets,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (2 tender chicken breast fillets,
 served with french fries, rice and salad)</p> |
| <p>55. Knoblauchteller 21,50 €
 Filetspieß, Schweinefilet, Hähnchenfilet,
 1 Bombica, mit Knoblauchsoße,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Fillet skewer, pork fillet and chicken fillet,
 1 meatball stuffed with soft cheese,
 with garlic sauce, served with french
 fries, rice and salad)</p> | <p>62. Balkanteller 21,50 €
 Cevapcici, Giros, Filetspieß, Speck,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Balkan style minced pork sausages,
 Gyros, filet skewer, bacon, served with
 french fries, rice and salad)</p> |
| <p>57. Giros-Teller 21,50 €
 Giros, 1 Bombica, Schweinefilet,
 Filetspieß, dazu Pommes,
 Djuwetschreis und Salat
 (Gyros, 1 meatball stuffed with soft
 cheese, pork fillet, fillet skewer,
 served with fries, rice and salad)</p> | |

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
 1 „geschwärzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Die Krönung des Hauses

Specialities of the house

- | | |
|---|----------------|
| 70. Balkan House-Platte (für 2 Pers.) | 60,00 € |
| Schaschlik, Lammkotelett, Rindersteak, Schweinefilet, Uvijaca, gebackener Weichkäse, dazu gebratene Salzkartoffeln, Djuwetschreis und Salat
(Platter for two people: kebab spear with pork fillet, lamb chop, beef steak, pork fillet, pork fillet filled with cheese, baked soft cheese, served with roasted boiled potatoes, rice and salad) | |
| für jede weitere Person | 30,00 € |
| 71. Giros-Platte (für 2 Pers.) | 45,00 € |
| Bombica, Giros, Schweinefilet, Cevapcici, Hähnchenfilet, dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
(Platter for two people: minced pork filled with cheese, gyros, pork fillet, minced pork sausages, chicken fillet, served with french fries, rice and salad) | |
| für jede weitere Person | 22,50 € |
| 72. Donau-Platte (für 2 Pers.) | 50,00 € |
| Schweinefilet, Schaschlik, Speck, Bombica, Uvijaca, dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
(Platter for two people: pork fillet, kebab spear with pork fillet, bacon, minced pork filled with cheese, pork fillet filled with cheese, served with french fries, rice and salad) | |
| für jede weitere Person | 25,00 € |
| 73. Mix-Platte (für 2 Pers.) | 50,00 € |
| Schaschlik, Bombica, Lammkotelett, Filetspieß, Cevapcici, dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
(Mix-Platter for two people: kebab spear with pork fillet, minced pork filled with cheese, lamb chop, fillet skewer, minced pork sausages, served with french fries, rice and salad) | |
| für jede weitere Person | 25,00 € |

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
1 „geschwärzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Erlesene Balkanspezialitäten

Specialities of the Balkans

- 80. Muckalica (scharf)** **19,50 €**
Schweinefiletstreifen mit frischen Paprika und Zwiebeln
in der Pfanne gedünstet, dazu Pommes und Salat
(Spicy pork fillet strips with fresh peppers and onions
in the pan steamed, served with french fries and salad)
- 81. Sataras** **20,50 €**
Schweinefiletstreifen mit frischen Paprika und Zwiebeln
in der Pfanne gedünstet, mit Eiern verrührt und pikant
gewürzt, dazu Pommes und Salat
(Pork fillet strips with fresh peppers and onions
steamed in the pan, mixed with eggs and savory
seasoned, served with french fries and salad)
- 82. Uvijaca** **21,50 €**
Zartes Schweinefilet gefüllt mit cremigem Weichkäse und
Speck ummantelt, dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
(Tender pork fillet filled with creamy soft cheese and
Bacon coated, served with french fries, rice and salad)
- 84. Schweinefilet nach Chefart** **22,00 €**
in feiner Champignon-Physalisrahmsoße,
dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
(Pork fillet with a delicate mushroom-physalis
sauce, served with french fries and salad)
- 85. Gourmet-Mix** **26,50 €**
Lammfilet, Rumsteak, Uvijaca
auf Gemüsebett, dazu Salat
(Lamb fillet, rumsteak, pork fillet filled with cheese
on a bed of vegetables, served with salad)
- 86. Giros-Pfanne** **19,50 €**
Giros in feiner Sahnesoße mit Champignons und
Zwiebeln zubereitet, dazu Pommes und Salat
(Gyros with delicate cream sauce with mushrooms
and onions, served with french fries and salad)

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Steaks (200g)

Steaks

- 90. Champignon Steak** 26,50 €
 Rumpsteak in feiner Champignon-Rahmsoße, dazu Folienkartoffel und Salat
 (Rumpsteak with a delicate mushroomsauce, served with baked potato and salad)
- 91. Rumpsteak** 24,50 €
 mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel und Salat
 (Rumpsteak with herbal butter, served with baked potato and salad)
- 92. Pfeffersteak** 26,50 €
 Rumpsteak in Pfeffersoße, dazu Folienkartoffel und Salat
 (Rumpsteak with hot pepper sauce, served with baked potato and salad)
- 94. Putensteak** 17,50 €
 mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel und Salat
 (Turkey steak with herbal butter, served with baked potato and salad)

Internationale Gerichte

International dishes

- 100. Jägerschnitzel, paniert** 19,50 €
 mit Pommes und Salat
 (Meat coated in breadcrumbs with mushrooms, served with french fries and salad)
- 101. Schnitzel Wiener Art** 17,50 €
 mit Pommes und Salat
 (Meat coated in breadcrumbs, served with french fries and salad)
- 103. Cordon Bleu** 21,00 €
 mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes und Salat
 (Meat coated in breadcrumbs filled with ham and cheese, served with french fries and salad)

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

- 104. Vegetarische Empfehlung** 16,00 €
 Gedünstetes Gemüse mit gebratenen Salzkartoffeln, dazu Djuwetschreis, Weichkäse und ein Beilagensalat
 (Steamed vegetables with fried boiled potatoes, served with rice, soft cheese and a side salad)
- 105. Sataras Vegetarisch** 16,00 €
 Paprika, Zwiebeln und Pilze in der Pfanne gedünstet, mit Eiern verrührt, dazu Djuwetschreis und Salat
 (Steamed peppers, onions and mushrooms in the pan, mixed with eggs, served with rice and salad)

Org. Balkan FOOD & DRINKS

Für den kleinen Hunger

Dishes for less hungry people

- 110. Mixteller** **15,50 €**
 Filet am Spieß, Giros, 1 Cevapcici,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Skewer with pork fillet, gyros, 1 cevapcici,
 served with french fries, rice and salad)
- 111. Damenteller** **15,00 €**
 Zartes Schweinefilet mit Kräuterbutter,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (Tender fillet of the pork with herbal butter,
 served with french fries, rice and salad)
- 112. Kleiner Pola Pola** **15,00 €**
 1 Filetspieß und 2 Cevapcici,
 dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
 (1 fillet skewer and 2 cevapcici,
 served with french fries, rice and salad)

Beilagen

Supplements

- Portion Pommes** (French fries) **3,50 €**
- Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln **4,00 €**
 (Fried potatoes with bacon and onions)
- Salzkartoffeln /gebratene
Salzkartoffeln** **4,00 €**
 (Boiled potatoes /Roasted boiled potatoes)
- Folienkartoffel** mit Sour Cream **5,50 €**
 (Baked potato with sour cream)
- Djuwetschreis** (Rice) **3,00 €**
- Gedünstetes Gemüse** **4,90 €**
 (Steamed vegetables)
- Grillgemüse** (Grilled vegetables) **4,90 €**
- Gedünstete Zwiebeln** **4,90 €**
 (Steamed onions)
- Kräuterbutter** (Herb butter) **2,00 €**
- Haussalat** (House salad) **5,50 €**

Saucen

Sauces

- Sauce Hollandaise** (Hollandaise sauce) **3,50 €**
- Pfeffersauce** (Pepper sauce) **4,90 €**
- Champignon-Rahmsauce** **4,50 €**
 (Mushroom cream sauce)
- Hacksteaksauce** (Minced steak sauce) **3,50 €**
- Knoblauchsauce/Öl** (Garlic sauce/Oil) **3,50 €**
- Ajvar** (Paprika spice paste) **4,00 €**

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
 1 „geschwärzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Dessertkarte

Dessert menu

Palačinke mit Eis und heißen Kirschen (Pancakes with ice cream and hot cherries)	6,50 €
Palačinke mit Eis und Schokoladensoße (Pancakes with ice cream and chocolate sauce)	6,00 €
Palačinke mit Marmelade (Pancakes with jam)	5,50 €
Balkan House Eisbecher (Sundae)	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen (Vanilla icecream with hot cherries)	5,50 €
Einzelne Eiskugeln Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss (Individual ice balls: strawberry, vanilla, chocolate, hazelnut)	1,60 €

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
1 „geschwärzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Heiße Getränke

Hot drinks

Kaffee Crema ³	2,60 €
Espresso ³	2,30 €
Espresso Macchiato ³	3,90 €
Doppelter Espresso ³	3,60 €
Cappuccino ³	3,20 €
Latte Macchiato ³	3,50 €
Milchkaffee ³	3,10 €
Mocca ³	3,80 €
Tasse Tee	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Coca Cola ^{2,3} , Fanta ^{2,6} ,		
Coca Cola light ^{2,4} ,	0,2l	2,90 €
Sprite und Spezi ^{2,3,6}	0,3l	3,70 €
Coca-Cola Zero ^{2,3,4}	Fl. 0,33l	3,90 €
Bitter Lemon ⁵ ,		
Tonic ⁵ , Ginger-Ale ⁵	Fl. 0,2l	3,40 €
ACQUA Wasser	0,25l	3,20 €
sparkling / non sparkling	0,75l	6,00 €

Granini-Nektar (Nectar juice)

Orangen	0,2l	3,10 €
Apfel	0,2l	2,90 €
Kirsch	0,2l	3,20 €
Bananen	0,2l	3,20 €
Trauben	0,2l	3,20 €
Maracuja	0,2l	3,50 €

Schorlen (Spritzers)

Apfelschorle	0,3l	3,70 €
Traubenschorle	0,3l	3,70 €
Kirschschorle	0,3l	3,80 €
Maracujaschorle	0,3l	3,90 €
Rhabarberschorle	0,3l	3,90 €

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
 1 „geschwärzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Weinkarte

(Wine list)

Offene Weine

Rotwein	0,2l	6,20 €	Weißweinschorle	0,2l	5,20 €
Vranac (trocken)			Rosé (trocken/lieblich)	0,2l	6,90 €
Plavac (trocken)			Jakov (Rosinenwein)	0,2l	7,50 €
Dalmatiner (halbtrocken/lieblich)			Sekt	0,1l	3,50 €
Kadarka (lieblich)			Prosecco	0,1l	4,50 €
Weißwein	0,2l	6,20 €			
Zilavka (trocken)					
Laski Rizling (halbtrocken/lieblich)					

Biere vom Fass

(Draft beers)

Einbecker Brauherren Pils	0,3l	3,60 €
	0,4l	4,10 €
Einbecker dunkel	0,3l	3,60 €
	0,4l	4,10 €
Alster/Radler	0,3l	3,60 €
	0,4l	4,10 €
Weihenstephan Hefeweizen Hell/Weissbier	0,5l	5,10 €

Flaschenbiere

(Bottled beer)

Malzbier ²	0,33l	3,20 €
Einbecker alkoholfreies Pils	0,33l	3,40 €
Weizen alkoholfrei	0,5l	5,10 €
Weizen dunkel	0,5l	5,10 €
Bananenweizen	0,5l	5,10 €
Kristallweizen	0,5l	5,10 €

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
 1 „geschwärtzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“

Org. Balkan
FOOD & DRINKS

Spirituosen

(Spirits)

Slivovic (Pflaumenbrand)	40%vol	2cl	2,50 €	Ramazotti (Kräuterlikör)	30% vol	4cl	6,10 €
Julischka (hausgemacht)	35%vol	2cl	2,50 €	Averna (Bitterlikör)	29%vol	4cl	6,10 €
Kruskovac (Birnenlikör)	28%vol	2cl	3,00 €	Bacardi-Cola ^{2,3}		0,3l	6,90 €
Loza (Tresterbranntwein)	38%vol	2cl	3,50 €	Osborne-Cola ^{2,3}		0,3l	6,90 €
Wodka	40%vol	2cl	2,80 €	Vodka-Lemon		0,3l	6,90 €
Fürst Bismarck (Kornbrand)	38%vol	2cl	2,90 €	Whisky-Cola ^{2,3}		0,3l	8,90 €
Malteser Aquavit	40%vol	2cl	3,10 €	Gin-Tonic ⁵		0,3l	8,90 €
Jägermeister (Kräuterlikör)	35%vol	2cl	2,60 €	Campari-O-Saft ^{2,5}		0,3l	6,90 €
Pelinkovac (Kräuterlikör)	28%vol	2cl	2,50 €	Aperol Spritz ^{2,5}		0,25l	6,90 €
Asbach Uralt (Branntwein)	38% vol	4cl	6,20 €	Sambuca	40%vol	2cl	2,90 €
Whisky 4cl				Cognac Hennessy	40%vol	2cl	6,90 €
Jack Daniels	40%vol	4cl	6,70 €	Williams Birne	40%vol	2cl	4,10 €
Jim Beam	40%vol	4cl	5,80 €	Jubiläums Aquavit	40%vol	2cl	2,90 €
Ouzo	38%vol	2cl	2,50 €	Martini Bianco	14,4%vol	4cl	6,50 €
Baileys ¹³ (Cream Likör)	17%vol	4cl	5,90 €	Linie Aquavit	41,5%vol	2cl	3,50 €
				Gin	45%vol	4cl	4,90 €
				Grappa (Tresterbrand)	37,5%vol	4cl	3,60 €
				Obstler	40%vol	2cl	2,50 €

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speisekarten gekennzeichnet werden:
 1 „geschwärtzt“ | 2 „mit Phosphat“ | 3 „geschwefelt“ | 4 „mit Konservierungsstoff“ | 5 „konserviert“ | 6 „mit Antioxidationsmittel“