



Konoba

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem kroatischen Restaurant „Konoba“.

Ob Fleisch, Fisch oder Vegetarisch, unsere Speisekarte bietet ein vielseitiges Angebot.

Genießen Sie in unseren Räumen

die Gelassenheit des Südens mit einem Glas kroatischem Wein und traditionellen Grillgerichten,

sowie

die Herzlichkeit unseres Service, der ihre Wünsche gerne entgegen nimmt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,

GENIEßEN IST EINE KUNST

Suppe



Ajvar juha

Hausgemachte Ajvar-Suppe mit mediterranem Weißbrot

5,90 €

Salate/ Vorspeisen



Korb mit mediterranem Weißbrot

4,50 €

Weißkrautsalat

4,50 €

Pikant eingelegte Oliven

5,90 €

Schafskäse in Olivenöl u. Kräutern

5,90 €

Eier mit Krensaucе serviert mit med. Weißbrot

8,90 €

Schafskäse mit eingelegten Oliven

9,90 €

Gegrillte Paprika auf Rucola garniert mit Schafskäse, Oliven

Zwiebeln und med. Weißbrot

12,90 €

Gemischte Vorspeisenplatte (nur ab 2 Personen! möglich)

Krautsalat, Schafskäsecreme, Prsut, Schafskäse, Oliven,

22,90 €

Thunfischcreme, Eier auf Kren, Tomaten mit med. Weißbrot

„Pula -Arena“

12,90 €

Kleine Vorspeise mit Thunfischcreme auf Tomaten

mit Oliven, Rucola, Kapern und mediterranem Weißbrot

„Pršut“ luftgetrockneter Schinken garniert mit

14,90 €

Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und mediterranem Weißbrot

Mediterraner Teller

13,90 €

Mit Feta, Oliven, Rucola und Tomaten

Kleiner kroatischer Salat

6,90 €

Paprika, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Zwiebeln, Salat

Kleiner kroatischer Salat mit Feta

8,90 €

Paprika, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Zwiebeln, Salat, Feta

Grosser kroatischer Salat

13,90 €

Paprika, Gurken, Tomaten, Weißkraut, Zwiebeln, Salat,

Feta und Oliven

Konoba Salat NEU

16,90 €

Salat, Ruccola, Oliven, rote Zwiebel, gegrillte Paprika,

gegrillte Zucchini, Tomaten, Pesto, Pinienkerne, Frischkäse

serviert mit mediterranem Weißbrot

Unsere Salate können Sie wahlweise mit unserem mediterranem Hausdressing oder Balsamico Dressing wählen

Fisch



Smuđ sa roštílja 18,90 €

*Zanderfilet vom Grill angerichtet an
Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse*

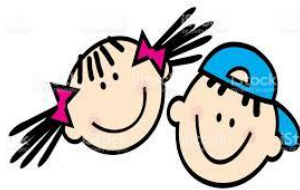
Škampí sa roštílja 19,90 €

*Scampi in Olivenöl gebraten, auf Rucola,
Zwiebeln und Tomaten mit mediterranem Weißbrot serviert*

Pržene lignje 16,90 €

Panierte Tintenfischringe mit Djuvec-Reis und Salat

Kinderteller:



Portion Pommes 4,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes und Salatgarnitur 8,90 €

3 Ćevapčići mit Pommes 7,90 €

Vegetarisch



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gebackener Feta-Käse | 13,90 € |
| <i>an mediterranem Gemüse und Weißbrot</i> | |
| Gegrillter Feta-Käse | 13,90 € |
| <i>an mediterranem Gemüse und Weißbrot</i> | |
| Gefüllte Avocado mit Frischkäse, Tomaten und Käse <i>überbacken, serviert mit mediterranem Weißbrot</i> | 13,90 € |

Vegan



| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bunter Teller mit Rosmarinkartoffeln, mediterranes <i>Gemüse und Djuvec - Reis</i> | 14,90 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Beilagen

| | |
|-----------------------------------|--------|
| <i>Portion Djuvec-Reis</i> | 4,90 € |
| <i>Portion Rosmarinkartoffeln</i> | 5,90 € |
| <i>Portion Grillgemüse</i> | 5,90 € |

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND. DENN DER
EINDRUCK, DEN ER ZURÜCK LÄSST, IST BLEIBEND

Kroatische Gerichte



1. **10 Ćevapčići gegrillt** vom Rind 15,90 €
mit Pommes, dazu Schälchen Ajvar und Zwiebeln
2. **Pljeskavica**, mit einer cremigen Schafskäsefüllung, 17,90 €
gegrillt, an Djuvec-Reis und mediterranem Grillgemüse
3. **Ražnjići** gegrillt, an Djuvec-Reis und mediter. Grillgemüse 17,90 €
drei marinierte Grillspieße aus Schweinefleisch
4. **„Slavonija“ Schnitzel** (ca. 20 Minuten Grillzeit) 18,90 €
Mit Djuvecreis und mediterranem Grillgemüse
pikant cremig gefüllte Schweinefleischrolle paniert
und in der Grillpfanne knusprig gebraten
5. **„Zagreb“ Schnitzel** (ca. 20 Minuten Grillzeit) 18,90 €
Paniertes Schweinelachsrolle, gefüllt mit gekochtem
Schinken und geriebenem Käse, serviert mit Pommes und
kleinem Salat
6. **Schnitzel „Wiener Art“** 15,90 €
mit Pommes und Beilagensalat
7. **Polja-Polja** - 5 Ćevapčići + 1 Ražnjići 17,90 €
an Djuvec-Reis und mediterranem Grillgemüse
8. **„Hum“-Platte** 19,90 €
Kleine Grillplatte mit 1 Pljeskavica, 3 Ćevapčići, 1 Ražnjići
an Djuvec-Reis und Pommes mit mediterranem Grillgemüse

Was die Liebe für die Seele ist, das ist der Appetit für den Leib

9. **„Istra“-Platte** 21,90 €

Kleine Grillplatte mit 1 Pljeskavica, 3 Ćevapčići, 1 Ražnjići und 3 Calamari an Djuvec-Reis und Pommes mit mediterranem Grillgemüse

10. **„Split“ Platte** 17,90 €

Kleine Grillplatte mit 5 Ćevapčići und 5 Calamari an Djuvec-Reis und Pommes mit kleiner Salatgarnitur

11. **Kroatische Grillplatte** für 1 Person 23,90 €

Ćevapčići, Pljeskavica, Schweinekammsteak, Ražnjići und Bauernwurst, serviert mit Djuvec-Reis und Pommes, mit mediterranem Grillgemüse

für 2 Personen 44,90 €

12. **„Dubrovnik“ - Fischplatte** für 1 Person 28,90 €

Scampis, Zanderfilet, Lachs und Calamaris serviert an Djuvec-Reis und Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Grillgemüse

für 2 Personen 55,90 €

13. **„Konoba“ Grillplatte** für 1 Person 31,90 €

Pljeskavica, Ražnjići, Schweinekammsteak, Ćevapčići, Scampi, Lachs, Zanderfilet und Calamari serviert an Djuvec-Reis und Pommes, mit mediterranem Grillgemüse

für 2 Personen 59,90 €

Bitte beachten sie, dass wir für Seniorenportionen nur einen Nachlass von 2,00 € pro Gericht gewähren können

Desserts

Glucksmomente

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Palačínke</i> | 7,90 € |
| <ul style="list-style-type: none">• mit Schokofüllung oder• mit Marmelade oder• mit Nüssen• Kirschjoghurt und Kirschen | 8,90 € |
| <i>Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne</i> | 7,90 € |
| <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i> | 7,90 € |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> | 7,90 € |
| <i>Vanilleeis mit Eierlikör</i> | 7,90 € |



Lieber Gast,

*Ihr Wohl uns sehr am Herzen liegt!
Sobald Ihr Wunsch zur Küche fliegt,*

*wir deshalb emsig kochen und kreieren,
um schnellst-möglichst zu servieren.*

*Entspann die Seele eine Weile
Bekannt der Spruch: „ Gut Ding braucht Weile“*

Getränke



Biere

| | | |
|---------------------------------------------|--------|--------|
| <i>Kulmbacher Pils vom Fass</i> | 0,25 l | 3,20 € |
| | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Mönchshof Natur Radler</i> | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Mönchshof Natur Radler 0,0%</i> | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Mönchshof Bier alkoholfrei naturtrüb</i> | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Mönchshof Kellerbier</i> | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Mönchshof Schwarzbier</i> | 0,5 l | 4,20 € |
| <i>Kapuziner Hefeweizen vom Fass</i> | 0,3l | 3,50 € |
| | 0,5 l | 4,50 |
| <i>Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei</i> | 0,5 l | 4,50 € |
| <i>Cola-Weizen</i> | 0,5 l | 4,50 € |
| <i>Russn</i> | 0,5 l | 4,50 € |

Kroatische Weine



Das Leben ist zu kurz,

*um schlechten **Wein** zu trinken*

| | | |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Laski- Weißwein - halbtrocken</i> | 0,2 l | 6,90 € |
| | 1,0 l | 29,90 € |
| <i>Malvazija - Weißwein- trocken</i> | 0,2l | 6,90 € |
| | 1,0 l | 29,90 € |
| <i>Plavac - Rotwein - trocken</i> | 0,2 l | 6,90 € |
| | 0,75 l | 23,90 € |
| <i>Peļjesac - Rotwein - halbtrocken</i> | 1,0 l | 29,90 € |

Deutsche Weine



| | | |
|--------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <i>Weissweine</i> | 0,2l | 5,90 € |
| <i>Müller Thurgau Halbtrocken</i> <i>Silvaner trocken</i> | | |
| <i>Weinschorle Süß oder spritzig</i> | 0,4 l | 6,90 € |
| <i>Rotweine</i> | 0,2l | 5,90 € |
| <i>Regent halbtrocken</i> <i>Domina trocken</i> | | |

Beliebte kroatische Mischgetränke

| | | |
|---------------------------------------------------|-------|--------|
| <i>Miš -Maš</i> (Rotwein mit Orangenlimonade) | 0,4 l | 6,90 € |
| <i>Bambus</i> (Rotwein mit Cola) | 0,4 l | 6,90 € |

Sekt

| | | |
|---------------------------------|-------|---------|
| <i>Scavi & Ray Prosecco</i> | 0,2 l | 6,90 € |
| <i>Rotkäppchen Sekt</i> | 0,2l | 5,90 € |
| <i>Flasche Rotkäppchen Sekt</i> | 0,7 l | 19,90 € |
| <i>Hugo</i> | 0,2 l | 6,90 € |
| <i>Sekt + Aperol</i> | 0,2 l | 8,90 € |
| <i>Lillet Berry</i> | 0,2l | 8,90 € |

Spirituosen

Schnäpse /Liköre

Medica - Pflaume mit Honig

Šljivovica - Pflaume

Juliška - Birne und Pflaume

Kruškovac- Birne

Orahovac- Walnuss

Pelinkovac Kräuterlikör



2 cl 3,90 €

Whisky/ Cognac/Aperitif

Prošek

Jack Daniels

Jack Daniel Honey

Baileys

2 cl 3,90 €

Mixgetränke z.B. Jacky Cola

5,50 €

Alkoholfreie Getränke

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---------------------------------------|--------|--------|
| <i>Mineralwasser</i> | 2,20 € | 3,20 € |
| <i>spritzig, medium oder still</i> | | |
| <i>Mineralwasser gourmet still</i> | 0,7l | 8,90 € |
| <i>Mineralwasser gourmet medium</i> | 0,7l | 8,90 € |
| <i>Mineralwasser gourmet spritzig</i> | 0,7l | 8,90 € |
| <i>Coca Cola, Cola zero</i> | 2,40 € | 3,40 € |
| <i>Zitronenlimonade</i> | 2,40 € | 3,40 € |
| <i>Orangenlimonade</i> | 2,40 € | 3,40 € |
| <i>Apfelschorle</i> | 2,40 € | 3,40 € |
| <i>Spezi</i> | 2,40 € | 3,40 € |
| <i>Bitter Lemon</i> | 2,70 € | 3,90 € |
| <i>Ginger Ale</i> | 2,70 € | 3,90 € |
| <i>Tonic Water</i> | 2,70 € | 3,90 € |
| <i>Malzbier</i> | 0,5 l | 4,20 € |



Säfte

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| <i>Traube</i> | | |
| <i>Kirsche</i> | | |
| <i>Banane</i> | 0,2l | 3,20 € |
| <i>Maracuja</i> | 0,4 l | 4,20 € |
| <i>Johannisbeere</i> | | |
| <i>Kiba</i> | | |
| <i>Saftschorlen</i> | 0,4l | 3,90 € |

Heiße Getränke

| | |
|-------------------------------|--------|
| Kaffee | 2,90 € |
| Cappuccino | 3,90 € |
| Milchkaffee | 3,90 € |
| Kleiner Kroatischer Macchiato | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 4,20 € |
| Espresso | 3,50 € |
| doppelter Espresso | 4,90 € |



Heiße Schokolade 3,50 €



250 ml Glas

3,50 €

Tee für Genießer

- *Darjeeling First Flush* ZART BLUMIGER SCHWARZER TEE

In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart-blumigen Keo. In der Tasse präsentieren sie ihren feinen und eleganten Geschmack

- *Kräuterharmonie* KRÄUTERTEE KRÄUTER-APFEL-MIX

Hektik ? Streß? Nicht mit diesem Keo. Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.

- *Inser der Sinne* AROMATISierter KRÄUTERTEE INGWER

Ein Keo für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse!

- *Tulsi Harmonie* AROMATISierter KRÄUTERTEE ORANGE

In Indien gilt Tulsikraut als Heilpflanze mit entspannender Wirkung. In diesem Keo gesellen sich noch würzige Nuancen aus Zimt, Ingwer und Verbene mit fruchtigen Orangen-Aromen dazu. Eine harmonische Komposition, die Ruhe in den Alltag bringt.

- *Moringa* KRÄUTERTEE MIT GRANATAPFEL

Kein Wunder, dass alle diesen Keo wollen: Seine zarten Blätter stammen vom „Wunderbaum“ Moringa Oleifera, dem vitalisierende und heilende Kräfte zugeschrieben werden. Die Frische der Blätter und fruchtige Aromen machen diesen Tee einfach wunderbar.

- *Orancuja* AROMATISierter FRÜCHTETEE ORANGE-MARACUJA

Fruchtig, fruchtiger, Keo: prall gefüllt mit frischen Orangen- und Maracuja-Aromen. Die Hibiskusblüte spendiert dazu ihr leuchtendes Rubinrot. Sensationell auch als Eistee an heißen Tagen!

- *Waldbeere* AROMATISierter FRÜCHTETEE Waldbeere

Dieser Keo hat die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mitgebracht: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde

- *Vanille* AROMATISierter ROOIBOSTEE VANILLE

In diesem Keo trifft der zart-aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver erlebbar wird.