

Verehrter Gast!

Wir heißen Sie in unserer Gaststätte am Felsenmeer
herzlich Willkommen!

Freundlichkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit sind den
Odenwäldern zu eigen.

Das Völkchen im Herzen Reichenbachs lebt
diese Eigenschaft vor.

Gerade der Ort, den Sie heute ausgesucht haben,
um eine deutsch-kroatische Küche zu genießen,
steht für die Pflege der Geselligkeit
und fürs Wohlfühlen in fröhlicher Runde,
damit Sie ein paar Stunden die Sorgen
des Alltags hinter sich lassen.

Unser Haus empfiehlt sich ebenfalls für Feierlichkeiten.

Die entsprechenden Räumlichkeiten werden
wir für Sie und Ihre Gäste nach Ihren Wünschen
bereitstellen.

Die von Ihnen bestellten Speisen werden in
unserer Küche stets sorgsam und frisch zubereitet.

Guten Appetit & Dobar Tek
wünscht Ihnen
Familie Prskalo

Suppen

1. Rinderkraftbrühe, 4,50 ^{I,L}

dazu Brot

2. Blumenkohlsuppe, 4,50 € ^{G,L}

dazu Brot

Vorspeisen

3. Gegrillte Pepperoni 6,90 € ^{A,G,L}

mit geriebenem Schafskäse & Knoblauch, dazu Brot.

4. Gegrillter Schafskäse 6,90 € ^{A,G,L}

mit Knoblauch & Zwiebeln, dazu Brot.

5. Frisch gegrillte Champignons 6,90 €

mit Zwiebeln & Knoblauch, dazu Brot.

^{A,L}

Salate

6. Mediterraner Salat 9,90 € ^{A,C,G,L}

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Weißkraut, Tomaten, Ei, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Schafskäse, dazu Brot.

7. Chefsalat 11,90 € ^{A,G,L}

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Paprika und Putenstreifen, dazu Brot.

8. Champignon Salat 11,90 € ^{A,C,D,G}

Verschiedene Blattsalate der Saison mit frisch gegrillten Champignons, Gurken, Tomaten und Paprika, dazu Brot.

Nudelgerichte

9. Spaghetti "Dalmacija" 9,90€ ^{A,C}

Spaghetti in einer Tomaten-Basilikumsauce.

10. Spaghetti Bolognese 10,90€ ^{A,C}

Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsauce.

11. Bandnudeln "Zagreb" 10,90 € ^{A,C,G}

Bandnudeln in einer Champignon-Sahnesauce.

Zu jedem Nudelgericht servieren wir einen gemischten
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

Pfannengerichte

12. "Curry Pfännchen" 11,90 € ^{A,C,G}

Putengeschnetzeltes in einer würzigen Currysauce,
dazu Bandnudeln

13. "Züricher Pfännchen" 11,90 € ^{A,C,G}

Putengeschnetzeltes in einer cremigen
Champignonsauce, dazu Buttereis

Zu jedem Pfannengericht servieren wir einen gemischten
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

Vegetarische Gerichte

14. Spätzlepfanne 9,90 € ^{A,C,G}

Gebratene Spätzle mit Zucchini, Paprika und
Tomaten

15. Tomaten-Zucchini-Risotto 9,90 € ^{A,G}

16. Vegetarischer Grillteller 11,90 € ^{A,G}

Gegrillte(r) Zuchinischeiben, Pepperoni, Paprika,
Champignons und Schafskäse, dazu Brot

Zu jedem vegetarischen Gericht servieren wir einen gemischten
Beilagensalat

Unsere Schnitzel

17. Schnitzel "Wiener-Art" 11,90 € ^{A,C}

Schweineschnitzel "Wiener-Art", dazu Pommes-Frites

18. Jägerschnitzel 12,90 € ^{A,C,G}

Schweineschnitzel in einer Jägersauce, dazu Spätzle

19. Odenwälder Kochkäseschnitzel 12,90 € ^{A,C,G}

Schweineschnitzel mit Kochkäse, dazu Bratkartoffeln

20. "Kröstchen des Hauses" 14,90 € ^{A,C,G}

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Gouda überbacken mit einer Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Zu jedem Schnitzelgericht servieren wir einen gemischten Beilagensalat.

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

Gutbürgerliches vom Grill

26. Rumpsteak mit Kräuterbutter, 22,90 €^{A,G}

dazu Ofenkartoffel

27. Zwiebel-Rumpsteak, 23,90 €^{A,G}

dazu Bratkartoffeln

28. Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, 24,90 €^{A,G}

dazu Kroketten

29. Max Spezial 14,90 €^{A,G}

Schweinerückensteak gefüllt mit Schafskäse,
dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

30. Putensteak 15,90 €^{A,G}

gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes Frites

Zu jeder Grillspezialität servieren wir einen gemischten
Beilagensalat.

A - Glutenhaltiges Getreide, G - Milch (einschl. Laktose)

Kroatisches vom Grill

21. Cevapcici 12,90 €^A

Cevapcici, dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

22. Raznjici 12,90 €^{A,G}

Zwei Schweinefleischspieße,
dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

23. "Pola Pola" 12,90 €^{A,G}

Fleischspieß, Cevapcici, dazu Pommes Frites &
Djuvec-Reis

24. "Pljeskavica Spezial" 14,90 €^{A,G}

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu gebratenes
mediterranes Grillgemüse, Pommes Frites & Djuvec-
Reis

25. Mix-Grillteller 16,90 €^{A,G}

Schweinelende, Fleischspieß, Schweinenacken- und
Hacksteak, dazu Pommes Frites, Djuvec-Reis &
Grillgemüse

Zu jeder Grillspezialität servieren wir einen gemischten
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, G - Milch (einschl. Laktose)

Grillplatten

31. Grillplatte „Croatia“ (für 2 Pers.) ^{A,G}

31,90 €

Hacksteak, Cevapcici, Schweinenackensteak,
Schweinelende, Fleischspieß & Speck,
dazu Djuvec-Reis und Pommes-Frites

32. Grillplatte „Felsenmeer“ (für 2 Pers.) ^{A,G}

35,90 €

Rumpsteak, Putensteak gefüllt mit Schafskäse,
Schweinefilet mit Champignonsauce,
dazu Kroketten, Butterreis und Gemüse

Für jede Person servieren wir einen gemischten
Beilagensalat.

A - Glutenhaltiges Getreide, G - Milch (einschl. Laktose)

Kleine Leckerbissen

33. Kochkäse mit Musik 6,90 € ^{A,C,G}

dazu Brot

34. Toast "Hawaii" 7,90 € ^{A,C,G}

mit Schinken, Ananas und Käse
überbackener Toast

35. Gebackener Camembert 7,90 € ^G

mit Preiselbeeren

36. Wurstsalat mit Bratkartoffeln 7,90 €

Desserts

37. Gemischter Eisbecher 4,00 € ^{A,G,1,10}

Erdbeeren-, Vanille- & Schokoladeneis mit Sahne

38. Palatschinken "Katharina" 6,90 € ^{A,C,G,1,10}

Vanilleeis ummantelt mit einem Pfannenkuchen,
überzogen mit heißen Himbeeren & Sahne

39. Palatschinken "Casanova" 6,90 € ^{A,C,G,1,10}

Vanilleeis ummantelt mit einem Pfannenkuchen,
überzogen mit Schokoladensauce & Sahne

Getränkekarte

Warme Getränke

40. Espresso ³	2,50 €
41. Kaffee ³	2,90 €
42. Cappuccino _{G,3}	3,20 €
43. Latte Macchiato _{G,3}	3,50 €
44. Tee	2,50 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

45. Mineralwasser 0,25 l	2,50 €
46. Mineralwasser 0,75 l	4,50 €
47. Coca-Cola, Coca-Cola Light, 1,2,3 Fanta, Sprite, Spezi 0,20 l	2,90 €
48. Coca-Cola, Coca-Cola Light, 1,2,3 Fanta, Sprite, Spezi 0,40 l	3,50 €
49. Apfel/Orangen/Trauben/ Johannisbeernektar 0,20 l	2,90 €
50. Apfel/Orangen/Trauben/ Johannisbeernektar 0,40 l	3,50 €
51. Bitter Lemon 0,20 l ⁵	2,90 €
52. Bitter Lemon 0,40 l ⁵	3,50 €



-Limo

53. Kirsche & Granatapfel 3,90 €

Mit uns ist gut Kirschen trinken:
Mit lieblicher Bio-Kirsche und einer Note
von Granatapfel schmeckt diese Schorle granatenmäßig gut!

54. Maracuja & Orange 3,90 €

Wir geben dir das Maracu-Ja-Wort: Ja zu 40 Prozent
reinem Bio-Direktsaft aus Orangen und Maracujas.
Mit einem sanften Schleier von Mandarine.
In guten wie in schlechten Zeiten!

55. Zitrone & Ingwer 3,90 €

Ingwer muss es ja machen: Also stellen wir uns hin
und entsaften den Ingwer selber von Hand.
Indem wir das machen, feuern wir nicht nur uns,
sondern auch dich an: Denn Ingwer verleiht der Limo und dir
den zusätzlichen Kick. Also erst einpacken, dann anpacken!

56. Rhabarber 3,90 €

Vonwegen Laber Rhabarber:
Frisch entsafteter Rhabarber, ein Schuss Zitronensaft,
reines Wasser und ein Hauch Bio-Rohrzucker.
Mehr brauchen wir euch nicht zu erzählen.

Getränkekarte

alkoholische Getränke

57. Braustübl Pils 0,30 l ^A	2,90 €
58. Braustübl Pils 0,40 l ^A	3,50 €
59. Braustübl alkoholfreies Pils 0,33 l ^A	2,90 €
60. Radler 0,30 l ^{A,2,4,10}	2,90 €
61. Radler 0,40 l ^{A,2,4,10}	3,50 €
62. Braustübl Hefeweizen (hell) 0,50 l ^A	4,20 €
63. Braustübl Hefeweizen (dunkel) 0,50 l ^A	4,20 €
64. Braustübl alkoholfreies Hefeweizen (hell) 0,50 l ^A	4,20 €
65. "Maisel Weisse" Kristallweizen 0,50 l ^A	4,20 €
66. Apfelwein 0,25 l ^L	2,80 €
67. Apfelwein 0,50 l ^L	3,50 €

A - Glutenhaltiges Getreide, L - Schwefeldioxid, Sulfite, 2 - mit Antioxidationsmittel,
4 - enthält eine Phenylalaninquelle, 10 - mit Süßungsmittel

Weinkarte

Weißweine

68. Grasevina Kutjevo (trocken)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

69. Grasevina Kutjevo (halbtrocken)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

Grasevina Kutjevo, ein kroatischer Weisswein aus dem bekannten Weinkeller "Kutjevacki Podrumi" in Slawonien, Kroatien.

70. Heppenheimer Steinkopf_{L,M} 0,20 l 4,50 €

Heppenheimer Steinkopf präsentiert sich mit fruchtigen Aromen, wie z.B. Pfirsich und Ananas. Eine Spätlese, die mild ausgebaut ist und eine zarte Säurestruktur besitzt. Aus der Region Bergstraße.

71. Heppenheimer Stemmeler Riesling (trocken)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

"Der Wein der Bergstraße" fruchtig, frisch mit einer pikanten Säure.

72. Portugiesischer Weißherbst (Rose)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

Satt Pfirsichfarben schimmernd. Seine Süße schmeichelt seinem Aussehen. Ein wunderbar leichter Wein aus der Pfalz.

Rotweine

73. Plavac Dalmacija (trocken)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

Dieser herbe Qualitätsrotwein stammt aus der sonnigen Küstenregion Dalmatiens, wo der Weinanbau seit Generationen in familiären Kellereien betrieben wird

74. Dalmatiner Konavle (halbtrocken)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

Dalmatiner der Weinkellerei Dubrovacki podrumi ist ein lieblicher Rotwein aus den Weinbergen von Konavle, Kroatien.

75. Spätburgunder (trocken)_{L,M} 0,20 l 4,50 €

Aromatik nach Sauerkirsch, langlebig, samtig. Aus der Region Bergstraße.

Spirituosen

76. Williams Birnenbrand	^L	40 % Vol	2cl	2,50 €
77. Wildsautropfen	^L	36 % Vol.	2cl	2,50 €
78. Sljivovic	^L	40 % Vol.	2cl	2,50 €
79. Marillenbrand	^L	40 % Vol.	2cl	3,00 €
80. Ouzo	^L	38 % Vol.	2cl	2,50 €
81. Fernet Branca	^L	39 % Vol.	2cl	2,50 €
82. Jägermeister	^L	35 % Vol.	2cl	2,50 €
83. Ramazotti	^{L, 1}	30 % Vol.	4cl	3,00 €

Allergenenkennzeichnung

Liebe Gäste,

wir möchten Sie auf die Allergenenkennzeichnung aufmerksam machen. Seit Dezember 2014 sind 14 Hauptallergene kennzeichnungspflichtig. Diese Allergene können Sie aus der untenstehenden Tabelle entnehmen. Mit der Kennzeichnung der Hauptallergene auf unserer Speisekarte möchten wir den gesetzlichen Pflichten nachkommen und den betroffenen Allergiker eine Erleichterung bei der Speiseauswahl in unserem Haus bieten. Bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit zur Verfügung. Die Allergene werden bei uns mit einem Buchstabensystem von A - N und von 1 - 10 gekennzeichnet:

A - Glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Nüsse, Mandeln

F - Soja

G - Milch(einschl. Laktose)

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

H - Sesamsamen

L - Schwefeldioxid, Sulfide

M - Lupinen

N - Weichtiere

1 - mit Farbstoffen

2 - mit Antioxidationsmittel

3 - koffeinhaltig

4 - enthält eine Phenylalaninquelle

5 - chininhaltig

6 - geschwefelt

7 - mit Nitritpökelsalz

8 - mit Geschmacksverstärker

9 - Oliven geschwärzt

10 - mit Süßungsmittel

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass in den verwendeten Rohstoffen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.