

UNSERE PHILOSOPHIE

LIEBE GÄSTE,

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT ZUR BRÜCKE!

SEIT ÜBER 30 JAHREN SIND WIR EIN STOLZER FAMILIENBETRIEB IN ZWEITER GENERATION – MIT EINER LEIDENSCHAFT, DIE VON GENERATION ZU GENERATION WEITERGEGEBEN WIRD.

UNSERE KÜCHE IST TIEF VERWURZELT IN DER BALKANTRADITION, GEPRÄGT VON EHRlichem HANDWERK, FAMILIÄRER HERZLICHKEIT UND ECHTER FREUDE AM GENUSS.

JEDES GERICHT WIRD BEI UNS MIT HINGABE UND FRISCHEN ZUTATEN ZUBEREITET – VON UNSEREN HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN BIS ZU UNSEREN SAFTIGEN STEAKS, DIE WIR AUF DEM LAVASTEINGRILL ZUR PERFEKTION BRINGEN. SO ENTSTEHT AUTHENTISCHER GESCHMACK, DER AN HEIMAT ERINNERT UND DENNOCH MODERN INTERPRETIERT IST.

GENIEßEN SIE NICHT NUR UNSERE KÜCHE, SONDERN AUCH DEN EINZIGARTIGEN BLICK AUF DEN RHEIN – EIN ORT, AN DEM GUTES ESSEN, NATUR UND WOHLGEFÜHL ZUSAMMENKOMMEN.

OB SOMMER ODER WINTER: UNSER RESTAURANT UND DER WINTERGARTEN SIND KLIMATISIERT, DAMIT SIE SICH BEI JEDEM BESUCH RUNDUM WOHLFÜHLEN.

BESONDEREN WERT LEGEN WIR AUF UNSERE WEINAUSWAHL, DIE WIR GEMEINSAM MIT UNSEREM SOMMELIER SORGFÄLTIG ABGESTIMMT HABEN. JEDER WEIN BEGLEITET UNSERE GERICHTE HARMONISCH UND UNTERSTREICHT IHREN CHARAKTER.

WIR LADEN SIE EIN, MIT UNS EINE KULINARISCHE REISE ZU ERLEBEN – MIT VIEL HERZ, EHRlicher GASTFREUNDSCHAFT UND MOMENTEN, DIE BLEIBEN. IHR WOHL LIEGT UNS AM HERZEN – UND WIR GEBEN UNSER BESTES, DAMIT IHR BESUCH BEI UNS ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS WIRD.

MIT HERZLICHEN GRÜßEN,
IHRE FAMILIE MIKIC

APERITIF

und zum Anstoßen

CHAMPAGNE BÉATRICE BARON PRESTIGE BRUT

FEINE PERLAGE, ELEGANTE FRISCHE, NOTEN VON ZITRUS & BRIOCHE

0,1 10,-

0,75 65,-

APEROL MARACUJA SPRITZ

7,9

SHERRY FINO TIO PEPE XÉRÈS

5,5

LILLET BERRY

7,9

KLEINES KÖLSCH 0,2

2,5

HUGO ALKOHOLFREI

7,-

VORSPEISEN

und Kleinigkeiten

KALT WARME VORSPEISENPLATTE FÜR 2

MEDITERRAN GEBRATENES GEMÜSE, 2 ROTGARNELEN, SCHAFSKÄSE,
KRÄUTERBUTTER, LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, BROT

22,-

BROT MIT AIOLI

BROT MIT HAUSGEMACHTER AIOLI, MARINIERTEN OLIVEN

8,9

DATTELN IM SPECKMANTEL

9,-

KNUSPERZIEGENKÄSE

4 HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT
MIT ZIEGENKÄSE, DATTELN, GERÖSTETEN
WALNÜSSEN – IDEAL ZUM TEILEN

8,-

TOMATEN CREME SUPPE **V**

TÄGLICH FRISCH, SAHNE UND BROT

8,5

GEBACKENER SCHAFSKÄSE **V**

MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN,
OLIVENÖL, BROT

12,-

ARGENTINISCHE ROTGARNELEN

4 ROTGARNELEN AUS ARGENTINISCHEM
WILDFANG MIT KNOBLAUCH
UND TOMATENWÜRFEL GEBRATEN AUF
SALATBETT UND BROT

18,-

PASTA

originale

TAGLIERINI LAURENZ

TAGLIERINI MIT ZARTEN LAMMSTREIFEN, CHERRY-TOMATEN, IN CURRY-SAHNE SAUCE
19,-

TAGLIERINI STANI

TAGLIERINI MIT STEINPILZEN, ROASTBEEFSTREIFEN IN WEISSWEIN-SAHNE SAUCE
19,-

TRÜFFEL PASTA

TAGLIERINI IN TRÜFFEL-PARMESAN SAUCE MIT RINDERFILETSTREIFEN
26,-

TRÜFFEL PASTA – OHNE FLEISCH

TAGLIERINI IN TRÜFFEL-PARMESAN SAUCE
20,-

FISCH

Und Salat

ZANDERFILET

AUF CREMIGEM STEINPILZ-RISOTTO DAZU BEILAGENSALAT
26,-

GROSSER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTER BLATTSALAT, KRAUTSALAT, TOMATEN, GURKEN, GERIEBENE MÖHREN, HAUSDRESSING, BROT
12,9

GROSSER SALAT KNUSPERZIEGENKÄSE

GEMISCHTER BLATTSALAT, KRAUTSALAT, TOMATEN, GURKEN, GERIEBENE MÖHREN, HAUSDRESSING
MIT ZIEGENKÄSE IM KNUSPRIGEN TEIGMANTEL, BROT
17,-

GROSSER SALAT ROASTBEEF

GEMISCHTER BLATTSALAT, KRAUTSALAT, TOMATEN, GURKEN, GERIEBENE MÖHREN, HAUSDRESSING
MIT ROASTBEEFSTREIFEN, BROT
19,5

PFANNENGERICHTE

est. 1992
Originale

SCHNITZEL WALD & WIESE

IN HAUSGEMACHTEN SEMMELBRÖSELN PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL,
RAHMSAUCE AUS WALDPILZEN, POMMES FRITES, BEILAGENSALAT
23,-

PFEFFERRAHMSCHNITZEL

IN HAUSGEMACHTEN SEMMELBRÖSELN PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL,
PFEFFERRAHMSAUCE, POMMES FRITES, BEILAGENSALAT
22,-

SCHNITZEL WIENER ART

IN HAUSGEMACHTEN SEMMELBRÖSELN PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL,
POMMES FRITES, BEILAGENSALAT
19,-

STEAKSPEZIALITÄTEN

von Lavastein-Grill

HÜFTSTEAK

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK MIT FOLIENKARTOFFEL ODER POMMES

HAUSGEMACHTE STEAKBUTTER

200G 23,-

300G 29,-

RUMPSTEAK

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT FOLIENKARTOFFEL ODER POMMES

HAUSGEMACHTE STEAKBUTTER

200G 24,-

300G 35,-

400G 41,-

ALS BEILAGE DAZU:

BEILAGENSALAT 5,5

FRISCH, KNACKIG MIT HAUSDRESSING

TOMATENSALAT 5,-

MIT ZWIEBELN, OLIVENÖL UND KRÄUTERN

SAUCE HOLLANDAISE 4,-

SAUCE BERNAISE 4,5

HAUSG. PFEFFERSAUCE 4,5

RÖSTZWIEBELN 3,5

GOLDBRAUN, HERZHAFT, IDEAL ZU STEAK

BRATKARTOFFELN 3,9

KNUSPRIG GEBRATEN MIT ZWIEBELN

GEGRILLTE LAMMHÜFTE

ZART GEGRILLTE LAMMHÜFTE AUS NEUSEELÄNDISCHER WEIDEHALTUNG

MIT GRÜNEN BOHNEN, KRÄUTERBUTTER, KROKETTEN

27,-

FEINSCHMECKERSTEAK

250G HÜFTSTEAK AN GEBRATENEN CHAMPIGNONS, STEAKBUTTER,

FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK

26,-

CORDON ROUGE

MIT SCHINKEN UND KÄSE GEFÜLLTES RUMPSTEAK, KRÄUTERBUTTER,

POMMES FRITES UND BEILAGENSALAT

28,-

RINDERFILET CLASSICO

UNSER EDELSTES STÜCK VOM LAVASTEINGRILL:

ZARTES 250G RINDERFILET AUF CREMIGEM STEINPILZ RISOTTO UND KRÄFTIGEM SHERRYJUS

36,-

DAS BESTE VOM GRILL

unsere Dauerbrenner

GRILLTELLER

FLEISCHSPIESS, RINDER HÜFTE, PUTENBRUST, HACKSTEAK,
DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
23,-

CEVAPCICI

HAUSGEMACHTE CEVPAPCICI AUS RIND- UND KALBSFLEISCH
MIT DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
19,-

SKADARPLATTE

RINDER HÜFTE, LAMMSTEAK, PUTENBRUST, CEVAPCICI,
DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
27,-

FLEISCHSPIESS – RAZNJICI

ZWEI HAUSMARINIERTE SCHWEINESPIESSE DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
17,9

PUTENSTEAK HAWAII

SAFTIG GEGRILLTES PUTENSTEAK MIT GEGRILLTER ANANAS UND KÄSE ÜBERBACKEN,
SAUCE HOLLANDAISE, KROKETTEN UND BEILAGENSALAT
23,-

BAUERNPLATTE

FLEISCHSPIESS, HACKSTEAK, RINDERLEBER, DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
20,9

GEHACKTES RINDERSTEAK - PLJESKAVICA

FEINGEHACKTES RINDFLEISCH GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
19,9

BLACK & WHITE

KLEINES PUTENSTEAK, KLEINES HÜFTSTEAK KARTOFFELECKEN, KRÄUTERQUARK UND BEILAGENSALAT
22,-

GEGRILLTE RINDERLEBER

MIT DJUVECREIS, AJVAR UND BEILAGENSALAT
18,-

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

TAGLIERINI MIT TOMATENSAUCE

10,-

HÄHNCHEN NUGGETS

6 FRITTIERTE CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES UND KETCHUP
12,-

KINDERSCHNITZEL

KLEINES PUTEN SCHNITZEL WIENER-ART MIT POMMES FRITES UND KETCHUP
12,-

DESSERTS

süßer Abschluss

LAVA CAKE

HAUSGEMACHER SCHOKOKUCHEN, PISTAZIENEIS, KARAMELLSAUCE, SAHNE
10,-

TARTUFO CLASSICO

ITALIENISCHE EISSPEZIALITÄT: ZABAIONE- UND GIANDUIA-EIS,
UMHÜLLT VON FEINEM KAKAO UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN.
7,9

TARTUFO LIMONCELLO

ZITRONENEIS MIT EINEM HERZ AUS LIMONCELLO-LIKÖR MIT BAISERCRUMBLE
7,9

ESPRESSO AFFOGATO

EINE PORTION ESPRESSO MIT VANILLEEIS IN DER TASSE
4,9

+ SCHUSS BAILEYS

6,9

HEISSE HIMBEEREN

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE
9,-

ALLE ANGEBOTENEN EISSORTEN WERDEN NACHHALTIG IN EINER
FAMILIENGEFÜHRTEN MANUFAKTUR HERGESTELLT.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKL. GES. MWST.

est. 1992

OB KOMMUNION, FIRMENFEIER, JUBILÄUM ODER HOCHZEIT - WIR RICHTEN IHRE
FEIER GANZ NACH IHREN VORSTELLUNGEN AUS. GEMEINSAM MIT IHNEN GESTALTEN
WIR INDIVIDUELLE MENÜS ODER BUFFETS, DIE WEIT ÜBER UNSERE SPEISEKARTE
HINAUSGEHEN.

AUF WUNSCH KOMBINIEREN WIR DIE SPEISEN MIT EINER PASSENDEN
WEINBEGLEITUNG AUS UNSEREM SORTIMENT, SODASS IHR FEST AUCH KULINARISCH
EIN HIGHLIGHT WIRD. OB FESTLICH-ELEGANT ODER FAMILIÄR-GEMÜTLICH – WIR
SORGEN DAFÜR, DASS IHR BESONDERER ANLASS UNVERGESSLICH BLEIBT.

MEHR INFORMATIONEN? SPRECHEN SIE UNS AN – WIR BERATEN SIE GERNE
PERSÖNLICH UND STELLEN EIN MASSGESCHNEIDERTES ANGEBOT FÜR SIE ZUSAMMEN.