



Gaststätte
Am Felsenmeer

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Freitag 12:00 - 22:00 Uhr
Samstag & Sonntag 11:00 - 22:00 Uhr

Montag ist Ruhetag.

(Alle Speisen auch zum Mitnehmen)

Suppen

1. Tomatencremesuppe^{A,G} 3,50 €

Frische Tomatencremesuppe, dazu Brot

2. Rinderkraftbrühe^{I,L} 3,50 €

Deftige Rinderkraftbrühe, dazu Brot

3. Blumenkohlsuppe^{G,L} 3,50 €

Frische Blumenkohlcremesuppe, dazu Brot

A - Glutenhaltiges Getreide, G - Milch (einschl. Laktose), I - Sellerie, L - Schwefeldioxid, Sulfite

Vorspeisen

4. Gegrillte Pepperoni^{A,G,L} 4,90 €

mit geriebenen Schafskäse &
Knoblauch, dazu Brot

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

mit Knoblauch & Zwiebeln,
dazu Brot

6. Caprese^{A,G} 4,90 €

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
dazu Brot

7. Frische gegrillte Champignons^{A,L} 5.90 €

mit Zwiebeln & Knoblauch, dazu Brot

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

Salate

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

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

9. Chefsalat ^{A,G,L} 7,90 €

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

10. Tuna-Kuna Salat ^{A,C,D,G} 7,90 €

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Ei, Gurken, Tomaten und Paprika, dazu Brot

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, D - Fisch, G - Milch (einschl. Laktose), L - Schwefeldioxid, Sulfite

Nudelgerichte

11. Spaghetti "Dalmacija"^{A,C} 7,90 €

Spaghetti in einer Tomaten-Basilikumsauce

12. Spaghetti Bolognese^{A,C} 7,90 €

Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsauce

13. Tjestenina "Zagreb"^{A,C,G} 9,90 €

Bandnudeln in einer Champignon-Sahnesauce

Zu jedem Nudelgericht servieren wir einen gemischten
Beilagensalat

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

Pfannengerichte

14. "Curry Pfännchen"^{A,C,G} 10,90 €

Putengeschnetzeltes in einer würzigen Currysauce,
dazu Bandnudeln

15. "Züricher Pfännchen"^{A,C,G} 10,90 €

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

16. Spätzlepfanne^{A,C,G} 7,90 €

Gebratene Spätzle mit Zucchini, Paprika und
Tomaten, dazu Brot

17. Tomaten-Zucchini-Risotto^{A,G} 7,90 €

dazu Brot

18. Vegetarischer Grillteller^{A,G} 9,90 €

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

Zu jedem vegetarischen Gericht servieren wir einen gemischten
Beilagensalat

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

Unsere Schnitzel

19. Schnitzel "Wiener-Art"^{A,C} 8,90 €

Schweineschnitzel "Wiener-Art", dazu Pommes-Frites

20. Jägerschnitzel^{A,C,G} 9,90 €

Schweineschnitzel in einer Jägersauce, dazu Spätzle

21. Odenwälder Kochkäseschnitzel^{A,C,G} 9,90 €

Schweineschnitzel mit Kochkäse, dazu Bratkartoffeln

22. "Krüstchen des Hauses"^{A,C,G} 11,90 €

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)

Kroatische Grillspezialitäten

23. Cevapcici ^A 9,90 €

Cevpacici mit Pommes Frites & Djuvec-Reis

24. "Pola Pola" ^{A,G} 9,90 €

Fleischspieß, Cevapcici, dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

25. "Pljeskavica Spezial" ^{A,G} 11,90 €

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

26. "Max Spezial" ^{A,G} 11.90 €

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

27. Mix-Grillteller ^{A,G} 12,90 €

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

28. kroatische Grillplatte (für 2 Per.)^{A,G} 25,90 €

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

29. kroatische Grillplatte (für 4. Per.)^{A,G} 49,90 €

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

Für jede Person servieren wir einen gemischten Beilagensalat

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

Für unsere kleinen Gäste

30. Spaghetti Bolognese^{A,C} 4,90 €

31. Käsespätzle^{A,C,G} 4,90 €

32. Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites^{A,C} 5,90 €

33. Cevapcici mit Pommes Frites^A 5,90 €

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

Dessert

34. Gemischter Eisbecher^{A,G,1,10} 3,50 €

Erdbeeren-, Vanille- & Schokoladeneis mit Sahne

35. Palatschinken "Katharina"^{A,C,G,1,10} 4,90 €

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

36. Palatschinken "Casanova"^{A,C,G,1,10} 4,90 €

Vanilleeis ummantelt mit einem Pfannenkuchen,
überzogen mit Schokoladensauce & Sahne

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose),
1 - mit Farbstoffen, 10 - mit Süßungsmittel

Getränkekarte

Warme Getränke

37. Espresso ³	2,00 €
38. Kaffee ³	2,00 €
39. Cappuccino ^{G,3}	2,50 €
40. Latte Macchiato ^{G, 3}	3,00 €
41. Tee	2,00 €

G - Milch (einschl. Laktose), 3 - koffeinhaltig

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

42. Mineralwasser 0,25 l	1,90 €
43. Mineralwasser 0,75 l	3,50 €
44. Coca-Cola, Coca-Cola Light, ^{1,2,3} Fanta, Sprite, Spezi 0,20 l	2,30 €
45. Coca-Cola, Coca-Cola Light, ^{1,2,3} Fanta, Sprite, Spezi 0,40 l	2,90 €
46. Apfel/Orangen/Trauben/Bananen Johannisbeernektar 0,20 l	2,30 €
47. Apfel/Orangen/Trauben/Bananen Johannisbeernektar 0,40 l	2,90 €
48. Bitter Lemon 0,20 l ⁵	2,30 €
49. Bitter Lemon 0,40 l ⁵	2,90 €

1 - mit Farbstoffen, 2 - Antioxidationsmittel, 3 - koffeinhaltig, 5 - chininhaltig

Getränkekarte

alkoholische Getränke

50. Braustübl Pils 0,30 l ^A	2,30 €
51. Braustübl Pils 0,40 l ^A	2,80 €
52. Braustübl alkoholfreies Pils 0,33 l ^A	2,50 €
53. Radler 0,30 l ^{A,2,4,10}	2,30 €
54. Radler 0,40 l ^{A,2,4,10}	2,80 €
55. Braustübl Hefeweizen (hell) 0,50 l ^A	3,20 €
56. Braustübl Hefeweizen (dunkel) 0,50 l ^A	3,20 €
57. Braustübl alkoholfreies Hefeweizen (hell) 0,50 l ^A	3,20 €
58. "Maisel Weisse" Kristallweizen 0,50 l ^A	3,20 €
59. Apfelwein 0,25 l ^L	2,30 €
60. Apfelwein 0,50 l ^L	3,00 €

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

Weinkarte

Weißweine

61. Grasevina Kutjevo (trocken) ^{L,M}	0,20 l	3,80 €
62. Grasevina Kutjevo (halbtrocken) ^{L,M}	0,20 l	3,80 €
63. Dubravka (halbtrocken) ^{L,M}	0,20 l	3,50 €
64. Heppenheimer Stemmler Riesling (trocken) ^{L,M}	0,20 l	3,50 €
65. Portugiesischer Weißherbst (Rose) ^{L,M}	0,20 l	3,50 €

Rotweine

66. Plavac Dalmacija (trocken) ^{L,M}	0,20 l	3,80 €
67. Dalmatiner Konavle (halbtrocken) ^{L,M}	0,20 l	3,80 €
68. Spätburgunder (trocken) ^{L,M}	0,20 l	3,50 €

L - Schwefeldioxid, Sulfite, M - Lupinen

Spirituosen

67. Jägermeister ^L	35% Vol.	2cl	2,00 €
68. Williams Birnenbrand ^L	40% Vol.	2cl	2,00 €
69. Wildsautropfen ^L	36% Vol.	2cl	2,00 €
70. Ouzo ^L	38% Vol.	2cl	2,00 €
71. Sljivovic ^L	40% Vol.	2cl	2,00 €
72. Ramazotti ^{L, 1}	30% Vol.	2cl	3,00 €

L - Schwefeldioxid, Sulfite, 1 - mit Farbstoffen

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.

Wir danken für Ihren Besuch
und hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen
hat.

Es freut uns, Sie bald wieder bei uns
begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Prskalo

Seifenwiesenweg 51
64686 Lautertal/Reichenbach
Telefon: 06254/1555
E-Mail: prskalomaks@gmail.com
www.ssv-gaststaette-felsenmeer.de