

# TUNICI

---

## RESTAURANTS

**Speisekarte**

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> 7,50 frische Tomatenwürfel   Basilikum   Zwiebeln   Olivenöl <sup>1</sup>   Knoblauch   auf Röstbrot <sup>A,G,N</sup>	<b>Tzatziki &amp; Oliven</b> 7,00 hausgemachtes Tzatziki <sup>G</sup>   Oliven <sup>2,8</sup>   Brot <sup>A</sup>
<b>Frische Champignons gebraten</b> 9,50 Sauce Bearnaise <sup>2,5,G,C,I,A</sup>   Käse <sup>1,7</sup> überbacken   Brot <sup>A</sup>	<b>Schafskäse überbacken</b> 10,50 garniert mit Oliven <sup>2,8</sup>   Brot <sup>A</sup>
<b>Garnelen Aioli</b> <sup>B</sup> 13,00 in Oliven <sup>2,8</sup> - Knoblauch - Öl <sup>1</sup> gebraten   Weißwein   Brot <sup>A</sup>	<b>Gebackener Honig-Ziegenkäse</b> <sup>G</sup> 12,50 auf Salatbouquet   geröstete Pinienkerne   Balsamico <sup>N</sup>
<b>Tomatensuppe</b> <sup>I</sup> 7,00 mit frischer Sahne <sup>G</sup>   Brot <sup>A</sup>	

### Vorspeisen - Platte „Tunici Art“

Garnelen Aioli <sup>B</sup> | Bruschetta <sup>A</sup> | Ziegenkäse <sup>G</sup> | Oliven <sup>2,8</sup> | Ajvar | Brot <sup>A</sup>  
ab zwei Personen 26,00 €

## Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> 4,00 als Beilage zu einem Hauptgericht verschiedene Salatsorten   mit hausgemachtem Tunici-Dressing <sup>J</sup>	<b>Schobsalat</b> 12,50 verschiedene Salatsorten   Tomaten   Gurken   Paprika   Zwiebeln   geriebener Käse <sup>G</sup>   Olivenöl <sup>1</sup>   Essig   Röstbrot <sup>A,G,N</sup>
<b>Tunici-Salat</b> 17,50 frisch und knackig   aus dem sonnigen Süden   gegrillte Putenbruststreifen <sup>I</sup>   Oliven <sup>2,8</sup>   hausgemachtes Tunici-Dressing <sup>12 J</sup>   Röstbrot <sup>A,G,N</sup>	

## Schnitzel Spezialitäten

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>I</sup> 18,00 Schweineschnitzel mit Zitronenecke   pikanter Djuwetschreis <sup>2, N</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>Ljubljana-Schnitzel</b> (Cordon Bleu) 20,00 Schweineschnitzel <sup>I</sup> gefüllt mit Schinken <sup>2,5,6</sup>   geschmolzener Käse <sup>1,G</sup>   knusprige Pommes Frites   pikanter Djuwetschreis <sup>2,N</sup>
---	--

# Spezialitäten vom Grill

<b>Grillteller<sup>!</sup></b> <b>unser „Klassiker“</b> saftige Putenbrust   Schweinerückensteak   Grillspeck <sup>2,5,10</sup>   selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici   pikanter Djuwetschreis <sup>2,N</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>22,50</b>	<b>Tunici Teller<sup>!</sup></b> Rumpsteak   saftiges Putensteak   fettarmes Schweine-Filet   Pfefferrahmsauce <sup>1,2,12</sup>   Bratkartoffeln <sup>!</sup> (Zwiebeln, Speck) <sup>2,5,10</sup>   pikanter Djuwetschreis <sup>2,N</sup>	<b>26,50</b>
<b>Mix-Teller<sup>!</sup></b> (ohne Schweinefleisch)   Rumpsteak   saftige Putenbrust   selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica   pikanter Djuwetschreis <sup>2, N</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>24,50</b>	<b>Pljeskavica</b> <b>„nach Tunici Art“</b> selbstgemachtes Hacksteak <sup>!</sup> gefüllt mit geriebenem Käse   pikanter Djuwetschreis <sup>2,N</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>21,50</b>
<b>Cevapcici</b> selbstgemachte Cevapcici <sup>!</sup>   pikanter Djuwetschreis <sup>2, N</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>17,50</b>	<b>Schweine-Filet-Medailon<sup>!</sup></b> 220 g   zart   fettarm   frische Champignons <sup>!</sup>   Bratkartoffeln <sup>!</sup> (Zwiebeln, Speck) <sup>2,5,10</sup>	<b>21,50</b>
<b>Gegrillte Rinderleber<sup>!</sup></b> mit Röstzwiebeln <sup>A</sup>   pikantem Djuwetschreis <sup>2,N</sup>   Kräuterkartoffeln <sup>!</sup>	<b>19,50</b>	<b>Putensteak Mediterran<sup>!</sup></b> mit geriebenem Käse überbacken <sup>G</sup>   gebratenes frisches Gemüse   Röstbrot <sup>A,G,N</sup>	<b>19,50</b>
<b>Rind-Puten Medaillons</b> Rumpsteak   saftiges Putensteak   Champignonsauce <sup>A,G</sup>   Pfannengemüse <sup>!</sup>   Kräuterkartoffeln <sup>!</sup>	<b>23,50</b>	<b>Potato-Pute</b> Putenstreifen <sup>!</sup> auf gebackener Kartoffel   Sour Cream <sup>10,12,J,C,G</sup>   Salatbeilage <sup>12,J</sup>	<b>16,50</b>

**Lamm-Filets 220 g<sup>!</sup> 33,00**  
Pfannengemüse <sup>!</sup> | Kräuterkartoffeln <sup>!</sup> |  
Kräuterbutter <sup>G</sup>

Für andere Beilagen z.B. Bratkartoffeln,  
Backkartoffeln oder Pfannengemüse berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von € 2,50

## **Jonny's Platte<sup>!</sup> (ab 2 Pers.)**

Lamm-Filet | Rumpsteak | saftige Putenbrust |  
selbstgemachte Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis <sup>2,N</sup> |  
Pfannengemüse <sup>!</sup> | Kräuterkartoffeln <sup>!</sup>

**60,00**

# Zarte Steaks vom Grill

---

\* Im Steakpreis eingeschlossen:  
Röstbrot,<sup>A,G,N</sup> Baked Potato (Sour Cream)<sup>10,12,G,C,J</sup>

<b>Rumpsteak 220 g * I</b>	<b>29,00</b>	<b>Putensteak 220 g * I</b>	<b>22,00</b>
kräftig im Geschmack   mit Kräuterbutter <sup>G</sup>		zart   saftig und kalorienarm   Kräuterbutter <sup>G</sup>	

**Pfeffersteak 220 g \* I 30,00**  
Rumpsteak mit hausgemachter  
Pfefferrahmsauce<sup>1,2,12, A,G</sup>

---

## Tunici „Burger“<sup>A</sup> 17,00

saftiges Hacksteak<sup>I</sup> | Cheddar-Käse<sup>G</sup> | Tomaten |  
Zwiebeln | Burgersauce<sup>G,J</sup> |  
Pommes Frites

---

## Fischgerichte

---

<b>Gegrilltes Lachs-Filet<sup>A,D</sup></b>	<b>27,00</b>	<b>Zander Filet<sup>A,D</sup></b>	<b>25,00</b>
Pfannengemüse <sup>I</sup>   Kräuterkartoffeln <sup>I</sup>   Zitronenecke		Pfannengemüse <sup>I</sup>   Kräuterkartoffeln <sup>I</sup>   Zitronenecke	

**Garnelen gegrillt<sup>B</sup> 26,00**  
ohne Kopf | Zitronenecke | Cocktail-Sauce<sup>I,F,A,D</sup> | Röstbrot<sup>A,G,N</sup>

---

## Für den kleinen Gast

---

<b>König der Nudeln</b>	<b>9,50</b>	<b>Kinder Cevapcici</b>	<b>10,50</b>
Penne <sup>A,G,I</sup>   Tomatensahnesauce <sup>I,2</sup>		knusprige Pommes Frites   Tomatenketchup <sup>2</sup>	
<b>Chicken Nuggets<sup>A</sup></b>	<b>10,50</b>	<b>Rotkäppchen</b>	<b>10,50</b>
knusprige Pommes Frites   Tomatenketchup <sup>2</sup>		Paniertes Putenschnitzel <sup>A,C,I</sup>   knusprige Pommes Frites   Tomatenketchup <sup>2</sup>	

# Pfannengerichte

**Tunici Pfanne** <sup>I</sup> **20,50**  
 saftiges Putensteak | Schweinerücken-  
 steak | selbst gemachtes Hacksteak |  
 frische, gebratene Champignons |  
 Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) <sup>2,5,10</sup> |  
 Sauce Bearnaise <sup>2,5, A,C,G</sup>

**Dubrovnik Pfanne** <sup>I</sup> **20,00**  
 saftige Putenbruststreifen |  
 verschiedenes frisches,  
 gebratenes Pfannengemüse <sup>I</sup> |  
 Djuwetschreis <sup>2, N</sup> | in eigener Sauce <sup>1,12, A,G</sup>

**Penne Pute** <sup>A,I,C</sup> **17,50**  
 gebratene Putenbruststreifen |  
 Lauch | hausgemachte Tomatensahnesauce <sup>2,I,G</sup>  
 geriebener Grana Padano <sup>G</sup>

**Penne Garnelen** <sup>A,I,C,B</sup> **21,50**  
 Garnelen | Penne | verschiedenes  
 frisches, gebratenes Pfannengemüse <sup>I</sup> |  
 hausgemachte Tomatensahnesauce <sup>2,I</sup> |  
 geriebener Grana Padano <sup>G</sup>

## Vegetarische Gerichte

**Potato & Gemüse** <sup>I</sup> **16,50**  
 verschiedenes frisches, gebratenes  
 Pfannengemüse <sup>I</sup> | gebackene Kartoffel |  
 Sour Cream <sup>10,12,G,C,J</sup> | Röstbrot <sup>A,G,N</sup>



**Potato & Gemüse** <sup>I</sup> auch vegan **16,00**

**Penne vegetarisch** <sup>A,I,C</sup> **18,00**  
 Penne | verschiedenes frisches,  
 gebratenes Pfannengemüse <sup>I</sup> |  
 hausgemachte Tomatensahnesauce <sup>2,I,G</sup> |  
 geriebener Grana Padano

**Vegetarische Pfanne** <sup>I,A</sup> **18,50**  
 verschiedenes frisches,  
 gebratenes Pfannengemüse <sup>II</sup> |  
 geriebener Käse <sup>G</sup> | Djuwetschreis <sup>2, N</sup> |  
 Tomatensauce <sup>2,I</sup>

## Beilagen

Röstbrot <sup>A,G,N</sup> 2,50

Pommes Frites 4,50

Kräuterkartoffeln <sup>I</sup> 4,00

Djuwetschreis <sup>2,I,N</sup> 3,50

Kräuterbutter <sup>G</sup> 1,50

Frische Champignons mit  
 Zwiebeln gebraten <sup>I</sup> 5,00

Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) <sup>2,5,10,I</sup> 5,50

Baked Potato mit Sour Cream <sup>10,12,G,C,J</sup> 5,50

Sour Cream <sup>10,12,G,C,J</sup> 2,50

Pfannengemüse <sup>I</sup> 5,50

Hausgemachte Pastete <sup>G</sup> mit Brot <sup>A</sup> 3,00

Pfefferrahmsauce <sup>1,2,12, A,G</sup> 2,00

### Zusatzstoffliste:

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Farbstoff	5 mit Antioxidationsmittel	9 Formfleischvorderschinken
2 mit Konservierungsstoff(en)	6 mit Phosphat	10 mit Geschmacksverstärker
3 koffeinhaltig	7 Milcheiweiß	11 unter Verwendung von Sahne
4 chininhaltig	8 geschwärzt	12 Verdickungsmittel

### Allergene im Überblick

A Glutenhaltiges Getreide	E Erdnüsse	J Senf
B Krebstiere	F Sojabohnen	K Sesamsamen
C Eier	G Milch/Lactose	L Lupine
D Fisch	H Schalenfrüchte	M Weichtiere
	I Sellerie	N Schwefeldioxid und Sulphite

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3</sup> , Zero,	0,3 l	4,10
Zitronen-Limo	0,3 l	4,10
Fanta	0,3 l	4,10
Spezi <sup>1,3</sup>	0,3 l	4,10
Tafelwasser still/laut	0,3 l	3,50
Mineralwasser Fl.	0,25 l	3,60
Mineralwasser Fl.	0,75 l	7,90
Apfelschorle	0,3 l	4,50
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,50
Kirschschorle	0,3 l	4,50
Maracujaschorle	0,3 l	4,50
Rhabarberschorle	0,3 l	4,50
Holunderschorle selbstgemacht mit Minze und Zitrone	0,3 l	4,50

## Schweppes

Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	4,80
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	4,80
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	4,80

## Säfte

Apfelsaft	0,3 l	4,60
Orangensaft	0,3 l	4,60
Johannisbeernektar	0,3 l	4,60
Kirschnektar	0,3 l	4,60
Bananennektar <sup>5</sup>	0,3 l	4,60
Maracujanektar	0,3 l	4,60
Kiba <sup>5</sup>	0,3 l	4,60

## Biere vom Fass

Pils vom Fass	0,3 l	4,20
Pils vom Fass	0,4 l	5,30
Dunkles Bier vom Fass	0,3 l	4,50
Dunkles Bier vom Fass	0,5 l	5,70
Alsterwasser	0,3 l	4,20
Alsterwasser	0,4 l	5,30
Alle Biersorten enthalten Gluten		

## Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,60
Malzbier <sup>1</sup>	0,33 l	3,70
Weizenbier	0,5 l	5,70
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,70
Alle Biersorten enthalten Gluten		

## Spirituosen 2 cl

Korn		3,20
Malteser Kreuz		4,00
Jubiläums Aquavit		4,10
Badel Stara Slivovic (länger gelagerter Slivovic)		4,30
Ouzo		3,30
Tequilla weiß		3,70
Wodka Absolut		4,00
Grappa		3,50
Lozo (Kroatischer Grappa)		4,00

## Whisky 2 cl

Johnnie Walker R. Label <sup>1</sup>		4,10
Ballantines <sup>1</sup>		4,10
Chevas Regal <sup>1</sup>		5,90
<b>Bourbon</b>		
Jim Beam <sup>1</sup>		4,10
Jack Daniels <sup>1</sup>		5,30

## Liköre und Bitter 2 cl

Kruschkovac		3,50
Hausschnaps Tunic		3,50
Amaretto		3,70
Sambuca		3,60
Jägermeister		3,70
Ramazotti		3,70
Baileys		3,70

## Weinbrand / Cognac 2 cl

Asbach Uralt		3,50
Hennessy VS		5,90

## Aperetifs

Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,50
Pernod <sup>1</sup>	5 cl	4,50
Vermouth Martini Bianco	5 cl	4,00
Aperol Spritz <sup>1,2</sup>	0,2 l	7,20
Hugo <sup>1,2</sup>	0,2 l	7,20

## Longdrinks

Bacardi Cola <sup>1,3</sup>		7,90
Scotch Cola <sup>1,3</sup>		7,90
Bourbon Cola <sup>1,3</sup>		7,90
Jack Daniels Cola		8,90
Havana Club Cola <sup>1,3</sup>		7,90
Gin Tonic <sup>4</sup>		7,90
Wodka Lemon <sup>4</sup>		7,90
Campari <sup>1</sup> Orange		7,90

## Sekt / Champagner

Prosecco Piccolo		6,80
Sekt Piccolo		7,80
Fürst von Metternich		34,00
Mumm Trocken		29,00
Henkell Trocken		29,00
Champagner		85,00

Alle Sekt- und Champagner-Sorten enthalten  
Sulfit / Schwefeldioxid

Alle Preise in Euro,  
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.