

Schnitzel Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“ 16,50 €
Schweineschnitzel mit Zitronenecke | pikantem Djuwetschreis² | knusprige Pommes Frites

Ljubljana-Schnitzel (Cordon Bleu) 18,50 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{2,5,6} | geschmolzener Käse¹ | knusprige Pommes Frites | pikantem Djuwetschreis²

Pfannengerichte

Tunici Pfanne 17,50 €
saftiges Putensteak | Schweinerückensteak | selbst gemachtes Hacksteak | frische, gebratene Champignons | Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} | Sauce Bearnaise^{2,5}

Penne Pute 16,00 €
gebratene Putenbruststreifen | frische Champignons | Lauch | hausgemachte Tomatensauce² | geriebener Grana Padano

Dubrovnik Pfanne 17,80 €
saftige Putenbruststreifen | Paprika | Karotten | Lauch | Zuckerschoten | Zucchini | gebraten | Butterreis¹ | Bratensauce^{1,12}

Penne Garnelen 19,50 €
Garnelen | Penne mit verschiedenem, gebratenem, frischen Gemüse | hausgemachte Tomatensahnesauce² | geriebener Grana Padano

Vegetarische Gerichte

Potato & Gemüse 14,00 €
verschiedenes, frisches, gebratenes Pfannengemüse | gebackene Kartoffel | Sour Cream^{10,12} | Röstbrot

Penne vegetarisch 15,00 €
Penne mit verschiedenem, gebratenem, frischen Gemüse | hausgemachte Tomatensahnesauce² | geriebener Grana Padano

Vegetarische Pfanne 16,00 €
mit Paprika | Karotten | Lauch | Zucchini | Zuckerschoten | geriebenem Schafskäse | Butterreis¹ | Tomatensauce²

Beilagen

Röstbrot 2,00 €
Pommes Frites 4,50 €
Kartoffelgratin hausgemacht¹¹ 4,40 €
Kroketten 3,50 €
Kräuterkartoffeln 3,30 €
Djuwetschreis² 3,30 €
Kräuterbutter 1,50 €
Frische Champignons mit Zwiebeln gebraten 4,50 €
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} 5,00 €
Baked Potato mit Sour Cream^{10,12} 4,90 €
Sour Cream^{10,12} 2,00 €
Pfannengemüse 4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{1,3}, Zero, 0,3 l 3,80
Zitronen-Limo 0,3 l 3,80
Orangen-Limo 0,3 l 3,80
Tafelwasser still/laut 0,3 l 3,40
St. Michaelis Mineralwasser Fl. 0,25 l 3,40
St. Michaelis Mineralwasser Fl. 0,75 l 7,20
Spezi^{1,3} 0,3 l 3,80
Apfelschorle 0,3 l 3,90
Johannisbeerschorle 0,3 l 4,20
Kirschschorle 0,3 l 4,20
Maracujaschorle 0,3 l 4,20
Rhabarberschorle 0,3 l 4,20
Holunderschorle selbstgemacht mit Minze und Zitrone 0,3 l 4,20

Schweppes

Bitter Lemon⁴ 0,2 l 4,50
Tonic Water⁴ 0,2 l 4,50
Ginger Ale¹ 0,2 l 4,50

Säfte

Apfelsaft 0,3 l 4,00
Orangensaft 0,3 l 4,00
Johannisbeernektar 0,3 l 4,10
Tomatensaft 0,3 l 4,10
Kirschnektar 0,3 l 4,10
Bananennektar⁵ 0,3 l 4,10
Maracujanektar 0,3 l 4,10
Kiba⁵ 0,3 l 4,10

Biere vom Fass

Pils vom Fass 0,3 l 3,90
Dunkles Bier vom Fass 0,3 l 4,30
Alsterwasser 0,3 l 3,90
Alle Biersorten enthalten Gluten

Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier 0,3 l 3,40
Malzbier¹ 0,33 l 3,50
Weizenbier 0,5 l 5,30
Dunkles Weizenbier 0,5 l 5,30
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l 5,30
Alle Biersorten enthalten Gluten

Spirituosen 2cl

Korn 2,90
Malteser Kreuz 3,70
Jubiläums Aquavit 3,80
Badel Stara Slivovic 4,00
(länger gelagerter Slivovic)
Ouzo 3,00
Tequilla weiß 3,40
Wodka Absolut 3,70
Grappa 3,20
Lozo (Kroatischer Grappa) 3,70

Whisky 2cl

Johnnie Walker R. Label¹ 3,80
Ballantines¹ 3,80
Chevas Regal¹ 5,00
Bourbon
Jim Beam¹ 3,80
Jack Daniels¹ 5,00

Liköre und Bitter 2cl

Kruschkovac 3,20
Julischka 3,20
Amaretto 3,40
Sambuca 3,40
Jägermeister 3,40
Ramazotti 3,40
Baileys 3,40
Genever 2,80

Weinbrand / Cognac 2cl

Asbach Uralt 3,20
Hennessy VS 5,50

Aperetifs

Campari 1 5 cl 4,20
Pernod 1 5 cl 4,20
Vermouth Martini 5 cl 3,70
dry, bianco, rosso
Sandemann Sherry dry 5 cl 3,40
Kir Royal 0,1 l 4,60
Glas Sekt 0,1 l 4,50
Aperol Spritz^{1,2} 0,2 l 6,80
Hugo^{1,2} 0,2 l 6,80

Longdrinks

Bacardi Cola^{1,3} 6,80
Scotch Cola^{1,3} 6,80
Bourbon Cola^{1,3} 6,80
Jack Daniels Cola 7,10
Havana Club Cola^{1,3} 7,10
Gin Tonic⁴ 6,80
Wodka Lemon⁴ 6,80
Campari¹ Orange 6,80

Sekt / Champagner

1/1 Flasche
Prosecco Piccolo 6,50
Sekt Piccolo 7,50
Fürst von Metternich 31,00
Mumm Trocken 26,00
Henkell Trocken 26,00
Champagner 72,00

Alle Sekt und Champagner Sorten enthalten Sulfite / Schwefeldioxid.

TUNICI RESTAURANTS

Speisekarte

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

Vorspeisen

Tzatziki & Oliven Hausgemachtes Tzatziki Oliven Röstbrot	6,50 €	Bruschetta frische Tomatenwürfel Basilikum Zwiebeln Olivenöl Knoblauch auf Röstbrot	6,50 €
Schafskäse gebacken garniert mit Oliven ^{2,8} Röstbrot	9,30 €	Frische Champignons gebraten Sauce Bearnaise ^{2,5} Käse ^{1,7} überbacken Röstbrot	8,00 €
Gebackener Honig-Ziegenkäse auf Salatbouquet geröstete Pinienkerne Feigen-Balsamico	10,50 €	Garnelen Aioli in Oliven ^{2,8} -Knoblauch-Öl gebraten Röstbrot	11,50 €



Suppen

Gulaschsuppe mit Brot	6,20 €	Tomatensuppe mit frischer Sahne Brot	5,80 €
---------------------------------	--------	--	--------

Salate

Tunici-Salat frisch und knackig aus dem sonnigen Süden gegrillte Putenbruststreifen gekochtes Ei Oliven ^{2,8} hausgemachtes Tunici-Dressing ¹² Röstbrot	15,00 €	Schobsalat verschiedene Salatsorten Tomaten Gurken Paprika Zwiebeln geriebener Schafskäse Olivenöl ^{2,8} Essig Röstbrot	10,90 €
---	---------	--	---------

Für den kleinen Gast

König der Nudeln Penne Tomatensahnesauce ²	9,50 €	Cevapcici knusprige Pommes Frites Tomatenketchup	10,00 €
---	--------	--	---------

Rotkäppchen 10,00 €
Paniertes Putenschnitzel | knusprige Pommes Frites | Tomatenketchup

Spezialitäten vom Grill

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Salatteller mit hausgemachtem Tunici-Dressing¹²

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

Grillteller unser „Klassiker“ saftige Putenbrust Schweinerückensteak Grillspeck ^{2,5,10} selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici pikanter Djuwetschreis ² knusprige Pommes Frites	18,50 €	Tunici Teller argentinisches Rumpsteak saftiges Putensteak fettarmes Schweine-Filet Pfefferrahmsauce ^{12,12} selbstgemachtes Kartoffelgratin ¹¹ pikanter Djuwetschreis ²	22,00 €
Mix-Teller (ohne Schweinefleisch) arg Rumpsteak saftige Putenbrust selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica pikanter Djuwetschreis ² knusprigen Pommes Frites	20,50 €	Pljeskavica „nach Tunici Art“ selbstgemachtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse pikanter Djuwetschreis ² knusprige Pommes Frites	17,80 €
Cevapcici selbstgemachte Cevapcici pikanter Djuwetschreis ² knusprige Pommes Frites	14,50 €	Schweine-Filet-Medailon 220 g zart fettarm frische Champignons Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) ^{2,5,10}	18,50 €
Gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln pikantem Djuwetschreis ² Kräuterkartoffeln	16,50 €	Putensteak Mediterran mit Schafskäse überbacken gebratenes frisches Gemüse schwarzen Oliven ^{2,8} Kartoffelröstis	16,50 €
Rind-Puten Medaillons argentinisches Rumpsteak saftiges Putensteak Champignonsauce Kroketten Butterreis	19,80 €	Potato-Pute Putenstreifen auf gebackener Kartoffel Sour Cream ^{10,12} Salatbeilage ¹²	13,80 €

Jonny's Platte (ab 2 Pers.)

Lamm-Filet | argentinisches Rindersteak | saftige Putenbrust | Schweine-Filet | selbstgemachte Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis² | Pfannengemüse | hausgemachtes Kartoffelgratin¹¹

54,00 €

Selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica werden bei uns ausschließlich aus Rindfleisch und Pute hergestellt.

Zarte Steaks vom Grill

* Im Steakpreis eingeschlossen: Röstbrot, Baked Potato (Sour Cream)^{10,12} oder Pommes Frites

Rumpsteak 220 g * kräftig im Geschmack mit Kräuterbutter	25,00 €	Putensteak vom Grill 220 g * zart saftig und kalorienarm Kräuterbutter	18,20 €
Pfeffersteak 220 g * Rumpsteak mit hausgemachter Pfefferrahmsauce ^{12,12}	26,00 €	Holzfüllersteak 350 g * saftig aus der Schulter mit Knochen	18,00 €

Lamm-Filets 220 g 28,50 €
gebratene Zuckerschoten | Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} | Kräuterbutter



Fischgerichte

Gegrilltes Lachs-Filet Pfannengemüse Kräuterkartoffeln Zitronenecke	24,00 €	Schwarzer Heilbutt-Filet Pfannengemüse Kräuterkartoffeln Zitronenecke	23,50 €
---	---------	---	---------

Garnelen gegrillt 22,00 €
ohne Kopf | Zitronenecke | Cocktail-Sauce | Röstbrot

Wenn Sie Fragen zur Allergen-Kennzeichnung haben, stellen wir Ihnen gerne unsere Mappe zur Verfügung.