

Vorspeisen

- Tzatziki & Oliven 6,30**
Hausgemachtes Tzatziki und Oliven^{2,8}, dazu Röstbrot
- Bruschetta 6,50**
frische Tomatenwürfel, Zwiebeln mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Knoblauch auf Röstbrot
- Gebackener Honig-Ziegenkäse 9,50**
auf Salatbouquet geröstete Pinienkerne Feigen-Balsamico
- Schafskäse gebacken 8,80**
garniert, mit Oliven^{2,8} und Röstbrot
- Garnelen Aioli 10,80**
Garnelen in Oliven^{2,8}-Knoblauch-Öl gebraten, dazu Röstbrot

Salate

- Tunici-Salat 14,20**
frisch und knackig aus dem sonnigen Süden, mit gegrillten Putenbruststreifen, gekochtem Ei, Oliven^{2,8}, milden Peperoni^{2,5} und hausgemachtem Tunici-Dressing¹², dazu Röstbrot
- Schobsalat 10,90**
verschiedene Salatsorten Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gewürfeltem Schafskäse, Olivenöl^{2,8} und Essig, dazu Röstbrot

Für den kleinen Appetit

- Potato - Pute 13,00**
Putenstreifen auf gebackener Kartoffel mit Sour Cream^{10,12} und Salatbeilage¹²
- Putensteak Mediterran 15,80**
mit Schafskäse überbacken, gebratenes frisches Gemüse und schwarzen Oliven^{2,8} auf Kartoffelröstis

Für den kleinen Gast

- König der Nudeln 9,50**
Penne mit Tomatensahnesauce²
- Cevapcici 10,00**
mit knusprigen Pommes Frites und Tomatenketchup
- Rotkäppchen 10,00**
Paniertes Putenschnitzel mit knusprigen Pommes Frites und Tomatenketchup

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Suppen

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



TUNICI RESTAURANTS

Spezialitäten vom Grill

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

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

- Grillteller 17,80**
unser „Klassiker“
saftiges Putenbrust-Filet, Schweinerückensteak, Grillspeck^{2,5,10}, selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Mix-Teller 19,50**
(ohne Schweinefleisch)
arg. Rumpsteak, saftige Putenbrust selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica, pikanter Djuwetschreis² knusprigen Pommes Frites
- Cevapcici 14,00**
selbstgemachte Cevapcici mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Pljeskavica 17,30**
„nach Tunici Art“
selbstgemachtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu pikanter Djuwetschreis² und knusprige Pommes Frites
- Rind - Puten Medaillons 19,80 €**
argentinisches Rumpsteak | saftiges Putensteak | Champignonsauce | Kroketten | Butterreis
- Tunici Teller 21,50**
arg. Rumpsteak, saftiges Putensteak, fettarmes Schweine-Filet mit Pfefferrahmsauce^{1,2,12}, Kartoffelgratin¹ und pikantem Djuwetschreis²
- Schweine-Filet-Medailon 18,30**
220g zart, fettarm, mit frischen Champignons und Zwiebeln gebraten, dazu Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10}
- Lamm-Filets 220g 27,00**
mit gebratenen Zuckerschoten,^{2,5,10} Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) und Kräuterbutter



Schnitzel Spezialitäten

- Schnitzel „Wiener Art“ 16,00**
Schweineschnitzel mit Zitronenecke, pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Ljubljana-Schnitzel 18,50**
(Cordon Bleu)
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{2,5,6} und geschmolzenem Käse¹, dazu knusprige Pommes Frites und pikantem Djuwetschreis²

Zarte Steaks vom Grill

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

- Rumpsteak 220g* 24,00**
kräftig im Geschmack, mit Kräuterbutter
- Putensteak 220g* 17,80**
zart, saftig und kalorienarm mit Kräuterbutter

Jonny's Platte (pro Person) 25,00

Lamm-Filet, arg. Rindersteak, saftiges Putensteak, Schweine-Filet und selbstgemachte Pljeskavica, dazu pikanter Djuwetschreis², Pfannengemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin¹

Fischgerichte

- Gegrilltes Lachs-Filet 21,50**
mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln, dazu Zitronenecke

- 10 Stk. Garnelen gegrillt 21,50**
ohne Kopf mit Zitronenecke, Cocktail-Sauce und Röstbrot



Vegetarische Gerichte

- Potato & Gemüse 14,00**
verschiedenes, frisches, gebratenes Gemüse auf gebackener Kartoffel mit Sour Cream^{10,12} und Röstbrot
- Penne vegetarisch 15,00**
Penne mit verschiedenem gebratenem frischen Gemüse, hausgemachter Tomatensahnesauce² und geriebenem Grana Padano

- Vegetarische Pfanne 16,00**
mit Paprika, Karotten, Lauch, Zucchini, geriebenem Schafskäse und Butterreis¹ (Tomatensauce)²

Pfannengerichte

- Dubrovnik Pfanne 17,80**
saftige Putenbruststreifen mit Paprika, Karotten, Lauch und Zucchini gebraten, dazu Butterreis¹ (Bratensauce)^{1,12}
- Penne Pute 16,00**
mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und Lauch mit hausgemachter Tomatensauce² und geriebenem Grana Padano

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
Tunici Wasser 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 Lemon ⁴	0,2 l	4,50
Tonic Water ⁴	0,2 l	4,50
Ginger Ale ¹	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
Bananennektar ⁵	0,3 l	4,10
Maraçujanektar	0,3 l	4,10
Kiba ⁵	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
Malzbier ¹	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 (länger gelagerter Slivovic)	4,00
Ouzo	3,00
Tequilla weiß	3,40
Wodka Absolut	3,70
Grappa	3,20
Lozo (Kroatischer Grappa)	3,70

Whisky 2cl €

Johnnie Walker R. Label 1	3,80
Ballantines ¹	3,80
Chevas Regal ¹	5,00
Bourbon	
Jim Beam ¹	3,80
Jack Daniels ¹	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 Tonic ⁴	6,80
Wodka Lemon ⁴	6,80
Campari ¹ 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 Sulfid / Schwefeldioxid.

Dessert | Eis Kaffee | Tee | Schokolade

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,00 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Glas Tee	2,40 €
Milchkaffee	3,20 €
Tasse Kaffee	2,40 €
Becher Kaffee	3,20 €
Tasse Kaffee Hag	2,40 €

Cheesecake 6,20 €
Käsekuchen |
garniert mit Himbeersauce

Soufflé au Chocolat 6,20 €
Vanilleeis | Schlagsahne

Palatschinken 5,10 €
mit Vanilleeis

Eis Dalmatia 5,10 €
3 Kugeln Vanilleeis |
heiße Himbeersauce

Gemischtes Eis 4,50 €
Schokolade | Erdbeer | Vanille |
Sahne



Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Extra-Karte Allergene