

TUNICI

RESTAURANTS

Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachte Pastete ^G mit Brot ^A	2,50 €	Tzatziki & Oliven Hausgemachtes Tzatziki ^G Oliven ^{2,8} Brot ^A	6,50 €
Bruschetta frische Tomatenwürfel Basilikum Zwiebeln Olivenöl ¹ Knoblauch auf Röstbrot ^{A,G,N}	7,00 €	Schafskäse gebacken garniert mit Oliven ^{2,8} Brot ^A	10,00 €
Frische Champignons gebraten Sauce Bearnaise ^{2,5,G,C,I,A} Käse ^{1,7} überbacken Brot ^A	8,50 €	Gebackener Honig-Ziegenkäse ^G auf Salatbouquet geröstete Pinienkerne Feigen-Balsamico ^N	11,00 €
Garnelen Aioli ^B in Oliven ^{2,8} - Knoblauch - Öl ¹ gebraten Brot ^A	12,00 €	Datteln im Speckmantel ^{2,5,10}	7,50 €

Vorspeise Teller „Tunici Art“

Garnelen Aioli ^B | Bruschetta ^A | Ziegenkäse ^G | Oliven ^{2,8} | Ajvar | Brot ^A
ab zwei Personen | pro Person **10,50 €**

Salate

Gemischter Satatteller als Beilage zu einem Hauptgericht verschiedene Salatsorten mit hausgemachtem Tunici-Dressing ^J	3,00 €	Schobsalat verschiedene Salatsorten Tomaten Gurken Paprika Zwiebeln geriebener Schafskäse ^G Olivenöl ¹ Essig Röstbrot ^{A,G,N}	11,20 €
---	--------	---	---------

Tunici-Salat 15,50 €

frisch und knackig | aus dem sonnigen Süden | gegrillte Putenbruststreifen ^I | gekochtes Ei |
Oliven ^{2,8} | hausgemachtes Tunici-Dressing ^{12,J} | Röstbrot ^{A,G,N}

Suppen

Karotten-Ingwer- Creme Suppe ^{I,G} Sesamkerne Kokosmilch ^G Brot ^A	6,80 €	Tomatensuppe ^I mit frischer Sahne ^G Brot ^A	6,20 €
--	--------	--	--------

Spezialitäten vom Grill

Grillteller¹ unser „Klassiker“ saftige Putenbrust Schweinerückensteak Grillspeck ^{2,5,10} selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici pikanter Djuwetschreis ^{2,N} knusprige Pommes Frites ^{A,E}	19,50 €	Tunici Teller¹ argentinisches Rumpsteak saftiges Putensteak fettarmes Schweine-Filet Pfefferrahmsauce ^{1,2,12} selbstgemachtes Kartoffelgratin ^{11,I,G} pikanter Djuwetschreis ^{2,N}	23,00 €
Mix-Teller¹ (ohne Schweinefleisch) arg Rumpsteak saftige Putenbrust selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica pikanter Djuwetschreis ^{2,N} knusprigen Pommes Frites ^{A,E}	21,50 €	Pljeskavica „nach Tunici Art“ selbstgemachtes Hacksteak ¹ gefüllt mit Schafskäse pikanter Djuwetschreis ^{2,N} knusprige Pommes Frites ^{A,E}	18,50 €
Cevapcici selbstgemachte Cevapcici ¹ pikanter Djuwetschreis ^{2,N} knusprige Pommes Frites ^{A,E}	15,00 €	Schweine-Filet-Medailon¹ 19,00 € 220 g zart fettarm frische Champignons ¹ Bratkartoffeln ¹ (Zwiebeln, Speck) ^{2,5,10}	
Gegrillte Rinderleber¹ mit Röstzwiebeln ^A pikantem Djuwetschreis ^{2,N} Kräuterkartoffeln ¹	17,00 €	Putensteak Mediterran¹ 16,80 € mit Schafskäse überbacken ^G gebratenes frisches Gemüse schwarzen Oliven ^{2,8} Kartoffelröstis	
Rind-Puten Medaillons argentinisches Rumpsteak saftiges Putensteak Champignonsauce ^{A,G} Kroketten ^{A,G} Butterreis ^G	20,30 €	Potato-Pute Putenstreifen ¹ auf gebackener Kartoffel Sour Cream ^{10,12,J,C,G} Salatbeilage ^{12,J}	14,00 €

Lamm-Filets 220 g¹ 29,00 €
gebratene Zuckerschoten | Bratkartoffeln¹ |
(Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} | Kräuterbutter^G

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

Jonny's Platte¹ (ab 2 Pers.)

Lamm-Filet | argentinisches Rumpsteak | saftige Putenbrust |
selbstgemachte Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis^{2,N} |
Pfannengemüse¹ | hausgemachtes Kartoffelgratin^{11,I,G}

54,00 €

Zarte Steaks vom Grill

* Im Steakpreis eingeschlossen:
Röstbrot, ^{A,G,N} Baked Potato (Sour Cream) ^{10,12,G,C,J}

Rumpsteak 220 g * ^I

25,50 €

kräftig im Geschmack |
mit Kräuterbutter ^G

Putensteak 220 g * ^I

18,50 €

zart | saftig und kalorienarm |
Kräuterbutter ^G

Pfeffersteak 220 g * ^I 26,50 €

Rumpsteak mit hausgemachter
Pfefferrahmsauce ^{1,2,12, A,G}

Tunici „Burger“ ^A

14,50 €

saftiges Hacksteak ^I |
Cheddarkäse ^G | Tomaten |
Zwiebeln | Burgersauce ^{G,J} |
Pommes Frites ^{A,E}



Fischgerichte

Gegrilltes Lachs-Filet ^{A,D} 25,00 €

Pfannengemüse ^I | Kräuterkartoffeln ^I |
Zitronenecke

Schwarzer Heilbutt-Filet ^{A,D} 24,00 €

Pfannengemüse ^I | Kräuterkartoffeln ^I |
Zitronenecke

Garnelen gegrillt ^B 23,00 €

ohne Kopf | Zitronenecke | Cocktail-Sauce ^{I,F,A,D} | Röstbrot ^{A,G,N}

Für den kleinen Gast

König der Nudeln

10,00 €

Penne ^{A,G,I} | Tomatensahnesauce ^{I,2}

Cevapcici

10,00 €

knusprige Pommes Frites ^{A,E} | Tomatenketchup ²

Rotkäppchen 10,00 €

Paniertes Putenschnitzel ^{A,C,I} | knusprige Pommes Frites | Tomatenketchup ²

Schnitzel Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“¹ 17,00 €
Schweineschnitzel mit Zitronenecke |
pikanter Djuwetschreis^{2, N} |
knusprige Pommes Frites^{A, E}

Ljubljana-Schnitzel (Cordon Bleu) 18,50 €
Schweineschnitzel | gefüllt mit Schinken^{2, 5, 6} |
geschmolzener Käse^{1, G} | knusprige
Pommes Frites^{A, E} | pikanter Djuwetschreis^{2, N}

Pfannengerichte

Tunici Pfanne¹ 17,80 €
saftiges Putensteak | Schweinerücken-
steak | selbst gemachtes Hacksteak |
frische, gebratene Champignons |
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2, 5, 10} |
Sauce Bearnaise^{2, 5, A, C, G}

Penne Pute^{A, I, C} 16,00 €
gebratene Putenbruststreifen |
frische Champignons | Lauch |
hausgemachte Tomatensauce^{2, I} |
geriebener Grana Padano^G

Dubrovnik Pfanne¹ 17,80 €
saftige Putenbruststreifen |
Paprika | Karotten | Lauch |
Zuckerschoten | Zucchini | gebraten |
Butterreis^{1, G} | Bratensauce^{1, 12, A, G}

Penne Garnelen^{A, I, C, B} 19,50 €
Garnelen | Penne mit verschiedenem,
gebratenen, frischen Gemüse |
hausgemachte Tomatensahnesauce^{2, I} |
geriebener Grana Padano^G

Vegetarische Gerichte

Potato & Gemüse¹ 14,50 €
verschiedenes frisches, gebratenes
Pfannengemüse¹ | gebackene Kartoffel |
Sour Cream^{10, 12, G, C, J} | Röstbrot^{A, G, N}

Penne vegetarisch^{A, I, C} 16,00 €
Penne | verschiedenes,
gebratenes, frisches Gemüse |
hausgemachte Tomatensahnesauce^{2, I} |
geriebener Grana Padano

Vegetarische Pfanne^{I, A} 16,50 €
Paprika | Karotten | Lauch |
Zucchini | Zuckerschoten |
geriebener Schafskäse^G |
Butterreis^{1, G} | Tomatensauce^{2, I}

Beilagen

Röstbrot^{A, G, N} 2,50 €
Pommes Frites^{A, E} 4,50 €
Kartoffelgratin hausgemacht^{11, G, I} 4,60 €
Kroketten^{A, G} 3,50 €
Kräuterkartoffeln¹ 3,30 €
Djuwetschreis^{2, I, N} 3,30 €
Kräuterbutter^G 1,50 €
Frische Champignons mit
Zwiebeln gebraten¹ 4,50 €
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2, 5, 10, I} 5,00 €
Baked Potato mit Sour Cream^{10, 12, G, C, J} 4,90 €
Sour Cream^{10, 12, G, C, J} 2,00 €
Pfannengemüse¹ 4,90 €
Scheibe Brot^A 0,50 €

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 Sesamkörner
C Eier	G Milch/Lactose	L Lupine
D Fisch	H Schalenfrüchte	M Weichtiere
	I Sellerie	N Schwefeldioxid und Sulphite

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3} , Zero,	0,3 l	3,90
Zitronen-Limo	0,3 l	3,90
Orangen-Limo	0,3 l	3,90
Tafelwasser still/laut	0,3 l	3,50
St. Michaelis Mineralwasser Fl.	0,25 l	3,50
St. Michaelis Mineralwasser Fl.	0,75 l	7,30
Spezi ^{1,3}	0,3 l	3,90
Apfelschorle	0,3 l	4,00
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,30
Kirschschorle	0,3 l	4,30
Maracujaschorle	0,3 l	4,30
Rhabarberschorle	0,3 l	4,30
Holunderschorle selbstgemacht mit Minze und Zitrone	0,3 l	4,30

Schweppes

Bitter Lemon ⁴	0,2 l	4,60
Tonic Water ⁴	0,2 l	4,60
Ginger Ale ¹	0,2 l	4,60

Säfte

Apfelsaft	0,3 l	4,10
Orangensaft	0,3 l	4,10
Johannisbeernektar	0,3 l	4,20
Tomatensaft	0,3 l	4,20
Kirschnektar	0,3 l	4,20
Bananennektar ⁵	0,3 l	4,20
Maracujanektar	0,3 l	4,20
Kiba ⁵	0,3 l	4,20

Biere vom Fass

Pils vom Fass	0,3 l	4,00
Pils vom Fass	0,4 l	5,20
Dunkles Bier vom Fass	0,3 l	4,40
Alsterwasser	0,3 l	4,00
Alle Biersorten enthalten Gluten		

Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,50
Malzbier ¹	0,33 l	3,60
Weizenbier	0,5 l	5,40
Dunkles Weizenbier	0,5 l	5,40
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,40
Alle Biersorten enthalten Gluten		

Spirituosen 2 cl

Korn	3,00
Malteser Kreuz	3,80
Jubiläums Aquavit	3,90
Badel Stara Slivovic	4,10
(länger gelagerter Slivovic)	
Ouzo	3,10
Tequilla weiß	3,50
Wodka Absolut	3,80
Grappa	3,30
Lozo (Kroatischer Grappa)	3,80

Whisky 2 cl

Johnnie Walker R. Label ¹	3,90
Ballantines ¹	3,90
Chevas Regal ¹	5,10
Bourbon	
Jim Beam ¹	3,90
Jack Daniels ¹	5,10

Liköre und Bitter 2 cl

Kruschkovac	3,30
Julischka	3,30
Amaretto	3,50
Sambuca	3,50
Jägermeister	3,50
Ramazotti	3,50
Baileys	3,50
Genever	2,90

Weinbrand / Cognac 2 cl

Asbach Uralt	3,30
Hennessy VS	5,60

Aperitifs

Campari 1	5 cl	4,30
Pernod 1	5 cl	4,30
Vermouth Martini	5 cl	3,80
dry, bianco, rosso		
Sandemann Sherry dry	5 cl	3,50
Kir Royal	0,1 l	4,70
Glas Sekt	0,1 l	4,60
Aperol Spritz ^{1,2}	0,2 l	6,90
Hugo ^{1,2}	0,2 l	6,90

Longdrinks

Bacardi Cola ^{1,3}	6,90
Scotch Cola ^{1,3}	6,90
Bourbon Cola ^{1,3}	6,90
Jack Daniels Cola	7,20
Havana Club Cola ^{1,3}	7,20
Gin Tonic ⁴	6,90
Wodka Lemon ⁴	6,90
Campari ¹ Orange	6,90

Sekt / Champagner

1/1 Flasche	
Prosecco Piccolo	6,60
Sekt Piccolo	7,60
Fürst von Metternich	32,00
Mumm Trocken	27,00
Henckel Trocken	27,00
Champagner	73,00

Alle Sekt- und Champagner-Sorten enthalten Sulfid / Schwefeldioxid.