

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3</sup> , Zero,	0,3 l	4,00
Zitronen-Limo	0,3 l	4,00
Orangen-Limo	0,3 l	4,00
Tafelwasser still/laut	0,3 l	3,60
St. Michaelis Mineralwasser Fl.	0,25 l	3,60
St. Michaelis Mineralwasser Fl.	0,75 l	7,40
Spezi <sup>1,3</sup>	0,3 l	4,00
Apfelschorle	0,3 l	4,10
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,40
Kirschschorle	0,3 l	4,40
Maracujaschorle	0,3 l	4,40
Rhabarberschorle	0,3 l	4,40
Holunderschorle selbstgemacht mit Minze und Zitrone	0,3 l	4,40

## Schweppes

Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	4,70
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	4,70
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	4,70

## Säfte

Apfelsaft	0,3 l	4,20
Orangensaft	0,3 l	4,20
Johannisbeernektar	0,3 l	4,30
Tomatensaft	0,3 l	4,30
Kirschnektar	0,3 l	4,30
Bananennektar <sup>5</sup>	0,3 l	4,30
Maracujanektar	0,3 l	4,30
Kiba <sup>5</sup>	0,3 l	4,30

## Biere vom Fass

Pils vom Fass	0,3 l	4,10
Pils vom Fass	0,4 l	5,30
Dunkles Bier vom Fass	0,3 l	4,50
Alsterwasser	0,3 l	4,10
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	5,50
Dunkles Weizenbier	0,5 l	5,50
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
Alle Biersorten enthalten Gluten		

## Spirituosen 2cl

Korn		3,10
Malteser Kreuz		3,90
Jubiläums Aquavit		4,00
Badel Stara Slivovic (länger gelagerter Slivovic)		4,20
Ouzo		3,20
Tequilla weiß		3,60
Wodka Absolut		3,90
Grappa		3,40
Lozo (Kroatischer Grappa)		3,90

## Whisky 2cl

Johnnie Walker R. Label <sup>1</sup>		4,00
Ballantines <sup>1</sup>		4,00
Chevas Regal <sup>1</sup>		5,20
<b>Bourbon</b>		
Jim Beam <sup>1</sup>		4,00
Jack Daniels <sup>1</sup>		5,20

## Liköre und Bitter 2cl

Kruschkovac		3,40
Julischka		3,40
Amaretto		3,60
Sambuca		3,60
Jägermeister		3,60
Ramazotti		3,60
Baileys		3,60
Genever		3,00

## Weinbrand / Cognac 2cl

Asbach Uralt		3,40
Hennessy VS		5,70

## Aperetifs

Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,40
Pernod <sup>1</sup>	5 cl	4,40
Vermouth Martini	5 cl	3,90
dry, bianco, rosso		
Sandemann Sherry dry	5 cl	3,60
Kir Royal	0,1 l	4,80
Glas Sekt	0,1 l	4,70
Aperol Spritz <sup>1,2</sup>	0,2 l	7,00
Hugo <sup>1,2</sup>	0,2 l	7,00

## Longdrinks

Bacardi Cola <sup>1,3</sup>		7,00
Scotch Cola <sup>1,3</sup>		7,00
Bourbon Cola <sup>1,3</sup>		7,00
Jack Daniels Cola		7,30
Havana Club Cola <sup>1,3</sup>		7,30
Gin Tonic <sup>4</sup>		7,00
Wodka Lemon <sup>4</sup>		7,00
Campari <sup>1</sup> Orange		7,00

## Sekt / Champagner

1/1 Flasche		
Prosecco Piccolo		6,70
Sekt Piccolo		7,70
Fürst von Metternich		32,00
Mumm Trocken		27,00
Henkell Trocken		27,00
Champagner		73,00

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

# TUNICI RESTAURANTS

### 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
B Krebstiere	F Sojabohnen
C Eier	G Milch/Lactose
D Fisch	H Schalenfrüchte
	I Sellerie

## Kaffee | Tee | Schokolade

Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino <sup>G</sup>	3,30 €
Heiße Schokolade <sup>G,F</sup>	3,50 €
Glas Tee	2,70 €
Milchkaffee <sup>G</sup>	3,50 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Becher Kaffee	3,50 €
Tasse Kaffee Hag	2,60 €
Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,70 €



# TUNICI RESTAURANTS

## Vorspeisen

**Bruschetta** 8,00 €

frische Tomatenwürfel | Basilikum | Zwiebeln | Olivenöl<sup>1</sup> | Knoblauch | auf Röstbrot<sup>A</sup>

**Garnelen Aioli<sup>B</sup>** 12,50 €

in Oliven<sup>2,8</sup> - Knoblauch - Öl<sup>1</sup> gebraten | Brot<sup>A</sup>

**Schafskäse gebacken** 10,00 €

garniert mit Oliven<sup>2,8</sup> | Brot<sup>A</sup>



## Suppen

**Waldpilz Cremesuppe<sup>I,G</sup>** 8,00 €

mit Sahne<sup>G</sup>

**Tomatensuppe<sup>I</sup>** 7,00 €

mit frischer Sahne<sup>G</sup> | Brot<sup>A</sup>

## Spezialitäten vom Grill

**Tunici Teller<sup>I</sup>** 25,00 €

argentinisches Rumpsteak | saftiges Putensteak | fettarmes Schweine-Filet | Pfefferrahmsauce<sup>1,2,12</sup> | selbstgemachtes Kartoffelgratin<sup>11,I,G</sup> | pikanter Djuwetschreis<sup>2,N</sup>

**Grillteller<sup>I</sup>** 20,30 €

**unser „Klassiker“**

saftige Putenbrust | Schweinerückensteak | Grillspeck<sup>2,5,10</sup> | selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici | pikanter Djuwetschreis<sup>2,N</sup> | knusprige Pommes Frites<sup>A,E</sup>

**Pljeskavica** 19,80 €

**„nach Tunici Art“**

selbstgemachtes Hacksteak<sup>I</sup> | gefüllt mit Schafskäse | pikanter Djuwetschreis<sup>2,N</sup> | knusprige Pommes Frites<sup>A,E</sup>

**Dubrovnik Pfanne<sup>I</sup>** 19,50 €

saftige Putenbruststreifen | Paprika | Karotten | Lauch | Zuckerschoten | Zucchini | gebraten | Butterreis<sup>1,G</sup> | Bratensauce<sup>1,12,A,G</sup>

**Penne Pute<sup>A,I,C</sup>** 18,00 €

gebratene Putenbruststreifen | frische Champignons | Lauch | hausgemachte Tomatensauce<sup>2,I</sup> | geriebener Grana Padano<sup>G</sup>

**Potato-Pute** 16,30 €

Putenstreifen<sup>I</sup> | auf gebackener Kartoffel | Sour Cream<sup>10,12,J,C,G</sup> | Salatbeilage<sup>12,J</sup>

**Mix-Teller<sup>I</sup>** 23,00 €

(ohne Schweinefleisch) | arg Rumpsteak | saftige Putenbrust | selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis<sup>2,N</sup> | knusprigen Pommes Frites<sup>A,E</sup>

**Rumpsteak 220g<sup>I</sup>** 28,50 €

kräftig im Geschmack | mit Kräuterbutter<sup>G</sup> | Röstbrot<sup>A,G,N</sup> | Baked Potato (Sour Cream)<sup>10,12,G,C,J</sup>

**Putensteak 220g<sup>I</sup>** 21,30 €

zart | saftig und kalorienarm | Kräuterbutter<sup>G</sup> | Röstbrot<sup>A,G,N</sup> | Baked Potato (Sour Cream)<sup>10,12,G,C,J</sup>

**Lamm-Filets 220 g<sup>I</sup>** 29,50 €

gebratene Zuckerschoten | Bratkartoffeln<sup>I</sup> (Zwiebeln, Speck)<sup>2,5,10</sup> | Kräuterbutter<sup>G</sup>

## Fisch

**Gegrilltes Lachs-Filet<sup>A,D</sup>** 27,00 €

Pfannengemüse<sup>I</sup> | Kräuterkartoffeln<sup>I</sup> | Zitronenecke

**Garnelen gegrillt<sup>B</sup>** 25,00 €

ohne Kopf | Zitronenecke | Cocktail-Sauce<sup>I,F,A,D</sup> | Röstbrot<sup>A,G,N</sup>

## Vegan und Vegetarische Gerichte

**Penne vegetarisch<sup>A,I,C</sup>** 17,50 €

Penne | verschiedenes, gebratenes, frisches Gemüse | hausgemachte Tomatensahnesauce<sup>2,I</sup> | geriebener Grana Padano

**Potato & Gemüse<sup>I</sup>** 16,30 €

verschiedenes frisches, gebratenes Pfannengemüse<sup>I</sup> | gebackene Kartoffel | Sour Cream<sup>10,12,G,C,J</sup> | Röstbrot<sup>A,G,N</sup>

**Vegetarische Pfanne<sup>I,A</sup>** 18,50 €

Paprika | Karotten | Lauch | Zucchini | Zuckerschoten | geriebener Schafskäse<sup>G</sup> | Butterreis<sup>1,G</sup> | Tomatensauce<sup>2,I</sup>

**Vegan Potato & Gemüse<sup>I</sup>** 16,30 €

verschiedenes frisches, gebratenes Pfannengemüse<sup>I</sup> | gebackene Kartoffel | vegane Sauce

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

Lamm-Filet | argentinisches Rumpsteak | saftige Putenbrust | selbstgemachte Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis<sup>2,N</sup> | Pfannengemüse<sup>I</sup> | hausgemachtes Kartoffelgratin<sup>11,I,G</sup>

58,00 €

## Für den kleinen Gast

**Cevapcici** 10,00 €

knusprige Pommes Frites<sup>A,E</sup> | Tomatenketchup<sup>2</sup>

**Rotkäppchen** 10,00 €

Paniertes Putenschnitzel<sup>A,C,I</sup> | knusprige Pommes Frites<sup>A,E</sup> | Tomatenketchup<sup>2</sup>

## Salat

**Tunici-Salat** 15,50 €

frisch und knackig | aus dem sonnigen Süden | gegrillte Putenbruststreifen<sup>I</sup> | gekochtes Ei | Oliven<sup>2,8</sup> | hausgemachtes Tunici-Dressing<sup>12,J</sup> | Röstbrot<sup>A,G,N</sup>

Beilagenänderung erfordern einen Aufpreis von 2,50 €

## Dessert

**Eis Dalmatia<sup>G,H</sup>** 6,00 €

3 Kugeln Vanilleeis | hausgemachte Himbeersauce

**Soufflé au Chocolat<sup>A,C,F,G,H</sup>** 7,00 €

Vanilleeis | Schlagsahne

**Rote Grütze<sup>12,5</sup>** 6,80 €

mit Vanillesauce<sup>G</sup>

