



# HUBERTUS

**Steakhaus - Restaurant**

**KROATISCHE & INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN**

Inh. Vladimir Jovicic

58509 Lüdenscheid Heedfelder Straße 1

Tel. 02351-256 57

## **Öffnungszeiten:**

**Montag** 17.30 - 23.00 Uhr

**Mittwoch - Samstag** 12.00 - 14.30 Uhr - 17.30 - 23.00 Uhr

**Sonn. und Feiertags** 12.00 - 23.00 Uhr durchgehend

**Warme Küche**

**Mo. - Sa.** bis 22.00 Uhr **Sonntag** bis 21.00 Uhr

**Dienstag Ruhetag**

---

[www.hubertus-lüdenscheid.de](http://www.hubertus-lüdenscheid.de)  
e-mail: [info@hubertus-lüdenscheid.de](mailto:info@hubertus-lüdenscheid.de)

Sie können unsere Speisen  
auch zum Mitnehmen bestellen

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

## Aperitif

- 01. **Prošek**<sup>0</sup> Kroatisches Nationalgetränk 0,1l **4,10 €**
- 02. **Martini**<sup>0</sup> weiß, rot, dry **4,10 €**
- 03. **Sherry**<sup>0</sup> medium oder trocken **4,10 €**
- 04. **Campari**<sup>1</sup> mit Orange oder Soda **4,70 €**

## Suppen

- 07. **Tomatensuppe**<sup>2-A-G-L</sup> **6,20 €**  
mit Sahnehaube und frischem Basilikum
- 09. **Steinpilz-Cremesuppe**<sup>A-G-L</sup> **6,20 €**  
mit Sahnehaube
- 10. **Klare Hühnersuppe**<sup>2-A-L</sup> **6,20 €**  
mit Gemüse und Hühnerfleisch

## Vorspeisen

- 13. **Carpaccio**<sup>A-G</sup> **17,00 €**  
Rinderfilet mit Parmesankäse, Rucolasalat, Olivenöl, Balsamico-Essig, dazu Baguette
- 14. **Gebackener Schafskäse**<sup>A-C-G</sup> **12,50 €**  
mit Preiselberen, dazu Brot
- 15. **Gebratene Scampis**<sup>A-B-L</sup> **17,50 €**  
mit Guacamole-Avocado Dipp, dazu Baguette
- 16. **Weinbergschnecken (6 Stück)**<sup>2-A-G-R</sup> **10,50 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Toastbrot

## Salate

- 20. **Salat »Bull's Eye«**<sup>A-G-L-O</sup> **17,50 €**  
verschiedene Salate der Saison, mit Cherry Tomaten, Parmesankäse, Rindersteakstreifen, Olivenöl und Balsamico-Essig, dazu Baguette
- 21. **Putenbrustsalat**<sup>A-G-L-M</sup> **16,50 €**  
verschiedene Salate der Saison, mit Cherry Tomaten, Gurken, Paprika, marinierte Putenbruststreifen und Joghurt Dressing, dazu Baguette

## Hauspezialitäten

- 25. Schweinemedallions »San Hubert«<sup>G-L</sup>** **28,00 €**  
überbacken mit Tomaten und Mozzarella, mit frischem Basilikum, dazu frisches Gemüse, Potato Wedges (Kartoffelecken) und Salat vom Buffet
- 26. Schweinemedallions »Toskana«<sup>2-A-0</sup>** **28,00 €**  
Schweinemedallions im Speckmantel, mit Knoblauch-Proseccosauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet
- 27. Chef - Teller<sup>G</sup>** **29,50 €**  
Putensteak-, Filetsteak- Hüftsteak Medallions, Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat vom Buffet
- 28. Madagaskar - Teller<sup>G-L</sup>** **29,50 €**  
Rumpsteak-, Schweinesteak- Putensteak Medaillon, in Pfeffer Rahm Sahnesauce, dazu Rösti, frisches Gemüse und Salat vom Buffet
- 29. Rumpsteak »Leon«<sup>2-G</sup>** **30,50 €**  
Rumpsteak gefüllt mit Parmaschinken und Käse, dazu Bratkartoffeln Kräuterbutter und Salat vom Buffet

## Rustikales vom Grill

- 35. Cevapcici<sup>L</sup>** **17,50 €**  
Hackfleischröllchen mit Djuvetchreis und Pommes Frites, dazu Salat vom Buffet
- 37. Hacksteak<sup>G-L</sup>** **20,50 €**  
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvetchreis, Pommes Frites und Salat vom Buffet
- 38. Grillteller<sup>2-L</sup>** **20,90 €**  
1 Hacksteak, 1 Nackensteak, 2 Cevapcici, 1 Schweineschnitzel, 1 Scheibe Räucherspeck, dazu Djuvetchreis, Pommes Frites und Salat vom Buffet
- 39. Kasatschok - Teller<sup>2-C-G-L</sup>** **24,50 €**  
1 Cordon Bleu, 1 Hacksteak, 1 Schweinefilet, Kräuterbutter, dazu Djuvetchreis, Pommes Frites und Salat vom Buffet
- 40. Kalbsleber »Berliner Art«<sup>G</sup>** **23,50 €**  
mit Bratkartoffeln, gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Honig Balsamico Sauce
- 41. Zwiebel - Spieß<sup>2-L</sup>** **22,90 €**  
Schweinemedallions, geräucherter Speck, Röstzwiebeln, dazu Djuvetchreis, Pommes Frites und Salat vom Buffet
- 42. Piraten - Spieß<sup>G-L</sup>** **24,50 €**  
Rinder- und Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, dazu Djuvetchreis, Pommes Frites und Salat vom Buffet

# Steaks vom Grill

Das Beste vom Südamerikanischen Rind.  
Das Steakfleisch stammt vom Weideochsen der eine besondere feine Verteilung des Fettes im Fleisch hat.  
Die feine Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht

## Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**Englisch:** blutig **Medium:** rosa **Well done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,  
wird Ihr Steak **Medium - rosa** serviert

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>60. Hüftsteak<sup>L</sup> Mediano 200g</b><br>das Beste aus der Keule,<br>fast fettfrei, herzhaft im Geschmack            | <b>24,00 €</b> |
| <b>61. Hüftsteak<sup>L</sup> Grande 300g</b>   | <b>28,00 €</b> |
| <b>62. Rumpsteak<sup>L</sup> Mediano 200g</b><br>saftig und kräftig im Geschmack,<br>mit schmalem Fettrand                   | <b>29,00 €</b> |
| <b>63. Rumpsteak<sup>L</sup> Grande 300g</b>   | <b>36,00 €</b> |
| <b>64. Filetsteak<sup>L</sup> Mediano 200g</b><br>das zarteste Stück vom Rind,<br>saftig im Geschmack                        | <b>36,00 €</b> |
| <b>65. Filetsteak<sup>L</sup> Grande 300g</b>  | <b>40,00 €</b> |
| <b>66. Rib Eye Steak<sup>L</sup> Entrecôte 300g</b><br>durchzogen mit feiner Marmorierung,<br>saftig und kernig im Geschmack | <b>39,00 €</b> |
| <b>67. Rib Eye Steak<sup>L</sup> Entrecôte 450g</b>  | <b>48,00 €</b> |
| <b>68. Putensteak mariniert<sup>L</sup> 200g</b>   | <b>21,50 €</b> |
| <b>69. Putensteak mariniert<sup>L</sup> 300g</b>   | <b>27,50 €</b> |

## Zu unseren Steaks empfehlen wir:

<b>70. Papa Asada<sup>G</sup></b>	Folienkartoffel mit Sauerrahm	<b>4,90 €</b>
<b>71. Bratkartoffeln<sup>L</sup></b>		<b>4,90 €</b>
<b>72. Pommes Frites</b>		<b>3,70 €</b>
<b>73. Kroketten<sup>A</sup></b>		<b>3,80 €</b>
<b>74. Rösti</b>		<b>3,80 €</b>
<b>75. Potato Wedges</b>		<b>4,90 €</b>
<b>76. Djuwetschreis<sup>L</sup></b>		<b>3,70 €</b>
<b>77. Butterreis<sup>G</sup></b>		<b>3,70 €</b>
<b>80. Salat vom Buffet<sup>C-G-L</sup></b>		<b>4,80 €</b>
<b>81. Frisches Gemüse<sup>G-L</sup></b>		<b>5,80 €</b>
<b>82. Prinzessbohnen<sup>G</sup></b>		<b>4,90 €</b>
<b>83. Brokkoli<sup>G</sup></b>		<b>4,90 €</b>
<b>84. Röstzwiebeln<sup>A</sup></b>		<b>4,90 €</b>
<b>85. Pfifferlinge<sup>2</sup></b>	mit Speck und Zwiebeln	<b>8,90 €</b>
<b>86. Frische Champignonköpfe<sup>L</sup></b>		<b>5,60 €</b>
<b>90. Kräuterbutter<sup>G-L</sup></b>		<b>2,70 €</b>
<b>91. Sauce Hollandaise<sup>C-G</sup></b>		<b>4,80 €</b>
<b>92. Sauce Bénaise<sup>C-G-L</sup></b>		<b>4,80 €</b>
<b>93. Champignonsauce<sup>G-L</sup></b>		<b>4,60 €</b>
<b>94. Pfeffersauce<sup>L-G</sup></b>	mit grünem Pfeffer	<b>4,80 €</b>
<b>95. Haussauce Hubertus<sup>L-0</sup></b>		<b>4,80 €</b>
	rote Zwiebeln, grüne Oliven, Knoblauch, Portwein	
<b>99. Ajvar<sup>2</sup></b>		<b>3,30 €</b>

## Steakspezialitäten

- 50. Rumpsteak »Champignon Art«<sup>G</sup>** **31,50 €**  
mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
- 51. Rumpsteak »Tiroler Art«<sup>G</sup>** **32,00 €**  
mit Folienkartoffel, Sauerrahm, Prinzessbohnen und gerösteten Zwiebeln, dazu Salat vom Buffet
- 52. Rumpsteak »nach Art des Hauses«<sup>A-L-O</sup>** **32,00 €**  
mit Haussauce Hubertus (rote Zwiebeln, grüne Oliven, Knoblauch, Portwein) dazu Kroketten und Salat vom Buffet
- 53. Filetsteak »Mr. Krabs«<sup>A-B-G-L-O</sup>** **34,00 €**  
mit Steinpilzen, in einer Krabbenrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse, Kroketten und Salat vom Buffet
- 54. Filetsteak »Gaucho«<sup>A-G-L</sup>** **33,50 €**  
mit Pfefferrahmsauce, dazu frisches Gemüse, Kroketten und Salat vom Buffet
- 55. Filetsteak »Pfifferling«<sup>G</sup>** **34,50 €**  
mit gebratenen Pfifferlingen, Sauce Bénaise, dazu Brokkoli, Röstis und Salat vom Buffet
- 56. Filetsteak »Champignon Art«<sup>A-G-O</sup>** **34,50 €**  
mit frischer Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet

## Von der Zute

- 100. Putensteak<sup>A-G</sup>** **23,50 €**  
mariniertes Putensteak, überbacken mit Mozzarella und Tomaten, mit frischem Basilikum, dazu Kroketten und Salat vom Buffet
- 101. Putenschnitzel<sup>2-A-C-G-L</sup>** **22,50 €**  
mariniertes Putenschnitzel, in einem Parmaschinkenmantel paniert, Knoblauch Sahnesauce mit frischem Basilikum und Rosmarin, dazu Potato Wedges und Salat vom Buffet

## Vom Lamm

- 105. Lammfilet<sup>G-L</sup>** **32,50 €**  
mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Knoblauch Rahmsauce, dazu Salat vom Buffet

## Aus der Pfanne

- 110. Pfanne »Waliser Art«<sup>A-G</sup>** **24,50 €**  
3 Putenmedaillons mit Tomaten, Knoblauch-Sauerrahm und Käse überbacken, mit frischem Basilikum, dazu Kroketten und Salat vom Buffet

## Schnitzelgerichte vom Schwein

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>120. Schnitzel »Wiener Art«</b> <sup>A-C-G-L</sup>  | <b>21,50 €</b> |
| mit Pommes Frites, dazu frisches Gemüse  |                |
| <b>121. Champignonschnitzel</b> <sup>A-C-G-L</sup>   | <b>21,50 €</b> |
| mit frischer Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet   |                |
| <b>122. Prager Schnitzel</b> <sup>2-A-C-G</sup>  | <b>21,50 €</b> |
| Schnitzel mit Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet                       |                |
| <b>123. Cordon Bleu</b> <sup>2-A-C-G</sup>   | <b>22,50 €</b> |
| gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet   |                |
| <b>124. Krüstchen</b> <sup>A-C-G</sup>   | <b>22,50 €</b> |
| Schnitzel mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet             |                |
| <b>125. Pfefferschnitzel</b> <sup>A-C-G</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| mit Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet  |                |
| <b>126. Schnitzel »Hubertus«</b> <sup>A-C-L-O</sup>  | <b>23,00 €</b> |
| mit Haussauce Hubertus (rote Zwiebeln, grüne Oliven, Knoblauch, Portwein) dazu Bratkartoffeln mit Speck und Salat vom Buffet |                |

## Fischspezialitäten

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>135. Zanderfilet gebraten</b> <sup>D-G-L</sup>                                 | <b>25,50 €</b> |
| mit Zitronensahnesauce, dazu Spinat, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet   |                |
| <b>136. Frisches Lachsfilet</b> <sup>D-G-L</sup>                                  | <b>26,50 €</b> |
| mit Knoblauch-Sahnesauce, dazu Spinat, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet |                |

## Senioren Gerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>140. Puten-Rahmgeschnetzeltes</b> <sup>G-L-O</sup>          | <b>17,50 €</b> |
| mit frischen Champignons, dazu Butterreis und Salat vom Buffet |                |
| <b>141. Putensteak »Senior«</b> <sup>A-C-G</sup>               | <b>18,50 €</b> |
| klein, mit Brokkoli, Sauce Hollandaise und Kroketten           |                |

## *Toast Gerichte*

---

- 145. Herren Toast**<sup>A-G</sup> **21,50 €**  
Toast, Rumpsteak 180g mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln
- 147. Toast »Lady Dee«**<sup>2-A-G</sup> **20,90 €**  
Toast mit 2 Schweinemedallions, Birnen und Sauce Hollandaise überbacken

## *Platten für 2 Personen*

---

- 150. Steak - Platte »Argentina«**<sup>G-L</sup> **59,00 €**  
vom Grill: Rumpsteak, Filetsteak, Hüftsteak, dazu frisches Gemüse, Honigmaiskolben, Patato Wedges (Kartoffelecken), Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und Salat vom Buffet
- 151. Teufels - Platte**<sup>2-A-C-G-L</sup> **45,00 €**  
vom Grill: Hacksteak, Schweinenacken, Cevapcici, Speck, panierte Putenschnitzel, dazu frisches Gemüse, Pommes Frites, Djuwetschreis, Sauce Hollandaise und Salat vom Buffet
- 152. Diplomaten - Platte**<sup>A-C-G-L</sup> **54,00 €**  
2 Cordon Bleu, Rumpsteaks, Schweinefilet, dazu Brokkoli, Pommes Frites, Djuwetschreis, Sauce Bénaise und Salat vom Buffet

## *für unsere kleinen Gäste*

---

- 155. 6 Chicken Nuggets**<sup>A-C</sup> **11,50 €**  
mit Pommes Frites
- 156. Kleines Schnitzel »Wiener Art«**<sup>A-C-L</sup> **12,00 €**  
mit Gemüse und Pommes Frites
- 158. 4 Cevapcici** **12,00 €**  
mit Pommes Frites

## Desserts

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>160. Gemischtes Eis</b> <sup>C-G-F</sup><br>3 Kugeln   | <b>5,90 €</b>  |
| <b>161. Kugel Eis nach Wahl</b> <sup>C-G-F</sup><br>Vanille - Schokolade - Stracciatella - oder Erdbeer                           | <b>2,70 €</b>  |
| <b>162. 1 Portion Sahne</b> <sup>G</sup>  | <b>1,00 €</b>  |
| <b>163. Panna Cotta</b> <sup>C-G</sup><br>mit Waldfruchtsauce, Sahne und frischer Minze   | <b>7,90 €</b>  |
| <b>164. Schokoladen Soufflé</b> <sup>A-F-G</sup><br>warm, mit Schokoladenkern, Himbeersauce, Vanilleeis, Sahne und frischer Minze | <b>10,20 €</b> |
| <b>165. Gegrillte Pfirsiche</b> <sup>2-A-G-F</sup><br>mit Blätterteig, Vanilleeis, Sahne und Cassis- Caramel- Schokoladensauce    | <b>11,40 €</b> |
| <b>166. Palatschinken mit Sahne</b> <sup>A-C-G-F</sup><br>dazu nach Wahl:<br>Eis, Schokoladensauce oder Konfitüre                 | <b>11,40 €</b> |

## Warme Getränke

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>170. Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup>                    | <b>3,50 €</b> |
| <b>172. Espresso</b> <sup>11</sup>                        | <b>3,40 €</b> |
| <b>173. Cappuccino</b> <sup>11-G</sup>                    | <b>3,60 €</b> |
| <b>174. Glas Tee</b>                                      | <b>2,90 €</b> |
| <b>175. Glühwein</b>                                      | <b>4,00 €</b> |
| <b>176. Heißer Slibowitz</b>                              | <b>3,50 €</b> |
| <b>177. Heiße Schokolade<br/>mit Sahne</b> <sup>G-F</sup> | <b>4,20 €</b> |

## *Alkoholfreie Getränke*

---

<b>180. Selters Naturell</b> ohne Kohlensäure	0,25 l	<b>3,60 €</b>
<b>181. Selters Naturell</b> ohne Kohlensäure	0,75 l	<b>7,00 €</b>
<b>182. Selters Classic</b>	0,25 l	<b>3,60 €</b>
<b>183. Selters Classic</b>	0,75 l	<b>7,00 €</b>
<b>184. Pepsi-Cola</b> <sup>1-11</sup>	0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>197. Pepsi-Cola</b> <sup>1-11</sup>	0,4 l	<b>5,10 €</b>
<b>185. Pepsi-Cola light</b> <sup>1-6-10-11</sup>	0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>198. Pepsi-Cola light</b> <sup>1-6-10-11</sup>	0,4 l	<b>5,10 €</b>
<b>186. Mirinda</b> <sup>1-4</sup>	0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>199. Mirinda</b> <sup>1-4</sup>	0,4 l	<b>5,10 €</b>
<b>187. 7Up</b> <sup>4</sup>	0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>200. 7Up</b> <sup>4</sup>	0,4 l	<b>5,10 €</b>
<b>190. Apfelschorle</b>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
<b>191. Apfelschorle</b>	0,5 l	<b>5,10 €</b>
<b>192. Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>4-12</sup>	0,2 l	<b>4,10 €</b>
<b>193. Schweppes Tonic Water</b> <sup>12</sup>	0,2 l	<b>4,10 €</b>
<b>194. Apfelsaft</b>	0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>195. Orangensaft</b>	0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>196. Johannisbeersaft</b>	0,2 l	<b>3,60 €</b>

## *Biere*

---

<b>210. Brinkhoff's No1</b> <sup>A</sup>	0,30 l	<b>3,70 €</b>
<b>211. Brinkhoff's No1</b> <sup>A</sup>	0,50 l	<b>4,90 €</b>
<b>212. Hövels Original</b> <sup>A</sup>	0,30 l	<b>4,00 €</b>
<b>213. Hövels Original</b> <sup>A</sup>	0,50 l	<b>5,10 €</b>
<b>214. Alsterwasser</b> <sup>1-4-A</sup>	0,30 l	<b>3,70 €</b>
<b>215. Alsterwasser</b> <sup>1-4-A</sup>	0,50 l	<b>4,90 €</b>
<b>216. Radler</b> <sup>A</sup>	0,30 l	<b>3,70 €</b>
<b>217. Radler</b> <sup>A</sup>	0,50 l	<b>4,90 €</b>
<b>218. Krefelder</b> <sup>1-11-A</sup>	0,30 l	<b>3,70 €</b>
<b>219. Krefelder</b> <sup>1-11-A</sup>	0,50 l	<b>4,90 €</b>
<b>220. Weizenbier</b> <sup>A</sup>	0,50 l	<b>5,10 €</b>
<b>221. Braumeister Kraftmalz</b> <sup>A</sup>	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>222. Jever Fun alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	0,33 l	<b>3,70 €</b>

## Spirituosen 2cl

240. Korn	2,60 €
241. Malteser	3,70 €
242. Linie Aquavit	3,70 €
243. Slibowitz	3,60 €
244. Williamsbirne	3,60 €
245. Loza Grappa	4,40 €
246. Obstler	3,40 €
247. Fernet Branca	3,60 €
248. Jägermeister	3,70 €
249. Kruskovac	3,60 €
250. Pelinkovac	3,60 €
251. Julischka	3,60 €
252. Wodka Moskovskaya	3,60 €
253. Remy Martin	5,80 €
254. Ballantines	5,40 €
255. Chivas Regal	5,80 €

## Longdrinks

270. Wodka Lemmon <sup>4-12</sup>	5,60 €
271. Whisky Cola <sup>1-11</sup>	5,90 €
272. Asbach Cola <sup>1-11</sup>	5,40 €
273. Bacardi Cola <sup>1-11</sup>	5,40 €

## Sekt

290. Henkel Piccolo <sup>0</sup> 0,25l	15,00 €
291. Henkel Trocken <sup>0</sup> 1,0l	27,50 €

## *Qualitäts- und Spitzenweine*

---

<b>320. Dalmatiner</b>	0,2l	<b>6,00 €</b>
<b>321.</b> offener Rotwein Kroatien - lieblich	0,25l	<b>6,50 €</b>
<b>322.</b>	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>323.</b>	1,0l	<b>23,00 €</b>
<b>330. Plavac</b>	0,2l	<b>6,00 €</b>
<b>331.</b> offener Rotwein Kroatien - trocken	0,25l	<b>6,50 €</b>
<b>332.</b>	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>333.</b>	1,0l	<b>23,00 €</b>
<b>360. Kadarka</b>	0,2l	<b>6,00 €</b>
<b>361.</b> offener Rotwein Kroatien - lieblich	0,25l	<b>6,50 €</b>
<b>362.</b>	0,5l	<b>13,00 €</b>
<b>363.</b>	1,0	<b>23,00 €</b>
<b>370. Laski Rizling</b>	0,2l	<b>6,20 €</b>
<b>371.</b> offener Weißwein Kroatien- lieblich	0,25l	<b>6,70 €</b>
<b>372.</b>	0,5l	<b>13,70 €</b>
<b>373.</b>	1,0l	<b>23,70 €</b>
<b>390. Grasevina</b>	0,2l	<b>7,00 €</b>
<b>391.</b> offener Weißwein Kroatien - trocken	0,25l	<b>8,00 €</b>
<b>392.</b>	0,5l	<b>14,50 €</b>
<b>393.</b>	1,0l	<b>23,70 €</b>

**Alle Weine enthalten Sulfite**



Sehr geehrte Gäste,  
der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015  
Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche  
nicht ausschließen können,  
erklären wir dass Gerichte Spuren von:

**Eiern, Krebstieren, glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse,  
Schalenfrüchte, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Sesamsamen,  
Lupinen, Fisch, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfite**  
enthalten kann.

**Wenn Sie von Allergien betroffen sind,  
beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht.**

### **Angaben über Zusatzstoffe und Allergene:**

#### **Zusatzstoffe:**

1- mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoffe, 3- geschwefelt,  
4- mit Antioxidationsmittel, 5- mit Phosphat, 6- mit Süßungsmittel,  
7- geschwärzt, 8- mit Milcheiweiß, 9- Geschmacksverstärker,  
10- Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, 11- koffeinhaltig,  
12- chininhaltig, 13- gewachst, 14- mit Nitrat

#### **Allergene:**

A- Glutenhaltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fische,  
E- Erdnüsse, F- Sojabohnen, G- Milch (einschließlich Laktose),  
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam,  
O- Schwefeldioxid und Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

**Wir wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt  
und würden uns freuen,  
Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.**

*Verschenken Sie doch mal  
einen . . .*



*um  
jemandem  
eine Freude zu machen  
für ein paar gemütliche Stunden  
bei kroatischen & internationalen Spezialitäten  
in unserem Steakhaus-Restaurant*

**HUBERTUS**

*und wenn es Ihnen gefallen hat,  
empfehlen Sie uns doch weiter.*