



# RESTAURANT HASSELELLE

INH JURAJ BENKO

## SPEISEKARTE

APERITIVS			IMMER WIEDER GUT		
Sherry medium	5cl	3,00	Cevapcici		14,50
Martini bianco	5cl	3,00	<i>dazu Pommes frites und Djuwetschreis</i>		
Aperol Spritz	0,2l	4,50	Hacksteak „Hirten“		16,90
			<i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites und Djuwetschreis</i>		
Scampi Piccante		9,90	Grill-Teller		16,90
<i>mit Knoblauch, dazu Brot</i>			<i>Hähnchenbrust, Cevapcici, Hacksteak, Kotelett, mit Pommes frites und Djuwetschreis</i>		
Mediterraner Vorspeisen-Teller		7,50	BBQ-Teller		18,90
<i>gegrillte Paprika, Zucchini, Champignons mit Knoblauch mariniert, dazu Brot</i>			<i>Rindersteak, Kotelett, Hacksteak, Speck, Debrecziner Würstchen, dazu Pommes frites und Djuwetschreis</i>		
Schafskäse überbacken		7,50	Putenleber		14,50
<i>mit Tomate, Paprika, Olivenöl, dazu Brot</i>			<i>mit gerösteten Zwiebeln dazu Pommes frites und Djuwetschreis</i>		
Camembert gebacken		7,50	Steak-Spieß		18,90
<i>dazu Preiselbeeren, Petersilie, Butter und Brot</i>			<i>Schweinefilet, Rindersteak, Hähnchensteak mit Paprika, Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse</i>		
Tomatencreme-Suppe mit Pesto		3,90	Hähnchenmedaillons „Gorgonzola“		16,50
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken		4,90	<i>in feiner Gorgonzola-Sauce, dazu Kroketten und Gemüse</i>		
SALATTE			Schweineschnitzel „Wiener Art“		13,90
Salat „Sommer“		11,90	<i>paniert, dazu Pommes frites</i>		
<i>bunte Blattsalate mit Balsamico-Honig-Dressing, mit Ziegenkäse, Preiselbeeren</i>			Schweineschnitzel „Champignon“		14,90
Salat „Scampi“		13,90	<i>paniert, mit Champignonsauce dazu Pommes frites</i>		
<i>bunter Blattsalate mit Balsamico-Honig-Dressing, mit Garnelen</i>			Schweineschnitzel „Pfeffer“		14,90
Salat „Hähnchenbrust“		13,50	<i>paniert, mit Pfeffersauce dazu Pommes frites</i>		
<i>Hähnchenmedaillons mit Ofenkartoffel, Sauerrahm, Salatbeilage</i>			Schweineschnitzel „Hawaii“		14,90
FÜR DEN KLEINEN HUNGER			<i>paniert, mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommes frites</i>		
Lady-Teller		13,90	Cordon Bleu		15,50
<i>Hähnchensteak mit Früchten und mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Gemüse und Kroketten</i>			<i>Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse, paniert, dazu Pommes frites</i>		
Herren-Teller		13,90	Schlemmerteller		16,90
<i>Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce dazu Princessbohnen und Bratkartoffeln</i>			<i>Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse, in Knoblauch-Rahmsauce, dazu Gemüse und Bratkartoffeln</i>		
Jägerteller		13,90			
<i>Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Gemüse</i>					
Rindergeschnetzeltes „Pikant“		15,50			
<i>Steakfleisch-Streifen, Champignons, Gemüse in pikant-scharfer Sauce, dazu Reis</i>					
Putenleber „Zigeuner“		13,90			
<i>mit Zigeunersauce, dazu Bratkartoffeln</i>					
Tortillas „Spinat“		12,90			
<i>hauchdünner Pfannkuchen, gefüllt mit Spinat und mit Käse überbacken</i>					
Gemüseauflauf mit Gorgonzola-Sauce		12,90			
<i>verschiedene Gemüse; Kartoffeln</i>					

Zu jedem Hauptgericht  
servieren wir einen Salat !

## STEAKGERICHTE

Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm pro 100g mehr an Gewicht	22,50 8,00
Hüftsteak 200g mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm pro 100g mehr an Gewicht	19,50 7,00
Rumpsteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	24,50
Cordon Rouge Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	24,50
Rumpsteak „Béarnaise“ argentinisches Rumpsteak, 130g, in Sauce Béarnaise, dazu Gemüse und Kroketten	15,50
Hüftsteak „Zwiebel“ mit gerösteten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Gemüse	21,50

## FISCH

Lachs-Filet mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm	21,50
Zanderfilet dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	19,90

## FÜR UNSERE KLEINEN BIS 12 JAHRE

Biene Maja Hähnchenschnitzel, dazu Pommes frites	6,00
Pinocchio Cevapcici, dazu Pommes frites	6,00

## DESSERTS

Gemischtes Eis (Zuschlag für Sahne 0,50)	3,00
Eis & heiß Kirsch Vanilleeis mit heißen Kirschen	5,00
Eis Danmark Vanille- und Schokoladeneis auf Schokoladensauce mit Eierlikör	4,50
Palatschinken	6,00

## BEILAGEN UND SAUCEN

Bratkartoffel	2,80	Gemüse	2,50
Pommes frites	2,50	Röstzwiebeln	3,50
Djuwetschreis	2,50	Sauce Hollandaise	2,70
Salzkartoffel	2,00	Sauce Béarnaise	2,70
Folienkartoffel	3,90		

## GETRÄNKE

### OFFENE WEISSWEINE

Chardonnay, fruchtig, trocken	0,25l	4,50
Pinot Grigio, trocken	0,25l	4,50
Riesling, trocken	0,25l	4,50
Müller-Thurgau, lieblich	0,25l	4,50

### OFFENE ROTWEINE

Merlot, trocken	0,25l	4,50
Kadarka, lieblich	0,25l	4,50
Plavac, trocken	0,25l	4,50

### SEKT

Henkell trocken, Piccolo	0,25l	5,50
--------------------------	-------	------

### WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,50
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	3,00
Kakao mit Sahne	2,50
Tasse Tee	2,00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,30l	2,70
Coca Cola light	0,30l	2,70
Fanta	0,30l	2,70
Sprite	0,30l	2,70
Mineralwasser	0,25l	2,00
Mineralwasser	0,75l	4,70
Bitter Lemon	0,30l	2,70
Ginger Ale	0,30l	2,70
Apfelschorle	0,30l	2,70
Apfelsaft	0,30l	2,70
Malzbier	0,30l	2,70

### BIER VOM FASS

König-Pilsner	0,20l	2,00
König-Pilsner	0,30l	2,70
König Ludwig hell	0,30l	2,70
Früh-Kölsch	0,20l	2,00
Früh-Kölsch	0,30l	2,70
Frankenheim Alt	0,20l	2,00
Frankenheim Alt	0,30l	2,70

### BIER AUS DER FLASCHE

Pils alkoholfrei	0,33l	2,80
Erdinger Weizen	0,50l	3,50
Erdinger alkoholfrei	0,50l	3,50
Fassbrause	0,33l	2,80

### LIKÖRE / BITTER

Baileys Irisch Cream	2cl	2,40
Sambuca	2cl	2,20
Fernet Branca	2cl	2,20
Ramazotti	2cl	2,40
Jägermeister	2cl	2,20
Pelinkovac	2cl	2,20

### WHISKYS / WEINBRÄNDE

Johnny Walker	3cl	3,00
Jack Daniels	3cl	4,50
Metaxa *****	3cl	3,00

### Gesetzliche Hinweise

Liebe Gäste,  
für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,  
zeigen wir Ihnen gerne unsere Spezialkarte für Allergiker. Bitte sprechen Sie  
uns an!

Alle in dieser Speise- und Getränkekarte aufgeführten Preise verstehen sich  
in Euro, einschließlich Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag:	17 <sup>00</sup> - 21 <sup>00</sup> , Mittwoch Ruhetag
Freitag + Samstag:	16 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>
Sonntag:	11 <sup>00</sup> - 21 <sup>00</sup>