

# HOTEL *Am Turm*



Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen in unserem Hause.  
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und  
genießen Sie internationale Gerichte in  
gemütlichem Ambiente.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt & Guten Appetit!

Ihre Familie Ivankovic &  
das Hotel „Am Turm“ - Team

---

## **ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:**

Mo-Mi	11.30 Uhr - 14.30 Uhr 17.30 Uhr - 23.00 Uhr
Fr-So	11.30 Uhr - 14.30 Uhr 17.30 Uhr - 23.00 Uhr
	Donnerstag Ruhetag!

## APERITIFS

	€		€
92. <b>Campari</b> <sup>1</sup>	3,50	96. <b>Sherry</b> Medium-Cream	2,50
Soda/Orange		97. <b>Sherry</b> Dry	2,50
93. <b>Gin Tonic</b>	3,50	98. <b>Glas Sekt</b>	3,00
94. <b>Martini Bianco</b>	3,00	98. <b>Kir Royal</b>	3,50
95. <b>Martini Rosso</b>	3,50		

## KALTE VORSPEISEN

	€
104. <b>Cocktail von Nordseekrabben</b> <sup>2</sup>	8,50
in Cognac-Cocktailsauce, Baguette	
105. <b>Carpaccio von Angusfilet</b>	12,50
mit Parmesankäse <sup>2</sup> und Baguette	
108. <b>Geräucherter Lachs</b>	9,70
mit Reibekuchen und Kräuterquark	
109. <b>Mozzarella mit Tomaten</b>	7,90
in Olivenöl, Balsamico und Baguette	

## SALATE

	€
110. <b>Kleiner Salat</b> vom Buffet	3,80
111. <b>Salat mit Garnelenspieß</b>	11,90
frische knackige Salate mit einem Garnelenspieß und Folienkartoffel mit Crème Fraîche	
112. <b>Bunte Salatplatte</b>	9,90
mit Putenbrust, Cocktailsauce <sup>4</sup> und Baguette	
113. <b>Salat Mediterrane</b>	9,90
Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken, Oliven und Schafskäse	
114. <b>Salat „à la Chefkoch“</b>	9,90
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Tunfisch, Krabben, Schinken, Käse und Ananas	
115. <b>Salat „à la Miki“</b>	9,90
Geflügelleber auf grünem Salat, Kräuterdressing, dazu Körnerbrot	

## WARME VORSPEISEN

	€
115. <b>Spanisches Pfännchen</b> Riesengarnelen in Olivenöl, Knoblauch, Kräutern, dazu Baguette	9,90
117. <b>Frische Champignonköpfe</b> gefüllt mit Schnecken und Krabben, dazu schwarzes Körnerbrot	7,80
118. <b>Zwei Garnelenspieße</b> Gin-Krabbensauce, Reibekuchen und knackiger Salat	11,80

## SUPPEN

	€
119. <b>Creme von Fleischtomaten</b> mit Basilikum-Sahnesauce	3,80
120. <b>Krabbencremesuppe</b>	4,40
122. <b>Hühnersuppe<sup>4</sup></b> mit Toastbrot	3,80
123. <b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>2</sup> überbacken	4,40

## VEGETARISCHE ECKE

	€
124. <b>Vegetarische Pfanne</b> Reispfanne mit verschiedenem Gemüse	10,40
125. <b>Zucchini</b> mit Käse <sup>2</sup> überbacken, dazu Petersilienkartoffeln	9,40
138. <b>Spaghetti Mediterrane</b> mit Cherrytomaten, Zucchini, Möhren, Paprika in Basilikum und Olivenöl	9,20

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

	€
126. <b>Damen-Toast (überbacken)</b> zwei Schweinefilets mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	11,40
129. <b>Schweinefilet</b> mit Champignoncremesauce, Prinzessbohnen u. Kroketten	10,90
130. <b>Schweinerückensteak</b> mit gerösteten Champignons, Speck, Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Bratkartoffeln	9,90
131. <b>Kleines Rumpsteak</b> mit Pfeffercognacsauce, Bratkartoffeln u. Salat vom Buffet	14,60
132. <b>Schweinesteak „Tiroler Art“</b> mit Tomaten und Käse <sup>2</sup> überbacken, dazu Pommes frites	10,90
134. <b>Putensteak</b> mit Champignonrahmsauce, Brokkoli und Kroketten	11,90
135. <b>Toast Elisabeth</b> Putensteak mit Ananas, Williamsbirne und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	10,90
136. <b>Theatertoast</b> Kalbslendchen mit Ananas, Banane, Senffrüchten und Currysauce	12,40

## PASTA – NUDELN

	€
137. <b>Spaghetti Aglio Olio e Gamberoni</b> mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, getrockneten Tomaten <sup>4</sup> und Garnelen	11,90
139. <b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Sahneseauce und Eigelb	7,90
143. <b>Penne all' Arrabiata</b> mit Speck, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Tomatensauce und Parmesan	8,90
144. <b>Penne Pesce</b> mit Lachsfilet, Tomatensauce, Kräutern und Gouda <sup>2</sup> überbacken	11,40

## FISCHSPEZIALITÄTEN

	€
2. <b>Lachsfilet</b> auf edler Proseccosauce, mit Wildkornreis und Wok-Gemüse	14,90
3. <b>Rotbarsch „Parisienne“</b> mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli	11,40
4. <b>Zanderfilet</b> auf Chardonnay-Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	15,90
8. <b>Pangasiusfilet</b> mit Knoblauchsahnesauce, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	11,80
9. <b>Heilbuttsteak</b> auf Champagner-Sauce, Garnelen, Wildkornreis und Wok-Gemüse	19,90
10. <b>Seezungenfilet</b> auf Weißwein-Krabbensauce <sup>2</sup> , mit Wok-Gemüse und Rösti	13,90

**Wenn Sie Feste und Feierlichkeiten planen,  
beraten wir Sie gerne! Bis zu 70 Personen  
können wir Ihnen einen Raum (offen stehend)  
zur Verfügung stellen.**

## KLEINER MEDITERRANER STREIFZUG

	€
145. <b>Filetsteak „Barolo“</b> Rinderfilet mit Rotweinsauce, Kräutern und Schwenkkartoffeln	24,80
146. <b>Filetsteak „Gorgonzola“</b> Rinderfilet mit Gorgonzolasauce <sup>2</sup> , Spinat und Schwenkkartoffeln	24,80
147. <b>Filetsteak „Spezial“</b> Rinderfilet mit Krabben, Champignons, Sahnesauce und Käse <sup>2</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln	25,80
148. <b>Filet „Tournedo“</b> zwei Rinderfilets im Speckmantel gegrillt, mit Cognacsahnesauce, Wokgemüse und Kroketten	25,80
150. <b>Lammkotelett</b> mit gegrillter Tomate, frischem Knoblauch, Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet	19,90
151. <b>Mediterraner Teller</b> Lammkotelett, Schweinefilet, Rumpsteak, Garnelenspieß mit pikanter Sauce und Rosmarinkartoffeln	24,90
153. <b>Schweinefilet „Romana“</b> mit Parmaschinken an Marsalasaucе, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchspinat	19,80

**Geschenkgutscheine!**  
Wenn Sie etwas Besonderes  
verschenken möchten!

## ARGENTINISCHES SUPERSTEAK VOM SPEZIALGRILL

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Spezialgrill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Südamerika (Black Angus) gezüchtet werden.

### Wie sollen wir ihr Steak grillen?

English (blutig)

Medium (rosa)

Welldone (gut durch)

### ARG. RUMPSTEAK

	€
155. klein 200g	14,80
156. groß 300g	19,90
157. extra groß 400g	26,80

### ARG. FILETSTEAK

	€
160. klein 200g	18,80
161. groß 300g	26,80
162. extra groß 400g	35,80

## BEILAGEN UND SAUCEN

	€		€
165. Pommes frites	2,50	175. Brokkoli	2,50
166. Kroketten	2,50	176. Spargel	3,50
167. Butterreis	2,00	177. Mais mit Speck	2,50
168. Papa Asada	2,40	178. Pfifferlinge	6,20
gebackene Kartoffel mit Sauerrahm o. Kräuterbutter		179. Sauce Bernaise <sup>2</sup>	2,00
169. Bratkartoffeln	2,60	180. Knoblauchsauce	1,50
170. Röstzwiebeln	1,50	181. Pfeffersauce	1,50
171. Prinzessbohnen	2,40	182. Champignons	3,50
172. Blattspinat	2,50	183. Djuvecris	2,20
173. Rösti	2,40	184. Mischgemüse	2,50
174. Sauce	1,40	185. Salzkartoffeln	2,50
Hollandaise <sup>2</sup>			

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

	€
205. <b>Halb und Halb</b> Hackfleischröllchen (Cevapcici), Schweinefleisch am Spieß (Raznjici) mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat vom Buffet	11,90
206. <b>Pljeskavica (Hacksteak)</b> mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat vom Buffet	9,90
207. <b>Leber „Berliner Art“</b> mit gerösteten Zwiebeln, gebratenen Apfelscheiben, Kroketten und Salat vom Buffet	10,80
208. <b>Räuberspieß</b> Rumpsteak, Schweinesteak, Hacksteak, geräucherter Speck mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat vom Buffet	13,80
209. <b>Lustiger Bosnjak</b> Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse <sup>2</sup> , dazu Djuvecreis, Pommes frites und Salat vom Buffet	18,80
210. <b>Grillteller</b> verschiedene Sorten Fleisch mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat vom Buffet	14,80
211. <b>Zagrebspieß</b> verschiedene Filets, paniertes Käse <sup>2</sup> , Djuvecreis, Pommes frites, Pfeffersauce und Salat vom Buffet	17,80

## SPEZIALITÄTEN AB 2 PERSONEN

	€
212. <b>Steakplatte „Argentina“</b> zwei Filetsteaks, zwei Hüftsteaks, zwei Rumpsteaks, mit Champignons, Spargel, Tagesgemüse, Papa Asada und Sauce Bernaise	44,50
213. <b>Grillplatte flambiert</b> verschiedene Sorten Grillfleisch, Pommes frites, Djuvecreis und Salat vom Buffet	29,50
214. <b>Chateaubriand</b> Rinderfilet (ca. 450 g), reichlich garniert mit verschiedenen Beilagen	49,50

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

	€
217. <b>Schweinelendchen „Calvados“</b> mit Apfelscheiben, Tagesgemüse und Schweizer Röstinchen	16,90
218. <b>Schweinefiletpfanne „Jäger Art“</b> mit Pfifferlingen, Tagesgemüse und Schweizer Rösti	17,80
219. <b>Cordon bleu</b> vom Schwein, mit Schinken und Käse <sup>2</sup> gefüllt, dazu Prinzessbohnen und Krokette	14,80
220. <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salat vom Buffet	10,90
221. <b>Jägerschnitzel</b> mit Pfifferlingen, Mischpilzen, Pommes frites und Salat vom Buffet	11,90
222. <b>Haustopf</b> drei verschiedene Filets auf Röstkartoffeln mit Champignons, Speck, Grilltomate, Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Salat vom Buffet	17,80
223. <b>Satarasch „Spezial“</b> Schweinefilet, gedünstet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, überbacken mit Ei und Creme fraiche, dazu Krokette	16,90
224. <b>Rumpsteak Champignon</b> mit Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Salat vom Buffet	18,90
225. <b>Rumpsteak</b> mit gerösteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat vom Buffet	17,90

## DESSERT

	€
<b>Birne Helene</b> Vanilleeis mit Williamsbirne, heißer Schokolade und Sahne	4,40
<b>Cup Dänemark</b> Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	3,90
<b>Walnussbecher</b> Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	3,90
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Kirschen	4,90
<b>Palatschinken Chocolat</b> mit Vanilleeis, heißer Schokolade und Sahne	6,40
<b>Palatschinken Cherie</b> mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	6,90
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	4,60
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	3,40
<b>Kinderbecher</b> zwei Kugeln Eis mit Sahne	2,90

## BIER

	€
301. Warsteiner Pils 0,25	1,90
302. Warsteiner Pils 0,4	3,00
303. Frankenheim Alt 0,25	1,90
304. Frankenheim Alt 0,4	3,00
305. Maxi Malzbier 0,2	1,80
306. Erdinger Weißbier 0,5	3,30
307. Warsteiner Fresh 0,33 (Alk.frei)	2,40
308. Krefelder 0,25 <sup>1.5.3.</sup>	1,90
309. Krefelder 0,4 <sup>1.5.3.</sup>	3,00
310. Radler 0,25 <sup>1.2.3.</sup>	1,90
311. Radler 0,4 <sup>1.2.3.</sup>	3,00
312. Alster 0,25 <sup>1.2.3.</sup>	1,90
313. Alster 0,4 <sup>1.2.3.</sup>	3,00
316. Erdinger Weißbier 0,5 (Alk.frei)	3,30

## LIKÖRE 2cL

	€
370. Maraschino	2,50
371. Kruskovac – Birnenlikör <sup>1</sup>	2,00
372. Pelinkovac – Magenbitter <sup>1</sup>	2,20
373. Cointreau	3,00
374. Jägermeister <sup>1</sup>	1,80
375. Underberg <sup>1</sup>	2,00
376. Fernet Branca <sup>1</sup>	2,20
377. Fernet Menta <sup>1</sup>	2,20
378. Ramazzotti <sup>1</sup>	2,50
379. Amaretto <sup>1</sup>	2,50

## SPIRITUOSEN 2cL

	€
317. Apfelkorn	1,40
318. Weizenkorn	1,40
319. Doppelwacholder	1,40
320. Genever <sup>1</sup>	1,50
321. Rollmann <sup>1</sup>	1,50
322. Bommerlunder	1,60
323. Malteser Aquavit	2,00
324. Linie Aquavit	2,40
325. Jubiläums Aquavit	2,40
326. Orig. Scheibel Kirschwasser <sup>45%</sup>	2,80
327. Scheibel-Obstler	2,80
328. Scheibel-Pflümle	2,80
329. Scheibel Williamsbirne	2,80
330. Himbeergeist „Scheibel“ <sup>(45%)</sup>	2,80
331. Asbach Uralt	2,50
332. Bacardi	2,50
333. Johnnie Walker	3,00
334. Chivas Regal	4,10
335. Ballantines	3,00
336. Chardonnay Grappa	3,90
337. Grappa Vusinar „Nonino“	3,90
338. Baileys	2,50
339. Sambuca	2,00
340. Hausspezialität „Julischka“ <sup>1</sup>	1,80
341. Slivovic 8 Jahre alt, kroatisch	2,00
342. Ungarischer Barack Palinka	2,50
343. Französischer Calvados(Papidoux)	2,50
344. Französischer Calvados (Boulard)	4,00
345. Orig. Russischer Wodka	2,50
346. Hennessy Cognac	3,50
347. Martell Cognac	3,50
348. Pernod mit Wasser	3,00
349. Cognac Gr. Champagne „Delamain“	6,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2L

	€
382. <b>Mineralwasser</b> (Tönissteiner)	1,90
383. <b>Coca Cola / Light</b> <sup>1.3.5.</sup>	1,90
384. <b>Fanta</b> <sup>1.2.3.</sup>	1,90
385. <b>Sprite</b> <sup>2</sup>	1,90
386. <b>Apfelsaft</b>	2,00
387. <b>Orangensaft</b>	2,00
388. <b>Johannisbeersaft</b>	2,00
389. <b>Traubensaft</b>	2,00
390. <b>Kirschnektar</b>	2,00
391. <b>Bananennektar</b>	2,00
392. <b>Tomatensaft</b>	2,00
393. <b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	2,00
394. <b>Tonic</b> <sup>10</sup>	2,00
397. <b>Ginger Ale</b>	2,00

## WARME GETRÄNKE

Siehe auch Cafékarte!

	€
352. <b>Glas Tee</b>	1,80
353. <b>Kännchen Tee</b>	3,60
354. <b>Tasse Schokolade</b>	2,40
355. <b>Café Creme</b> <sup>5</sup>	2,00
356. <b>Espresso</b> <sup>5</sup>	1,80
357. <b>Capuccino</b> <sup>5</sup>	2,20
365. <b>Milchkaffee</b> <sup>5</sup>	2,40
366. <b>Latte Macchiato</b>	2,50
358. <b>Grog von Rum</b> <sup>1</sup> 0,04l	4,00
359. <b>Glühwein</b>	3,50
360. <b>Heiße Zitrone</b>	2,00
361. <b>gekochter Slivovic</b>	5,00
m. geröstetem Zucker 0,05	
363. <b>Russische Schokolade</b> <sup>1</sup>	3,60
364. <b>Irish Coffee</b> <sup>1</sup>	3,60

## WEIßWEINE 0,25L

	€
403. <b>Silvaner</b> trocken	4,40
404. <b>Gutswein</b> halbtrocken (Steitz)	4,40
405. <b>Scheurebe</b> lieblich (Steitz)	4,40
406. <b>Grauer Burgunder</b> (Steitz)	4,50
407. <b>Pinot Grigio</b> trocken	4,80
408. <b>Chardonnay</b> trocken	4,80

## ROTWEINE 0,25L

	€
410. <b>Plavac</b> trocken, kroatisch	4,00
411. <b>Dalmatiner</b> lieblich, kroatisch	4,00
412. <b>Merlot</b> trocken	4,40
413. <b>Bordeaux</b> trocken	4,80
414. <b>Dornfelder</b> trocken	4,40

## ROSÉWEINE 0,25L

	€
420. <b>Spätburgunder Weißherbst</b> halbtr.	4,40
421. <b>Rosé Rosato Veronese</b> trocken	4,60

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Koffeinhaltig
6. Chininhaltig