



Restaurant Zu den zwei Brüdern

Menükarte

Willkommen im Restaurant Zu den zwei Brüdern

In unserem familiengeführten Haus erwartet Sie frische deutsch-kroatische Küche mit viel Liebe zum Detail. Mit Sorgfalt ausgewählte Zutaten, traditionelle Rezepte und eine Prise Kreativität machen jedes Gericht zu etwas Besonderem. Unsere Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne spiegeln die kulinarische Vielfalt beider Regionen wider – authentisch, herhaft und immer frisch zubereitet.

Mit viel Mühe, Fleiß und echter Gastfreundschaft sorgen wir dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen – ob im stilvoll eingerichteten Gastraum, in unserem großzügigen Biergarten oder bei besonderen Anlässen.

Sie planen ein Fest, eine Familienfeier oder ein Firmenevent? Unsere Location bietet den passenden Rahmen, und wir unterstützen Sie gerne bei der Ausrichtung.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns – in herzlicher Atmosphäre und mit gutem Essen.

Ihre Familie Raguz

Unsere Preise verstehen sich in Euro und sind Inkl. Mehrwertsteuer



VORSPEISEN

Tomatensuppe | 6,50 G,L

Serviert mit Schlagsahne

Zwiebelsuppe | 6,50 A,G,L

mit Käse überbacken und Croutons

Gegrillte Peperoni | 7,90 °

mit Knoblauch in Oliven Öl

FRANKFURTER-KÜCHE

Handkäs mit Musik | 8,50 A,G,O

3 Stück mit Bauernbrot, Kümmel und Butter

Grüne Soße | 13,50 C,G,L,M

mit 2 gekochten Eiern und Salzkartoffeln

FLAMMKUCHEN

Rustika | 14,90 A,G,L

mit Schinken, Rucola
und Kirschtomaten

Elsässer Art | 12,90 A,G,L

mit Speck und Zwiebeln

Mediterran | 13,90 A,G,L,O

mit Feta, Peperoni, Jalapenos
und frischen Tomaten

SCHNITZEL

WIR SERVIEREN UNSERE SCHNITZEL
MIT BRATKARTOFFELN UND BEILAGENSALAT

Schnitzel "Wiener Art" | 17,90 A,C,G,L,O

Jägerschnitzel | 18,50 A,C,F,G,L,M,O

mit Jägersoße und frischen
Champignons

Frankfurter Schnitzel | 18,90 A,C,G,L,M,O

mit grüner Soße

Zwiebelschnitzel | 18,50 A,C,G,L,O

mit gegrillten Zwiebeln





FISCH

Doradenfilet
“Dalmatinische Art” | 24,50

mit Spinatkartoffeln

D,L

Chef's Scampi | 22,90

in Sahne-Knoblauch Soße dazu Reis

B,G,L



KROATISCHE HAUSMANNSKOST

Rindergulasch | 16,90 A,C,F,G,L,M,O

mit Spätzle

Sarma | 16,90 A,G,L,O

Krautwickel mit Kartoffelpüree

www.restaurant-zweibrüder.de

GRILL-SPEZIALITÄTEN

WIR SERVIEREN UNSERE KROATISCHEN GRILL SPEZIALITÄTEN MIT POMMES, AJVAR UND ZWIEBELN

Cevapcici mit Pommes | 14,90 A,O
7 Rinderhackfleischröllchen

Cevapcici im Fladenbrot | 12,90 A,O,L
5 Rinderhackfleischröllchen mit knusprigem Fladenbrot

Cevapcici im heißem Kajmak | 15,90 A,G,L,O
6 Rinderhackfleischröllchen eingelegt in heißem Kajmak dazu Fladenbrot

Gefüllte Pljeskavica | 16,50 A,G,O
Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse

Gurmanska Pljeskavica | 17,90 A,G,O
Rinderhacksteak mit Speck, Zwiebeln und Käse - gewürzt mit süßer und pikanter Paprika

Grillteller “Zwei Brüder” | 19,90 A,O
ungefüllte Pljeskavica, Raznjić, Cevapcici, pikante Wurst und Beilagensalat

Raznjići | 15,90 O
2 Schweinenackensteak Spieße und Beilagensalat

SALAT

Hähnchenbrust - Salat | 15,90 A,L,M,O
marinierte Hähnchenbrust mit großem gemischtem Salat

Paniert Schafskäse - Salat | 15,90 A,C,G,M,N,O
panierter Schafskäse im Sesammantel mit großem gemischten Salat

KINDERTELLER

Kleine Cevapcici | 9,50 A,O

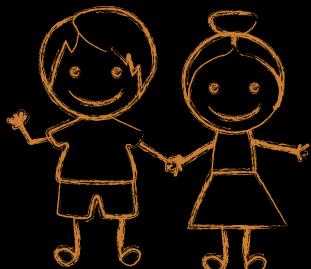
4 Stück mit Pommes

Chicken Nuggets | 9,00 A,O

5 Stück mit Pommes

Kinder Schnitzel | 9,50 A,C,G,L,O

mit Pommes



BEILAGEN

Beilagensalat | 5,00 M

Hausgemachter Krautsalat | 4,50 O

Tomatensalat mit Zwiebeln | 5,00 O

Portion Pommes | 4,00 O

Portion Bratkartoffeln | 5,00 3,O

Fladenbrot | 3,00 A,O

Kajmak | 3,00 G

Grüne Soße | 3,50 C,G,M,L

SONNTAGSSPEZIAL

Spanferkel | 24,90 L,O

mit Bratkartoffeln und Krautsalat

Wechselnde Gerichte

Hausmannskost

Jeden Sonntag ab 12 Uhr

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene : A - Glutenhaltigesgetreide B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse H - Schalenfrüchte L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O - Schwefeldioxid und Sulfite P - Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse R - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe : 1- Mit Konservierungsstoff 2- Mit Farbstoff 3- mit Antioxidationsmittel 4- mit süßungsmittel Sacharin 5- mit süßungsmittel cyclamat 6- mit süßungsmittel aspartam 7- mit süßungsmittel acesulfam 8- mit Phosphat 9- geschwefelt 10- chininhaltig 11- koffeinhaltig 12- mit geschmacksverstärker 13- geschwärt 14- gewaxxt 15- geenteschnisch verändert

DESSERT

Heiße Liebe | 7,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder
Kirschen dazu Schlagsahne

C,H,G,O

Schokoladensoufflé | 7,90

Warmer Schokokuchen mit flüssiger
Schokolade im Kern, serviert mit Vanilleeis
auf Karamellsoße

A,C,F,G,H,M,1

Hausgemachter Kuchen | 5,50

„Süßes Glück in jedem Bissen - Lassen sie sich verführen!“

WARMER GETRÄNKE

Espresso Doppio	2,60		3,60
Café Crema			2,90
Cappuccino			3,50
Latte Macchiato			4,20
Tee verschiedene Sorten			3,50





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Coca Cola Zero 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Fanta 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Sprite 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Spezi 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Orangina 0,25 l 3,90

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Schweppes Tonic Water 0,2 l 2,70 0,4 l 4,30

Possmann Apfelsaft 0,2 l 2,80 0,4 l 4,50

Johannisbeersaft 0,2 l 2,80 0,4 l 4,50

Rhabarbersaft 0,2 l 2,80 0,4 l 4,50

Johannisbeersaft 0,2 l 2,80 0,4 l 4,50

Maracujasaft 0,2 l 2,80 0,4 l 4,50

Alle auch als Schorle
erhältlich !

Wasser | Sprudel 0,2 l 2,70 0,75 l 5,50

Wasser | Still 0,2 l 2,70 0,75 l 5,50



BIER

alle Biere auch als Radler oder Colabier erhältlich

Schmucker Pils vom Fass

0,3 l 3,50 0,5 l 4,90

Schmucker Export vom Fass

0,3 l 3,50 0,5 l 4,90

Schmucker Hefeweizen

0,5 l 4,90

Schmucker Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l 4,90

Schmucker Pils Alkoholfrei

0,5 l 4,90



APFELWEIN

POSSMANN

pur | süß | sauer

Possmann Apfelwein

0,25 l 2,80 0,5 l 4,90



Possmann Apfelwein Rosé

0,25 l 3,00 0,5 l 5,20

LONGDRINKS

Gin Tonic

0,4 l 8,20



Wodka Lemon

0,4 l 8,20

Jägermeister Cola

0,4 l 8,20

Bacardi Cola

0,4 l 8,20

Jack Daniels Cola

0,4 l 8,20

Asbach Cola

0,4 l 7,20

Die Allergene und Zusatzstoffe unserer Getränke sind auf Nachfrage einsehbar



COCKTAIL | APERITIF

Hugo mit frischer Minze

0,2 l **7,80**

Aperol Spritz

0,2 l **7,80**

Wildberry Lillet

0,2 l **8,20**

Glas Prosecco

0,1 l **4,50**



SPIRITUOSEN

Sliwowitz

0,2 cl **3,50**

Julischka

0,2 cl **3,50**

Pelinkovac auf Eis mit Zitrone

0,2 cl **4,00**

Teranino Kroatischer Rotweinlikör

0,2 cl **4,50**

Ramazzotti auf Eis mit Zitrone

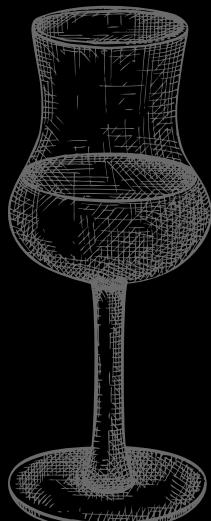
0,2 cl **4,50**

Jägermeister auf Eis mit Zitrone

0,2 cl **3,50**

Jack Daniels

0,2 cl **5,00**



Asbach

0,2 cl **3,20**

Wodka

0,2 cl **4,20**

Die Allergene und Zusatzstoffe unserer Getränke sind auf Nachfrage einsehbar



WEIN

Weiß

Grauburgunder | Trocken 0,2 l 6,50 0,75 l 25,00

Cà dei Frati Lugana | Trocken 0,2 l 9,50 0,75 l 45,00

Graševina | Trocken 0,2 l 5,80 0,5 l 12,80 1 l 25,00

Chardonnay | Trocken 0,2 l 6,50 0,75 l 25,00

Rießling | Lieblich 0,2 l 6,50 0,75 l 25,00

Rosé

Rosé Wein | Lieblich 0,2 l 6,50 0,75 l 25,00



Rot

Appassimento | Halbtrocken 0,2 l 8,50 0,75 l 30,00

Merlot | Trocken 0,2 l 6,90 0,75 l 25,00

Wir freuen uns, Sie bald wieder zusehen.
Ihr Team vom Restaurant Zu den zwei Brüdern