

Dobrodošli, ein herzliches Willkommen in unserer Konoba,

dem Restaurant mit Herz

Ihr Gastgeber Ante Karačić

Freia Troidl & Daniela Lindemann

Starter

Klare Fischsuppe / Fischfilet 8 €

„Manestra“ / Istrische Gemüsesuppe / Speck 5 €

Gegrillte Peperoni / Knoblauch- Olivenöl 6 €

Sardellen in knuspriger Salzkruste / Knoblauch Dip 8 €

„Konoba“ - Teller / Pršut / Kulen-Salami / Pager Käse / Oliven 10 €

Gebackener Schafskäse / gegrilltes Gemüse / Oliven / Peperoni / Knoblauch 9 €

Oktopussalat / lauwarm / Gemüse / Kartoffel 11 €

Ziegenfrischkäse / Rucola / Kartoffelpolenta 8 €

Salate

Bunter Salatteller / Kracherle / Kräuterdressing 5 €

Kroatischer Brotsalat / Pancetta / Tomaten / Parmesan / Balsamico 10 €

Pasta

Spaghetti / Meeresfrüchte / Kräuter-Olivenöl / gehobelter Parmesan 14 €

Gebratene Thunfisch-Spaghetti / Schafskäse / Peperoni 12 €

Veggie

„Pura“ / cremig gerührte Polenta / Schafskäse / Nussbutter 9 €

Hausgemachte Gnocchi / sonnengetrocknete Tomaten / Chilicreme 10 €

Kids

Unser Küchenchef Olaf Ille empfiehlt Ihnen gerne etwas für unsere kleinen Genießer

Meer

Gegrillter Tintenfisch / Knoblauch-Olivenöl / Rucola / Spinatkartoffeln 14 €

als Vorspeise 11 €

Dorade „Royal“ vom Holzkohle-Grill / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffel 20 €

Wolfsbarsch „Lubin“ vom Holzkohle-Grill / Spinatkartoffel 20 €

„Konoba“ Fischplatte ab „2“ / ganze Dorade & Wolfsbarsch vom Holzkohle-Grill

Fischfilet / Garnele / gegrillter Tintenfisch / Spinatkartoffeln / Grillgemüse 25 € p.P.

Land

Rumpsteak / Thymiankruste / Schnippelbohnen / Drillinge 20 €

Ćevapčići / Đuvečreis / Ajvar / Zwiebel / Krautsalatgarnitur 12 €

Grillteller „Konoba“ – Rumpsteak / Pljeskavica / Ćevapčići / Speck / Paprikawurst / Ajvar
/ Zwiebeln / Đuvečreis / Krautsalatgarnitur 19 €

Dry aged Rinderfilet im Heu gegart / Zwiebelmarmelade / Rosmarinkartoffel

Ladies Cut 180g 25 € / Gentlemans Cut 250g 34 €

Hüftgold...finden Sie auf unserer Tafel!

Peka

Etwas, was Sie auf jeden Fall bei uns probieren sollten (und Sie werden nicht genug davon bekommen!!) ist die Peka. Saftiges Lamm- oder Kalbfleisch oder Oktopus wird zusammen mit Kartoffeln und Kräutern unter der gusseisernen, glockenförmigen Peka, die mit heißer Glut und Asche bedeckt ist, gegart.

Der Garvorgang im offenen Grillkamin dauert ca. 90 Min., daher bitten wir Vorbestellung.

Zur Peka servieren wir Brot, Kartoffeln und Salat

Lamm 23 €/Kalb 23 €/Oktopus 29 € (ab 6 Personen)

Nur im Biergarten!

Tatarenhut ab 2 Personen

Ein Hauch von Lagerfeuer-Romantik.

Das zarte Fleisch brutzelt am Tataren-Hut, während in der Safrinne feingeschnittenes Gemüse in der kräftigen Fleischbrühe gar kocht.

Mixed Grill / Dips / hausgemachtes Brot / Pommes / Salatteller 19 €