



SPEISEKARTE

À LA CARTE

Suppen & Vorspeisen



Der Maglić ist mit 2.386 Metern
der höchste Berg
Bosnien und Herzegowinas.

Wer ihn erklimmt,
erlebt das Land aus
einer majestätischen
Perspektive.



SUPPEN

- 13 Frische Tomaten Suppe 8,90€**
Cremige Suppe aus frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum. Serviert mit gewürfeltem Mozzarella und einer Portion geröstetem Balkan-Grillbrot.
- 14 Chef Koch "El-Scheich" Suppe 8,90€**
Würzige Suppe aus roten Linsen, frischem Gemüse und Minze, verfeinert mit orientalischen Gewürzen und grüner Spitzpaprika. Dazu geröstetes Balkan-Grillbrot.

VORSPEISEN

- 1 Burrata des carpaccio 19,50€**
Feine Burrata vom Büffel auf Carpaccio aus südamerikanischem Rinderfilet, mit Avocado, frischem Basilikum, Rucola, Cocktail-Cherrytomaten, Pinienkernen, Olivenöl und Balsamico-Creme. Dazu geröstetes Balkan-Grillbrot.
- 2 Caprese Adria 12,50€**
Mini-Mozzarella und Cocktail-Cherrytomaten auf einer leichten Olivenöl-Essig-Marinade.
- 3 Sataraš 12,00€**
Traditionelles geschmortes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln), serviert mit *Kajmak und geröstetem Balkan-Grillbrot.
- 4 Vorspeisenplatte Maglic 20,50€ p.P.**
Kuhmilchkäse (25g), *Suho Meso (50g), gegrillte Paprika, *Sudzuk (50g), grüne Peperoni, *Kajmak, *Ajvar und geröstetes Balkan-Grillbrot.
- 5 Vorspeisenplatte Mediterran 23,50€ p.P.**
Mediterrane Vielfalt mit drei Sorten Kuhmilchkäse (je 25g), Oliven, Mini-Cherrytomaten, Kräuterbutter, *Suho Meso (50g), *Sudzuk (50g), Ajvar und geröstetem Balkan-Grillbrot.

* Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
-ähnlich einer Crème fraîche
-aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinder-fond Brühe

Vorspeisen



Der Gipfel liegt direkt an der
Grenze zu Montenegro.

Die beiden Länder
teilen sich die
Schönheit dieses
imposanten Massivs.



VORSPEISEN

- 6 Gambas al Ajillo (optional scharf) 15,00€**
Black Tiger Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Cocktail-Cherrytomaten und Peperoni, serviert mit geröstetem Balkan-Grillbrot.
- 7 Golden Uštipci 11,50€**
Knusprig frittierte Teigbällchen mit Tomaten und Frühlingszwiebeln, dazu zwei Dips nach Wahl: Kajmak · Ajvar · Sour Cream · Aioli
- 7a Suho Meso 100g +12,50€**
- 7b Sudzuk 100g +9,00€**
- 8 Krautsalat nach Balkan Art 7,00€**
Fein geschnittener Krautsalat auf Olivenöl-Essig-Basis, nach traditioneller Balkan-Rezeptur.
- 9 Šopska salata 12,00€**
Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit geriebenem, cremigem Feta-Hartkäse auf Olivenöl-Essig-Basis.
- 10 Creamy Crispy Potato Waffel 17,00€**
Knusprige Kartoffel-Waffel mit hausgemachtem Guacamole-Dip, Mozzarella-Style, Sour Cream, gegrilltem Pak Choi und geschmorten Karotten.
- 11 Portobello Mushrooms 18,50€**
In Butter geschwenkte Portobello-Champignons, gefüllt mit Pecorino und überbackenem Käse, verfeinert mit frischem Knoblauch, Trüffelöl und gehackter Petersilie. Dazu geröstetes Grillbrot.

* Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinder-fond Brühe

Salate



Der Berg liegt im
Sutjeska-Nationalpark,
dem ältesten in Bosnien.

Ein Schutzgebiet für
Natur, Geschichte
und Erholung.



SALATE

12 Maglić Salat

16,00€

Frischer gemischter Saisonsalat mit Cocktail-Cherrytomaten, Gurken, Zwiebelringen, Paprika, Mais, Chicorée, Rote-Bete-Blättern und Radieschen. Serviert mit Dressing nach Wahl und geröstetem Balkan-Grillbrot.

12a mit Rinderfiletspitzen aus Südamerika

11,50€

12b mit Black-Tiger Garnelen

10,50€

Dressings

Crema-Bianco Balsamico White

Crema-Bianco Balsamico Black

Balsamico Acento

French Dressing

Zitronen-Knoblauch

Kräuter-Essig

Essig-Öl

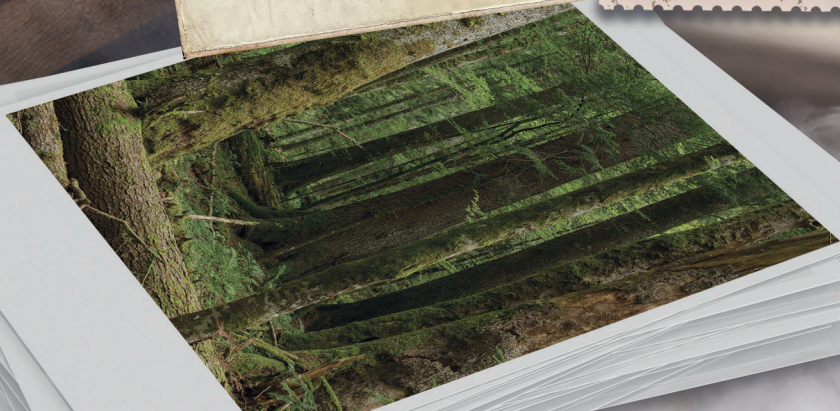
Joghurt Dressing

Balsamico Acento

Pfannengerichte

Am Fuß des Maglić liegt Perućica,
ein echter Urwald.

Einige Bäume sind über
300 Jahre alt und
bis zu 60 Meter hoch.



PFANNENGERICHTE

- 15 Muckalica - Milch Kalb-Bavette 25,00€**
Schmorpfanne mit gegrilltem Bavette vom Milchkalb, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, in schmelzender Butter mit feinen Kräutern und edlen Gewürzen, serviert mit goldenem Butterreis, *Kajmak, geröstetem Balkan-Grillbrot und einem kleinen Beilagensalat.
- 16 Beef Stroganoff 27,00€**
Zarte Rinderfiletstreifen aus Südamerika in cremiger Sahnesauce mit Zwiebeln, frischen Champignons und Essiggurken, fein abgeschmeckt mit Senf. Dazu goldener Butterreis, geröstetes Balkan-Grillbrot und ein kleiner Beilagensalat.
- 17 Puten Geschnetzeltes 21,00€**
Aromatische Putenbruststreifen in cremiger Champignon-Sahnesauce, serviert mit goldenem Butterreis, geröstetem Balkan-Grillbrot und einem kleinen Beilagensalat.

Pasta



Hier leben Luchse, Bären,
Wölfe und Adler.

Das Gebiet ist ein Rückzugsort
für bedrohte Arten.

Ein Paradies für Tierfreunde.



PASTA

- 18 Tagliatelle Adria 23,50€**
Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen und Cocktail-Cherrytomaten in cremiger Knoblauch-Sahnesauce, verfeinert mit Parmesan, dazu geröstetes Balkan-Grillbrot und ein kleiner Beilagensalat.
- 19 Tagliatelle Beef Rustico 27,00€**
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen aus Südamerika und Pfifferlingen in würziger Tomaten-Sahnesauce, mit Parmesan, geröstetem Balkan-Grillbrot und kleinem Beilagensalat.
- 20 Tagliatelle Surf & Turf 33,00€**
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen aus Südamerika und Black Tiger Garnelen in edler Trüffel-Sahnesauce, dazu Parmesan, geröstetes Balkan-Grillbrot und ein kleiner Beilagensalat.
- 21 Tagliatelle Pomodore 14,00€**
Bandnudeln in fruchtiger Tomatensauce mit Cocktail-Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum, verfeinert mit Parmesan, dazu geröstetes Balkan-Grillbrot und ein kleiner Beilagensalat.
- 22 Tagliatelle Tomaten Bolognese 18,00€**
Bandnudeln mit Rinderhackfleisch, Cocktail-Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum in kräftiger Tomatensauce, dazu Parmesan, geröstetes Balkan-Grillbrot und ein kleiner Beilagensalat.

Vegetarische Speisen

Viele alpine Pflanzen
wachsen hier, Einige gelten
als heilend.

Ein Blütenteppich
in luftiger Höhe.



VEGETARISCHE SPEISEN

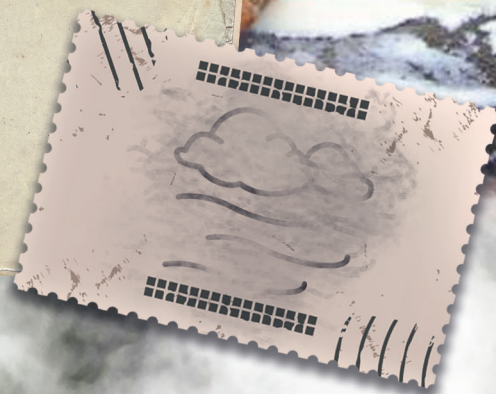
- 23 Auberginen- und Zucchini Steak 19,00€**
Gegrillte und überbackene Auberginenscheiben,
dazu gegrillte Zucchini-scheiben, serviert mit Brokkoli
und goldenem Butterreis, verfeinert mit Sesam und Frühlingszwiebeln.
- 24 Blumenkohl-Steak 19,00€**
Gegrillte Blumenkohlscheiben mit Barbecue-Sauce,
dazu eine Folienkartoffel mit gestampfter Kräuterbutter.
- 25 Vegetarischer Teller 19,00€**
Buntes Grillgemüse, serviert mit einer knusprigen Kartoffel-Waffel.

Čevapčići



„Magla“ bedeutet Nebel,
der Name Maglić passt perfekt.

Der Gipfel ist oft in
geheimnisvollen
Nebel gehüllt.



MAGLIĆ ĆEVAPČIĆI

- 26a Kids 5 Ćevapčići 12,00€**
*Traditionell serviert in angeröstetem Balkan-Grillbrot, mit gegrillter Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu *Kajmak.
- 26b Groß 10 Ćevapčići 19,00€**
*Traditionell serviert in angeröstetem Balkan-Grillbrot, mit gegrillter Paprika und Frühlingszwiebeln, dazu *Kajmak.
- 26c Maglić Family & Friends 69,00€**
30 Ćevapčići, Pommes, fein gehackte Zwiebeln, traditionell serviert mit angeröstetem Balkan-Grillbrot, dazu *Ajvar, *Kajmak, Krautsalat nach Balkan-Art, gegrillte Paprika und Frühlingszwiebeln.
- 26d Dalmatino klein 5 Ćevapčići 19,50€**
Mit Pommes, Djuveč-Reis, fein gehackten Zwiebeln, *Ajvar, gegrillter Paprika, Frühlingszwiebeln und kleinem Beilagensalat.
- 26e Dalmatino groß 10 Ćevapčići 26,50€**
Mit Pommes, Djuveč-Reis, fein gehackten Zwiebeln, *Ajvar, gegrillter Paprika, Frühlingszwiebeln und kleinem Beilagensalat.
- 26f 5 Ćevapčići in Kajmak 19,50€**
Serviert im Tontopf mit geschmolzenem *Kajmak, gegrillter Paprika, kleinem Beilagensalat und wahlweise Pommes oder einem halben Balkan-Grillbrot.
- 26g 10 Ćevapčići in Kajmak 26,50€**
Serviert im Tontopf mit geschmolzenem *Kajmak, gegrillter Paprika, kleinem Beilagensalat und wahlweise Pommes oder einem halben Balkan-Grillbrot.

* **Ajvar:**
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

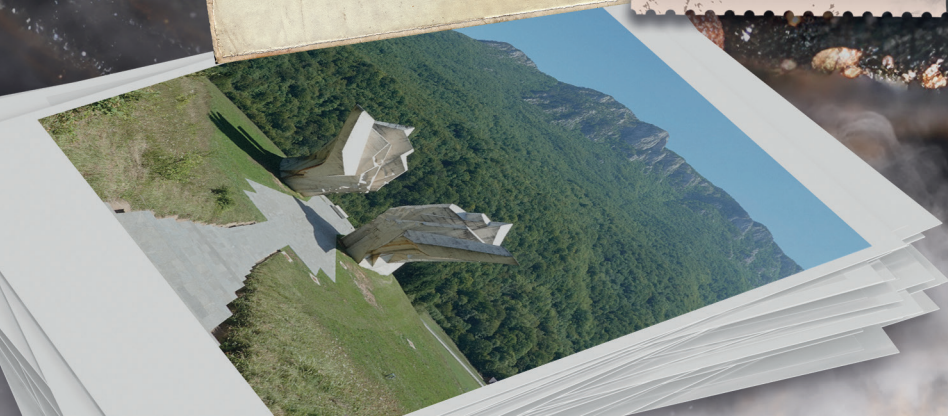
Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinder-fond Brühe

Pjeskavica

Im Park steht ein
imposantes Denkmal für die
gefallenen Partisanen.

Es ist ein nationales
Symbol
gegen Faschismus.



PLJESKAVICA

- 27 Pljeskavica Original 23,50€**
Hausgemachtes Hacksteak, traditionell serviert auf einem ganzen, gerösteten Balkan-Grillbrot mit *Kajmak und *Ajvar.
Dazu: Pommes, kleiner Krautsalat nach Balkan-Art, gegrillte Paprika und Frühlingszwiebeln.
- 28 Pljeskavica gefüllt - "Tripple Cheese" 25,50€**
Gefülltes Hacksteak mit fein abgestimmten Kuhmilch-Käsesorten, traditionell serviert auf einem ganzen, gerösteten Balkan-Grillbrot.
Dazu: Pommes, fein gehackte Zwiebeln, *Ajvar kleiner Krautsalat nach Balkan-Art, gegrillte Paprika und Frühlingszwiebeln.
- 29 Pljeskavica gefüllt - "Smoky Beef & Cheese Bomb" 29,50€**
Herzhaft gefülltes Hacksteak mit einer Mischung aus Kuhmilch-Käse und *Suho Meso (Balkan-Rinderschinken).
Serviert auf einem ganzen, gerösteten Balkan-Grillbrot mit Pommes, fein gehackten Zwiebeln, *Ajvar, kleinem Krautsalat nach Balkan-Art, gegrillter Paprika und Frühlingszwiebeln.
- 30 Pljeskavica Grande Gourmet**
Veredeltes Hacksteak mit Käsewürfeln aus Kuhmilch und *Suho Meso. Dazu: Pommes, *Ajvar, *Kajmak, kleiner Krautsalat nach Balkan-Art, gegrillte Paprika und Frühlingszwiebeln.
- 30a 300gr 31,50€**
30b 500gr 42,50€



Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinderfond Brühe

Sonstige Fleischgerichte

Viele empfinden Maglic
als spirituellen Ort.

Natur, Stille und
Geschichte
verbinden sich
zu innerer Einkehr.



SONSTIGE FLEISCHGERICHTE

- 31 Putensteak 24,00€**
Gegrillte Putenbrustscheiben (300g), serviert mit buntem Grillgemüse und goldenem Butterreis in cremiger Champignon-Sahne-Soße. Dazu ein kleiner Beilagensalat.
- 32 Ražnjići Royal 30,50€**
Marinierte Fleischspieße vom Grill aus Rinderfilet, Kalbsfilet und Putenbrust. Serviert mit grünem Chimichurri-Dip, *Ajvar, Pommes, Djuveč-Reis, gegrillter Paprika, Frühlingszwiebeln und kleinem Beilagensalat.
- 33 Gemischter Grillteller 31,00€**
3 Čevapčići, gegrillter Rinderbacon-Streifen, knackige Rindswurst, halbe Pljeskavica, Putenbrustfilet, Pommes, Djuveč-Reis, *Ajvar, fein gehackte Zwiebeln, gegrilltes Balkan-Grillbrot und kleiner Krautsalat.
- 34 Milch-Kalbsfilet 39,00**
Gegrilltes Kalbsfilet (300g) mit buntem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Pfeffer-Soße und kleinem Beilagensalat.
- 35 Lamm Kotlett auf Kartoffelbutter Püree 34,00**
Vier saftige Lammkoteletts, serviert mit Kartoffel-Butter-Püree, Rahmsoße und kleinem Beilagensalat.
- 36 Karabegova šnicla 36,50€**
Paniertes, eingerolltes und gefülltes Schnitzel vom zarten Milchkalbsfilet (350g) mit *Kajmak und Sucuk (türkische Art) nach Maglić-Art. Dazu hausgemachte Tatarsoße, kleiner Beilagensalat und Wahlbeilage: Pommes, Butterreis oder Kartoffelpüree.
- 37 Gulaš šnicla 29,50**
Geschmorter Gulasch aus Rinderfilet (250g) nach Balkan-Art in hausgemachter dunkler Rinderjus-Soße. Dazu Kartoffelpüree oder Butterreis, kleiner Beilagensalat und Balkan-Grillbrot.



Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

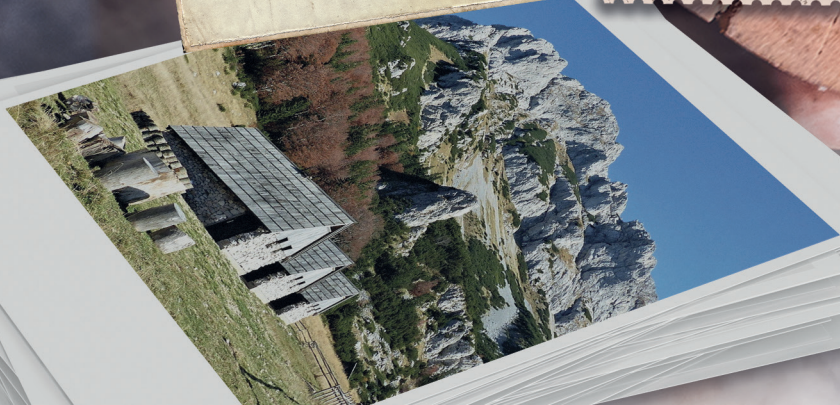
Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinderfond Brühe

Steak Cuts

Tito und seine Kämpfer
überlebten hier eine große
Einkesselung.

Ihre Geschichten
sind tief mit dem
Maglić verbunden.



STEAK CUT'S

38	Rinderfilet		
	38a	200gr	24,00€
	38b	300gr	34,00€

39	Entrecote		
	39a	300gr	26,00€
	39b	500gr	38,00€

40	Hüftsteak		
	40a	200gr	14,00€
	40b	300gr	20,00€

41	Gemischte Steak Platte (3x100gr)	24,50€
	100gr Hüftsteak, 100gr Rumpsteak, 100gr Entrecote	

42	Lustiger Balkaner	32,00€
	300gr Rumpsteak gefüllt mit Käse und *Suho Meso, mit Bratkartoffeln *Ajvar, Grillgemüse und kleinem Beilagensalat	

43	Tomahawk Steak Dry-Aged	11,50 /100 gr
	ca. 1100 gr	

44	Chateaubriand Milchkalb	119,00€
	ca. 800 gr vom zarten Filet- Mittelstück	

45	Chateaubriand Rinderfilet Südamerika	139,00€
	ca. 1000 gr vom zarten Filet-Mittelstück	

46	Kalbsfilet		
	46a	200gr	21,00€
	46b	300gr	31,00€

47	T-Bone Steak Dry-Aged	79,00€
----	-----------------------	--------

 Wir arbeiten mit Steaks aus Uruguay und Argentinien.

 **800°C**
BEEFER

* Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinderfond Brühe

Surf 'n' Turf

**Perućica-Wasserfall
Skakavac:**

**75 m hoher Wasserfall
mitten im Urwald.**



SURF ´N´ TURF

48	Kalbsfilet 200gr und 3 ganze Black Tiger Garnelen	35,00€
49	Rinderfilet 200gr und 3 ganze Black Tiger Garnelen	38,00€
50	Rinderfilet 200gr und Hummerschwanz	42,00€
51	Entrecote 300gr und Black 3 ganze Tiger Garnelen	39,50€

upgrade optionel Steak ab
9,50€ Entrecote
11,00€ Kalbsfilet
13,50€ EUR Rinderfilet

wahlweise geschälte Black Tiger Garnelen

eine Beilage nach wahl 6,00 EUR

Fisch Spezialitäten

Nur für geübte Wanderer
empfohlen, der Aufstieg
erfordert Trittsicherheit
und gute Kondition.



FISCH SPEZIALITÄTEN

52 Lachsfilet

27,00€

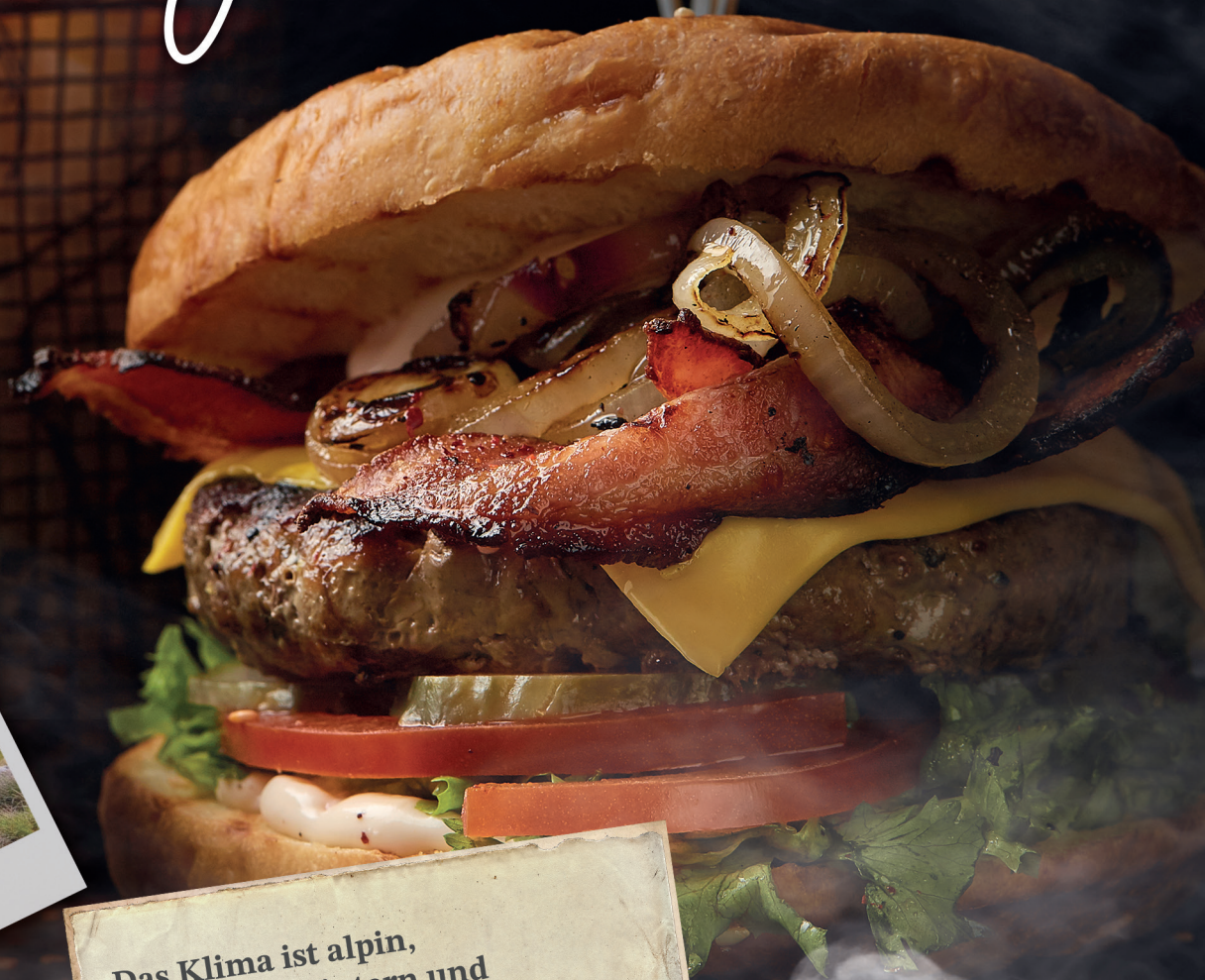
180g saftiges Lachsfilet, serviert mit hausgemachter Senf-Dill-Soße, Rosmarinkartoffeln, Babyspinat, Cocktail-Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und feinem Olivenöl.

53 Doraden Filet

26,00€

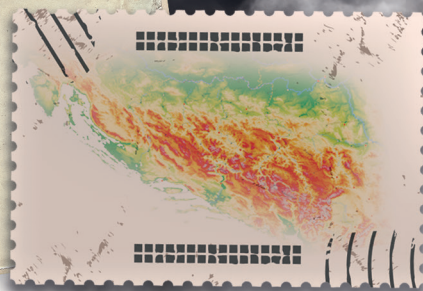
180g zartes Doradenfilet mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Soße, Rosmarinkartoffeln, Babyspinat, Cocktail-Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und feinem Olivenöl.

Balkan Burger



Das Klima ist alpin,
mit kalten Wintern und
milden Sommern.

Die besten Monate
für Wanderungen:
Juni bis September



MAGLIC BALKAN BURGER

- 54 Smashkavica 19,90€**
250g Smashkavica mit Kashkaval-Käse, Krautsalat, Mayonnaise, Ketchup, Gurke, Zwiebel, Tomate, Lollo Rosso und einer Portion Pommes.
- 55 Smahkavica Chilli Cheese 22,90€**
250g Smashkavica mit Kashkaval-Käse, grünem Salat, Jalapeños, Tomaten, goldenen Röstzwiebelringen, Mayonnaise und Pommes.
- 56 Smashkavica Balkan Art 24,90€**
 250g Smashkavica mit Balkan-Käse, *Suho Meso, Krautsalat, *Ajvar, *Kajmak, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Lollo Rosso und Pommes.
- 57 Balkan Sandwich Royal 20,90€**
Geröstetes Balkan-Grillbrot mit *Suho Meso in Scheiben, bestrichen mit *Kajmak, Krautsalat nach Balkan-Art und einer Portion Pommes.
- 58 Balkan Sandwich Premium 18,90€**
Geröstetes Balkan-Grillbrot mit *Sudzuk (100g) in Scheiben, bestrichen mit *Kajmak, Krautsalat nach Balkan-Art und einer Portion Pommes.

***** Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinderfond Brühe

Deluxe Platten



Bosnien war ein wichtiger
Schauplatz.

Partisanen kämpften mutig
gegen die Nazis, vor allem
in den Bergen wie Sutjeska.



MAGLIĆ PLATTEN

- 59 Maglić Balkan Platte 55,00€ p.P.**
3 Čevapčići, 100g Entrecôte aus Südamerika, 1 Lammkotlett, ½ Gurmanska Pljeskavica, 1 knackige Rindswurst, Kräuterbutter, Pommes, Grillgemüse, ½ Balkan Grillbrot, Djuvecreis, gegrillte Paprika, Zwiebeln, *Kajmak, *Ajvar, Frühlingszwiebeln.
- 60 Surf & Turf Balkan Platte 65,00€ p.P.**
3 Čevapčići, 100g Milchkalbsfilet, ½ gefüllte Pljeskavica „Triple Cheese“, 1 knackige Rindswurst, 3 Black Tiger Garnelen, Rosmarinkartoffeln, Sour Cream, Grillgemüse, ½ Balkan Grillbrot, gegrillte Paprika, *Ajvar, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.
- 61 Steak Platte Surf & Turf Maglic 85,00€ p.P.**
100g Rinderfilet aus Südamerika, 100g Milchkalbsfilet, 3 Black Tiger Garnelen, ½ „Lustiger Bosniak“ gefüllt, Kräuterbutter, Butter-Champignons, Grillgemüse, Bratkartoffeln, gegrillte Paprika, goldene Röstzwiebelringe, 1 Soße nach Wahl, kleiner Krautsalat nach Balkan Art, kleine Šopska Salat.

ab der dritten Person 5 € Nachlass pro Platten Auswahl



Ajvar:
Cremig-würzige, leicht süße
Paprikapaste
Roasted Red Pepper Spread

Kajmak:
Traditionelle Creme nach Balkan-Art
- ähnlich einer Crème fraîche
- aus Weißkäse - White-Cheese Cream

Suho Meso:
Luftgetrocknetes Rinderräucherfleisch
Balkan Beef Jerky

Sudzuk:
Würzige, luftgetrocknete Rindersalami
- Dry-Cured Beef Salami

Balkan-Grillbrot:
angeröstetem Balkan Grillbrot
veredelt mit Rinder-fond Brühe

Beilagen



Tito, der frühere Präsident
Jugoslawiens, liebte den Maglic.

Der Berg war Symbol
für Freiheit und
Widerstand im
Zweiten Weltkrieg.



BEILAGEN

62	Balkan Grillbrot	3,50€
63	Steak Ziwebeln Maglic Art - Eingelegte karamalisierte Zwiebeln, weiße Balsamico Creme, Olivenöl und Kräuter	6,00€
64	Goldene Röstzwiebelringe frittiert	6,50€
65	goldener Butterreis	6,00€
66	Djuveč-Reis	7,50€
67	Pommes	6,00€
68	Steakhouse Dipper Pommes	7,00€
69	Pommes Poutine Canadian Style (Rahmsauce, geschmolzener Käse und Röstzwiebeln)	9,00€
70	Süßkartoffel Pommes	8,00€
71	Rosmarinkartoffeln	7,00€
72	Knoblauch-Parmesan Fried Potato	7,50€
73	Folienkartoffel	7,00€
74	Kartoffel-Butter-Püree	7,00€
75	Trüffel-Kartoffel-Püree	8,00€
76	Gegrillte Champignons in Butter	7,00€
77	Grillgemüse	8,00€
78	Mozarella Sticks	7,00€
79	Chicken Nuggets 7 St.	8,00€

Dips & Saucen



„Rätselhafte Hügel in Bosnien,
manche glauben,
sie seien Pyramiden älter
als die in Ägypten.

Magisch und
geheimnisvoll!



DIPS & SAUCEN

80	Ketchup	2,00€
81	Mayonnaise	2,00€
82	Kräuterbutter	2,00€
83	Kajmak	3,00€
84	Ajvar	3,00€
85	Piment pasilla (pikant)	5,00€
86	Chimichurri grün	5,00€
87	Pfeffersauce	5,00€
88	Champignon-Rahm-Sauce	6,00€
89	Rinderjus (Braune Bratensauce)	6,50€
90	trüffel majo	3,00€
91	Sweet Sour soße	3,00€

Kinder Menü



Maglić ist so hoch wie
8.000 Eisbecher übereinander!
Er ist der größte Berg
in ganz Bosnien.

Der Gipfel liegt oft in dicken
Wolken, als hätte der Berg
einen weichen Schal um!



KINDER MENÜ

- 70 Chicken Nuggets 11,50€**
6 Chicken Nuggets mit Ketchup, Mayonnaise und Sweet-Sour-Sauce, dazu Pommes und Spaghetti-Gurken.
- 71 Puten Medallions 12,50€**
150g Putenmedallions, serviert mit Pommes oder goldenem Butterreis.
- 72 Spaghetti Bambini**
72a Spaghetti in Tomatensauce **9,00€**
72b Spaghetti in Bolognese **12,50€**
- 98 Steak Meddi 16,50€**
150g Milchkalbsfilet mit Kräuterbutter, dazu Pommes oder goldener Butterreis und Spaghetti-Gurken.
- 99 Maglic Smashkavica Burger 12,50€**
80g Smashkavica-Patty im Balkan Grillbrot, mit Cheddar-Käse, Ketchup, Mayonnaise, Gurke, Tomate und Lollo Rosso, dazu Pommes.
- 100 Kids Salat**
100a Gurkensalat mit Joghurtdressing **6,00€**
100b Beilagensalat mit Saison Salat, **6,50€**
Cocktail Cherry Tomaten, Gurke und Joghurtdressing
- Cocktails**
101 Fruchtzwerge Erdbeere **7,50€**
102 Fruchtzwerge aprikose **7,50€**
103 Solero Eis **7,50€**
104 Rainbow **7,50€**
105 Pink Unicorn **7,50€**

Hausgemachte Desserts



Die Bogomilen waren
friedliche Gläubige
im Mittelalter.

Sie glaubten an Liebe,
Natur und lebten einfach und
wurden oft verfolgt.



HAUSGEMACHTE DESSERTS

- 92a "Maglic" Bombice - Schokolade Bomben** **9,00€**
3 Schoko-Kokos-Bömbchen mit Schlagsahne und Vanilleeis.
- 92b "Maglic" Bombice White** **9,00€**
3 weiße Schoko-Kokos-Bömbchen mit Schlagsahne und Vanilleeis.
- 93a Palacinak - Balkan Crepes** **8,50€**
Klassisch mit Nutella
- 93b Palacinak - Balkan Crepes** **11,50€**
Mit Vanilleeis, Schlagsahne, Walnüssen und Schokocreme-Soße
- 93c Palacinak - Balkan Crepes** **13,50€**
Mit Vanilleeis, verschiedenen Obstsorten, Schlagsahne und Cremesoße
- 94 Kugel Eis** **3,50€**
Eine Kugel Vanilleeis mit Soße nach Wahl: Schoko, Karamell oder Erdbeere.
- 95 Obstplatte pro Person** **17,50**
Verschiedene frische Früchte.
- 96 Dessert by Marijo "Ukus Djetinstva"** **12,50€**
Eine besondere Art Apfelstrudel, warm serviert mit Sultaninen, Rosinen, Mandeln, Zimt, hausgemachtem Keksboden, gerösteten Haselnüssen, hausgemachter Karamellsoße, Fruchtdekoration und Vanilleeis.
- 97 Dessert by Marijo " Fruchtiger Vanille-Mandel Traum"** **13,50€**
Hausgemachter Vanille-Crème-Pudding mit gebratenen Mandeln, Vanilleeis, frischem Früchtemix und hausgemachter Karamellsoße.