

## Kalte Vorspeisen

---

300	Krabben-Cocktail <sup>2</sup> mit Toast und Butter	7,90
301	Geräuchertes Forellenfilet	5,90
302	Geräucherter Lachs auf Toast, mit Zwiebelringen und Meerrettich	8,90
303	Feinschmecker-Platte Forellenfilet <sup>12</sup> , Lachs und Krabben	10,90
310	Tomaten mit Mozzarella mit Olivenöl, garniert, dazu Brot	7,50

## Suppen

---

306	Hühnersuppe mit Fleischeinlage	3,50
308	Ungarische Gulaschsuppe	3,50
309	Französische Zwiebelsuppe überbacken	4,00
311	Tomatensuppe <sup>4</sup>	3,50
312	„Mexikanisches Feuer“ eine besonders scharfe Gulasch-Gemüse-Suppe	3,50

## Warme Vorspeisen

---

313	Spaghetti Bolognese	7,50
314	Weinbergschnecken in Kräuter-Weinsauce, dazu Toast	7,50
315	Frische Champignonköpfe vom Grill und mit Käse <sup>1</sup> überbacken	5,00

## Toast Gerichte - ohne Salat -

---

80	Toast Hawaii <sup>20</sup> 2 Toast mit Ananas, Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> überbacken	7,00
81	„El Paso“ Toast <sup>20</sup> Rinderfiletsteak (ca. 150 g) mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup> überbacken	16,50
82	„Lady“ Toast <sup>20</sup> 2 Schweinemedallions auf Toast, mit Sauce Bèarnaise und Käse <sup>1</sup> überbacken	11,50

## Fischdelikatessen

---

305	<b>Scampi-Gambas</b> in Provencale-Sauce, dazu Blattspinat mit Knoblauch und Butterreis	21,50
317	<b>Rotbarschfilet</b> <sup>12</sup> mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise	14,50
318	<b>Pangasiusfilet</b> <sup>12</sup> dazu Blattspinat mit Knoblauch und Salzkartoffeln	13,50
331	<b>Zanderfilet</b> <sup>12</sup> dazu Blattspinat mit Knoblauch und Salzkartoffeln	18,50
319	<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	13,50
320	<b>Fischplatte für 2 Personen</b> Lassen Sie sich überraschen !!	41,00
321	<b>Scampi-Gambas</b> <sup>20</sup> gegrillt, dazu Toast und Butter	21,50

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

## Leicht vegetarisch

---

92	<b>Vegetarischer Teller</b> verschiedene frische Gemüse mit Spiegelei	8,50
93	<b>Broccoli und Blumenkohl</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Salzkartoffeln	10,00

## Große Salatteller

---

66	<b>Salatplatte</b> mit gegrillten Putenbruststreifen, dazu Brot	11,50
114	<b>Schweizer Salatteller</b> Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Spargel gekochter Schinken <sup>1,2,3</sup> , Salami, Käse <sup>1</sup> , Salatdressing und Kräuter, dazu Brot	9,50
116	<b>Spanischer Salatteller</b> Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Spargel, Thunfisch, Oliven, Artischocken und Salatdressing, dazu Brot	9,50

## Pfeffersteaks

---

44	<b>Pfeffer-Hüftsteak</b> mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet	18,50
45	<b>Pfeffer-Rumpsteak</b> mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet	21,50
46	<b>Pfeffer-Filetsteak</b> mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet	24,50

## Spezialitäten vom Grill

---

19	<b>Cevapcici-Fleischröllchen</b> mit Djuwetsch-Reis und Pommes frites	10,50
20	<b>Raznjici</b> mit Djuwetsch-Reis und Pommes frites	11,50
21	<b>„Halb und Halb“</b> Cevapcici und Raznjici mit Djuwetsch-Reis, dazu Pommes frites	11,50
22	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Djuwetsch-Reis und Pommes frites	10,50
420	<b>Pljeskavica Spezial</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetsch-Reis und Pommes frites	13,50
23	<b>Balkan-Leber</b> gegrillte Leber mit Djuwetsch-Reis, dazu Pommes frites	10,50
24	<b>El Paso-Überraschungsteller</b>	15,00
25	<b>„Lustiger Bosniak“</b> Rumpsteak mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, Djuwetsch-Reis und Pommes frites	19,00

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

# Spezialitäten vom Grill

---

26	<b>Zigeuner-Spieß</b> mit Djuwetsch-Reis und Pommes frites	13,00
27	<b>Kosaken-Spieß</b> mit Pommes frites	17,00
28	<b>Argentina-Spieß</b> 3 kleine Steaks am Spieß mit Baked Potato	16,50
29	<b>Potpourri-Balkan</b> verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Djuwetsch-Reis	14,50
30	<b>El Paso-Spieß</b> mit Baked Potato, gerösteten Zwiebeln und Champignons	18,00
47	<b>Grill-Teller</b> gemischtes Fleisch, garniert	13,50
38	<b>Zwiebelrumpsteak</b> mit Baked Potato	21,50
40	<b>Filetsteak „American“</b> mit Ei, Champignons und Baked Potato	24,50
41	<b>Lady-Steak</b> Filetsteak auf Toast mit Champignons, Zwiebeln und Baked Potato	24,50
42	<b>Filetsteak „Spezial“</b> <sup>20</sup> mit Krabben, Champignons und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Butterreis	25,50
31	<b>Filetsteak „Café de Paris“</b> mit weißer Pfeffersauce, Broccoli und Kroketten	24,50
32	<b>Rumpsteak „Café de Paris“</b> mit weißer Pfeffersauce, Broccoli und Kroketten	21,50

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

# Internationale Gerichte

---

352	<b>Medaillon „Mozart“</b> Schweinefilet-Medaillons mit Champignons, Spargel und Kroketten	16,80
353	<b>Schweinefilet „Prinzess“</b> <sup>20</sup> Stangenspargel, mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	17,50
354	<b>Schweinefilet „California“</b> <sup>20</sup> mit Ananas, Stangenspargel, Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Pommes frites	17,50
355	<b>Tournedos El Paso</b> mit Ananas, Stangenspargel, Sauce Bèarnaise, dazu Broccoli und Pommes frites	24,50
122	<b>Medaillons „Matuschka“</b> Rindermedaillons mit Champignonköpfen und Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Rösti	24,50
423	<b>Puten „Cordon Bleu“</b> mit Rösti	13,50
337	<b>Putensteak</b> <sup>20</sup> mit Champignonköpfen und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	14,50
118	<b>Putenmedaillons</b> 3 Putenmedaillons mit Spargel, frischen Champignons und Sauce Bèarnaise, dazu Rösti	14,00
371	<b>Schweinefilet „Miami“</b> <sup>20</sup> mit Ananas und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Kroketten	18,00
372	<b>Schweinelendchen „Madagaskar“</b> 3 kleine Medaillons in Pfeffersauce, dazu Kroketten	16,50

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

# Internationale Gerichte

---

373	<b>Schweinelendchen „Marseille“</b> überzogen mit Sauce Bèarnaise, dazu Champignons und Rösti	16,50
374	<b>Medaillon-Teller „Berner Art“</b> 3 kleine Medaillons mit Sauce Hollandaise, Champignonköpfen und Rösti	16,50
375	<b>Schweinerückensteak</b> mit frischen Champignons und Bratkartoffeln	14,50
125	<b>Piraten-Teller</b> Schweinefilet, Rindersteak, Putensteak, mit frischen Champignons, Pfeffersauce, Broccoli und Krokette	17,00
119	<b>„Marco-Polo“ - Teller</b> Rindersteak, Schweinefilet und Putenmedaillon, serviert mit Pfeffersauce und Sauce Hollandaise, dazu Rösti	17,00

# Platten für zwei oder mehrere Personen

---

33	<b>Diplomaten-Platte „Black-White“ für 4 Personen</b> verschiedene Medaillons mit Sauce Hollandaise und Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Broccoli	78,00
34	<b>„El Paso-Überraschungsplatte“ für 2 Personen</b>	32,00
35	<b>„Gourmand-Platte“ für 2 Personen</b> verschiedene Fleischsorten, Gemüse, Djuwetsch-Reis und Pommes frites	30,00
36	<b>„El Paso-Steakhaus-Platte“ für 4 Personen</b> reichlich garniert	74,00
37	<b>„El Paso-Steakhaus-Platte für 2 Personen</b>	37,00
43	<b>Chateaubriand für 2 Personen</b> mit Sauce Bèarnaise, frischen Champignons, erlesenem Gemüse, Butterreis, Krokette, Pommes frites und Früchte-Spieß <sup>2</sup>	51,00

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

## Spezialitäten aus der Pfanne

---

339	<b>Satarasch</b> geschnetzeltes Schweinefilet mit Eiern, gedünsteten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Butterreis	16,50
340	<b>Geschnetzeltes Schweinefilet „Züricher Art“</b> mit Butterreis	15,50
341	<b>Ungarischer Gulasch</b> mit Salzkartoffeln	11,90
342	<b>Putengeschnetzeltes „Tropical“</b> mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis	13,50
343	<b>Mexiko-Teller</b> 3 verschiedene Medaillons mit Mexiko-Sauce und Butterreis	17,50
344	<b>Leskovacka Muckalica</b> geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünstetem frischem Gemüse und Butterreis	16,50
345	<b>Stroganoff</b> mit Butterreis	18,50
346	<b>Schweineschnitzel à la Helene</b> <sup>20</sup> mit Obst und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites	13,50
347	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> paniert, mit Pommes frites	11,50
348	<b>Champignonschnitzel</b> paniert, mit Pommes frites	11,90
350	<b>Jägerschnitzel</b> paniert, mit Pommes frites	11,90
351	<b>Cordon bleu (vom Schwein)</b> mit saftigem Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> gefüllt, dazu Pommes frites	13,50

## Lamm

---

356	<b>Lammfiletsteak - 200 g -</b> mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	24,00
-----	--	-------

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

# Steaks, die jeden Tag zum Festtag machen

---

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:  
Englisch (rot) - Medium (rosa) - Well done (durch)



Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,  
wird Ihr Steak **Medium** (rosa) gegrillt.



1	Hüftsteak, ca. 200 g	14,00	4	Entrecôte, ca. 200 g	16,50
2	Hüftsteak, ca. 250 g	17,50	5	Entrecôte, ca. 250 g	19,50
7	Rumpsteak, ca. 200 g	16,50	10	Filetsteak, ca. 200 g	19,00
8	Rumpsteak, ca. 250 g	19,50	11	Filetsteak, ca. 250 g	23,00
9	Rumpsteak, ca. 350 g	26,00	12	Filetsteak, ca. 350 g	32,50

ohne Beilagen

## Beilagen

---

48	Baked Potato (in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter * oder Rahmsauce)	3,50	54	gemischtes Gemüse	3,00
49	Pommes frites	2,50	55	Frische Champignons	3,50
50	Rösti	2,50	57	Geröstete Zwiebeln	3,50
51	Maiskolben, gegrillt	3,00	68	Prinzessbohnen mit ger. Speck <sup>14</sup>	3,50
52	Kroketten	3,00	69	Bratkartoffeln	3,50
53	Djuwetsch-Reis	2,50	70	Broccoli	3,50
			71	Blattspinat	3,50

## Saucen

---

72	Sauce Bèarnaise	2,50	75	Champignonsauce	2,50
73	Sauce Hollandaise	2,50	77	Knoblauchsauce	2,50
74	Pfeffersauce	2,50	76	Portion Kräuterbutter *	1,00

## Salate

---

64	Serbischer Salat mit Schafskäse	5,50	65	El Paso-Salat vom Salatbuffet	4,00
----	------------------------------------	------	----	----------------------------------	------

\* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.



## Für unsere kleinen Gäste

---

400	<b>Kinder-Cevapcici</b> mit Pommes frites	6,50
322	<b>Kinder-Raznjici</b> mit Pommes frites	6,50
323	<b>Kinder-Wienerschnitzel</b> mit Pommes frites	7,00
324	<b>Kinder-Rindersteak</b> mit Pommes frites	14,50

## Seniorenteller

---

90	<b>Zartes Rinderfilet</b> dazu Frühlingsgemüse und Kroketten	18,00
91	<b>Zartes Schweinefilet</b> dazu Frühlingsgemüse und Kroketten	13,00

- Zu jedem dieser Gerichte gehört ein Salat vom Salatbuffet. -

## Dessert

---

325	<b>Eiskrem-Vanillegeschmack</b> mit Sahne	3,50	328	<b>Cup El Paso</b> Eiskrem-Vanillegeschmack mit heißen Kirschen <sup>11</sup> oder Himbeeren und Sahne	5,50
326	<b>Eiskrem-Vanillegeschmack</b> mit gemischten Früchten, Maraschino und Sahne	5,50	330	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	3,50
327	<b>Dame-Blanche</b> Eiskrem-Vanillegeschmack mit heißer Schokolade und Sahne	5,50	333	<b>Palatschinken</b> mit Eiskrem-Vanillegeschmack, heißer Schokolade und Sahne	7,50

## Käse

---

334	<b>Schafskäse</b> mit rohen Zwiebeln und Brot	7,00	335	<b>Camembert überbacken</b> mit Preiselbeeren, Toast und Butter	7,00
-----	--	------	-----	--	------

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

14 mit Nitritpökelsalz

20 Teller ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

# Aperitifs

---

200	Sherry Wein	5 cl	2,50	203	Campari <sup>1</sup> mit Soda oder Orange	2 cl	3,50
201	Portwein	5 cl	2,50	246	Martini, Cocktail	2 cl	3,50
202	Martini weiß oder rot	5 cl	3,00	290	Kir Royal	0,1 l	4,50
				292	Prosecco, Piccolo	0,2 l	6,00

## Flaschenweine 0,7 l weiß

267	Laški Rizling ölig, liebliche Blume	14,00
268	Smerderevka trocken	14,00
270	Chardonnay trocken	18,00

## Offene Weine 0,25 l weiß

258	Laški Rizling, ölig, liebliche Blume	4,50
259	Smerderevka, trocken	4,50

## Flaschenweine 0,7 l rot

275	Matheus, rosé	15,00
277	Rojal mild, vollmundig	15,50
278	Merlot trocken	16,50
279	VRANAC Spitzenwein aus Montenegro	17,50

## Offene Weine 0,25 l rot

261	Rosé, halbtrocken	4,50
263	Rojal, mild, vollmundig	4,50
264	Kratosija, feinherb, würzig	4,50
265	Merlot, feinherb, gehaltvoll	4,50

## Sekt / Champagner

283	Piccolo	6,50
284	Asti Spumante Cinzano	18,00
285	Henkell Trocken	19,00
287	Fürst von Metternich	21,50

Für weitere Weinangebote  
sprechen Sie bitte unser Personal an!

# Getränkekarte

## Biere

204	Krombacher Pils	0,3 l	2,40
205	Diebels Alt	0,3 l	2,40
206	Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	2,50
207	Malztrunk		2,40
227	Weizenbier	0,5 l	4,00
451	Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	4,00

## Heiße Getränke

249	Tasse Kaffee <sup>5</sup>	2,00
212	Espresso <sup>5</sup>	2,00
250	Cappuccino <sup>5</sup>	2,50
251	Glas Tee mit Milch o. Zitrone	2,00
253	Glühwein	3,50
254	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
255	Irish Coffee <sup>5</sup>	5,00
256	French Coffee <sup>5</sup>	5,00
289	Heiße Zitrone	3,00

## Spirituosen 2 cl

208	Edelkorn	1,50
209	Ramazzotti	2,30
210	Amaro Averna	2,50
211	Jubiläums-Aquavit	2,30
213	Linie Aquavit	3,00
214	Jägermeister	2,00
215	Underberg	2,00
216	Slivovitz	2,00
217	Stuffkamp	1,50
218	Juliska	2,00
222	Fernet Branca	2,00
223	Kümmerling	2,00
224	Wodka-Bitter-Lemon <sup>10</sup>	4,00
226	Haig Dimple Scotch	4,00
228	Asbach Uralt	3,00
229	Martell	4,00
230	Hennessy	4,00
231	Remy Martin	4,00
233	Grand Marnier	3,50
234	Tia Maria	2,50
236	Kruskovac (Birnenlikör)	2,00

**Underberg**

225	<b>Asbach</b> -Cola <sup>1,5</sup>	4,00
-----	------------------------------------	------



## Alkoholfreie Getränke

237	<b>Späta</b> <sup>2</sup>	0,2 l	2,00
238	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,5</sup>	0,2 l	2,00
220	<b>Coca-Cola light</b> <sup>1,2,5,6,9</sup>	0,2 l	2,00
239	<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,00
240	<b>GEROLSTEINER</b>	0,25 l	2,00
241	<b>granini</b> Apfelsaft	0,2 l	2,30
242	<b>granini</b> Orangensaft	0,2 l	2,30
243	<b>granini</b> Traubensaft	0,2 l	2,50
244	<b>granini</b> Tomatensaft	0,2 l	2,50
245	<b>granini</b> Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	2,50
247	Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	2,30
248	Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	2,30
450	Apfelschorle	0,3 l	2,50