

# Verehrter Gast!

Wir heißen Sie in unserer Gaststätte am Felsenmeer herzlich Willkommen!

Freundlichkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit sind den Odenwäldern zu eigen.

Das Völkchen im Herzen Reichenbachs lebt diese Eigenschaft vor.

Gerade der Ort, den Sie heute ausgesucht haben, um eine deutsch-kroatische Küche zu genießen, steht für die Pflege der Geselligkeit und fürs Wohlfühlen in fröhlicher Runde, damit Sie ein paar Stunden die Sorgen des Alltags hinter sich lassen.

Unser Haus empfiehlt sich ebenfalls für Feierlichkeiten.

Die entsprechenden Räumlichkeiten werden wir für Sie und Ihre Gäste nach Ihren Wünschen bereitstellen.

Die von Ihnen bestellten Speisen werden in unserer Küche stets sorgsam und frisch zubereitet.

Guten Appetit & Dobar Tek  
wünscht Ihnen  
Familie Prskalo

# Suppen

1. Rinderkraftbrühe<sup>I,L</sup> 3,90 €

dazu Brot

2. Blumenkohlsuppe<sup>G,L</sup> 3,90 €

dazu Brot

# Vorspeisen

3. Gegrillte Pepperoni<sup>A,G,L</sup> 4,90 €

mit geriebenem Schafskäse & Knoblauch, dazu Brot

4. Gegrillter Schafskäse<sup>A,G,L</sup> 4,90 €

mit Knoblauch & Zwiebeln, dazu Brot

5. Frisch gegrillte Champignons<sup>A,L</sup> 5,90 €

mit Zwiebeln & Knoblauch, dazu Brot

# Salate

<sup>A,C,G,L</sup>  
**6. Mediterraner Salat 7,90 €**

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Weißkraut, Tomaten, Ei, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Schafskäse, dazu Brot

<sup>A,G,L</sup>  
**7. Chefsalat 8,90 €**

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln Paprika und Putenstreifen, dazu Brot

<sup>A,C,D,G</sup>  
**8. Tuna-Kuna Salat 8,90 €**

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Ei, Gurken, Tomaten und Paprika, dazu Brot

# Nudelgerichte

9. Spaghetti "Dalmacija"<sup>A,C</sup> 7,90€

Spaghetti in einer Tomaten-Basilikumsauce

10. Spaghetti Bolognese<sup>A,C</sup> 7,90€

Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsauce

11. Tjestenina "Zagreb"<sup>A,C,G</sup> 9,90 €

Bandnudeln in einer Champignon-Sahnesauce

Zu jedem Nudelgericht servieren wir einen gemischten  
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

# Kroatische Grillspezialitäten

21. Cevapcici<sup>A</sup> 9,90 €

Cevapcici, dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

22. "Pola Pola"<sup>A,G</sup> 10,90 €

Fleischspieß, Cevapcici, dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

23. "Pljeskavica Spezial"<sup>A,G</sup> 12,90 €

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu gebratenes mediterranes Grillgemüse, Pommes Frites & Djuvec-Reis

24. "Max Spezial"<sup>A,G</sup> 12,90 €

Schweinerückesteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes Frites & Djuvec-Reis

25. Mix-Grillteller<sup>A,G</sup> 13,90 €

Schweinelende, Fleischspieß, Schweinenacken- und Hacksteak, dazu Pommes Frites, Djuvec-Reis & Grillgemüse

Zu jeder Grillspezialität servieren wir einen gemischten  
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, G - Milch (einschl. Laktose)

# Unsere Schnitzel

17. Schnitzel "Wiener-Art"<sup>A,C</sup> 9,90 €

Schweineschnitzel "Wiener-Art", dazu Pommes-Frites

18. Jägerschnitzel<sup>A,C,G</sup> 10,90 €

Schweineschnitzel in einer Jägersauce, dazu Spätzle

19. Odenwälder Kochkäseschnitzel<sup>A,C,G</sup> 10,90 €

Schweineschnitzel mit Kochkäse, dazu Bratkartoffeln

20. "Krüstchen des Hauses"<sup>A,C,G</sup> 12,90 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Gouda überbacken mit einer Sauce Hollandaise, dazu Kroketten

Zu jedem Schnitzelgericht servieren wir einen gemischten Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

# Pfannengerichte

## 12. "Curry Pfännchen"<sup>A,C,G</sup> 10,90 €

Putengeschnetzeltes in einer würzigen Currysauce,  
dazu Bandnudeln

## 13. "Züricher Pfännchen" 10,90 €

Putengeschnetzeltes in einer cremigen  
Champignonsauce, dazu Buttereis<sup>A,C,G</sup>

Zu jedem Pfannengericht servieren wir einen gemischten  
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)



# Grillplatten

26. Kroatische Grillplatte (für 2 Pers.)<sup>A,G</sup> 26,90 €

Hacksteak, Cevapcici, Schweinenackensteak,  
Schweinelende, Fleischspieß & Speck, dazu Djuvec-  
Reis und Pommes-Frites

26. Kroatische Grillplatte (für 4 Pers.)<sup>A,G</sup> 50,90 €

Hacksteak, Cevapcici, Schweinenackensteak,  
Schweinelende, Fleischspieß & Speck, dazu Djuvec-  
Reis und Pommes-Frites

Für jede Person servieren wir einen gemischten  
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, G - Milch (einschl. Laktose)

# Vegetarische Gerichte

14. Spätzlepfanne <sup>A,C,G</sup> 8,90 €

Gebratene Spätzle mit Zucchini, Paprika und  
Tomaten, dazu Brot

15. Tomaten-Zucchini-Risotto <sup>A,G</sup> 8,90 €

dazu Brot

16. Vegetarischer Grillteller <sup>A,G</sup> 10,90 €

Gegrillte(r) Zuchinischeiben, Pepperoni, Paprika,  
Champignons und Schafskäse, dazu Brot

Zu jedem vegetarischen Gericht servieren wir einen gemischten  
Beilagensalat

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

# Kleine Leckerbissen

28. Kochkäse mit Musik<sup>A,C,G</sup> 4,90 €

dazu Brot

29. Toast "Hawaii"<sup>A,C,G</sup> 6,90 €

mit Schinken, Ananas und Käse  
überbackener Toast

30. Gebackener Camembert<sup>G</sup> 6,90 €

mit Preiselbeeren

31. Wurstsalat mit Bratkartoffeln 6,90 €

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose)

# Desserts

32. Gemischter Eisbecher<sup>A,G,1,10</sup> 4,00 €

Erdbeeren-, Vanille- & Schokoladeneis mit Sahne

33. Palatschinken "Katharina"<sup>A,C,G,1,10</sup> 5,90 €

Vanilleeis ummantelt mit einem Pfannenkuchen,  
überzogen mit heißen Himbeeren & Sahne

34. Palatschinken "Casanova"<sup>A,C,G,1,10</sup> 5,90 €

Vanilleeis ummantelt mit einem Pfannenkuchen,  
überzogen mit Schokoladensauce & Sahne

A - Glutenhaltiges Getreide, C - Eier, G - Milch (einschl. Laktose),  
1 - mit Farbstoffen, 10 - mit Süßungsmittel

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

40. Mineralwasser 0,25 l	2,10 €
41. Mineralwasser 0,75 l	3,90 €
42. Coca-Cola, Coca-Cola Light, <sup>1,2,3</sup> Fanta, Sprite, Spezi 0,20 l	2,40 €
43. Coca-Cola, Coca-Cola Light, <sup>1,2,3</sup> Fanta, Sprite, Spezi 0,40 l	3,10 €
44. Apfel/Orangen/Trauben/Bananen Johannisbeernektar 0,20 l	2,40 €
45. Apfel/Orangen/Trauben/Bananen Johannisbeernektar 0,40 l	3,10 €
46. Bitter Lemon 0,20 l <sup>5</sup>	2,40 €
47. Bitter Lemon 0,40 l <sup>5</sup>	3,10 €

1 - mit Farbstoffen, 2 - Antioxidationsmittel, 3 - koffeinhaltig, 5 - chininhaltig



Proviant

## -Limo

### 48. Kirsche & Granatapfel 3,00 €

Mit uns ist gut Kirschen trinken:  
Mit lieblicher Bio-Kirsche und einer Note  
von Granatapfel schmeckt diese Schorle granatenmäßig gut!

### 49. Maracuja & Orange 3,00 €

Wir geben dir das Maracu-Ja-Wort: Ja zu 40 Prozent  
reinem Bio-Direktsaft aus Orangen und Maracujas.  
Mit einem sanften Schleier von Mandarine.  
In guten wie in schlechten Zeiten!

### 50. Zitrone & Ingwer 3,00 €

Ingwer muss es ja machen: Also stellen wir uns hin  
und entsaften den Ingwer selber von Hand.  
Indem wir das machen, feuern wir nicht nur uns,  
sondern auch dich an: Denn Ingwer verleiht der Limo und dir  
den zusätzlichen Kick. Also erst einpacken, dann anpacken!

### 51. Rhabarber 3,00 €

Vonwegen Laber Rhabarber:  
Frisch entsafteter Rhabarber, ein Schuss Zitronensaft,  
reines Wasser und ein Hauch Bio-Rohrzucker.  
Mehr brauchen wir euch nicht zu erzählen.

# Getränkekarte

## Warme Getränke

35. Espresso <sup>3</sup>	2,00 €
36. Kaffee	2,20 €
37. Cappuccino <sup>3</sup>	2,80 €
38. Latte Macchiato <sup>G,3</sup>	3,20 €
39. Tee <sup>G,3</sup>	2,20 €

G - Milch (einschl. Laktose), 3 - koffeinhaltig

# Getränkekarte

alkoholische Getränke

50. Braustübl Pils 0,30 l <sup>A</sup>	2,50 €
51. Braustübl Pils 0,40 l <sup>A</sup>	3,00 €
52. Braustübl alkoholfreies Pils 0,33 l <sup>A</sup>	2,80 €
53. Radler 0,30 l <sup>A,2,4,10</sup>	2,50 €
54. Radler 0,40 l <sup>A,2,4,10</sup>	3,00 €
55. Braustübl Hefeweizen (hell) 0,50 l <sup>A</sup>	3,20 €
56. Braustübl Hefeweizen (dunkel) 0,50 l <sup>A</sup>	3,20 €
57. Braustübl alkoholfreies Hefeweizen (hell) 0,50 l <sup>A</sup>	3,20 €
58. "Maisel Weisse" Kristallweizen 0,50 l <sup>A</sup>	3,20 €
59. Apfelwein 0,25 l <sup>L</sup>	2,30 €
60. Apfelwein 0,50 l <sup>L</sup>	3,00 €

A - Glutenhaltiges Getreide, L - Schwefeldioxid, Sulfite, 2 - mit Antioxidationsmittel,  
4 - enthält eine Phenylalaninquelle, 10 - mit Süßungsmittel



# Weinkarte

## Weißweine

61. Grasevina Kutjevo (trocken)<sup>L,M</sup> 0,20 l 4,10 €

62. Grasevina Kutjevo (halbtrocken)<sup>L,M</sup> 0,20 l 4,10 €

Grasevina Kutjevo, ein trockener kroatischer Weisswein aus dem bekannten Weinkeller "Kutjevacki Podrumi" in Slawonien, Kroatien.

63. Heppenheimer Steinkopf<sup>L,M</sup> 0,20 l 3,80 €

Heppenheimer Steinkopf präsentiert sich mit fruchtigen Aromen, wie z.B. Pfirsich und Ananas. Eine Spätlese, die mild ausgebaut ist und eine zarte Säurestruktur besitzt. Aus der Region Bergstraße.

64. Heppenheimer Stemmler Riesling (trocken)<sup>L,M</sup> 0,20 l 3,80 €

"Der Wein der Bergstraße" fruchtig, frisch mit einer pikanten Säure.

65. Portugiesischer Weißherbst (Rose)<sup>L,M</sup> 0,20 l 3,80 €

Satt Pfirsichfarben schimmernd. Seine Süße schmeichelt seinem Aussehen. Ein wunderbar leichter Wein aus der Pfalz.

## Rotweine

66. Plavac Dalmacija (trocken)<sup>L,M</sup> 0,20 l 4,10 €

Dieser herbe Qualitätsrotwein stammt aus der sonnigen Küstenregion Dalmatiens, wo der Weinanbau seit Generationen in familiären Kellereien betrieben wird

67. Dalmatiner Konavle (halbtrocken)<sup>L,M</sup> 0,20 l 4,10 €

Dalmatiner der Weinkellerei Dubrovacki podrumi ist ein lieblicher Rotwein aus den Weinbergen von Konavle, Kroatien.

68. Spätburgunder (trocken)<sup>L,M</sup> 0,20 l 3,80 €

Aromatik nach Sauerkirsch, langlebig, samtig. Aus der Region Bergstraße.

L - Schwefeldioxid, Sulfite, M - Lupinen

# Spirituosen

67. Jägermeister <sup>L</sup>	35% Vol.	2cl	2,20 €
68. Williams Birnenbrand <sup>L</sup>	40% Vol.	2cl	2,20 €
69. Wildsautropfen <sup>L</sup>	36% Vol.	2cl	2,20 €
70. Ouzo <sup>L</sup>	38% Vol.	2cl	2,20 €
71. Sljivovic <sup>L</sup>	40% Vol.	2cl	2,20 €
72. Ramazotti <sup>L, 1</sup>	30% Vol.	2cl	2,20 €

L - Schwefeldioxid, Sulfite, 1 - mit Farbstoffen

# Allergenenkennzeichnung

Liebe Gäste,

wir möchten Sie auf die Allergenenkennzeichnung aufmerksam machen. Seit Dezember 2014 sind 14 Hauptallergene kennzeichnungspflichtig. Diese Allergene können Sie aus der untenstehenden Tabelle entnehmen. Mit der Kennzeichnung der Hauptallergene auf unserer Speisekarte möchten wir den gesetzlichen Pflichten nachkommen und den betroffenen Allergiker eine Erleichterung bei der Speiseauswahl in unserem Haus bieten. Bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit zur Verfügung. Die Allergene werden bei uns mit einem Buchstabensystem von A - N und von 1 - 10 gekennzeichnet:

A - Glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Nüsse, Mandeln

F - Soja

G - Milch(einschl. Laktose)

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

H - Sesamsamen

L - Schwefeldioxid, Sulfide

M - Lupinen

N - Weichtiere

1 - mit Farbstoffen

2 - mit Antioxidationsmittel

3 - koffeinhaltig

4 - enthält eine Phenylalaninquelle

5 - chininhaltig

6 - geschwefelt

7 - mit Nitritpökelsalz

8 - mit Geschmacksverstärker

9 - Oliven geschwärzt

10 - mit Süßungsmittel

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass in den verwendeten Rohstoffen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch  
und freuen uns Sie wieder bei uns  
begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Prskalo

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Freitag 12:00 - 22:00 Uhr  
Samstag & Sonntag 11:30 - 22:00 Uhr

Montag ist Ruhetag.

(Alle Speisen auch zum Mitnehmen)

Gaststätte am Felsenmeer  
Seifenwiesenweg 51, 64686 Lautertal (Odenwald)

Tel.: 06254-1555

Email: [amfelsenmeer@gmail.com](mailto:amfelsenmeer@gmail.com)  
[www.ssv-gaststaette-felsenmeer.de](http://www.ssv-gaststaette-felsenmeer.de)