

RESTAURANT
»Haus Goldstein«
Internationale Küche

Goldsteinstraße 314
60529 Frankfurt/Goldstein
Telefon: (069) 666 17 83
Mobil: 0178-1888719
Telefax: (069) 666 49 07
E-Mail: dario.j@gmx.de
www.haus-goldstein.de



Kalte- und warme Vorspeisen *Cold- and warm appetizers*

- | | |
|---|---------------|
| 01. Crevetten-Cocktail „Reykjavik“
isländer Crevetten in einer Cocktailsauce, mit Orangenfilets, Ananas ² und geschlagenem Rahm, Toast und Butter
<i>Prawns-Cocktail "Reykjavik" - iceland prawns in cocktail sauce, with orange filets, pineapple, whipped cream, toast bread and butter</i> | 8,00 € |
| 02. 1/2 Dutzend Weinbergschnecken „Papignon“
in Schneckenpfännchen mit einer delikaten Kräuterbutter überbacken, mit Toast
<i>1/2 dozen grapevine snails "Papignon" - in escargot skillet baked with delicate herb butter, and toast bread</i> | 6,50 € |
| 03. Champignons lé Tartar
gebackene Champignons mit Tartarsacue, Butter und Brot
<i>Button mushrooms lé Tartar - baked with button mushrooms with tartar sauce, butter and bread</i> | 7,00 € |
| 04. Mildgeräucherter Edellachs
mit Sahnemeerrettich auf Salat garniert, Toast und Butter
<i>Gentle cured noble salmon - with cremy horseradish on garnished salad, toast bread and butter</i> | 9,50 € |
| 05. Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Brot
<i>Mozzarella - with tomatoes, basil and bread</i> | 7,50 € |
| 06. Schafskäse (paniert) mit Sauce Tartar und Brot
<i>Breaded feta cheese - with tartar sauce and bread</i> | 6,50 € |

Suppen/Soups

- | | |
|--|---------------|
| 10. Rinderbouillon mit Ei oder Einlage ^{2,4}
<i>Beef bouillon with egg or insert</i> | 3,50 € |
| 11. Minestrone (Gemüsesuppe)
<i>Vegetable soup</i> | 3,90 € |
| 12. Tomatencremesuppe mit Schuss Gin und Sahnehaube ⁴
<i>Cream of tomato soup with a shot of Gin and cream on top</i> | 3,90 € |
| 13. Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁴
<i>French onion soup with scalloped cheese</i> | 4,90 € |
| 14. Tagessuppe - <i>Soup of the day</i> | 3,50 € |
| 15. Gulaschsuppe - <i>Goulash soup</i> | 4,90 € |

Salate/Salads

- | | |
|--|---------------|
| 20. Nizza-Salat
Blattsalat mit Thunfisch ² , Hinterschinken ^{2,3,4} , Oliven ^{2,6} , Ei und Käse, Balsamicoessig und Olivenöl
<i>Lettuce with tuna, ham. olives, egg, cheese, balsamic vinegar and olive oil</i> | 8,20 € |
| 21. Salatplatte „Donna“
bunter Salat mit Putenbruststreifen, Zwiebeln, Oliven ^{2,6} und Schafskäse ² , dazu Joghurtdressing
<i>Variocolored salad with turkey-breast strips, onions, beans, corn, olives and feta cheese, with yoghurt dressing</i> | 8,90 € |
| 23. Gemischter Salat der Saison - <i>Mixed salad of the season</i> | 4,50 € |
| 24. Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
<i>Tomato salad with onions and basil</i> | 4,90 € |
| 22. Beilagensalat - <i>side salad</i> | 3,00 € |

Nudelgerichte/Pasta dishes

32. **Spaghetti »Bolognese«** mit Hackfleischsauce⁴ 7,90 €
With minced meat sauce
33. **Makkaroni Gorgonzola** mit Sahne und Schimmelkäse 8,50 €
With cream and mold cheese
34. **Makkaroni »Cardinale«** 8,50 €
mit Schinken^{2,3,4}, Champignons, Tomaten, Käse und Sahnesauce
With ham, white mushrooms, tomatoes, cheese and cream sauce

Kleine Köstlichkeiten vom Grill (ca. 150 g) Senioren Gerichte

Small delicacies on barbecue/Senior dishes

40. **Putensteak** 8,90 €
mit Sauce Hollandaise², Pommes frites und Salat
Turkey steak with Hollandaise sauce, French fries and salad
41. **Hacksteak** mit Djuvecreis und Salat⁴ 7,90 €
Steak of minced meat with Djuvec-rice and salad
42. **Rumpsteak** mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat 12,90 €
Rump steak with onions, French fries and salad
43. **Schweinelende mit Champignons,** 9,90 €
Sauce Hollandaise², Salzkartoffeln und Salat
Pork loin with white mushrooms, Hollandaise sauce, boiled potatoes and salad
44. **Paniertes Schnitzel** 8,50 €
mit Rahmchampignons, Pommes frites und Salat
Breaded escalope with white mushrooms, French fries and salad
45. **Cevapcici⁴** mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat 7,90 €
With Djuvec-rice, French fries and salad
46. **Rinderleber** 7,90 €
mit gerösteten Zwiebeln und Dörrfleisch⁷, Djuvecreis,
Bratkartoffeln und Salat
Beef liver with fried onions and jerky, Djuvec-rice, fried potatoes and salad

Grillspezialitäten/Barbecue specialities

50. **Cevapcici⁴** mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat 8,90 €
With Djuvec-rice, French fries and salad
51. **Raznjici** 9,90 €
2 Fleischspieße vom Schweinenacken, mit Djuvecreis,
Pommes frites und Salat
Two meat skewers of pork neck, with Djuvec-rice, French fries and salad
52. **Pola-Pola** 9,90 €
Cevapcici⁴ und Raznjici mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat
Half-Half - Cevapcici and Raznjici with Djuvec-rice, French fries and salad
53. **Pljeskavica** (scharf gewürztes Hacksteak⁴) 9,90 €
mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat
Pljeskavica (spicy steak of minced meat) with Djuvec-rice, French fries and salad
54. **Pljeskavica „Spezial“** 10,90 €
Hacksteak⁴ gefüllt mit Schafskäse², bedeckt mit Dörrfleisch⁷,
dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat
Steak of minced meat filled with feta cheese, covered with dried meat, in addition with French fries, Djuve-rice and salad

- | | |
|--|----------------|
| 55. Rinderleber | 8,90 € |
| mit gerösteten Zwiebeln und Dörrfleisch ⁷ , Djuvecreis, Bratkartoffeln und Salat
<i>Beef liver with fried onions and jerky, Djuvec-rice, fried potatoes and salad</i> | |
| 56. Grillplatte | 12,90 € |
| Cevapcici ⁴ , Pljeskavica ⁴ , Schweinesteak, Putensteak, Dörrfleisch ⁷ mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
<i>Barbecue plate - Cevapcici, Pljeskavica, pork steak, turkey steak, dried meat with French fries, Djuvec-rice and salad</i> | |
| 57. Haus-Spieß | 16,90 € |
| Rumpsteak, Schweinefilet und Lammsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat
<i>Home skewer - rump steak, pork filet and lamb steak with herb butter, fried potatoes and salad</i> | |
| 58. Bauern-Spieß | 12,90 € |
| gefülltes Hackmedaillon ⁴ , Schweineschnitzel, Cevapcici, Dörrfleisch ⁷ bedeckt mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat
<i>Country skewer - filled minced meat medaillon, pork escalope, Cevapcici, dried meat covered with roasted onions in addition with fried potatoes and salad</i> | |
| 59. Lamm-Medaillons | 15,90 € |
| mit Knoblauch, dazu Bratkartoffeln, grüne Bohnen und Salat
<i>Lamb medaillons with garlic, fried potatoes, green beans and salad</i> | |
| 61. Schweinefiletmedaillons | 13,90 € |
| mit Sauce Hollandaise ² , dazu Pommes frites, Butterreis und Salat
<i>Pork filet with Hollandaise sauce, French fries, butter-rice and salad</i> | |
| 62. Mix-Grill | 21,90 € |
| Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderfilet und Lammsteak, dazu Folienkartoffeln mit Schnittlauchrahm und Salat
<i>Mixed barbecue - rump steak, pork filet, beef filet and lamb steak, in addition with unpeeled potato with chives cream and salad</i> | |

Gerichte für zwei und mehr Personen ***Dishes for two or more persons***

- | | |
|---|---------------------------|
| 63. Balkan-Platte | pro Person 13,90 € |
| Pljeskavica ⁴ , Cevapcici ⁴ , Rumpsteak, Raznjici, Schweineschnitzel und Dörrfleisch ⁷ , dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat
<i>Pljeskavica, Cevapcici, rump steak, Raznjici, pork escalope and dried meat, with French fries, Djuvec-rice and salad</i> | |
| 64. Diplomaten Platte | pro Person 19,90 € |
| Schweinefilet, Rinderfilet, Cordon bleu, Butterreis, Pommes frites, Champignons, Gemüse, Sauce Hollandaise ² und Salat
<i>Pork filet, beef filet, Cordon bleu, butter-rice, French fries, mushrooms, vegetables, Hollandaise sauce and salad</i> | |

Für unsere kleinen Gäste ***For our little guests***

- | | |
|---|---------------|
| 70. Spaghetti Bolognese | 5,90 € |
| <i>Spaghetti in minced meat sauce</i> | |
| 71. Wiener Schnitzel »Rotkäppchen« | 6,50 € |
| Schnitzelchen mit Pommes frites und Ketchup
<i>Vienna escalope "Red riding hood" with French fries and Ketchup</i> | |
| 72. Hähnchen Nuggets | 6,50 € |
| mit Pommes frites und Ketchup
<i>Chicken Wings with French fries and Ketchup</i> | |
| 73. Fischstäbchen | 5,90 € |
| mit Pommes frites
<i>Fish sticks with French fries</i> | |

Internationale Spezialitäten *International Specialities*

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 80. | Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Pommes frites, Erbsen und Salat
<i>Original Vienna escalope (veal meat) with French fries, peas and salad</i> | 15,90 € |
| 81. | Cordon bleu ^{2,3,4} mit Pommes frites, Gemüse und Salat
<i>Cordon bleu with French fries, vegetables and salad</i> | 13,50 € |
| 82. | Schweinelendchen
mit Champignons, Kroketten, Butterreis und Salat
<i>Pork loin with mushrooms, croquettes, butter-rice and salad</i> | 13,90 € |
| 83. | Schweine Schnitzel »Wiener Art«
mit Pommes frites und Salat
<i>Pork escalope "Wiennese style" with French fries and salad</i> | 10,50 € |
| 84. | Jäger Schnitzel mit Pommes frites und Salat
<i>Hunter escalope with French fries and salad</i> | 11,50 € |
| 85. | Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat
<i>Cream escalope with French fries and salad</i> | 11,50 € |
| 86. | Putensteak
mit Sauce Hollandaise ² , Schwenkkartoffeln, Gemüse und Salat
<i>Turkey steak with Hollandaise sauce, fried potatoes, vegetables and salad</i> | 12,90 € |
| 87. | Frankfurter Schnitzel
mit grüner Sauce, Salzkartoffeln und Salat
<i>With green sauce, boiled potatoes and salad</i> | 11,90 € |
| 88. | Frankfurter grüne Sauce
mit Salzkartoffeln garniert mit gekochten Eiern
<i>Green sauce with boiled potatoes garnished with boiled eggs</i> | 9,50 € |

Argentinische Steaks (200 g.)

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 90. | Rumpsteak mit Kräuterbutter
<i>Rump steak with herb butter</i> | 17,90 € |
| 91. | Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln
<i>Rump steak with fried onions</i> | 17,90 € |
| 92. | Rumpsteak »Madagaskar«
mit grünem Pfeffer in feine Madeira Sauce
<i>With green pepper in fine Madeira sauce</i> | 18,90 € |
| 93. | Rinderfilet mit Kräuterbutter
<i>Beef filet with herb butter</i> | 21,50 € |
| 94. | Pfeffersteak (Filet) mit grüner Pfeffersauce
<i>Beef filet with green pepper sauce</i> | 23,50 € |
| 95. | Rinderfilet mit Sauce Bearnaise
<i>Beef filet with sauce Bearnaise</i> | 23,50 € |

Zum Steak servieren wir Baked Potatoes mit Schnittlauchrahmsauce oder Pommes frites oder Kartoffelecken und Salat
Including to steaks we serve baked potatoes with chives-cream sauce or French fries or potatoe wedges and salad

Unsere Steak grillen wir medium, oder auf wunsch englisch oder durch.
Our steaks are medium grilled, if desired, we can also grill your steak at rare or well done.

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All prices include VAT and service.

Fisch Spezialitäten/Fish Specialities

- 100. Zanderfilet** mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat **16,90 €**
Pike-perch filet with boiled potatoes, leave spinach and salad
- 102. Ganze Seezunge vom Grill** **28,00 €**
mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat
Whole grilled sole with boiled potatoes, leave spinach and salad
- 103. Wildlachsfilet vom Grill** **17,90 €**
mit Zitronensauce, Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat
Wild salmon filet (grilled) with lemon sauce, boiled potatoes, leave spinach and salad
- 104. Calamaris vom Grill** mit Butterreis und Salat **15,90 €**
Grilled squid with butter-rice and salad
- 105. Calamaris »Romana«** **12,90 €**
frittierte Tintenfischringe mit Sauce Tartar, Pommes frites und Salat
Deep-fried squid rings with tartar sauce, French fries and salad
- 106. Riesen Garnelen vom Grill** **19,90 €**
mit Knoblauchkräutersauce, dazu Schwenkkartoffeln und Salat
Huge prawns from barbecue with garlic-herb sauce, sauté potatoes and salad

Beilagen/Side dishes

- 110. Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln** je Portion **2,50 €**
French fries, croquettes, fried potatoes
- 111. Butterreis, Djuvecreis, Salzkartoffeln** je Portion **2,50 €**
Butter-rice, Djuvec-rice, boiled potatoes
- 112. Baked Potatoe (Folienkartoffeln)** **2,80 €**
- 113. Gemüse, Blattspinat** je Portion **2,50 €**
Vegetables, leave spinach
- Diverse: /Various:**
- 114. Ajvar** **1,00 €**
- 115. Ketchup, Mayonnaise** **0,30 €**
- 116. Beilagen Änderung /Supplement to change** **0,50 €**

Dessert

- 120. Gemischtes Eis** 3 Kugeln Eis^{1,11} mit Sahne **3,50 €**
Mixed ice-cream - 3 scoops of ice-cream with whipped cream
- 121. Eis mit heißen Himbeeren** **4,50 €**
3 Kugeln Vanilleeis^{1,11} mit heißen Himbeeren und Sahne
3 scoops of vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream
- 122. Eis mit heißen Kirschen** **4,50 €**
3 Kugeln Vanilleeis^{1,11} mit heißen Kirschen und Sahne
3 scoops of vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream
- 123. Coupe Danemark** **4,50 €**
3 Kugeln Vanilleeis^{1,11} mit heiße Schokoladensauce und Sahne
3 scoops of vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and whipped cream
- 124. Apfelstrudel**¹¹ mit Vanillesauce, Schokolade und Sahne **4,50 €**
Apple strudel with vanilla sauce, chocolate and whipped cream
- 125. Palatschinken** mit Vanilleeis^{1,11} und Sahne **5,00 €**
Pancakes with vanilla ice-cream and whipped cream
- 126. Palatschinken** mit Marmelade oder Schokolade **5,00 €**
Pancakes with jam or chocolate
- 127. Palatschinken**¹¹ mit Nüssen und Sahne **5,00 €**
Pancakes with nuts and whipped cream

Getränkekarte/Drinks


Aperitifs

150. Campari ¹ Bitter	4 cl	3,90 €
151. Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	3,50 €
152. Sherry dry oder medium	5 cl	3,50 €
153. Glas Sekt	0,1 l	3,50 €
154. Kir Royal	0,1 l	4,00 €
155. Sekt mit Aperol ¹	0,1 l	4,50 €
156. Pernod mit Soda	4 cl	4,50 €
157. Cynar mit Soda	4 cl	4,50 €
158. Glas Prosecco	0,1 l	3,50 €

Biere vom Fass/Beer on tap

160. Henninger Kaiser Pils		0,3 l	2,50 €
161. Henninger Kaiser Pils		0,5 l	3,50 €
162. Binding Römer Pils		0,3 l	2,50 €
163. Binding Römer Pils		0,5 l	3,50 €
164. Radler (Bier mit Limo)		0,3 l	2,50 €
165. Radler (Bier mit Limo)		0,5 l	3,50 €
166. Dreckiges ^{1,3,9} (Bier mit Cola)		0,3 l	2,50 €
167. Dreckiges ^{1,3,9} (Bier mit Cola)		0,5 l	3,50 €
168. Krušovice Dunkelbeer		0,3 l	2,60 €
169. Krušovice Dunkelbeer		0,5 l	4,00 €
1691. Jever Pils		0,3 l	2,50 €
1692. Jever Pils		0,5 l	4,00 €

Schöfferhoffer Weizenbiere

170. Hefeweizen - Hell, Dunkel oder Alkoholfrei		0,5 l	3,50 €
171. Kristallweizen		0,5 l	3,50 €
172. Schöfferhoffer Grapefruit ^{1,3}		Flasche 0,33 l	2,50 €
173. Clausthaler Alkoholfrei		Flasche 0,33 l	2,50 €
174. Malzbier Alkoholfrei		Flasche 0,33 l	2,50 €

Apfelwein vom Fass/Cider on tap

180. Apfelwein - Pur, Sauergespritzt, Süßgespritzt	0,25 l	1,50 €
181. Apfelwein - Pur, Sauergespritzt, Süßgespritzt	0,5 l	3,00 €
182. Apfelwein Bembel	1,0 l	5,50 €
183. Apfelwein Bembel	2,5 l	12,20 €
184. Apfelwein Bembel	3,5 l	15,50 €

Warme Getränke/Warm drinks

190. Tasse Kaffee - <i>Coup of coffee</i>		2,00 €
191. Tasse Kaffee Haag - <i>Coup of coffee Haag</i>		2,00 €
192. Kännchen Kaffee - <i>A pot of coffee</i>		3,50 €
193. Kännchen Kaffee Haag - <i>A pot of coffee Haag</i>		3,50 €
194. Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne- <i>with milk froth or cream</i>		2,50 €
195. Latte Macchiato		3,00 €
196. Milchkaffee - <i>Café au lait</i>		3,00 €
197. Espresso		2,00 €
198. Doppelter Espresso		3,50 €
199. Heiße Schokolade mit Schlagsahne - <i>with whipped cream</i>		3,90 €
200. Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne - <i>with ice-cream and whipped cream</i>		3,90 €
201. Tee (Schwarzer, Grüner, Fenchel, Hagenbutten, Kamillen, Pfefferminz, Früchte usw.) <i>Tea (black, green, fennel, roship, chmomille, mint, fruit)</i>		2,00 €

Warme alkoholische Getränke

205. Heißer Apfelwein - <i>Hot cider</i>	0,25 l	3,00 €
206. Glühwein - <i>Hot wine punch</i>	0,2 l	3,00 €
207. Schwarzer Tee mit Rum - <i>Black tea with Rum</i>	2 cl	3,50 €
208. Heißer Slivovitz - <i>Hot Slivovitz</i>	2 cl	2,20 €

Digestifs - Spirituosen

210. Williams Christ	2 cl	2,80 €
211. Grappa	2 cl	2,80 €
212. Slivovitz	2 cl	2,00 €
213. Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
214. Malteser Kreuz	2 cl	2,50 €
215. Kirschwasser - <i>Cherrywater</i>	2 cl	2,50 €
216. Obstler - <i>Schnapps</i>	2 cl	2,50 €
217. Gin Gordon-Dry	2 cl	2,50 €
218. Tequila Silver oder Gold	2 cl	2,50 €
219. Wodka Moskovskaja	2 cl	2,50 €
220. Bacardi Rum	2 cl	2,50 €
221. Himbeergeist - <i>Raspberry spirit</i>	2 cl	2,50 €
222. Hessische Kräuterhex - <i>Hessian herbs hex</i>	2 cl	2,60 €
2221. Korn - <i>Grain</i>	2 cl	1,80 €

Sekt - Prosecco - Champagner

320. Mumm Dry	0,75 l	21,00 €
321. Sekt-Hausmarke	0,75 l	19,50 €
322. Prosecco	0,75 l	19,50 €
323. Moët & Chandon Champagner	0,75 l	70,00 €
324. Veuve Clicquot Champagner	0,75 l	70,00 €
325. Mumm Dry - Piccolo	0,2 l	5,00 €
326. Piccolo-Hausmarke	0,2 l	5,00 €
327. Glas Sekt oder Prosecco	0,1 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke/Non-alcoholic drinks

223. Selters Mineralwasser	0,25 l-Flasche	2,50 €
224. Selters Mineralwasser	0,5 l-Flasche	2,80 €
225. Selters Mineralwasser	1 l-Flasche	5,50 €
226. Stilles Wasser ohne Kohlensäure	0,25 l-Flasche	2,50 €
227. Stilles Wasser ohne Kohlensäure	0,5 l-Flasche	2,80 €
228. Stilles Wasser ohne Kohlensäure	1 l-Flasche	5,50 €
229. Coca-Cola ^{1,3,9}	0,3 l	2,20 €
230. Coca-Cola ^{1,3,9}	0,5 l	3,00 €
231. Coca-Cola Light oder Zero ^{1,3,9,12,14}	0,3 l	2,20 €
232. Coca-Cola Light oder Zero ^{1,3,9,12,14}	0,5 l	3,00 €
233. Spezi ^{1,2,3}	0,3 l	2,20 €
234. Spezi ^{1,2,3}	0,5 l	3,00 €
235. Fanta ^{1,3}	0,3 l	2,20 €
236. Fanta ^{1,3}	0,5 l	3,00 €
237. Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,50 €
238. Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,50 €
239. Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,50 €
240. Red Bull ^{1,9,14}	0,25 l	4,00 €
241. Sprite ¹	0,3 l	2,20 €
242. Sprite ¹	0,5 l	3,00 €
243. Bionade	0,33 l	2,50 €
244. Sodawasser (Glas)	0,25 l	1,35 €

Fruchtsäfte/Juices

245. Orangensaft - <i>Orange juice</i>	0,2 l	2,20 €
246. Orangensaft - <i>Orange juice</i>	0,4 l	3,90 €
247. Apfelsaft - <i>Apple juice</i>	0,2 l	2,50 €
248. Apfelsaft - <i>Apple juice</i>	0,4 l	3,90 €
249. Bananensaft - <i>Banana juice</i>	0,2 l	2,20 €
250. Bananensaft - <i>Banana juice</i>	0,4 l	4,20 €
251. Kirschschaft - <i>Cherry juice</i>	0,2 l	2,20 €
252. Kirschschaft - <i>Cherry juice</i>	0,4 l	4,20 €
253. Johannisbeersaft - <i>Currant juice</i>	0,2 l	2,20 €
254. Johannisbeersaft - <i>Currant juice</i>	0,4 l	4,20 €
255. Traubensaft - <i>Grape juice</i>	0,2 l	2,20 €
256. Traubensaft - <i>Grape juice</i>	0,4 l	4,20 €
257. Tomatensaft - <i>Tomato juice</i>	0,2 l	2,20 €
258. Fruchtsaftschorle - <i>Juice spritzer</i>	0,3 l	2,50 €
259. Fruchtsaftschorle - <i>Juice spritzer</i>	0,5 l	3,50 €

Liköre/Liqueurs

260. Bailey´s Cream¹	4 cl	3,50 €
261. Amaretto	4 cl	3,00 €
262. Sambucca	2 cl	2,50 €
263. Kruskovac Birnenlikör ¹ - <i>Pear liqueur</i>	2 cl	2,50 €
264. Maraschino	2 cl	2,50 €
2651. Julischka Mix aus Slivovitz und Kruskovac ¹	2 cl	2,00 €
2661. Julischka Mix aus Slivovitz und Kruskovac ¹	4 cl	3,80 €

Magenbitter/Bitters

265. Fernet Branca¹	2 cl	2,50 €
266. Jägermeister¹	2 cl	2,00 €
267. Pelinkovac¹	2 cl	2,00 €
268. Underberg	2 cl	2,00 €
269. Ramazzotti	4 cl	3,90 €

Cognac/Weinbrand

270. Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	5,90 €
271. Hennessy V.S.O.P.	4 cl	5,90 €
272. Asbach Uralt	4 cl	3,80 €
273. Vecchia Romagna	4 cl	4,50 €
274. Calvados Normandie-France	4 cl	4,50 €

Whisky - Bourbon - Scotch

275. Jim Beam	4 cl	4,00 €
276. Jack Daniels - Tennessee	4 cl	5,00 €
277. Johnny Walker Black Label	4 cl	5,00 €
278. Tullamore Dew	4 cl	4,50 €
279. Chivas Regal	4 cl	5,50 €

Longdrinks 0,2 l

280. Campari¹ - Orange oder Soda	4,70 €
281. Wodka - Lemon oder Orangensaft	5,20 €
282. Wodka - Red Bull^{1,9,14}	5,90 €
283. Bacardi - Cola^{1,3,9}	5,20 €
284. Jack Daniels-Cola^{1,3,9}	5,90 €
285. Asbach-Cola^{1,3,9}	4,50 €
286. Hütchen (Asbach-Cola)^{1,3,9}	3,00 €

Speisen und Getränke die in unserer Karte mit nachfolgenden Nummern versehen sind enthalten die genannten Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsmittel, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel,
12 = mit eine Pfenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin, 15 = mit Betacarotin
16 = Unsere Speisen enthalten Geschmacksverstärker Glutamat, bis auf die mit der Nummer
markierten Gerichte

Weinkarte/Wine list

Offene Weißweine/Open white wines

290. Pinot Grigio D.O.C. , Italien, herb, trocken	0,2 l	3,90 €
291. Rheingauer Riesling , halbtrocken	0,2 l	3,90 €
292. Laski Rizling , halbtrocken, lebendig, frisch	0,2 l	3,90 €
293. Grasevina , trocken, feinfruchtig	0,2 l	3,90 €
294. Grauburgunder , trocken mit fruchtigen Bukett, Rheingau	0,2 l	4,50 €
295. Weinschorle, weiß oder rot	0,2 l	3,50 €
296. Weinschorle, weiß oder rot	0,4 l	5,20 €

Offene Rotweine/Open red wines

300. Plavac naturrein, vollmundig, samtweich, herb	0,2 l	3,90 €
301. Peljesac vollmundig, fruchtig, lieblich	0,2 l	3,90 €
302. Bordeaux - Château fruchtig, saftig, trocken	0,2 l	4,90 €
303. Chianti Classico Italien, trocken	0,2 l	4,50 €
304. Rosé Wein leicht, mild, harmonisch	0,2 l	3,90 €

Flaschenweine weiß - 0,75 l

305. Pinot Grigio , Rebsorte Pinot Grigio, Italien, trocken	23,00 €
306. Grasevina Rebsorte Riesling, Kroatien, frisch und saftig, feinen Frucht, trocken	19,00 €
307. Hambacher Grauburgunder Pfalz/Hambach, feine Nussaromen, trocken	20,50 €
308. Sancerre Rebsorte Sauvignon Blanc, Frankreich, Charaktervoll mit aromatischer Frucht	25,00 €

Flaschenweine rot - 0,75 l

310. Plavac Rebsorte Plavac mali, Kroatien, naturrein, samtweich, herb	18,00 €
311. Peljesac Rebsorte Plavac, Kroatien, mild, fruchtig, vollmundig	18,00 €
312. Bordeaux Saint-Emilion AOC Grand Cru Classé-Frankreich, Rebsorte Cabernet Sauvignon und Merlot	34,00 €
313. Monerè Valpolicella - Italien Classico Superiore Ripasso, fruchtig, vollmundig, ein elegantes Bukett	28,00 €
314. Zlatan Plavac - Kroatien/Insel Hvar Gehaltvoll und trocken im Geschmack - harmonisches Bukett	22,00 €
315. Plavac Mali - Kroatien/Weinkellerei Dubrovnik, Süddalmatien Feine Struktur / in der Nase samtweiche Töne nach Wildkräutern/ vollmundig, dezente Schwarzkirsche	32,00 €
316. Merlot - Kroatien/Konavale Süddalmatien Trocken, vollmundig, Düfte nach Johannisbeeren und Pflaumen	18,00 €

Sie möchten eine anderen Wein? Fragen Sie uns einfach.
Do you sesire another wine? Just ask us.

Liebe Gäste!

***Herzlich Willkommen in unserem
Restaurant
„Haus Goldstein“***

Inh.: Jelcic Gaststättenbetriebs GmbH

***Für Veranstaltungen, Familienfeiern und Feste aller Art stehen
im Haus separate Räume der SAALBAU zur Verfügung, die direkt
dort reserviert werden können. Gerne geben wir ihnen die
Telefonnummer oder erstellen Ihnen auch eine Gesamtkonzept mit
Anmietung eines Raumes. Sprechen Sie uns an!***



Öffnungszeiten:

***Täglich von 11.00 - 23.30 Uhr
- Kein Ruhetag -***

***Warme Küche:
Durchgehend von 11.30 - 22.30 Uhr***

***Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
All takeaways!***

***Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
All prices include VAT and service.***