

Speisekarte



"Dalmatien zu Gast auf Ihrem Tisch" - das ist das Ergebnis einer Küche mit besonderer Leidenschaft.

Dalmatinische Gerichte sind ein fixer Bestandteil der kroatischen Identität sowie der kroatischen gastronomischen Tradition und Kultur.

Duft und Geschmack der dalmatinischen Küche berauschen durch ihre besondere Gewürzvielfalt, gepaart mit excellenten Weinsorten von den sonnigen mediterranen Hügeln.

All das können Sie im "Restaurant LUBIN" erleben, in einem hellen und freundlichen Ambiente.

Damit wir Sie auf höchstem Niveau verwöhnen können, werden wir dreimal wöchentlich mit frischen Fischen und Muscheln aus der Region beliefert, die wir dennoch zu moderaten Preisen anbieten können.

Unter der Leitung von Miroslav Marki bereitet der Küchenchef Ivan Grubisi Gerichte aus ganz Dalmatien zu, wie z.B.: bekannte Fischzubereitung vom Grill, gekocht (blau), oder in der Salzkruste bzw. in der Alufolie mit verschiedenen Gemüsen, weiters mehrere Muscheln- und Scampigerichte "alla Buzzara", darunter die unseren Stammgästen bestens bekannte Buzzara "Lubin". Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch eine Vielfalt an Fleisch- und Pastagerichten, Beilagen und Desserts.



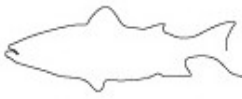
Kalte Vorspeisen	
Couvert	1.50
Dalmatinischer Prosciutto (mit Oliven)	6.90
Dalmatinischer Prosciutto (mit Zuckermelone)	7.90
Dalmatinischer Prosciutto (mit gebratenem Paprika & Schafskäse)	8.90
Gebratene Paprika (mit Knoblauch und Olivenöl)	4.90
Gebratene Paprika (mit Knoblauch, Olivenöl und Schafskäse)	5.90
Gemische Vorspeise \\\"Lubin\\\" für 2 Personen	13.90
Marinierte Sardellen	6.90
Oktopussalat	8.80
Rindscarpaccio (mit Parmesan)	8.90



Warme Vorspeisen	
Buzara \\\\"LUBIN\\\"	15.90
Gavuni (frittierte Ärenfische)	6.90
Gemischte Muscheln \\\\"BUZARA\\\"	10.90
Gemischte Vorspeisenplatte \\\\"TRAMUNTANA\\\" für 2 Personen	14.90
Jakobsmuscheln (mit Nudeln und Trüffel)	11.90
Knoblauchbrot	1.50
Lauwarmer Calamarisalat (mit Fenchel)	8.90
Miesmuscheln \\\\"BUZARA\\\"	8.90
Oktopus (auf Rucola)	8.90
Oktopus \\\\"Brudeto\\\" (mit Polenta)	8.90
Risotto (mit Meeresfrüchten)	9.90
Sardellen gegrillt	6.90
Sardellen frittiert	6.90
Schwarzes Risotto	9.90
Shrimpscocktail	7.90
Spaghetti \\\\"Aglio Olio\\\"	5.90
Spaghetti (mit Sardellen und Kapern)	8.90
Spaghetti (mit Vongole)	9.90
Spaghetti (mit Meeresfrüchten)	9.90
Spaghetti (mit Tintenfisch in Champagnersauce)	9.90
Tagliatelle (mit Scampi)	11.90
Tomatensuppe	2.80



Rotweine aus Österreich		
Blaufränkisch (Hochacker, Kerschbaum, Horitschon 3,5%)	0,75l	20.00
Heideboden (Cuvée Nitnaus 3% vol.)	0,75l	29.00
Rose Messwein (Stift Göttweig 2,5%)	0,75l	21.00
Vulcano (Blaufränk., Cab.Souvignon, Zweigelt, Merlot) (Iglar, Deutschkreuz 3,5% vol.)		34.90
Zweigelt (Schneider Thermenregion 3% vol.)	0,75l	19.90



Suppen	
Fischsuppe pikant	4.90
Fischsuppe klar	4.90
Frittatensuppe	2.50
Gemüsesuppe	3.00
Knoblauchcremesuppe	3.90
Parmesancremesuppe (mit Prosciutto)	3.90
Scampicremesuppe	5.90
Spinatcremesuppe (mit Flusskrebse)	3.90



FrISCHE FISCHE aus der Vitrine

Drachenkopf, Seezunge, Angler (Seeteufel), St. Petersfisch	l dag	0.55
Hummer (nur nach Vorbestellung)	l dag	0.80
Salzkruste	l dag	0.60
Scampi (Langustinen)	l dag	0.55
Wolfsbarsch (Branzino), Goldbrasse (Orade), Zahnbrasse, Knurrhahn, Steinbutt	l dag	0.49

Beilagen auf Wunsch

FrISCHE FISCHE bereiten wir für Sie gegrillt, gekocht oder in der Folie zu...



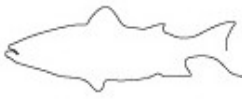
Rotweine aus Kroatien		
Dingac (Peljesoc 4,1% vol.)	0,75l	28.00
Zlatan Plavac (Plenkovic-Hvar 4.5% vol.)	0,75l	28.90
Zlatan Plavac Barrique (Plenkovic-Hvar 4.5% vol.)	0,75l	38.90
Zlatan Plavac Gran Cru (Hvar 5% vol.)	0,75l	69.00



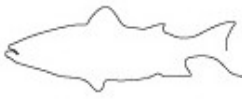
Weißweine aus Kroatien	
Chardonnay (Krauthaker 3,5% vol.)	27.90
Grasevina (Kutjevo, 1% vol.)	0,75l 21.50
Grasevina (Krauthaker 2,5% vol.)	0,75l 24.00
Malvazija (Kozlovic 3% vol.)	28.00
Posip (Cara 3,5% vol.)	0,75l 23.40
Sauvignon Blanc (Krauthaker 4% vol.)	27.90
Zlahtina (Vrbnik-Krk 1,5% vol.)	0,75l 22.50



Fischgerichte	
Angler gegrillt (mit Kartoffelspinat)	18.90
Angler \\\BRUDET\\\ (mit Polenta)	19.90
Angler auf schwarzem Risotto	19.90
Calamari vom Rost (mit Kartoffel-Blattspinat)	9.90
Calamari gebacken (mit Sauce Tartar)	10.90
Calamari gefüllt (mit Kartoffel-Blattspinat)	13.90
Fisch \\\BRUDET\\\ (mit Polenta)	1 dag 0.55
Fischteller für eine Person (mit Kartoffel-Blattspinat)	18.90
Fischplatte \\\LUBIN\\\ (Beilagen auf Wunsch)	39.80
Fischplatte \\\Chef des Hauses\\\ für 4 Personen	99.00
Lachs pochiert (mit Petersilkartoffeln)	12.90
Lachs gegrillt (mit Bratkartoffeln)	12.90
Riesengarnelen (mit Shrimpsreis)	19.90
Riesengarnelen auf Ananas (mit Safranreis)	19.90
Scampi gegrillt	19.90
Scampi \\\BUZARA\\\ (mit Polenta)	19.90
St. Petersfisch gegrillt (mit Kartoffel-Blattspinat)	12.90
St. Petersfisch gebacken (mit Petersilkartoffeln)	13.90
Zanderfilet gegrillt (mit Kartoffel-Blattspinat)	12.90



Fleischgerichte



Cognac, Brandy, Liköre		
Amaretto	4cl	4.00
Averna	4cl	4.00
Barack	4cl	4.00
Fernet	4cl	4.00
Glenfiddich	2cl	4.00
Hennessy	2cl	4.00
Kruskovac	4cl	4.00
Pelinkovac	4cl	4.00
Ramazotti	4cl	4.00
Remy Martin	2cl	4.00
Sliwowitz, Lozovaca, Travarica	4cl	4.00
Williams	4cl	4.00
Wodka	4cl	4.00



Salate	
Bauernsalat (mit Schafskäse)	5.90
Blattsalat	3.90
Gemischter Salat	3.90
Rucolasalat (mit Parmesan)	4.90
Tomatensalat	3.90
Vogelsalat (mit Kirschtomaten)	4.00
Beilagen	
Bratkartoffeln	2.50
Gegrilltes Gemüse	3.50
Kartoffeln (mit Blattspinat)	2.90
Petersilkartoffeln	2.50
Polenta	2.90
Pommes Frites	2.50
Reis	2.50
Reis (mit Gemüse)	3.00
Shrimpsreis	3.50
Spinat	2.50



Käse	
Gemischter Käseteller	7.90
Gorgonzola	4.90
Käse (von der Insel Pag)	7.90
Käse (mit Trauben)	7.90
Käse (mit Trüffel)	9.90
Parmesan	4.90
Provolone	5.90
Schafkäse (mit Oliven)	4.90
Desserts	
Dessert Variation	5.90
Frischer Fruchtsalat	4.90
Kastanien *Mont Blanc\\\"	4.90
Mousse au chocolat	3.90
Palatschinken (mit Schokolade)	3.90
Palatschinken (mit Marmelade)	3.90
Palatschinken (mit Eis)	4.90
Palatschinken (in Weinchadeau)	5.80
Panna Colta (auf Waldbeeren)	3.90
Rozata (Creme Karamell)	4.90
Sorbet	4.00
Tiramisu	3.90
Zabaglione	4.50



Bouteillen Weine		
Blaufränkisch – rot (Österreich)	1/8l	4.32
Dingac – rot (Kroatien)	1/8l	4.70
Postup – rot (Kroatien)	1/8l	4.00
Riesling Urgestein – weiß	1/8l	3.80
Rose – rose (Österreich)	1/8l	3.65
Souvignon Blanc – weiß (Österreich)	1/8l	4.15
Zlahtina – weiß (Kroatien)	1/8l	3.75
Zlatan Plavac – rot (Kroatien)	1/8l	4.80



Aperitif		
Bellini	1 dl	3.50
Campari	4cl	3.00
Campari Orange	1 dl	3.50
Campari Soda	1 dl	3.50
Kir Royal	1 dl	3.50
Martini	6cl	3.00
Prosecco	1 dl	3.00
Sekt	1 dl	3.00
Sekt Orange	1 dl	3.50
Sherry	4cl	3.00
Travarica	4cl	4.00
Bier		
Clausthaler (Flasche)	0,33l	2.50
Radeberger Pils	0,3l	2.50
Radeberger Pils	0,5l	3.20



Alkoholfreie Getränke		
Almdudler	0,20l	1.90
Apfelsaft	0,20l	1.90
Bitter Lemon	0,20l	2.30
Coca Cola light	0,20l	1.90
Coca Cola	0,20l	1.90
Fanta	0,20l	1.90
Frischgepresster Orangensaft	1/8l	1.50
Himbeerwasser	0,25l	0.90
Mineralwasser	0,25l	1.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25l	1.90
Mineralwasser mit Zitrone	0,25l	2.40
Mineralwasser	0,75l	4.00
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75l	4.00
Orangensaft	0,20l	1.90
Pago (Johannisbeere, Marille, Erdbeere)	0,20l	2.50
Sodawasser	0,25l	1.00
Soda-Zitrone	0,25l	1.50
Soda-Himbeer	0,50l	2.20
Tonic Water	0,20l	2.30



Kaffee und Tee	
Cafe \\\'CORETTO\\\'	2.90
Cafe Latte	3.20
Cappuccino	3.00
Espresso klein	1.90
Espresso groß	3.00
Melange	2.50
Tee mit Zitrone	1.70

Kaffee auf Wunsch koffeinfrei