

## Schnitzel Spezialitäten

**Schnitzel „Wiener Art“ 16,00 €**  
Schweineschnitzel mit Zitronenecke | pikantem Djuwetschreis<sup>2</sup> | knusprige Pommes Frites

**Ljubljana-Schnitzel (Cordon Bleu) 18,50 €**  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken<sup>2,5,6</sup> | geschmolzener Käse<sup>1</sup> | knusprige Pommes Frites | pikantem Djuwetschreis<sup>2</sup>

## Pfannengerichte

**Tunici Pfanne 17,00 €**  
saftiges Putensteak | Schweinerückensteak | selbst gemachtes Hacksteak | frische, gebratene Champignons | Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)<sup>2,5,10</sup> | Sauce Bearnaise<sup>5</sup>

**Penne Pute 16,00 €**  
gebratene Putenbruststreifen | frische Champignons | Lauch | hausgemachte Tomatensauce<sup>2</sup> | geriebener Grana Padano



**Dubrovnik Pfanne 17,80 €**  
saftige Putenbruststreifen | Paprika | Karotten | Lauch | Zuckerschoten | Zucchini | gebraten | Butterreis<sup>1</sup> | Bratensauce<sup>1,2</sup>

## Vegetarische Gerichte

**Gebackene Süßkartoffel 16,20 €**  
(veganes Gericht)  
vegane Sauce | frisches, gebratenes Pfannengemüse

**Potato & Gemüse 14,00 €**  
verschiedenes, frisches, gebratenes Pfannengemüse | gebackene Kartoffel | Sour Cream<sup>10,12</sup> | Röstbrot

**Penne vegetarisch 15,00 €**  
Penne mit verschiedenem, gebratenem, frischen Gemüse | hausgemachte Tomatensahnesauce<sup>2</sup> | geriebener Grana Padano

**Vegetarische Pfanne 16,00 €**  
mit Paprika | Karotten | Lauch | Zucchini | Zuckerschoten | geriebenem Schafskäse | Butterreis<sup>1</sup> | Tomatensauce<sup>2</sup>

## Beilagen

Röstbrot 2,00 €  
Pommes Frites 4,50 €  
Kartoffelgratin hausgemacht<sup>11</sup> 4,40 €  
Kroketten 3,50 €  
Salzkartoffeln 3,30 €  
Djuwetschreis<sup>2</sup> 3,30 €  
Kräuterbutter 1,50 €  
Frische Champignons mit Zwiebeln gebraten 4,50 €  
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)<sup>2,5,10</sup> 5,00 €  
Baked Potato mit Sour Cream<sup>10,12</sup> 4,90 €  
Sour Cream<sup>10,12</sup> 2,00 €  
Pfannengemüse 4,90 €

### Zusatzstoffliste:

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Farbstoff	5 mit Antioxidationsmittel	9 Formfleischvorderschinken
2 mit Konservierungsstoff(en)	6 mit Phosphat	10 mit Geschmacksverstärker
3 koffeinhaltig	7 Milcheiweiß	11 unter Verwendung von Sahne
4 chininhaltig	8 geschwärzt	12 Verdickungsmittel

## Alkoholfreie Getränke €

Coca Cola<sup>1,3</sup>, Zero, 0,3 l 3,80  
Zitronen-Limo 0,3 l 3,80  
Orangen-Limo 0,3 l 3,80  
Tunici Wasser still/laut 0,3 l 3,40  
St. Michaelis Mineralwasser Fl. 0,25 l 3,40  
St. Michaelis Mineralwasser Fl. 0,75 l 7,20  
Spezi<sup>1,3</sup> 0,3 l 3,80  
Apfelschorle 0,3 l 3,90  
Johannisbeerschorle 0,3 l 4,20  
Kirschschorle 0,3 l 4,20  
Maracujaschorle 0,3 l 4,20  
Rhabarberschorle 0,3 l 4,20  
Holunderschorle selbstgemacht mit Minze und Zitrone 0,3 l 4,20

## Schweppes

Bitter Lemon<sup>4</sup> 0,2 l 4,50  
Tonic Water<sup>4</sup> 0,2 l 4,50  
Ginger Ale<sup>1</sup> 0,2 l 4,50

## Säfte

Apfelsaft 0,3 l 4,00  
Orangensaft 0,3 l 4,00  
Johannisbeernektar 0,3 l 4,10  
Tomatensaft 0,3 l 4,10  
Kirschnektar 0,3 l 4,10  
Bananennektar<sup>5</sup> 0,3 l 4,10  
Maracujanektar 0,3 l 4,10  
Kiba<sup>5</sup> 0,3 l 4,10

## Biere vom Fass

Pils vom Fass 0,3 l 3,90  
Dunkles Bier vom Fass 0,3 l 4,30  
Alsterwasser 0,3 l 3,90  
Alle Biersorten enthalten Gluten

## Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier 0,3 l 3,40  
Malzbier<sup>1</sup> 0,33 l 3,50  
Weizenbier 0,5 l 5,30  
Dunkles Weizenbier 0,5 l 5,30  
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l 5,30  
Alle Biersorten enthalten Gluten

## Spirituosen 2cl

Korn 2,90  
Malteser Kreuz 3,70  
Jubiläums Aquavit 3,80  
Badel Stara Slivovic 4,00  
(länger gelagerter Slivovic)  
Ouzo 3,00  
Tequilla weiß 3,40  
Wodka Absolut 3,70  
Grappa 3,20  
Lozo (Kroatischer Grappa) 3,70

## Whisky 2cl €

Johnnie Walker R. Label<sup>1</sup> 3,80  
Ballantines<sup>1</sup> 3,80  
Chevas Regal<sup>1</sup> 5,00  
Bourbon  
Jim Beam<sup>1</sup> 3,80  
Jack Daniels<sup>1</sup> 5,00

## Liköre und Bitter 2cl

Kruschkovac 3,20  
Julischka 3,20  
Amaretto 3,40  
Sambuca 3,40  
Jägermeister 3,40  
Ramazotti 3,40  
Baileys 3,40  
Genever 2,80

## Weinbrand / Cognac 2cl

Asbach Uralt 3,20  
Hennessy VS 5,50

## Aperetifs

Campari<sup>1</sup> 5 cl 4,20  
Pernod<sup>1</sup> 5 cl 4,20  
Vermouth Martini 5 cl 3,70  
dry, bianco, rosso  
Sandemann Sherry dry 5 cl 3,40  
Kir Royal 0,1 l 4,60  
Glas Sekt 0,1 l 4,50  
Aperol Spritz<sup>1,2</sup> 0,2 l 6,80  
Hugo<sup>1,2</sup> 0,2 l 6,80

## Longdrinks

Bacardi Cola<sup>1,3</sup> 6,80  
Scotch Cola<sup>1,3</sup> 6,80  
Bourbon Cola<sup>1,3</sup> 6,80  
Jack Daniels Cola 7,10  
Havana Club Cola<sup>1,3</sup> 7,10  
Gin Tonic<sup>4</sup> 6,80  
Wodka Lemon<sup>4</sup> 6,80  
Campari<sup>1</sup> Orange 6,80

## Sekt / Champagner

1/1 Flasche  
Prosecco Piccolo 6,50  
Sekt Piccolo 7,50  
Fürst von Metternich 31,00  
Mumm Trocken 26,00  
Henkell Trocken 26,00  
Champagner 72,00

Alle Sekt und Champagner Sorten enthalten Sulfid / Schwefeldioxid.

# TUNICI

## RESTAURANTS

## Speisekarte

## Vorspeisen

<b>Tzatziki &amp; Oliven</b> Hausgemachtes Tzatziki   Oliven   Röstbrot	<b>6,30 €</b>	<b>Bruschetta</b> frische Tomatenwürfel   Basilikum   Zwiebeln   Olivenöl   Knoblauch   auf Röstbrot	<b>6,50 €</b>
<b>Schafskäse gebacken</b> garniert mit Oliven <sup>2,8</sup>   Röstbrot	<b>8,80 €</b>	<b>Frische Champignons gebraten</b> Sauce Bearnaise <sup>2,5</sup>   Käse <sup>1,7</sup> überbacken   Röstbrot	<b>8,00 €</b>
<b>Gebackener Honig-Ziegenkäse</b> auf Salatbouquet   geröstete Pinienkerne   Feigen-Balsamico	<b>9,50 €</b>	<b>Garnelen Aioli</b> in Oliven <sup>2,8</sup> -Knoblauch-Öl gebraten   Röstbrot	<b>10,80 €</b>



## Suppen

<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot	<b>6,20 €</b>	<b>Tomatensuppe</b> mit frischer Sahne   Brot	<b>5,80 €</b>
---------------------------------	---------------	--	---------------

## Salate

<b>Tunici-Salat</b> frisch und knackig aus dem sonnigen Süden   gegrillte Putenbruststreifen   gekochtes Ei   Oliven <sup>2,8</sup>   hausgemachtes Tunici-Dressing <sup>12</sup>   Röstbrot	<b>14,20 €</b>	<b>Schobsalat</b> verschiedene Salatsorten   Tomaten   Gurken   Paprika   Zwiebeln   geriebener Schafskäse   Olivenöl <sup>2,8</sup>   Essig   Röstbrot	<b>10,90 €</b>
---	----------------	--	----------------

## Für den kleinen Gast

<b>König der Nudeln</b> Penne   Tomatensahnesauce <sup>2</sup>	<b>9,50 €</b>	<b>Cevapcici</b> knusprige Pommes Frites   Tomatenketchup	<b>10,00 €</b>
---	---------------	--	----------------

**Rotkäppchen 10,00 €**  
Paniertes Putenschnitzel | knusprige Pommes Frites | Tomatenketchup

## Spezialitäten vom Grill

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Salatteller mit hausgemachtem Tunici-Dressing<sup>12</sup>

<b>Grillteller unser „Klassiker“</b> saftige Putenbrust   Schweinerückensteak   Grillspeck <sup>2,5,10</sup>   selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici   pikanter Djuwetschreis <sup>2</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>17,80 €</b>	<b>Tunici Teller</b> argentinisches Rumpsteak   saftiges Putensteak   fettarmes Schweine-Filet   Pfefferrahmsauce <sup>1,2,12</sup>   selbstgemachtes Kartoffelgratin <sup>11</sup>   pikanter Djuwetschreis <sup>2</sup>	<b>21,50 €</b>
<b>Mix-Teller</b> (ohne Schweinefleisch)   arg Rumpsteak   saftige Putenbrust   selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica   pikanter Djuwetschreis <sup>2</sup>   knusprigen Pommes Frites	<b>19,50 €</b>	<b>Pljeskavica „nach Tunici Art“</b> selbstgemachtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse   pikanter Djuwetschreis <sup>2</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>17,30 €</b>
<b>Cevapcici</b> selbstgemachte Cevapcici   pikanter Djuwetschreis <sup>2</sup>   knusprige Pommes Frites	<b>14,00 €</b>	<b>Schweine-Filet-Medailon</b> 220 g   zart   fettarm   frische Champignons   Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) <sup>2,5,10</sup>	<b>18,30 €</b>
<b>Gegrillte Rinderleber</b> mit Röstzwiebeln   pikantem Djuwetschreis <sup>2</sup>   Salzkartoffeln	<b>15,50 €</b>	<b>Putensteak Mediterran</b> mit Schafskäse überbacken   gebratenes frisches Gemüse   schwarzen Oliven <sup>2,8</sup>   Kartoffelröstis	<b>15,80 €</b>
<b>Rind-Puten Medaillons</b> argentinisches Rumpsteak   saftiges Putensteak   Champignonsauce   Kroketten   Butterreis	<b>19,80 €</b>	<b>Potato-Pute</b> Putenstreifen auf gebackener Kartoffel   Sour Cream <sup>10,12</sup>   Salatbeilage <sup>12</sup>	<b>13,00 €</b>

### Jonny's Platte (ab 2 Pers.)

Lamm-Filet | argentinisches Rindersteak | saftige Putenbrust | Schweine-Filet | selbstgemachte Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis<sup>2</sup> | Pfannengemüse | hausgemachtes Kartoffelgratin<sup>11</sup>

**50,00 €**

Selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica werden bei uns ausschließlich aus Rindfleisch und Pute hergestellt.

## Zarte Steaks vom Grill

\* Im Steakpreis eingeschlossen: Röstbrot, Baked Potato (Sour Cream)<sup>10,12</sup> oder Pommes Frites

<b>Rumpsteak 220 g *</b> kräftig im Geschmack   mit Kräuterbutter	<b>24,00 €</b>	<b>Putensteak vom Grill 220 g *</b> zart   saftig und kalorienarm   Kräuterbutter	<b>17,80 €</b>
<b>Pfeffersteak 220 g *</b> für den großen Appetit   Rumpsteak mit hausgemachter Pfefferrahmsauce <sup>1,2,12</sup>	<b>25,00 €</b>	<b>Rumpsteak 220 g</b> Süßkartoffel mit veganer Sauce   grüner Spargel	<b>25,50 €</b>

**Lamm-Filets 220 g 27,00 €**  
gebratene Zuckerschoten | Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)<sup>2,5,10</sup> | Kräuterbutter



Beilagenänderung erfordern einen Aufpreis von 2,50 €

## Fischgerichte

<b>Gegrilltes Lachs-Filet</b> Pfannengemüse   Salzkartoffeln   Zitronenecke	<b>21,50 €</b>	<b>Schwarzer Heilbutt-Filet</b> gegrillt   Weißweinsauce   Gemüsereis   grüner Spargel	<b>23,50 €</b>
--	----------------	---	----------------

**10 Stk. Garnelen gegrillt 21,50 €**  
ohne Kopf | Zitronenecke | Cocktail-Sauce | Röstbrot

Wenn Sie Fragen zur Allergen-Kennzeichnung haben, stellen wir Ihnen gerne unsere Mappe zur Verfügung.