

Schnitzel Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“ € 14,20
Schweineschnitzel mit Zitronenecke,
pikantem Djuwetschreis² und
knusprigen Pommes Frites

Ljubljana-Schnitzel (Cordon Bleu) € 17,20
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{2,5,6}
und geschmolzenem Käse¹, dazu knusprige
Pommes Frites und pikantem Djuwetschreis²

Pfannengerichte

Tunici Pfanne € 15,80
saftiges Putensteak, Schweinerückensteak,
hausgemachtes Hacksteak
mit frischen gebratenen Champignons,
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} und Sc. Bearnaise^{2,5}

Penne Pute € 14,50
mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen
Champignons und Lauch mit hausgemachter
Tomatensauce² und geriebenem Grana Padano



Dubrovnik Pfanne € 16,50
saftige Putenbruststreifen
mit Paprika, Karotten, Lauch
und Zucchini gebraten,
dazu Butterreis¹ (Bratensauce)^{1,12}

Vegetarische Gerichte

Potato & Gemüse € 12,80
verschiedenes, frisches, gebratenes
Gemüse auf gebackener Kartoffel
mit Sour Cream^{10,12} und Röstbrot

Penne vegetarisch € 13,50
Penne mit verschiedenem gebratenem
frischen Gemüse, hausgemachter
Tomatensahnesauce² und geriebenem
Grana Padano

Vegetarische Pfanne € 14,30
mit Paprika, Karotten, Lauch,
Zucchini, geriebenem
Schafskäse und Butterreis¹ (Tomatensauce)²

Beilagen

Röstbrot € 1,50
Pommes Frites € 3,20
Kartoffelgratin hausgemacht¹¹ € 4,20
Kroketten € 3,20
Salzkartoffeln € 3,00
Kaisergemüse (mit Sc. Bearnaise)^{2,5} € 3,80
Djuwetschreis² € 2,80
Kräuterbutter € 1,00
Frische Champignons mit
Zwiebeln gebraten € 4,20
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} € 4,60
Baked Potato mit Sour Cream^{10,12} € 4,20
Sour Cream^{10,12} € 1,50
Pfannengemüse € 4,50

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^{1,3}, Zero, Light 0,2 l 2,70
Coca Cola^{1,3}, Zero, Light 0,4 l 3,80
Zitronen-Limo 0,2 l 2,70
Zitronen-Limo 0,4 l 3,80
Orangen-Limo 0,2 l 2,70
Orangen-Limo 0,4 l 3,80
Mineralwasser 0,2 l 2,60
Mineralwasser 0,4 l 3,40
Fl. Mineralwasser 0,25 l 3,10
Fl. Mineralwasser 0,75 l 6,80
Spezi^{1,3} 0,2 l 2,70
Spezi^{1,3} 0,4 l 3,70
Apfelschorle 0,2 l 2,70
Apfelschorle 0,4 l 3,70
Johannisbeerschorle 0,4 l 4,30
Kirschschorle 0,4 l 4,30
Maracujaschorle 0,4 l 4,30
Rhabarberschorle 0,4 l 4,30

Schweppes
Bitter Lemon⁴ 0,2 l 3,40
Tonic Water⁴ 0,2 l 3,40
Ginger Ale¹ 0,2 l 3,40

Säfte
Apfelsaft 0,2 l 3,30
Orangensaft 0,2 l 3,30
Johannisbeernektar 0,2 l 3,60
Tomatensaft 0,2 l 3,60
Kirschnektar 0,2 l 3,60
Bananennektar⁵ 0,2 l 3,60
Maracujanektar 0,2 l 3,60
Kiba⁵ 0,4 l 4,80

Biere vom Fass

Pils vom Fass 0,3 l 3,30
Pils vom Fass 0,4 l 3,80
Dunkles Bier vom Fass 0,3 l 3,40
Dunkles Bier vom Fass 0,5 l 4,40
Alsterwasser 0,3 l 3,30
Alsterwasser 0,4 l 3,70
Alle Biersorten enthalten Gluten

Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier 0,3 l 3,10
Malzbier¹ 0,33 l 3,10
Weizenbier 0,5 l 4,70
Dunkles Weizenbier 0,5 l 4,70
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l 4,70
Alle Biersorten enthalten Gluten

Spirituosen 2cl

Korn 2,50
Malteser Kreuz 3,30
Jubiläums Aquavit 3,40
Slivovic 3,30
Badel Stara Slivovic 3,60
(länger gelagerter Slivovic)

Spirituosen 2cl

€
Wodka 2,70
Wodka Absolut 3,20
Ouzo 2,60
Tequilla weiß 3,10
Grappa 2,80
Lozo (Kroatischer Grappa) 3,20

Whisky 2cl

Johnnie Walker R. Label¹ 3,40
Ballantines¹ 3,40
Chevas Regal¹ 4,60

Bourbon 2cl

Jim Beam¹ 3,40
Jack Daniels¹ 4,50

Liköre und Bitter 2cl

Kruschkovac 2,70
Julischka 2,70
Amaretto 2,90
Sambuca 3,00
Jägermeister 3,00
Ramazotti 3,00
Baileys 3,00
Genever 2,40

Weinbrand / Cognac 2cl

Asbach Uralt 2,80
Hennessy VSOP 4,50

Aperitifs

Campari¹ 5 cl 3,80
Pernod¹ 5 cl 3,80
Vermouth Martini 5 cl 3,30
dry, bianco, rosso
Sandemann Sherry dry 5 cl 3,00
Kir Royal 0,1 l 4,20
Glas Sekt 0,1 l 4,10
Aperol Spritz^{1,2} 0,2 l 6,40
Hugo^{1,2} 0,2 l 6,40

Longdrinks

Bacardi Cola^{1,3} 6,40
Scotch Cola^{1,3} 6,40
Bourbon Cola^{1,3} 6,40
Jack Daniels Cola 6,70
Havana Club Cola^{1,3} 6,70

Gin Tonic⁴ 6,40
Wodka Lemon⁴ 6,40
Campari¹ Orange 6,40

Sekt / Champagner

1/1 Flasche
Prosecco Piccolo 5,80
Sekt Piccolo 6,80
Fürst von Metternich 29,00
Mumm Trocken 24,00
Henkell Trocken 24,00
Champagner 69,00

Alle Sekt und Champagner Sorten
enthalten Sulfid / Schwefeldioxid



TUNICI RESTAURANTS

Vorspeisen

- Tzatziki & Oliven** € 5,80
Hausgemachtes Tzatziki und Oliven, dazu Röstbrot
- Bruschetta** € 5,90
frische Tomatenwürfel, Zwiebeln mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Knoblauch auf Röstbrot
- Schafskäse gebacken** € 8,20
garniert, mit Oliven^{2,8} und Röstbrot
- Frische Champignons gebraten** € 7,60
mit Sauce Bearnaise^{2,5} und Käse^{1,7} überbacken, dazu Röstbrot
- Dalmatinischer Prschut** € 9,20
luftgetrockneter Schinken mit Schafskäse, Ajvarsauce², Oliven^{2,8} und Röstbrot
- Garnelen Aioli** € 9,90
Garnelen in Oliven^{2,8}-Knoblauch-Öl gebraten, dazu Röstbrot

Für den kleinen Appetit

- Potato - Pute** € 12,00
Putenstreifen auf gebackener Kartoffel mit Sour Cream^{10,12} und Salatbeilage¹²
- Putensteak Mediterran** € 14,80
mit Schafskäse überbacken, gebratenes frisches Gemüse und schwarzen Oliven^{2,8} auf Kartoffelröstis

Für den kleinen Gast

- Cevapcici** € 8,60
mit knusprigen Pommes Frites und Tomatenketchup
- König der Nudeln** € 8,60
Penne mit Tomatensahnesauce²
- Rotkäppchen** € 8,60
Paniertes Putenschnitzel mit knusprigen Pommes Frites und Tomatenketchup

Suppen

- Gulaschsuppe** € 5,70
mit Brot
- Tomatensuppe** € 5,30
mit frischer Sahne und Brot



Salate

- Tunici-Salat** € 13,50
frisch und knackig aus dem sonnigen Süden, mit gegrillten Putenbruststreifen, gekochtem Ei, Oliven^{2,8}, milden Peperoni^{2,5} und hausgemachtem Tunici-Dressing¹², dazu Röstbrot
- Schobsalat** € 10,20
verschiedene Salatsorten Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gewürfeltem Schafskäse, Olivenöl^{2,8} und Essig, dazu Röstbrot

Spezialitäten vom Grill

Für andere Beilagen z.B. Bratkartoffeln, Gratin o. Backkartoffeln berechnen wir Ihnen einen geringen Aufpreis von € 1,80

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Salatteller mit hausgemachtem Tunici-Dressing¹²

- Grillteller unser „Klassiker“** € 16,80
saftiges Putenbrust-Filet, Schweinerückensteak, Grillspeck^{2,5,10}, selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Dubrovnik-Teller** € 17,50
arg. Rumpsteak, Schweinerücken und selbst gemachtes Pljeskavica, saftiges Putensteak mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Cevapcici** € 13,20
selbstgemachte Cevapcici mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Pljeskavica „nach Tunici Art“** € 16,30
selbstgemachtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu pikanter Djuwetschreis² und knusprige Pommes Frites
- Puten Medaillons** € 16,50
saftige Putensteaks, mit Champignonsauce, Kroketten und Butterreis
- Tunici Teller** € 19,80
arg. Rumpsteak, saftiges Putensteak, fettarmes Schweine-Filet mit Pfefferrahmsauce^{1,2,12}, selbstgemachtem Kartoffelgratin¹¹ und pikantem Djuwetschreis²
- Gefülltes Putenbrust-Filet** € 17,80
gefüllt mit geschmolzenem Käse¹ und Schinken^{2,5,6} dazu pikanter Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Balkanleber „nach Bauern Art“** € 14,20
gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln, pikantem Djuwetschreis² und Salzkartoffeln
- Schweine-Filet-Medailon** € 17,20
220g zart, fettarm, mit frischen Champignons und Zwiebeln gebraten, dazu Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10}
- Lamm-Filets 220 g** € 25,20
mit gebratenen Zuckerschoten, Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} und Kräuterbutter

Jonny's Platte (ab 2 Pers.) € 46,00

Lamm-Filet, arg. Rindersteak, saftiges Putensteak, Schweine-Filet und selbstgemachte Pljeskavica, dazu pikanter Djuwetschreis², Kaisergemüse mit Sc. Bearnaise^{2,5} und hausgemachtes Kartoffelgratin¹¹

Zarte Steaks vom Grill

* Im Steakpreis eingeschlossen:
Röstbrot, Baked Potato (Sour Cream)^{10,12} oder Pommes Frites

- Rumpsteak 220g *** € 22,50
kräftig im Geschmack, mit Kräuterbutter
- Putensteak vom Grill 200g *** € 16,80
zart, saftig und kalorienarm mit Kräuterbutter
- Pfeffersteak 250g *** € 24,60
für den großen Appetit, Rumpsteak mit hausgemachter Pfefferrahmsauce^{1,2,12}
- Rib-Eye-Steak 250g *** € 22,00
mit einem kleinem Fettsäure, daher besonders saftig, dazu Kräuterbutter



Rib-Eye-Steak „Grande“ 300g * € 24,20

(ein riesen Steak für den großen Hunger) mit einem kleinem Fettsäure, daher besonders saftig, dazu Kräuterbutter

Fischgerichte

- Gegrilltes Lachs-Filet** € 19,20
mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln, dazu Zitronenecke
- Gegrillte Doradenfilets** € 18,50
mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln in Tomatensauce², dazu Zitronenecke
- 10 Stk. Garnelen gegrillt** € 19,80
ohne Kopf mit Zitronenecke, Cocktail-Sauce und Röstbrot



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