

Zur Aufmunterung

Digestifs 2 cl

Obstler	2,50
Antonija´s Birne & Pflaume	2,30
Amaretto	3,00
Bailey´s Cream	3,00
Ballantines	4,00
Dimple Scotch	4,00
Chivas Regal	4,00
Jack Daniel´s	4,00
Asbach Uralt	2,50
Remy Martin VOSP	4,00
Calvados	3,50
Grappa - De Chardonnay	2,50
Malteser Aquavit	2,50
Moskovskaja Wodka	3,00
Barackpalinka	3,00
Williams Birne	2,80
Bacardi Rum	3,00
Jubiläums Aquavit	3,00
Slivovic	2,50

... oder für den Magen

Jägermeister	2,60
Ramazotti auf Eis	2,80
Underberg	2,50
Fernet Branca	2,50
Pelinkovac	2,50

Aperitifs

Prosecco	4,00
Kir Royal	5,50
Martini, rot oder weiß	3,50
Wodka Orange	4,50
Campari Orange	4,50
Sherry 0,05 l	2,80
Hugo 0,2 l	5,90
Aperol Spritz 0,2 l	5,90

Alkoholfreie Getränke

Maxi Malt 0,2 l	2,30
Sprite, Fanta 0,2 l	2,80
Cola light 0,2 l	2,80
Coca-Cola, Zero 0,2 l	2,80
Gerolsteiner Wasser 0,25 l	3,00
Apfelschorle 0,2 l	2,80
Apfelsaft 0,2 l	3,00
Orangensaft 0,2 l	3,00
Bitter Lemon 0,2 l	3,00
Tonic Water 0,2 l	3,00
Johannisbeersaft 0,2 l	3,00
Ginger Ale 0,2 l	3,00
Kinder-Sprite 0,2 l	2,20
Gerolsteiner Wasser 0,75 l	6,90

Bier

Reissdorf Kölsch 0,2 l	2,30
Budweiser Pils 0,3 l	3,70
Erdinger Weißbier 0,5 l	4,80
Erdinger Alkoholfrei 0,5 l	4,80
Bitburger Drive 0,33 l	3,80
Fassbrause 0,33 l	3,80

Sekt

Piccolos 0,2 l

MM	5,00
Henkell trocken	5,50
Fürst Metternich	7,50

Flaschen 0,75 l

MM	21,00
Henkell trocken	24,00
Fürst Metternich	28,00

Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

Zilavka , kräftig, harmonisch	18,00
Pfälzer Riesling , leicht, trocken	19,00
Grauer Burgunder Badener halbtrocken	20,00
Zlahtina leicht, trocken	24,00

Rotweine 0,75 l

Dalmatiner , lieblich mild	18,00
Peljesac , mild, fruchtig	18,00
Plavac , vollmundig, trocken	19,00
Merlot aromatisch, vollmundig	26,00

Offene Qualitätsweine

Karaffe 0,2 l

Weißweine

Laski Riesling , lieblich mild	6,40
Zilavka-Hepok , kräftig, trocken	6,40
Edelzwicker , halbtrocken	6,40
Pfälzer Riesling , leicht, trocken	6,40
Grauer Burgunder , trocken	6,40

Rotweine

Dalmatiner , lieblich mild	6,40
Plavac , vollmundig, trocken	6,40
Blatina , halbtrocken	6,40
Merlot , trocken	6,90

Roséweine

Rosé Cabernet , trocken	6,40
Rosé Sauvignon , mild	6,40
Spätburgunder-Weißherbst vollmundig, trocken	6,90

Herzlich willkommen

im Jahrhundert-Restaurant, das im Jahre 1900 als Gasthaus „Zur Post“ eröffnet wurde.



Hotel Restaurant



ZAGREB

Bergisch Gladbacher Str. 580 · 51067 Köln

Montag: Ruhetag, Dienstag - Freitag: 11:30 - 14:15 Uhr und 17:30 - 21:30 Uhr

Samstag: 11:30 - 14:15 Uhr und 17:00 - 21:30 Uhr

Sonn- und Feiertage: 11:30 - 20:30 Uhr

Telefon 02 21 / 63 27 46

Für die Zubereitung verschiedener Gerichte verwenden wir zugelassene Zutaten wie Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, coffeinhaltige und Süßungsmittel. Bitte entnehmen Sie alle Verbraucherhinweise den Listen, die in den Ordnern an der Theke ausliegen. Danke!

Hausgemachte Suppen

- 1. Hühner- oder Rinderkraftbrühe** 6,20
mit feinen Nudeln
- 2. Tomatencremesuppe** 6,20
mit Schlagsahne
- 3. Broccolicremesuppe** 6,20
mit Broccoliröschen
- 4. Gulaschsuppe** 6,50
pikant
- 5. Franz. Zwiebelsuppe** 6,90
mit Käse überbacken

Kalte Vorspeisen

- 84. Parmaschinken** 6,90
auf Kräuter-Knoblauch-Brot
- 85. Geräucherter Lachs** 6,50
auf Toast mit Sahnemeerrettich
- 86. Krabben-Cocktail** 6,90
mit Toast und Butter
- 87. Carpaccio vom Rind** 9,50

Für unsere kleinen Gäste

- 6. „Donald Duck“** 11,90
Schnitzel „Wiener Art“, mit Pommes frites und Salat garniert
- 7. „Biene Maja“** 11,90
Putenschnitzel in Rahmsauce, mit Spätzle oder Pommes frites (Naturell)
- 8. Toast Hawaii** 11,90
mit Ananas, Schinken, Käse
- 9. Kinder-Cevapcici** 11,90
mit Pommes frites und Salat garniert

Vom Grill

- 28. Cevapcici** 17,90
Hackfleischröllchen mit Reis, Pommes frites und Salat
- 29. Gebrillte Leber** 17,90
mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Pommes frites, Reis und Salat
- 30. Pljeskavica-Hacksteak** 17,90
mit Zwiebeln, Reis
Pommes frites und Salat
- 31. Raznjici** 19,90
zwei Fleischspießchen von Nackenkoteletts, mit Reis
Pommes frites und Salat
- 32. Grill-Teller** 22,90
Raznjici, Kotelett, Hacksteak, zwei Cevapcici, mit Reis
Pommes frites und Salat
- 33. Gefülltes Hacksteak** 22,90
mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis, Pommes frites und Salat
- 34. Grill-Potpourri** 24,90
Hüftsteak, Hacksteak, Kotelett, Leber, Speck, mit Reis, Pommes frites und Salat
- 35. RATSHERREN-Spieß** 24,90
Schweinerückensteak, Hüftsteak, Hacksteak, Speck mit Röstzwiebeln, Reis, Pommes frites und Salat
- 36. Gefülltes Rumpsteak** 25,90
mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites, Reis und Salat

Medaillons

- 48. Omas Medaillons** 22,90
zwei Schweinefiletmedaillons mit Pflaumenrahmsauce, Kroketten und Salat
- 49. Champignon Medaillons** 23,90
drei Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat
- 50. Madagaskar Teller** 23,90
drei verschiedene Medaillons mit Pfeffer Hollandaisesauce, Pommes frites und Salat
- 51. Ungarische Medaillons** 23,90
zwei Schweinefiletmedaillons mit Pustasauce (scharf), Pommes frites und Salat
- 52. Madagaskar Medaillons** 23,90
drei Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salat

Schnitzel und aus der Pfanne

- 10. Geschnetzelte Putenbrust** 19,90
mit Spätzle oder Butterreis und Salat
- 11. Hausgemachte Rinderroulade** 20,90
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree
- 12. Leber „Berliner Art“** 19,90
mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Salat
- 13. Roastbeef rosa gebraten** 20,90
(kalt serviert) mit Bratkartoffeln und Remoulade
- 14. Satarasch** 21,90
geschnetzelte Schweinefiletspitzen mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Eiern, Butterreis und Salat
- 15. Schnitzel „Wiener Art“** 18,90
mit Pommes frites und Salat
- 16. Champignon-Schnitzel** 21,90
paniert mit Pommes frites und Salat
- 17. Putensteak vom Grill** 20,90
in Rahmsauce mit Kroketten und Salat
- 18. Pfeffer-Rahmschnitzel** 20,90
(paniert) mit Kroketten und Salat
- 19. Jäger Schnitzel** 21,90
(paniert) mit Pfifferlingen, Bratkartoffeln und Salat
- 45. Wiener Schnitzel** vom Kalb 22,90
zwei Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat
- 46. Hawaii-Schnitzel** 20,90
mit Sauce Hollandaise, Ananas, Bananen, Kroketten und Salat
- 47. Cordon bleu** 21,90
Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes frites und Salat

Im Puszta-Kessel serviert

- 42. Puszta-Filettopf** 22,90
geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Reis und Salat
- 43. Baron-Filettopf** 25,90
In Streifen geschnetzeltes Filetsteak mit Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat

Argentinische Angus-Steaks

- 60. Rumpsteak „Tiroler Art“** 30,90
200g mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat
 - 61. Pfeffersteak-Filet** 35,90
200g mit Madagaskar-Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und Salat
 - 62. Filet-Champignon** 37,90
200g mit gedünsteten Champignons, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salat
- Zu folgenden Steaks servieren wir je eine Folienkartoffel mit Kräuterquarkcreme und Salat**
- 63. Hüftsteak 200 g** 27,90
 - 64. Hüftsteak 250 g** 29,90
 - 57. Rumpsteak 250 g** 35,90
 - 58. Filetsteak 250 g** 39,90

Früchte des Meeres

- 65. Garnelen** 16,90
in Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce, mit Brot
- 66. Rotbarschfilet** 21,90
mit feiner Remoulade, Salzkartoffeln und Salat
- 67. Gebratene Calamaris** 21,90
mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Remoulade oder Knoblauchöl
- 68. Zanderfilet** mit Dillsauce 22,90
Butterkartoffeln und Blattspinat
- 69. Lachssteak** 24,90
mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salat

Für Vegetarier

- 25. Folienkartoffel** 15,90
mit Spinat und Käse überbacken
- 26. Nudelaufwurf-Pfanne** 15,90
Nudeln in Sahnesauce, mit Käse überbacken
- 27. Gemüseteller „Gärtnerin“** 18,90
Kaisergemüse dazu Folienkartoffel mit Kräuterquarkcreme

Platten für zwei Personen

- 37. Gourmet-Platte** 53,60
Raznjici, Koteletts, Hacksteaks, Leber, Speck, Cevapcici, mit Pommes frites, Reis und Salat
- 38. Epigram-Platte** 57,80
zwei Putenmedaillons, zwei Hüftsteaks und zwei kleine panierte Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise und Salat
- 39. Haus-Platte** 63,80
Kalbsmedaillons, Rumpsteak, Schweinefilets mit Champignons, Gemüse, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Reis und Salat
- 40. Chateaubriand „Bristol“** 84,80
(ca. 500 g) Filet vom Angusrind mit Champignons, Gemüse, Sauce Béarnaise, Butterreis, Kartoffelkroketten oder Pommes frites und Salat

Frische, knackige Salate

- 41. Gemischter Salat** 4,50
Tomaten, Gurken, Kraut- und Eisbergsalat
- 53. Salatteller „Omas Art“** 15,90
Bratkartoffeln an buntem Salat mit Joghurtsahnedressing
- 54. Salatteller „Lady“** 15,90
bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Brot
- 55. Thunfisch-Salatteller** 15,90
Thunfisch auf frischem buntem Salat, mit Brot
- 56. Salatteller „Veronika“** 15,90
bunter Salat mit Oliven, Schafskäse und Brot

Wählen Sie zwischen Öl und Essig oder Joghurtsahnedressing

Käseteller

mit Brot und Butter

- 72. Käseteller** 9,90
- 73. Französischer Schafskäse** 6,80
- 89. Gebackener Camembert** 11,90
mit Butter und Toast

In der Pfanne serviert

- 20. Pfanne nach Omas Art** 19,90
Bratkartoffeln mit Speck, zwei Spiegeleier und Salat
- 21. Oldenburger-Pfanne** 25,80
drei Putenmedaillons mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und Salat
- 22. Bauern-Pfanne** 25,80
Kotelett, Hüftsteak, Hacksteak, Speck mit Bratkartoffeln und Salat
- 23. Ratsherren-Pfanne** 25,80
drei Schweinefiletmedaillons in Bratensauce mit Gemüse und Bratkartoffeln
- 24. Jäger-Pfanne** 27,80
Hüftsteak, Puten- und Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingsauce, Bratkartoffeln und Salat
- 44. Ungarische-Pfanne** 24,80
Schweinefiletstreifen, Debrezinerwurst mit Chili, Paprika, Bratkartoffeln, Kräuterquarkcreme und Salat

Vom Lamm

- 70. Lamm-Koteletts** 25,90
gegrillte Koteletts mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat
- 71. Lammfilets** 27,90
mariniert in Rosmarinkräutern, mit Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und Salat

Verschiedene Beilagen

- 74. Folienkartoffel** 4,90
mit Kräuterquarkcreme
- 75. Bratkartoffeln** mit Speck 5,20
- 76. Pommes frites, Kroketten oder Gemüsereis** 4,00
- 78. Blattspinat oder Broccoli** 4,50
- 79. Sauce Hollandaise** 3,50
- 80. Kräuterbutter** 2,00
- 81. Champignon-Sauce** 3,50
- 90. Ajvar (pikant, scharf)** 2,00