

Lieber Gast!

Herzlich willkommen im Steakhouse-Restaurant MAESTRO.
Durch Ihren Besuch fühlen wir uns sehr geehrt und danken Ihnen für das Vertrauen.
Alles, was wir Ihnen in diesem Moment wünschen ist, dass Sie entspannen. Denn bei uns sind Sie in sicheren Händen!

Unserer fachlich ausgebildetes Team mit langjähriger Erfahrung auch in der gehobenen Gastronomie wird sein Bestes geben, um Sie zu verwöhnen. Wir hoffen, dass Sie sich in unserer lockeren und familiären Atmosphäre wohl fühlen werden!

Mit großem Vergnügen stellen wir uns Ihnen vor und würden Sie gerne mit Ihren Wünschen kennen lernen.

Unser Moto lautet „Liebe und Respekt“.

KOCH

MATEO – DER PERFEKTIONIST

Der Superstar von Kroatiens Küste in Rovigno, Istrien. Ausgebildeter Koch und Bäcker.
Mit Leib und Seele dabei, um Sie zu verwöhnen.
Es ist uns einfach eine Ehre, ihn im Team zu haben!

KOCH

DIEGO - DIE ERSTE VIOLINE

Experte der kroatischen und italienischen Küche.
Langjähriger „Steakmeister“.

KONDITORIN

MAMA DANICA – DIE KÜNSTLERIN

Die Goldmedaillengewinnerin des nationalen Konditorenwettbewerbs! Chefin der Konditorei des bekannten 5-Sterne-Hotels „Lone“ in Rovigno, Istrien.
Sie wird Sie mit Ihren Desserts verwöhnen!

SOMMELLIER

MARTINA – DER SECHSTE SINN

Geehrter und begehrter Sommelier aus Rovigno, Istrien. Erste Dame des kroatischen nationalen Sommelier-Wettbewerbes. Chefin eines der bekanntesten kroatischen Restaurants aus dem 5-Sterne-Hotels „Monte Moullini“.

SERVICE

SAMIR – DER KAPITÄN

Ein Gastronom nach Maß! Erfahrener Restaurantfachmann mit viel Erfahrung in der gehobener Gastronomie. Die perfekte Verbindung zwischen Gast und Küche.

SERVICE

RUSKO – DER COACH

Restaurantfachmann mit Lizenz! Was immer er tut, tut er mit Leib und Seele!

VORSPEISEN

ANTIPASTO „MAESTRO“ (1,3,7,9,16) 7.90

Edle Auswahl an Käse, Räucherschinken, Salami
mit Oliven und Pepperoni

BRUSCHETTA (7) 5.50

mit Tomaten, Oliven, feinem Olivenöl und Kräutern
mit Grana Padano überbacken

SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE (7,9) 5.50

SALATTELLER

SALAT „NIZZA“ (3,4,7,9,10,15,16,17) 9.50

Gemischter Salat mit Thunfisch

SALAT MIT PUTENSTREIFEN (3,7,9,10,15,16,17) 9.50

Gemischter Salat mit gebratenem Putenfleisch

FC 08 WURSTSALAT (3,7,9,10,15,16,17) 6.50

Gemischter Salat mit Wurststreifen und Käse

SALAT MIT FETAKÄSE (3,7,9,10,15,16,17) 4.50

KLEINER GEMISCHTER SALAT (3,7,9,10,15,16,17) 4,50

GROSSER GEMISCHTER SALAT (3,7,9,10,15,16,17) 6,50



GRILLTELLER & -PLATTEN

HOTZENWÄLDER GRILLSTEAK (1,3,6,7,10,16) 16,90

Schw. Nackensteak mit angebratenen Zwiebeln
mit Pommes Frites

GRILLTELLER „MAESTRO“ (1,3,6,7,10,16) 20.90

Arg. Hüftsteak, paniertes Schweineschnitzel, Cevapcici
mit Pommes frites und Gemüse

GRILLPLATTE „MAESTRO“ 40.90

für 2 Personen (1,3,6,7,10,16)

Cevapcici, kl. Schw. Nackensteak, kl. paniertes Schnitzel,
Arg. Rinderspieß mit Pommes Frites und Gemüse



VERSCHIEDENE GERICHTE

SCHNITZEL NACH WIENER ART (1,3,16) 12.90
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

MEDALLIONS VOM SCHWEINEFILET (1,3,6,7,10,16) 15.90
in feiner Champignonsoße mit Spätzle

CORDON BLEU „MAESTRO“ (1,3,7,16) 14.90
Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käsemischung
gefüllt, mit Kroketten

JÄGERSCHNITZEL (1,3,6,7,10,16) 14.90
paniertes Schweineschnitzel in Champignonrahmsoße mit Spätzle

CEVAPCICI (1,3,6,7,10) 14.90
Rinderhackfleisch-Spezialität mit Pommes frites

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SCHNITZEL PANIERT (1,3,16) 7.50
vom Schwein mit Pommes frites

HACKSTEAK (1,3,6,7,10) 7.50
mit Pommes Frites

SPÄTZLE (1,3,6,7,9,10) 5.50
mit Bratensoße

FISCH

ZANDERFILET (1,4) 16.90
mit Gemüse

LACHSFILET (4) 17.90
mit Gemüse



ARGENTINISCHE STEAKS

Auf unsere Steaks achten wir besonders! Vom Einkauf des Fleisches bis zu der besonderen Haltung. Unser erfahrener Koch sorgt dafür, dass auf Ihrem Teller nur das Beste serviert wird.

HÜFTSTEAK (10,16)	220 g	18.90
HÜFTSTEAK (10,16)	300 g	24.90
RUMPSTEAK (10,16)	220 g	23.90
RUMPSTEAK (10,16)	300 g	28.90
FILETSTEAK (10,16)	180 g	26.90
FILETSTEAK (10,16)	250 g	31.90
RIB-EYE STEAK (10,16)	300 g	27.90

Zu Ihren Steak servieren wir Ihnen einen Salat und eine Beilage Ihrer Wahl.

BEILAGEN

POMMES 2.90	KROKETTEN 2.90	SAISONGEMÜSE 3.50	NUDELN 2.90
CHAMPIGNONRAHMSOSSE (1,3,5,6,7,10)	2.90	PFEFFERRAHMSOSSE (1,3,5,6,7,10)	2.90

DESSERT

VON EINEM MAESTRO PERSÖNLICH:

MAESTRO

NEW YORK CHEESECAKE (1,3,7)

7.50



Dieses edle Cheesecake-Rezept entstand vor vielen Jahren in New York. Von einem bekannten Sternekoch! Nach persönlichen Vorstellungen von Frank Sinatra. Da er auch als ein großer Gourmet bekannt war, sollte nur das beste für Frank gut genug sein.

Dieses Dessert wird nur in der gehobenen Gastronomie serviert. Maestro möchte unsere Gäste und Freunde damit verwöhnen.

SCHOKOMOUSSE

5.50

EIS KARTE

CUP DANEMARK

Schokoladeeis mit Sahne

5.50

CUP VANILLE

Vanilleeis mit Sahne

5.50

CUP ERDBEER

Erdbeereis mit Sahne

5.50



GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA 15,16,20	0.3	2.50
COCA COLA 15,16,20	0.4	3.20
FANTA 15,16	0.3	2.50
FANTA 15,16	0.4	3.20
SPRITE	0.3	2.50
SPRITE	0.4	3.20
SPEZZI 15,16,20	0.3	2.50
SPEZZI 15,16,20	0.4	3.20
EISTEE 16	0.3	2.30
EISTEE 16	0.4	3.10

BITTER LEMON 21	0.2	3.10
SCHWEPPES TONIC 21	0.2	3.10
TAFELWASSER	0.3	2.10
TAFELWASSER	0.4	2.90
MINERALWASSER	0.7	4.20

APFELSCHORLE	0.3	2.50
APFELSCHORLE	0.4	3.20
JOH.SCHORLE	0.3	2.50
JOH.SCHORLE	0.4	3.20
APFELSAFT	0.3	2.70
ORANGENSAFT	0.3	2.70

SPIRITUOSEN

WODKA	2 cl	2.50	4 cl	4.20
JACK DANIELS			4 cl	4.50
BALANTINES			4 cl	4.50
WILLIAMSBIERNE			3 cl	3.00
GRAPPA			3 cl	3.50
SLIVOVICA			3 cl	3.50

SEKT UND WEINSCHORLEN

SEKT	0.1	3.50
SEKT	0.7	19.50
WEISSWEINSCHORLE	0.25	2.70
ROTWEINSCHORLE	0.25	3.00

LONG DRINKS

APEROLSPRITZ	5.50
HUGO	5.50
WHISKEY COLA 15,16,20	5.50

KAFFEE & TEE

TASSE KAFFEE 20,7	2.10
ESPRESSO 20	2.10
DOPP. ESPRESSO 20	3.50
CAPPUCCINO 20, 7	2.40
MILCHKAFFEE 20, 7	3.10
LATTE MACHIATO 20, 7	3.10
HEISSE SCHOKOLADE 7	3.10
TEE (PF. KAM. FR.KR.)	2.10

BIER

PILS	0.25	2.40
PILS	0.4	3.20
WEIZEN	0.3	2.80
WEIZEN	0.5	3.50
KR.WEIZ.	0.5	3.50
RADLER	0.25	2.40
RADLER	0.4	3.20
TANNENZAPFLE	0.33	2.50
PILS ALKOHLINFREI	0.33	2.50
WEIZEN ALK.FREI	0.5	3.50

LIKÖRE

JÄGERMEISTER	3 cl	3.50
RAMAZZOTI	4 cl	4.50

COGNAC

REMY MARTIN	2 cl	3.50
ASBACH URALT	2 cl	3.50

GETRÄNKEKARTE

WEISSWEIN OFFEN

SCHLIENGENER GUTEDEL
(Deutscher Qualitätswein)
TROCKEN
Schliengen - Müllheim
(Baden)

0.1 l 2.20
0.25 l 4.90
0.5 l 9.50

ROTWEIN OFFEN

WINZERHOF EBRINGEN
(Deutscher Qualitätswein)
TROCKEN
Ebringen
(Baden)

0.1 l 2.50
0.25 l 5.50
0.5 l 10.50

SEKT

SÄCKINGER RIESLING
Sekt
TROCKEN

0.1 l 3.50
1 l 19.50

WEINKARTE

WEISSWEINE

Königschaffhausen
Grauer Burgunder
Qualitätswein
Baden 0.75 l 21.20

DOCG Gavi di Gavi
Cortese, Piemont
Italien 0.75 l 30.40

ROTWEINE

Sasbacher Spätburgunder
Kabinett
Baden 0.75 l 23.60

Primitivo, Ducca della Rocca
Puglia
Italien 0.75 l 16.00

DOC Valpolicella Ripasso
Classico Superiore, Veneto
Italien 0.75 l 45.60

Allergene / Zusatzstoffe

Unbeschwert genießen

Lieber Gast,

einige Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits schon in kleinen Mengen allergische Reaktionen auslösen. Um Ihnen bei der Auswahl Ihrer Speise zu helfen, listet diese Speisekarte alle Speisen und Getränke mit Nr. 1-14 und deren zugehörigen Allergenen übersichtlich auf. Damit Sie sich sicher sein können, dass in Ihrer Speise keine Substanzen enthalten sind, die Ihnen schaden könnten und Sie sich somit ganz auf den Genuss konzentrieren können.

Allergene in Speisen

und Erzeugnisse daraus!

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeltrioxid / Sulfite	Lupine	Weichtiere

Zusatzstoffe im Getränk

15	16	17	18	19	20	21	22	23
mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Geschmacksverstärker	mit Schwärzungsmittel	mit Phosphat	koffeinhaltig	chininhaltig	enthält eine Phenylalaninquelle	mit Taurin