

Restaurant **Opatija**

*Bayrisch-Balkan-Spezialitäten
im Herzen von München*



SPEISEN & GETRÄNKE

WLAN:
Opatija am Viki
PW: Opatija-Gast

Opatija am Viktualienmarkt • Viktualienmarkt 6 • 089 / 23 23 19 95

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

www.restaurant-opatija-münchen.de

SALATE

Unser traditioneller Beilagensalat	€ 6,50
nur von frischen Gartensalaten	
Frischer Krautsalat	€ 6,90
mit kross gebratenem Speck ^{2,14}	
Opatija-Salat	€ 8,90
bunt gemischter Salatteller (natur) mit Dressing zur Auswahl: Balsamico oder Joghurtdressing	
Hirtensalat	€ 14,90
Gartensalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel und Schafskäse	
Opatija's „Cici“-Salat	€ 17,90
4 Stück saftig gegrillte Cevapcici ^{a,i,k} mit Ajvar auf bunten Gartensalaten, mit roten Zwiebeln und frisch geriebenem Schafskäse	
Salatteller „California“	€ 17,90
bunte Gartensalate mit gegrillten Hähnchenbrustspießchen, Chilidip ^a	
Knusperschnitzel-Salat	€ 18,90
saftige Streifen vom Putenschnitzel im Cornflakesmantel ^a auf bunten Gartensalaten und Sauce Remoulade ^{a,c,g,k}	
Opatija's Steak- & Shrimps-Salat	€ 29,50
mit rosa gegrillten Streifen vom Rumpsteak und gegrillten Riesengarnelen ^b auf bunten Gartensalaten mit Chilidip ^a und Barbecue-Dip ^a	
<i>Zu all unseren Spezialsalaten servieren wir Ihnen Balsamico-^{k,5} oder Joghurtdressing^{a,c,g} zum selbst Anmachen. Auf Wunsch servieren wir Baguette dazu.</i>	

SUPPEN

Pfannkuchensuppe ^{a,c,g,i}	€ 6,90
Dalmatinische Tomatensuppe	€ 6,90

OPATIJA'S TRADITIONSGERICHTE

Cevapcici ^{a,i,k}	4 Stück	€ 12,90
mit Djuvec-Reis, Ajvar, Kajmak ^{g,1,2}	6 Stück	€ 14,90
und Zwiebeln ^{4,i,k}	8 Stück	€ 16,90
Pljeskavica vom Grill		€ 17,90
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt; dazu Djuvec-Reis, Ajvar, Kajmak ^{g,1,2} und Zwiebeln		
Raznjici		€ 18,50
ein saftiges Nackensteak am Spieß mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Ajvar, Zwiebeln und Mini-Krautsalat		
„Eins und Zwei“		€ 17,90
ein Raznjici-Spieß mit zwei Cevapcici ^{a,i,k} , Djuvec-Reis, Ajvar, Kajmak ^{g,1,2} und Zwiebeln		
„Halb und Halb“		€ 19,50
ein Raznjici-Spieß mit vier Cevapcici ^{a,i,k} , Djuvec-Reis, Ajvar, Kajmak ^{g,1,2} und Zwiebeln		
Opatija-Spezial		€ 24,50
Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt, Raznjici-Spieß, 2-Stück Cevapcici ^{a,i,k} , Djuvec-Reis, Ajvar, Kajmak ^{g,1,2} und Zwiebeln		
<i>Gerne servieren wir diese Gerichte mit halb Pommes und halb Djuvec-Reis</i>		

Opatija's Balkan-Spezialmix	€ 27,90
ein Streifzug unserer Balkanspezialitäten mit einem Mini-Raznjici mit Röstzwiebeln, mariniertes Grillfleisch mit Kräuterbutter, Pljeskavica mit Schafskäse, Cevapcici ^{a,i,k} und einer kleinen Bernerwurst im Speckmantel vom Grill; dazu gibt's Pommes frites, Djuvec-Reis, Ajvar, Kajmak ^{g,1,2} und Zwiebeln und einen Mini- Krautsalat ²	

ES GEHT UM DIE WURST

Opatija's Currywurst	€ 12,90
saftige Jumbo-Käsebockwurst ^{a,g,2,14} vom Grill mit einem knusprigen Speck ^{2,14} umwickelt auf feinem pikanten Tomaten-Curry-Ketchup-Spie- gel ^{i,k} und knusprigen Pommes frites	
Jumbo Berner Würstel	€ 16,90
2 große gegrillte Käsebockwürste ^{a,g,2,14} mit knusprigem Speck ^{2,14} umwickelt, dazu Pommes frites, Senf ^k , Currydip ^{i,k} und Mini-Krautsalat	

GRILLKLASSIKER

Grillfleisch „Barbecue“	€ 15,90
saftig marinierte Steaks vom Schweinenacken mit Ajvar, Kräuterbutter ^{a,g,c,i,4} und Pommes frites	
Holzfällersteaks	€ 16,90
saftig marinierte Steaks vom Schweinenacken mit knusprigen Röstzwiebeln ^a dazu Bratkartoffeln und einem Schuss Bratensauce	
Marinierter Hähnchenbrustspieß vom Grill,	€ 16,90
mit Kräuterbutter ^{a,g,c,i,4} , Chilidip ^a , Pommes frites und Salatbouquet ^{g,k,c,a,5}	
Karree – Stielkotelett vom Hohenloher Strohschwein	€ 26,90
450g vom besten Rückenstück, langsam vorgegart und bei großer Hitze zartrosa gegrillt, dazu Kräuterbutter und Röstkartoffeln	
Zartes Rumpsteak	€ 29,50
ca. 250 g Rohgewicht, aus der Mitte des Roastbeefs geschnitten, mit kleinem Fettrand, dazu Pommes frites, Kräuterbutter ^{a,g,c,i,4} und Barbecue-Dip ^a	
Steak + Shrimps	€ 36,50
Rumpsteak ca. 250 g Rohgewicht, 3 Stück Garnelen, dazu Pommes frites, Kräuterbutter ^{a,g,c,i,4} , Chilidip ^a und Barbecue-Dip ^a	
Zwiebelrostbraten	€ 31,50
saftige Rinderleende ca. 250 g mit Röstzwiebeln ^a , Spätzle und Bratensoße ^{g,c,a,5}	
Geschmorte Lammhaxe	€ 29,90
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln	

VEGETARISCHE KÜCHE

Grillgemüse als Beilage	€ 6,50
Allgäuer Käsespätzle	€ 16,90
mit Bergkäse ^g , Röstzwiebeln ^a und Blattsalat ^{g,k,c,a,5}	
Überbackener Süßkartoffelaufauf	€ 16,90
mit Schafskäse, Thymian und Olivenöl	
Grasierter Ziegenkäse auf Ofengemüse	€ 18,90
mit Aubergine, Zucchini und bunten Paprika, Honig und gerösteten Kürbiskernen	

UNSERE KLASSIK-BURGER

... wie alles im „Opatija“ – etwas größer – mit Beilagen – alles hausgemacht und frisch nach Ihrer Bestellung zubereitet.

Cheese-Bacon-Burger € 17,50

saftiges Hacksteak aus 100 % Rindfleisch (ca. 200 g, medium gegrillt) mit Cheddarkäse^{1,2,g}, knackigem Blattsalat, roten Zwiebeln, crispy Bacon^{2,14}, Tomaten und Spezi­alsauce^k im gegrillten Sesambun^{a,l} dazu Pommes frites

Surf & Turf-Burger € 21,50

saftiges Hacksteak aus 100 % Rindfleisch (ca. 200 g, medium gegrillt) mit Cheddarkäse^{1,2,g}, gegrillten Riesengarnelen mit Chilisauce^a, knackigem Blattsalat, roten Zwiebeln, crispy Bacon^{2,14}, Tomaten und Spezi­alsauce^k im gegrillten Sesambun^{a,l} dazu Pommes frites

Opatija's Crispy Chicken-Burger € 17,50

2 Stück saftige Hähnchenbrustfilets in knusprigem Cornflakes-mantel^a, auf knackigem Blattsalat, Spezi­alsauce^k, roten Zwiebeln, Cheddarkäse^{1,2,g}, Tomaten und Chilisauce^a, im gegrillten Sesambun^{a,l} dazu Pommes frites

UNSERE BELIEBTEN SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein^{a,c} € 17,90

dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Putenschnitzel „Wiener Art“^{a,c} € 18,90

dazu Pommes frites und Preiselbeeren

Knusperschnitzel von der Pute^{a,c} € 18,90

im Cornflakesmantel, dazu Pommes frites und Sauce Remoulade^{a,c,g,k}

Sissi „Wiener Schnitzel“ vom Kalb € 29,50

saftiges, zartes Wienerschnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, in Butterschmalz gebraten, dazu Bratkartoffeln

„Cordon bleu“ vom Schwein^{a,c} € 19,90

mit saftigem Vorderschinken^{2,3,4,14,a} und Käse^g gefüllt, dazu Pommes frites

Gerne servieren wir unsere Schnitzel auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln

UNSERE TRADITIONELLEN FISCHGERICHTE

Schollenfilets „Pariser Art“ € 17,50

mit Kartoffel-Gurkensalat & Remouladensauce^{a,c,g,k}

Gebackenes Goldbarschfilet € 18,50

mit Kartoffel-Gurkensalat & Remouladensauce^{a,c,g,k}

Garnelenpfanderl 4 Stück € 14,50

Knackige Riesengarnelen^b in Kräuterbutter^{a,g,c,i,4} 7 Stück € 21,50

gebraten, geschmorte Cherrytomaten

mit Knusperbaguette^a

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl, Weizenmalz, Gerstenmalz, modifizierte Stärke); b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c = Eier und Eierzeugnisse; d = Fisch und Fischerzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse; g = Milch und Milcherzeugnisse; h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pistazien); i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; k = Senf und Senferzeugnisse; l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; m = Sulfite; n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse; o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse. Unsere Deko-Zitrone ist gewachst

DAZU GIBT ES WAHLWEISE UNSERE BEILAGEN

Pommes frites € 4,90

Bratkartoffeln € 4,90

Kartoffel-Gurken-Salat^{a,c,g,i,4} € 4,90

SÜSSE LUST

Marilleneisknödel auf Fruchtspiegel mit Sahne^{a,c,g,h} € 9,50

Mini Coupe „Opatija“ € 7,50

eine Kugel Vanilleeis mit Maraschino, Sahne, Erdbeersauce und Mandelsplittern

Mini Coupe Dänemark € 7,50

1 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

Schoko-Spezial € 7,50

eine Kugel Schokoeis mit Eierlikör, Sahne, und Schokoraspeln

Heiße Liebe € 8,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Spezialpalatschinken € 9,90

Palatschinken mit feiner Nussfüllung, Schokoladensauce, Vanilleeis, Sahne und Mandelsplittern

Palatschinken € 8,90

mit Marillenmarmelade und Vanilleeis

Gemischtes Eis € 7,50

3 Kugeln Eis in verschiedenen Sorten mit Sahne € 9,00

Espresso Affogato € 6,50

Espresso in der Tasse mit einer Kugel Vanilleeis

KAFFEE | TEE

Glas Tee (z.B. Hagebutte mit Hibiskus, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminz, Earl Grey) € 3,90

Espresso⁹ € 2,90

Espresso doppio⁹ € 4,20

Espresso Macchiato^{9,8} € 3,20

Tasse Kaffee⁹ € 3,90

Cappuccino^{9,8} € 4,40

Latte Macchiato^{9,8} € 4,90

Heiße Schokolade⁸ € 4,90

SPECIALS & SHOTS

Rüscherl (Asbach – Cola) 2cl € 3,90

Rüscherlrunde (10 Rüscherl) € 36,00

Flügerl (Vodka – Red Bull) 2cl € 4,40

Bullenrunde (10 Flügerl) € 39,00

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen; 2 = mit Konservierungsstoffen; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärkern; 5 = mit Schwefeldioxid; 6 = mit Schwärzungsmittel; 7 = mit Phosphat; 8 = mit Milcheiweiß; 9 = koffeinhaltig; 10 = chininhaltig; 11 = mit Süßungsmitteln; 12 = enthält eine Phenylalaninquelle; 13 = gewachst; 14 = mit Nitritpökelsalz; 15 = Taurin; 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

GETRÄNKE

BIERE

	Liter	Preis
Augustiner Hell vom Fass ^a	0,5	€ 4,60
Augustiner »Schaumige« vom Fass ^a		€ 4,40
Augustiner »Schnitt« vom Fass ^a		€ 3,90
Augustiner »Maß« vom Fass ^a	1,0	€ 9,20
Augustiner Dunkel vom Fass ^a	0,5	€ 4,90
Augustiner Edelstoff ^a	0,5	€ 4,90
Augustiner Pils ^a	0,33	€ 4,40
Augustiner Hell Alkoholfrei	0,5	€ 4,90
Radler (Helles/Zitronenlimo)	0,5	€ 4,90
Paulaner Hefe-Weißbier vom Fass ^a	0,5	€ 5,20
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel ^a	0,5	€ 5,40
Paulaner »leichte Weiße« Hefe-Weißbier ^a	0,5	€ 5,40
Paulaner Hefe-Weißbier ^a Alkoholfrei	0,5	€ 5,40
Russ'n (Hefe-Weißbier/Zitronenlimo) ^a	0,5	€ 5,20
Russ'n Dunkel (Hefe-Weißbier/Zitronenlimo) ^a	0,5	€ 5,20



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Mineralwasser <i>Classic</i> mit Kohlensäure	0,25	€ 3,50
	0,5	€ 5,00
Adelholzener Mineralw. <i>Naturell</i> (ohne Kohlensäure)	0,25	€ 3,50
	0,5	€ 5,00
Tafelwasser	0,5	€ 4,20
Coca-Cola ^{1,2,9}	0,33	€ 4,40
Coca-Cola zero ^{1,2,9}	0,33	€ 4,40
Fanta ^{1,3}	0,33	€ 4,40
Paulaner Spezi ^{1,9}	0,5	€ 4,90
Almdudler ^{1,4}	0,33	€ 4,50
Zitronenlimo ⁴	0,5	€ 5,00
Bitter Lemon ⁴	0,2	€ 4,40

Soft- und Nektarschorlen

Apfel, Orange, Holunder, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar	0,5	€ 5,20
--	-----	--------

Säfte und Nektar

Orange, Maracujanektar, Johannisbeernektar	0,2	€ 3,90
--	-----	--------

Hausgemachte Limonaden

Mango-Rosmarin, Himbeere-Hibiskus, Maracuja-Minze	0,4	€ 5,20
---	-----	--------

APERITIF

Aperol / Campari / Hugo / Limoncello / Lillet Wildberry – Spritz ^{1,10}	0,3	€ 8,40
Deja-Vu Spritz	0,3	€ 8,40
Deja-Vu Spritz (Alkoholfrei)	0,3	€ 7,90

LONGDRINKS

Absolut Vodka – Bitter Lemon	€ 11,50
Absolut Vodka – Red Bull	€ 12,00
Havana Club Rum – Coca-Cola mit Limette	€ 11,50
Bombay Sapphire Gin – Tonic	€ 11,50
Jack Daniel's Whiskey mit Coca Cola	€ 11,50
Knut Hansen Gin Alkoholfrei – Tonic	€ 10,90

WEISSWEIN

	0,2l / Preis	0,75l / Preis
Zilavka-Mostar	€ 6,90	-
Pinot Grigio	€ 6,90	-
Tenuta La Presa – Lugana	€ 7,70	€ 34,00
Stampar – Sauvignon blanc	€ 8,50	€ 36,00
Keller – Grauburgunder vom Löss	€ 8,50	€ 36,00
Rings – Riesling	€ 8,50	€ 36,00
Loimer – Grüner Veltliner Kamptal	€ 8,50	€ 36,00
Bagueri – Chardonnay »Barrique«	-	€ 46,00
Walter Polz – Stone White	-	€ 79,00
Weißweinschorle	0,3 l	€ 6,50

ROSÉ

	0,2l / Preis	0,75l / Preis
Goriška Brda Slovenija	€ 6,90	-
Tenuta La Presa – Chiaretto Rosé	€ 7,90	€ 32,00
Oekonomierat »Geil« Rosé, Rheinhessen	€ 8,50	€ 34,00
Château d'Esclans – Whispering Angel	-	€ 59,00

ROTWEIN

	0,2l / Preis	0,75l / Preis
Plavac	€ 6,90	-
Burbero Montepulciano d'Abruzzo	€ 7,90	€ 32,00
Cantina Sampietrana – »Trefilari«	€ 8,60	€ 38,00
Trfilari Salento Primitivo, Italien		
Markowitsch – Zweigelt Rubin	€ 8,60	€ 38,00
Carnuntum		
Josić – Cuvée Superior	-	€ 59,00
Kozlović – Santa Lucia Noir	-	€ 119,00

PROSECCO/SEKT/CHAMPAGNER

Scavi – Ray	€ 8,90	€ 32,00
Valdo	€ 9,90	€ 36,00
Champagner – Bruno Paillard	-	€ 99,00
Champagner – Bruno Paillard Rosé	-	€ 129,00
Champagner – Ruinart Blanc de Blancs	-	€ 169,00
Champagner – Ruinart Rosé	-	€ 169,00

Alle unsere Weine, Prosecco und Champagner enthalten Sulfite.

SPIRITUOSEN

Slivovic (Pflaumenbrand)	4cl	€ 5,20
Sobanka (Slivovic und Birnenlikör)	4cl	€ 5,20
Pusztá Barack (Aprikosenbrand)	4cl	€ 5,20
Pelinkovac	4cl	€ 5,90
Averna ¹	4cl	€ 5,90
Ramazotti ¹	4cl	€ 5,90
Absolut Vodka	4cl	€ 7,40
Havana Club Rum	4cl	€ 7,40
Asbach Uralt Weinbrand	4cl	€ 7,40
Jack Daniel's Whiskey	4cl	€ 7,40
Maker's Mark Whiskey	4cl	€ 9,90
Bombay Sapphire Gin	4cl	€ 7,40
Knut Hansen Dry Gin	4cl	€ 9,90
Knut Hansen Gin Alkoholfrei	4cl	€ 6,80
Patron Reposado Tequila	4cl	€ 9,90
Williams Birne-Brand	2cl	€ 3,90
Marillen-Brand	2cl	€ 3,90
Haselnuss-Brand	2cl	€ 3,90
Jägermeister	2cl	€ 3,90