

# Das Wacker

Liebe Gäste,  
wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Haus und wünschen Ihnen  
einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt.  
Genießen Sie in entspannter Atmosphäre Spezialitäten aus unserer  
abwechslungsreichen und stets frischen Küche.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Räume für Veranstaltungen und  
Feierlichkeiten zur Verfügung zu stellen.

Ihre Familie Vilic

## Aperitifs & Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,10,M</sup> Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe	6,90 €	<b>Negroni</b> Vermouth, Campari, Gin	7,90 €
<b>Hugo</b> <sup>1,11,M</sup> Prosecco, Holundersirup, Soda, Minzblatt, Limettenscheibe	6,90 €	<b>Old Fashioned</b> Bourbon, Zucker, Angostura, Soda	9,90 €
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>1,10,11,M</sup> Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe	6,90 €	<b>Disaronno Sour</b> Orangensaft, Amaretto, Zucker, Limettensaft	8,90 €
<b>Kiyoko Spritz</b> <sup>1,10,11,M</sup> Prosecco, Kiyoko, Soda, Pomegranate, Minze	6,90 €	<b>Espresso Martini</b> Wodka, Espresso, Kaffeeликör, Zucker	8,90 €
<b>Alkoholfrei Spritz</b> <sup>1,4</sup> Tonic Water, Crodino / San Bitter, Soda, Orangenscheibe	6,90 €	<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Minzblatt	6,90 €

## Vorspeisen

<b>Burrata</b> <sup>2,3,8,N</sup> Mozzarella aus Kuhmilch in Form eines kleinen Säckchens mit einem cremig weichen Kern, Rucola und Cocktail-Tomaten	8,90 €
<b>Gebackene Schafskäse</b> <sup>2,Aa,B,N</sup> Panierter Schafskäse mit gemischtem Salat dazu Preiselbeeren	9,90 €
<b>„Dalmatino“</b> <sup>2,3,6,Aa,H,I,M,N</sup> Kroatischer Schinken und Käse Spezialitäten mit Oliven	Teller 14,50 € Platte für 2 27,50 €

## Suppen

<b>Rinderfleischsuppe</b> <sup>3,4,Aa,B,H,N</sup>	mit Nudel	4,50 €
	mit Pfannkucheneinlage	4,90 €

# Grill Spezialitäten

<b>Rumpsteak</b> <sup>2,3,4,5,H,I,M,N</sup> mit Pommes frites und Kräuterbutter		<b>24,50 €</b>
	<b>Kleine Portion</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Tagliata</b> <sup>2,3,5,7,H,I,M,N</sup> Rucola, Rumpsteak, gehobeltem Parmesankäse, Cherry Tomaten		<b>18,50 €</b>
<b>Lustiger Dalmatiner</b> <sup>2,3,5,7,H,I,M,N</sup> Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>20,90 €</b>
<b>Gourmet Teller</b> <sup>2,3,4,5,7,B,H,I,M,N</sup> Ausgewählte Fleischvariation dazu Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>20,90 €</b>
<b>Putensteak</b> <sup>2,3,4,5,H,I,M,N</sup> mit Pommes frites und Kräuterbutter		<b>16,50 €</b>
<b>„Spalato“ Platte für 2 Personen</b> ausgewählte Fleischvariation mit Grillgemüse, Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>54,90 €</b>
<b>Cevapcici</b> <sup>2,3,5,H,I,M,N</sup> Hackfleischröllchen mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>14,50 €</b>
<b>Raznjici</b> <sup>2,3,5,H,I,M,N</sup> Schweinefleischspieße mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>14,50 €</b>
<b>Pola-Pola</b> <sup>2,3,5,H,I,M,N</sup> Schweinefleischspieß und Cevapcici mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>14,50 €</b>
<b>Gefüllte Pljeskavica</b> <sup>2,3,5,H,I,M,N</sup> Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>16,90 €</b>
<b>Grill Teller</b> <sup>2,3,4,5,7,B,H,I,M,N</sup> Cevapcici, Raznjic, Puten und Speck mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar		<b>16,90 €</b>
<b>Grill Platte</b> verschiedene Fleischsorten vom Grill, Djuvec-Reis, Pommes frites, Zwiebeln und Ajvar	<b>für 2 Pers.</b> <b>für 4 Pers.</b>	<b>39,90 €</b> <b>76,90 €</b>

**Zu unsere Grill-Gerichten reichen wir Ajvar und Zwiebeln. Eine weitere Portion Ajvar können Sie gerne bestellen.  
Jede Beilagenänderung 1,00 €**

## Beilagen

<b>Pommes frites</b> <sup>5,M</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>Djuvec-Reis</b> <sup>3,4,H,I,M</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <sup>3,4,H,I</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>Gegrillte Champignons</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Salzkartoffeln</b> <sup>3,4,H,I</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>Gegrilltes Gemüse</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Butterreis</b> <sup>2,4,8,Aa,N</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>Portion Ajvar</b> <sup>1,2,4,5,H,I,M</sup>	<b>2,00 €</b>

## „& Mehr“ Spezialitäten

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>2,3,4,5,Aa,B,H,I,M,N</sup> mit Pommes frites	Schweinefleisch	13,50 €
	Putenfleisch	14,50 €
<b>Cordon Bleu</b> <sup>2,3,4,5,Aa,B,H,I,M,N</sup> mit Pommes frites	Schweinefleisch	16,50 €
<b>Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce</b> <sup>2,3,4,Aa,H,I,N</sup> mit Spätzle	Schweinefleisch	16,50 €
	Putenfleisch	16,90 €

## Burger

<b>Hamburger</b> <sup>2,3,4,5,11,Aa,B,H,I,J,M,N</sup> Brioche, Rindfleisch, Burgersauce, Eisberg Salat, Tomaten, Zwiebeln, Pommes frites	9,90 €
<b>Cheeseburger</b> <sup>2,3,4,5,11,Aa,B,H,I,J,M,N</sup> Brioche, Rindfleisch, Burgersauce, Käse, Eisberg Salat, Tomaten, Zwiebeln, Pommes frites	10,90 €
<b>Bacon Burger</b> <sup>2,3,4,5,7,11,Aa,B,H,I,J,M,N</sup> Brioche, Rindfleisch, Burgersauce, Eisberg Salat, Tomaten, Zwiebeln, Speck, Pommes frites	11,90 €
<b>Vegeburger</b> <sup>2,3,4,5,11,Aa,B,H,I,J,M,N</sup> Brioche, Vegetarian-Pattie, Zwiebel, Tomate, Romualde, Pommes frites	10,90 €

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> <sup>2,3,4,5,B,H,I,N</sup> gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Mais, hausgemachtes Dressing	7,50 €	
	Beilage	3,50 €
<b>Schafskäse Salat</b> <sup>2,3,4,5,6,H,I,N</sup> gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, frischer Schafskäse und Oliven	12,50 €	
<b>Puten Salat</b> <sup>2,3,4,5,Aa,B,H,I,M,N</sup> gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Putenfleisch	14,90 €	
<b>Rinder Salat</b> <sup>2,3,4,5,Aa,B,H,I,M,N</sup> gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Rindfleisch	16,90 €	
<b>Garnelen &amp; Calamari</b> <sup>2,3,4,5,D,H,I,L,M,N</sup> gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Scampi, Calamari, Knoblauchöl	18,90 €	

# Fisch Spezialitäten von Grill

<b>Calamari</b> <small>5,H,I,N,L</small> dazu Salzkartoffeln, Knoblauch oder Olivenöl	<b>19,90 €</b>
<b>Garnelen</b> <small>5,C,H,I,N,L</small> dazu Salzkartoffeln	<b>20,90 €</b>
<b>Fisch</b> <small>5,C,H,I,N,L</small> Verschiedene Fischarten vom Grill dazu Salzkartoffel	Teller <b>22,90 €</b> Platte für 2 <b>44,90 €</b>

# Für den kleinen Hunger

<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“ (Pute oder Schwein)</b> <small>2,3,4,5,Aa,B,H,I,M,N</small> mit Pommes Frites	<b>9,90 €</b>
<b>Kleine Cevapcici</b> <small>2,3,5,H,I,M,N</small> mit Pommes Frites	<b>9,90 €</b>
<b>Kleines Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce (Pute oder Schwein)</b> <small>2,3,4,Aa,H,I,N</small> mit Spätzle	<b>11,90 €</b>
<b>Currywurst</b> <small>2,3,5,H,I,M,N</small> Mit Pommes frites	<b>8,50 €</b>
<b>Spätzle</b> <small>2,3,4,Aa,B,I,N</small> mit Champignon-Rahmsauce	<b>5,50 €</b>

# Dessert

<b>Frische Palatschinken</b> <small>1,8,11,Aa,B,I,M</small> Marmelade oder Schokolade	<b>6,00 €</b>
<b>Schoko Soufflee</b> Schokokuchen mit flüssigem Kern	<b>6,90 €</b>
<b>Tartufo</b> Zabaione- und Schokoladeneis bestäubt mit Kakao	<b>5,90 €</b>

**\* Wechselnde Desserts sowie Kaiserschmarrn gerne auf Anfrage**

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=Phenylalaninquelle, 13=gewachst, 14=Nitritpökelsalz, 15=Taurin

Kennzeichnung Allergene:

A=Glutenhaltiges Getreide /-erzeugnisse (a. Weizen,b. Roggen,c. Gerste,d. Hafer,e. Dinkel,f. Kamut o.g. Hybridstamme), B=Eier von Geflügel /-erzeugnisse, C=Fisch /-erzeugnisse, D=Krebstiere /-erzeugnisse, E=Erdnüsse /-erzeugnisse, F=Sojabohnen /-erzeugnisse, G=Schalenfrüchte /-erzeugnisse, H=Sellerie /-erzeugnisse, I= Senf /-erzeugnisse, J= Sesamsamen /-erzeugnisse, K= Lupinen /-erzeugnisse, L=Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische /-erzeugnisse, M=Schwefeldioxid und Sulfite, N=Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)



## Bier

<b>Helles von Fass</b> <sup>Ac</sup>	0,50 l	4,10 €	<b>Weißbier vom Fass</b> <sup>Aa,Ac</sup>	0,50 l	4,10 €
Augustiner	0,25 l	2,90 €	Augustiner	0,30 l	2,90 €
	1,00 l	8,20 €		1,00 l	8,20 €
<b>Schnitt Helles</b>		3,10 €	<b>Alkoholfreies Weißbier</b> <sup>Ad</sup>	0,50 l	4,10 €
			König Ludwig		
<b>Alkoholfreies Helles</b> <sup>Ac</sup>	0,50 l	4,10 €	<b>Dunkles Weißbier</b> <sup>Aa,Ac,Ad</sup>	0,50 l	4,10 €
Clausthaler			König Ludwig		
<b>Dunkles</b> <sup>Aa,Ac</sup>	0,50 l	4,10 €	<b>Leichtes Weißbier</b> <sup>Aa,Ac,Ad</sup>	0,50 l	4,10 €
Augustiner			König Ludwig		
<b>Radler</b> <sup>2,4,11,Aa,Ac</sup>	0,50 l	4,10 €	<b>Russ´n</b> <sup>2,4,11,Aa,Ac</sup>	0,50 l	4,10 €
Augustiner, Zitronenlimonade			König Ludwig, Zitronenlimonade		
<b>Pils</b> <sup>Aa,Ac</sup>	0,33 l	4,10 €			
Augustiner					

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,50 l	3,30 €	<b>Säfte</b> (Nektar) <sup>1,11</sup>	0,50 l	4,50 €
	0,30 l	2,20 €	Apfel, Orange, Mango,	0,30 l	2,90 €
<b>Adelholzener Naturell</b>	0,75 l	5,90 €	Maracuja, Grapefruit,		
			Rhabarber, Johannisbeere		
<b>Adelholzener Classic</b>	0,75 l	5,90 €	<b>Saftschorle</b> <sup>1,11</sup>	0,50 l	3,70 €
<b>Spezi</b> <sup>1,9,11</sup>	0,50 l	3,70 €	Apfel, Orange, Mango,	0,30 l	2,90 €
	0,30 l	2,90 €	Maracuja, Grapefruit,		
			Rhabarber, Johannisbeere		
<b>Zitronen / Orangenlimo</b>	0,50 l	3,70 €	<b>Red Bull</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>	0,25 l	3,50 €
	0,30 l	2,90 €	<b>Crodino / San Bitter</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>	0,10 l	2,50 €
<b>Coca Cola</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>	0,50 l	3,70 €	<b>Thomas Henry</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>	0,20 l	3,50 €
Coca Cola, Zero, Light	0,33 l	3,50 €	<b>Schweppes</b> <sup>1,3,9,11,12</sup>		

## Kaffee & Co.

<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2,30 €	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>	2,50 €
<b>Espresso Doppio</b> <sup>9</sup>	3,50 €	<b>Haferl Kaffee</b> <sup>9</sup>	3,80 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>8,9,N</sup>	2,50 €	<b>Heiße Schoko</b> <sup>8,9,N</sup>	3,00 €
<b>Cappuccino</b> <sup>8,9,N</sup>	2,90 €	<b>Heiße Schoko mit Sahne</b> <sup>8,9,N</sup>	3,50 €
<b>Großen Cappuccino</b> <sup>8,9,N</sup>	3,70 €	<b>Jäger Tee</b> (Schwarze Tee mit Rum)	5,00 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>8,9,N</sup>	3,90 €	<b>Tee</b> (Verschiedene Sorten)	3,00 €

# Spirits

Bitter & Amaro & Vermouth	2 cl	Tequila	2 cl
<b>Aperol</b>	3,00 €	<b>Sierra Tequila Silver</b>	4,00 €
<b>Ramazotti</b>	3,00 €		
<b>Campari</b>	3,00 €	Whisky	
<b>Averna</b>	3,00 €	<b>J Walker Red Label</b>	3,50 €
<b>Nolly Pratt Vermouth</b>	4,00 €	<b>Jack Daniels</b>	4,00 €
<b>Belsazar Rose Vermouth</b>	4,00 €	<b>Maker's Mark</b>	4,00 €
<b>Lillet</b>	3,00 €		
<b>Antique Pelinkovac</b>	3,50 €	Gin	
		<b>The Duke</b>	4,00 €
Likör		<b>Hendricks</b>	4,00 €
<b>Sambuca</b>	3,00 €	<b>Gin Mare</b>	5,00 €
<b>Frangelico</b> Hazelnut Likör	3,00 €		
<b>Jägermeister</b>	3,00 €	Weinbrant & Obstbrant & Grappa	
<b>Cynar</b> Artischocken Likör	3,00 €	<b>Williams</b>	3,00 €
<b>Aura Likör (Teranino)</b>	4,00 €	<b>Sljivovica</b>	3,00 €
<b>Hausliköre (Walnuss, Cherry)</b>	3,00 €	<b>Juliska</b>	3,00 €
<b>Cointreau</b> Orangenlikör	3,50 €	<b>Aura ver. Brante</b>	4,00 €
<b>Limoncello</b>	3,00 €	<b>Vecchia Romagna</b> Brandy	4,00 €
<b>Kiyoko</b>	3,50 €	<b>Hennessy</b> Cognac	5,00 €
Vodka		Rum	
<b>Absolut Vodka</b>	3,00 €	<b>Bacardi</b>	4,00 €
<b>Grey Goose</b>	5,00 €	<b>Havana 3 Y</b>	3,00 €
		<b>Havana 7 Y</b>	5,00 €

# Longdrinks

		Gin & Tonic	2 cl	
<b>Vodka Red Bull</b> <sup>1,9,15</sup>	4 cl	<b>7,50 €</b>	<b>Hendricks / Duke mit Thomas Henry Tonic</b>	7,50 €
<b>Jack Daniel's mit Cola</b> <sup>1,9</sup>	4 cl	<b>7,50 €</b>	<b>Gin Mare mit Thomas Henry Tonic</b>	8,50 €

# Wein

	0,20l	0,50 l	
<b>Weinschorle (Weiß, Rose, Rot)</b>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Weißwein</b>	0,10 l	0,20l	0,75 l
<b>Lenotti, Custoza</b> (Italien, Bardolino) <sup>M</sup>	<b>3,90 €</b>	<b>5,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
Eine Cuvée aus regionalen Rebsorten (Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega). Leicht, frisch und fruchtig.			
<b>Testament, Dalmatian Dog Posip</b> (Kroatien, Dalmatien) <sup>M</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>24,90 €</b>
Charakteristisch ist der mediterrane Geschmack, abgerundet von leichten Zitrusnoten und Mineralität.			
<b>Kozlovic, Malvazija</b> (Kroatien, Istrien) <sup>M</sup>	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>34,90 €</b>
Komplex, mittelkräftig mit moderater Säure.			
<b>Josic, Grasevina</b> (Kroatien, Slavonien) <sup>M</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>24,90 €</b>
Hat einen feinen Apfelduft, ist betont harmonisch, die Säure ist reif und bestens eingebunden.			
<b>Von der Mark Walter, Grauburgunder</b> (Deutschland, Baden) <sup>M</sup>	<b>4,90 €</b>	<b>7,90 €</b>	<b>25,90 €</b>
Zur Hälfte spontanvergorener Wein mit ausgeprägter, sortentypischer Aromatik.			
<b>Ca dei Frati, I Frati</b> (Italien, Lombardei) <sup>M</sup>	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>34,90 €</b>
Turbiana Trauben. frisch, geradlinig mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln.			
<b>Rose Wein</b>	0,10 l	0,20l	0,75 l
<b>San Marzano, Tramari</b> (Italien, Salento) <sup>M</sup>	<b>4,90 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>20,90 €</b>
Fruchtigen Aromen von Erdbeeren und einer schönen, eingebundene Säure.			
<b>Portugieser</b> (Deutschland, Rheinhessen) <sup>M</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>4,90 €</b>	
<b>Rotwein</b>	0,10 l	0,20l	0,75 l
<b>Marchesana, Primitivo</b> (Italien, Puglia) <sup>M</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>5,50 €</b>	<b>18,90 €</b>
Leichte Restsüße verleiht ihm Leichtigkeit und Eleganz.			
<b>Testament, Dalmatian Dog Babic</b> (Kroatien, Dalmatien) <sup>M</sup>	<b>4,50 €</b>	<b>7,50 €</b>	<b>24,90 €</b>
In der Nase und am Gaumen begeistern Aromen nach Maraska Sauerkirschen, Feigen, Zwetschgen und mediterranen Kräutern.			
<b>Stina, Plavac Mali Barrique</b> (Kroatien, Dalmatien) <sup>M</sup>	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>	<b>34,90 €</b>
Aromen von roten Kirschen, Erdbeeren und Rosenblättern.			
<b>Sekt &amp; Champagner</b>	0,10 l	0,75l	1,5 l
<b>Valdo, Valdobbiadene Prosecco Superiore Marca Oro DOCG</b> (Italien, Venedig) <sup>M</sup>	<b>5,90 €</b>	<b>28,90 €</b>	<b>59,90 €</b>
Ein klassisches Glera-Trauben Ergebnis. 3-monatige Referenzierung nach der Charmat -Methode. Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig.			
<b>Prosecco Frizzante</b>	<b>4,00</b>	<b>18,00 €</b>	