

Information

Alle unsere Preise sind in Euro und
inklusive der gesetzlichen geltenden Mehrwertsteuer.

Kartenzahlungen sind ab 10 Euro möglich.

Neue Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 17.00 - 22.30 Uhr

Samstag 11.30 Uhr – 14.00 Uhr und 17.00 Uhr – 22.30 Uhr

Sonntag 11.30 - 14.30 Uhr

Warme Küche mittags bis 13.45 Uhr, abends bis 21.30 Uhr

Adresse

Restaurant AAdria

Beim Hecht 4

73430 Aalen

Telefon 07361 8121774

www.restaurant-aadria.de

Vorspeisen & Suppen

Kroatischer Vorspeisenteller	15,60
18 Monate luftgetrockneter Schinken, Rohwurst, geräucherter Nacken vom Schwein, kroatischer Frischkäse, Hartkäse aus Kuh- und Schafsmilch, dazu Baguette	
Hauseigene Thunfischcreme	9,80
mit Rucola, Kirschtomaten, Baguette	
Gegrillter Schafskäse	8,80
mit Kirschtomaten, Oliven, Baguette	
Gebackene Sardellen	13,90
serviert mit hausgemachter Remoulade und Zitrone	
Mediterraner Oktopussalat	15,90
nach Art des Hauses	
Pileća	6,70
Bouillon, Hühnerfleisch, Gemüse und kleine Nudeln	
Gulaschsuppe	7,90
nach Art des Hauses	

Salate

AAAdria Salat	16,40
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen und Baguette	
Großer gemischter Salat	9,90
mit Baguette	
Krautsalat	4,10
Šopska Salata	7,40
Paprika, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven und geriebener Schafskäse	
Šopska mit Hähnchenbrustfilet	16,40
Paprika, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven und geriebener Schafskäse	

Fleischgerichte

Paštica	22,40
Paštica - Dalmatisches Rindfleischgericht, langsam in Bratensoße geschmort, dazu hausgemachte Gnocchi	
Cevapcici	17,60
Traditionell hausgemachte Hackfleischröllchen mit Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat	
Cevapcici im Fladenbrot	14,90
Traditionell hausgemachte Hackfleischröllchen mit Ajvar und Zwiebeln	
Pljeskavica	18,20
Traditionell hausgemachtes Hacksteak auf Fladenbrot mit sauren Gurken, Cheddar Käse, Spiegelei, gedünsteten Zwiebeln und Pommes frites	
Rinderleber	15,90
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Ajvar und Salat	
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill	17,90
mit Rosmarinkartoffeln, Champignonrahmsauce und Salat	
Hähnchenbrustfilet mit Spinatgnocchi	19,60
mit hausgemachten Spinatgnocchi und Champignonrahmsauce	
Panierte Hähnchenroulade	21,90
gefüllt mit Spinat-Frischkäse, mit Trüffelkartoffelpüree und Paprikacreme	
Schweinemedallions	22,40
mit Bandnudeln und Pfefferrahmsauce	
Rumpsteak vom Lavasteingrill	29,90
mit Pfefferrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Salat	
Rumpsteak mit gegrilltem Gemüse	29,90
mit Kräuterbutter und gegrilltem Gemüse	
AAAdria Teller	22,40
Cevapcici, Spieß vom Schweinenacken, Hähnchenbrust, scharfe Wurst, Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln und Salat	
AAAdria Platte für 2 Personen	44,20
Cevapcici, Spieße vom Schweinenacken, Hähnchenbrust, scharfe Wurst, Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln und Salat	

Beilagenänderung: 2,- €

Extra Beilage: Ajvar 1,- €, Remoulade 1,- €, Ketchup -,50 €, Mayo -,50 €

Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Fischgerichte

Gegrillte Calamari	22,90
Calamari vom Grill mit Knoblauch-Petersilien-Pesto und Spinat-Salzkartoffel nach kroatischer Art	
Frigane Lignje	18,50
Panierter Calamari mit hausgemachter Remoulade und Pommes frites	
Brancin	27,80
Im ganzen gegrillter Wolfsbarsch mit Knoblauch-Petersilien-Pesto und Spinat-Salzkartoffel nach kroatischer Art	
Orada	27,80
Im ganzen gegrillte Dorade Royal mit Knoblauch-Petersilien-Pesto und Spinat-Salzkartoffel nach kroatischer Art	
Doradenfilet	21,50
Doradenfilet serviert auf Kartoffeln, Karottenpüree und Mangold-Pesto	
Lachsfilet	24,50
mit leichter Orangensoße auf Spinat und Rosmarinkartoffeln	
Brudet	26,90
kroatischer Fischeintopf	
Dalmatinischer Teller	25,80
Doradenfilet, Calamari, Garnele, Muscheln mit Knoblauch-Petersilien-Pesto und Spinat-Salzkartoffel nach kroatischer Art	
Fischplatte für 2 Personen	57,90
nach Art des Hauses	

Nudelgerichte & Risotto

Pasta AAdria	15,90
Bandnudel mit Garnelen, Shrimps, Cocktailtomaten und Tomatensoße	
Pasta mit Thunfisch	15,90
Tagliatelle mit Thunfisch, Capern, Oliven, roten Zwiebeln und saftigen Cocktailtomaten in einer leichten mediterranen Soße	
Schwarzes Risotto AAdria	17,50
mit Sepia und Parmesan	
Meeresfrüchte Risotto	15,60
nach Art des Hauses	

Vegetarische Gerichte

Cremiges Risotto	13,30
mit Paprika, Zucchini und Champignons	
Gefüllte Paprika	15,90
mit Schafskäse und Djuvecreis dazu Tomatensoße	
Spinat-Gnocchi	15,90
hausgemachte Spinat-Gnocchi mit Champignonrahmsauce	

Kindergerichte

Cevapcici	8,50
mit Pommes frites und Ketchup	
Paniertes Hähnchenschnitzel	9,20
mit Pommes frites und Ketchup	
Pasta	7,20
Bandnudeln mit Tomatensoße und Parmesan	

Beilagen

Gegrilltes Gemüse	6,90
Bratkartoffeln	6,00
Pommes frites	5,50
Rosmarinkartoffeln	6,50
Djuvecreis	5,90
Spinat-Salzkartoffeln	6,90
Salat als Beilage	5,50
Fladenbrot	3,20
Fladenbrot mit Knoblauch	4,80

Dessert

AA Adria´s Palačinke	8,80
Palatschinken mit Eis (Vanille, Walnuss, Nutella, Weiße Linolada, Ahornsirup)	
Branka´s Knedle	9,20
Traditionell selbst hergestellte Zwetschgenknödel mit Semmelbrösel	
Hot Brownie	7,20
mit Vanilleeis und Schokocreame	

Warme Getränke

Kaffee	2,60
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Milchkaffee	3,60
Heiße Schokolade	3,50
Tee	3,30
verschiedene Sorten	

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still, spritzig	0,4l	3,50
Teinacher Gourmet Naturell Mineral	0,25l	3,60
	0,75l	6,50
Afri Cola	0,33l	4,10
Afri Cola ohne Zucker	0,33l	4,10
Bluna Orange	0,33l	4,10
Bluna Mix	0,33l	4,10
Bluna Zitrone	0,33l	4,10
Cockta	0,25l	4,10
Almdudler	0,33l	4,40
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	4,20
Holunderblütenschorle	0,4l	4,40
Cedevita Kroatische Brause, Orange oder Zitrone	0,25l	3,80
Jana Eistee mit Wald- und Preiselbeeren	0,4l	4,10

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,60
	0,4l	4,80
Orangensaft	0,2l	3,60
	0,4l	4,80
Johanniesbeersaft	0,2l	3,60
	0,4l	4,80
Saftschorle	0,2l	3,20
	0,4l	4,60

Aperitif

Sekt / Prosecco	0,1l	4,10
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Hugo	0,2l	6,90
Cherry Maraska	5cl	4,50
Martini Bianco	5cl	4,50
Martini Rosso	5cl	4,50
AAdria Spritz	0,2l	7,20
Spy Gin Tonic	4cl	8,20
Gordons's Pink Gin	4cl	7,20

Spirituosen

Šljivovica	2cl	3,20
Travarica	2cl	3,40
Williams	2cl	3,40
Medica	2cl	3,40

Liköre

Kruškovac	2cl	3,20
Pelinkovac	2cl	3,80
Orahovac	2cl	3,20
Pola Pola	2cl	3,20

Whiskey

Nikka From the Barrel	2cl	6,20
Jack Daniel's Single Barrel	2cl	5,90
Gentleman Jack	2cl	5,50

Biere vom Fass

Goldochsen Original	0,33l	3,60
	0,5l	4,60
Goldochsen Hefeweizen	0,33l	3,60
	0,5l	4,60
Radler	0,33l	3,60
	0,5l	4,40

Flaschenbiere

Goldochsen Pils	0,33l	3,60
Goldochsen Kristall	0,5l	4,60
Bier alkoholfrei	0,33l	3,60
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,60
Karlovačko	0,33l	4,20
Die bekannteste Biermarke der Brauerei Karlovačko pivovara in Karlovac, in der das Bier seit 1845 gebraut wird, ist Karlovačko pivo		
Ožujsko	0,33l	4,20
Ožujsko pivo (Deutsch: Märzenbier) ist ein Lagerbier und das Hauptprodukt der Zagrebačka pivovara, der größten kroatischen Brauerei		

Rotwein

Dubrovnik Plavac Hauswein, trocken	0,2l 0,75l	5,60 27,60
Dalmatiner Lieblicher Rotwein aus Dalmatien	0,2l 0,75l	6,90 27,60
Modro Jezero Grabovac Ein Rotwein aus der dalmatinischen Küste Kroatiens. Hergestellt aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Vrnac und Trnjak	0,2l 0,75l	7,20 28,80
Zlatan Babic Dieser rubinrote Wein, hat einen charakteristischen Geschmack und einen unverwechselbaren Duft nach Kirschen und Beeren	0,2l 0,75l	7,90 31,60
Stina Cuvée Stina „roter“ Cuvée ist ein Rotwein des Erzeugers „Starke vino“ von der Insel Brač in Kroatien	0,2l 0,75l	7,40 29,60
Korlat Syrah Dieser Spitzenwein hat eine tiefe, dunkle, rötlich-violette Farbe, sowie eine kräftige und reiche Struktur. Er ist stark konzentriert und gewürzt mit Aromen reifer Beerenfrüchte, wie Brombeeren und schwarzen Rosinen	0,2l 0,75l	7,90 31,60
Hirsch ist Wild Cuvée Rot, fruchtig und trocken. Deutscher Qualitätswein - Württemberg aus den Rebsorten Spätburgunder, Lemberger, Acolon	0,2l 0,75l	6,60 26,40

Weisswein

Grasevina Hauswein trocken	0,2l 5,60
G-Točka Galic Dieser Wein ist mit erfrischender Säure und exotischen Aromen wie grüner Apfel und Pfirsich	0,2l 6,90 0,75l 27,60
Posip Zlatan Zlatan Posip ist ein robuster und dennoch eleganter, mediterraner Wein mit vollem Geschmack	0,2l 7,80 0,75l 31,20
Traminac Kutjevo Seine aromatischen Noten erinnern an Weinbergpfirsiche und Holunderblüten	0,2l 7,20 0,75l 28,80
Sauvignon Blanc Kutjevo, Sorte Sauvignon Blanc. Dieser Wein reift in Edelstahltanks, um seine Fruchtigkeit und Frische zu erhalten	0,2l 7,20 0,75l 28,80
Gospoja Žlahtina Toljanic des Erzeugers Gospoja ist ein trockener Qualitätswein von der Insel Krk	0,2l 7,40 0,75l 29,60
Vezak Sauvignon Ein sehr fruchtiger Weisswein mit Noten von Tropenfrüchten, Beeren und Grapefruit	0,2l 7,20 0,75l 28,80
Chardonnay Kutjevo Dieser Wein hat eine kristallklare, gelbgrüne Farbe mit fruchtigen Aromen	0,2l 7,20 0,75l 28,80
Hirsch ist Wild Riesling mit Chardonnay, fruchtig und trocken Deutscher Qualitätswein - Württemberg	0,2l 6,60 0,75l 28,80

Roséwein

Rose Galic	0,2l	7,40
Dieser Wein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir erzeugt. Er zeichnet sich durch eine sanfte und verführerische rosa Farbe aus, die für Roséweine charakteristisch ist	0,75l	29,60
Rose Kutjevo	0,2l	5,80
Ein trockener Roséwein des Erzeugers Kutjevo aus Kroatien		
Hirsch ist Wild	0,2l	6,60
Cuvée Rosé, fruchtig. Deutscher Qualitätswein - Württemberg aus den Rebsorten Alte Reben Spätburgunder, Best-Of Trollinger und Pinot Meunier	0,75l	23,50

Qualitätswein

Malvazija Kozlovic	0,75l	38,90
In der Nase und am Gaumen ist der Malvazija sehr vielfältig. Es kommen Zitronen und Äpfel zum Vorschein, die ein Zusammenspiel mit Aprikosen, Pfirsichen, Ananas, einer leichten Würze und Salbei bilden		
Dingač Matuško	0,75l	46,50
Die Trauben für den Dingac Matuško reifen in den Weinbergen von Potomje auf der Halbinsel Peljesac, im Süden von Dalmatien		
Trividrag Rizman	0,75l	52,50
In der Nase enthält er Noten von dunklen Früchten, Kirschen, Pflaumen, Leder und erdigen Noten		