

Mit unserer **Konoba** setzen wir eine alte dalmatinische Tradition fort, die in Kroatien leider immer seltener wird. Die Konoba ist ein Ort, an dem sich die Menschen treffen, Wein trinken, essen, diskutieren, singen... Auf den Tisch kommen vor allem Prosciutto und Weissbrot, sowie frischer Fisch aus dem Fang der gerade heimgekehrten Fischer.

aperitifs

eur

champagne	0,10	9,50
prosecco	0,10	3,50
frischgepresster orangensaft	0,20	3,50
martini	0,04	3,00
sherry dry secco	0,04	3,00
cynar – soda	0,10	3,50
campari – orange	0,10	4,50

kalte vorspeisen eur

salata od hobotnice
gekochter marinierter Oktopuss
mit Zwiebel & Tomaten 8,80

pršut sa sirom i maslinama
Karstenschinken mit Käse und Oliven 9,50

srdele na „saur“
marinierte Sardellen mit Zwiebel 7,90

sabljarka
schwertfischcarpaccio 8,20

plata „konoba“
Prosciutto, Käse, Oliven, Artischocken, getr.Tomaten,
Schafkäse, gebr.Paprika, Weinblätter, für 2 Pers. 24,00

suppen

juha od rajčice – hausgemachte Tomatensuppe 4,90
riblja juha – Fischsuppe 5,90

warme vorspeisen

gavuni sa limetom
frittierte Ährenfische mit Limettensauce 9,50

dađnje „na buzaru“
miesmuscheln in Wein-Knoblauch-Petersilsauce 11,90

crni riđot s pařkim sirom
Tintenfischrisotto mit Käse von Insel Pag 11,00

fuđi s tartufima
hausgemachte Teigwaren mit schwarzen Trüffel 11,50

hobotnica na řaru
Oktopus gegrillt mit Rucola und Trüffelöl 11,50

jakobove kapice
Jakobsmuscheln in Kräutersauce 11,00

Biobrot 3,50

fischgerichte eur

komarča na žaru Goldbrasse gegrillt mit Mangold und Erdäpfeln	1 dag	0,45
lubin na žaru Wolfsbarsch gegrillt mit Mangold und Erdäpfeln		0,45
grdobina na žaru Seeteufel, gegrillt mit Mangold und Erdäpfeln		0,65
škarpina na brudet Drachenkopf gekocht mit Polenta – ab 2 Personen		0,65
iver u pecnici Steinbutt in Backrohr mit fr. Gemüse – ab 2 Personen		0,60
komarča u soli Goldbrasse in Salzkruste - ab 2 Personen		0,65
škampi „na buzaru“ scampi in Weißwein-Olivenöl-Tomaten-Sauce		0,60
lignje na žaru Calamari vom Rost mit Petersillienerdäpfeln		14,90
lignje pržene Calamari frittiert mit Sauce Tartare		14,90
bakalar gekochter Stockfisch mit Erdäpfeln		14,50
kovač Petersfischfilet in Kapernsauce mit Butterreis		14,50
kozice na žaru Riesengarnelenschwänze gegrillt mit Shrimpsreis		19,90
hobotnica ganzer Oktopuss mit Erdäpfeln, im Backrohr zubereitet - ab 2 Personen		0,60
komarča ili lubin Goldbrasse oder Wolfsbarsch über 0,6 kg	1 dag	0,60
riblja plata Fischplatte für 2 Personen Orate oder Branzino, St. Petersfischfilet, Zanderfilet, Riesengarnelenschwänze, Calamari gegrillt, mit Mangold und Petersilienerdäpfeln		43,50

fleischgerichte

eur

„dalmatinski odrezak“
gegrilltes Schweinssteak, gefüllt mit Käse
und Prosciutto, dazu Braterdäpfel 13,90

dalmatinska pržolica
Beiried gegrillt mit Tomatensauce
und Bratkartoffeln 16,50

pašticada s njokima
Nuss vom Rind geschmort, mitDörrzwetschken
in Weisswein-Sherry-Sauce ,dazu Gnocchi 18,00

janjeći odrezak
Lammrücken gegrillt,
dazu Schnittbohnen mit Prosciutto 17,00

vegetaria

punjena paprika
Paprika gefüllt mit Reis und Kartoffeln,
Muskatnuss, dazu gebr. Polenta 9,50

fuži s tartufima
hausgemachte Teigwaren mit schwarzen Trüffeln 11,50

salate

zelena salata
Blattsalat 3,80

mješana salata
Gemischter Salta nach Saison 4,20

salata od rige
Rucolasalat 4,20

salata od kupusa
Krautsalat mit weissem Pfeffer 3,80

nachspeisen eur

rožada
Creme Caramel 3,50

palačinke
Palatschinken mit Marillenmarmelade
oder Schokosauce 4,40

štrudla s orasima
hausgem. Strudel mit Walnüssen
und Erdbeersauce 4,40

smokva u vinu
frische Feige in Rotwein und Vanilleeis 4,40

...oder

ovčji sir
frischer Schafkäse mit schwarzen Oliven 6,90

paški sir
luftgetrockneter Schafkäse, Insel Pag 9,90

sir sa tartufima
Trüffelkäse, Istrien 9,90

pladanj sireva
Käseplatte 14,90

...dazu empfehlen wir

traminac 1/8
Intenzives Sortenbukett, aromatisch – würzige
Geschmacksnote 4,00

Sämling 88
Goldgelb, feines, kräftiges Bukett,
rassige Geschmack mit spürbarem Restzucker 3,80

digestifs

eur

pelinkovac – Bitter, Dalmatien	0,02	2,50
loza – Grappa, Dalmatien		2,50
travarica – Kräuterschnaps, Dalmatien		2,50
šljivovica – Zwetschenschnaps, Dalmatien		2,50
kruškovac – Birnenlikör, Dalmatien		2,50

spirituosen

vodka Stolichnaja	0,02	3,80
whiskey		3,80
cognac hennessy		4,50
grappa		5,00

bier

schnaitl vom fass	0,30	3,20
	0,50	3,70
gösser	0,50	3,50
alkoholfreies bier	0,50	3,50
karlovačko pivo	0,30	3,50
budweiser	0,50	3,70
weizenbier	0,50	3,70

sekt – champagne

henkell trocken	0,75	21,00
champagne drappier	0,75	55,00
prosecco	0,75	24,00

warme getränke

mala kava - espresso, macciato		2,80
velika kava - espresso groß, cappucino		3,80
kava s mlijekom - melange, decaffeinato		3,20
čaj s limunom - Tee mit zitrone		3,00
caffè coretto - espresso kurz mit loza		5,20

alkoholfreie getränke

sodawasser	0,25	1,40
apfelsaft gespritzt		2,50
mineralwasser , auch ohne Kohlensäure		2,80
coca cola, fanta, almdudler		2,80
eistee pfirsich		2,80
apfelsaft naturtrüb		2,80
pago, johannisbeer/marille		2,80
apfelholundersaft – Bio	0,20	3,00
frischgepresster orangensaft	0,20	3,50

weine

offene weine – weiss	1/8 l	eur
graševina alc. 13 % vol, 2018 , Kutjevo, Slawonien		3,70
malvazija medea alc. 12,5% vol, 2018, Istrien		3,70
grüner veltliner alc. 12% vol, 2018,Böheim, Arbesthal		2,60
chardonnay alc. 13 % vol, 2017, Kutjevo, Slawonien		4,00
wiener gemischter satz alc. 12% vol, 2018, Zahel, Wien		3,70
žlahtina alc. 11 % vol, 2018, Insel Krk, Kvarner		3,90
sauvignon alc. 12 % vol, 2018, Dvorac Marusevec, Zagorje-Medjimurje		4,00
pošip alc. 13 % vol, 2017, Korcula, Dalmatien		5,90
traminac alc. 13 % vol, 2017, Kutjevo , Slawonien		4,00
sämling spätlese alc. 9,0 % vol, 2017,Tschida, Illmitz		3,80
rose alc. 11,9% vol, 2018, Zagorje-Medjimurje		4,00
offene weine – rot	1/8 l	eur
plavac alc. 12 % vol, 2016, Ston, Dalmatien		2,80
vranac alc. 13,5 % vol, 2013, Montenegro		3,70
zweigelt alc. 13,0% vol, 2015, Iglar		3,50
primitivo alc. 13,5 % vol, 2018, Italien		5,50
postup alc. 13,8 % vol, 2010, Pelješac, Dalmatien		5,50
dingač Matusko alc. 14,5% vol, 2013, Pelješac, Dalmatien		6,80

weißweine - bouteilles	eur
graševina alc. 13 % vol, 2018, Kutjevo, Slawonien	22,00
malvazija medea alc. 12,5% vol, 2018, Istrien	22,00
chardonnay alc. 13 % vol, 2018, Kutjevo , Slawonien	24,00
žlahtina alc. 11 % vol, 2018, Insel Krk, Kvarner	24,00
traminac alc. 13 % vol, 2017, Kutjevo , Slawonien	24,00
pošip alc. 13 % vol, 2017, Korcula, Dalmatien	32,00
graševina Krauthaker alc. 13 % vol, 2018, Kutjevo, Slawonien	32,00
malvazija Kozlovic alc. 13% vol, 2018, Istrien	32,00
antica Roxanich alc. 13,5% vol, 2010, Istrien	55,00
wiener gemischter satz alc. 12% vol, 2018, Zahel, Wien	24,00
gelber muskateller alc. 12% vol, 2018, trocken Leth,Wagram, Niederösterreich	24,00
pinot grigio alc. 13% vol, 2018, trocken Grandi & gabana, Italien	25,00
sauvignon alc. 12 % vol, 2018, Dvorac Marusevec, Zagorje-Medjimurje	24,00
sauvignon blanc alc. 12,5% vol, 2018, trocken Tement, Südsteiermark	36,00
morillon alc. 12,5% vol, 2018, trocken Polz, Südsteiermark	34,00
riesling federspiel alc. 12,5% vol, 2018, trocken, Domäne Wachau	25,00
šipon alc. 13 % vol, 2013, trocken Fürst-Gross, Slowenien	35,00

rotweine - bouteilles

eur

plavac

alc. 12,0% vol, 2015
Svirce, Hvar, Dalmatien

28,00

teran Kozlovic

alc. 13 % vol, 2016, Istrien

32,00

postup Matusko

alc. 13,8 % vol, 2010
Halbinsel Pelješac, Dalmatien

32,00

dingač Matusko

alc. 14,5% vol, 2010
Halbinsel Pelješac, Dalmatien

39,00

vranac

alc. 13,0% vol, 2015, Montenegro

22,00

vranac pro corde

alc. 14 % vol, 2012, Plantaze, Montenegro

25,00

zweigelt

alc. 13,0% vol, 2016, Iglar

21,00

primitivo

alc. 13,5 % vol, 2018
di San Marzano, Puglia. Italien

32,00

pinot crni

alc. 13 % vol, 2015
Krauthaker, Slawonien

27,00

sito moresco

alc. 14,5% vol, 2012,
Gaja, Italien

65,00

Bereits im sechsten Jahrhundert v. Chr. wurde auf den Inseln entlang der dalmatinischen Adriaküste Wein erzeugt und getrunken. Zweifellos beeinflussten die Römer und Griechen den damaligen Weinbau sehr stark.

Im siebten Jahrhundert drangen die Slawen aus dem Norden vor und übernahmen die Weinkultur und pflegten sie weiter. Die Republik Kroatien hat insgesamt 70.000 Hektar Rebfläche, davon 35.000 Hektar in dem Kroatischen Küstenland (Istrien, Nord-, Mittel- und Süd – Dalmatien), sowie Dalmatischem Hinterland.

graševina – ein Welschriesling, der in Slawonien (Kontinentalkroatien) Graševina genannt wird. Seine typischen Hauptmerkmale : hell grügelbe Farbe, feinblumiges, würziges Bukett, süffiger, fruchtiger, feinwürziger, extraktarmer Geschmack. Schmeckt fruchtig, als junger Wein besten.

malvazija (frühroter Veltliner) – aus der Rebsorte Malvazija wird ein weißer Qualitätswein gewonnen. Er hat eine goldgelbe Farbe, ein aromatisches Bukett sowie einen trockenen, weichen, sehr angenehmen Geschmack. Er sollte jung getrunken werden. Die besten Weine dieser Rebsorte werden in Istrien gekeltert.

žlahtina – weiße, bodenständige Rebsorte im Kroatischen Küstenland. Vrbnička Žlahtina ist trockener Qualitätswein aus dem Gebiet um Vrbnik, Insel Krk: er ist strohgelb, säurereich, mit viel Körper und etwa 11-12% Alkohol.

pošip – ein weißer Spitzenwein von der Insel Korčula, der als einer der besten Weißwein Dalmatiens gilt. Er wird aus der gleichnamigen Rebsorte gewonnen, hat eine strohgelbe Farbe und ist kräftig sowie vollmundig und samtig im Geschmack. Mit einem Alkoholgehalt von 14% vol. erreicht er in den ersten Jahren seine volle Reife.

traminac – gelbe Farbe, würziges, intensives Sortenbukett, mild, extraktreich, aromatisch-würzige Geschmacksnote mit einem etwas höheren Alkoholgehalt wobei der Säureinhalt sehr niedrig ist. Er sollte mindestens 2 Jahre reifen, kann aber auch 4-6 Jahre lagern. Er kann zu leichten Ziegen- und Schafkäse oder zu Strudeln serviert werden.

prošek – unter diesem Namen wird in Dalmatien ein süsser Likörwein erzeugt, ganz egal, ob er aus weissen oder roten Traubensorten gewonnen wurde. Meist sind es Spezialitäten kleinen Weinbauorte, in deren Kellern sie vor dem Ausschneiden viele Jahre reifen. Der Wein ist fast sirupartig, sehr süß und hat einen hohen natürlichen Alkoholgehalt von 15-16% vol. Der bekannteste, Prošek, kommt aus Šibenik und Split (Dioklecijan als Beinamen).

plavac – der landesübliche Rotwein an der dalmatinischen Küste mit ihren vorgelagerten Inseln wird Plavac genannt. Er wird aus den Trauben der Rebsorte Plavac mali gewonnen, die in ganz Dalmatien zu finden ist. Der Wein hat eine tief Rubinrote Farbe, ein würziges sortentypisches Bukett und schmeckt mild (säurearm), füllig und samtig mit erfrischendem, trockenem Abgang. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 12 und 13% vol. Nach 2-4 Jahren kommt er zur Reife und baut dann langsam ab. Plavac mali ist die wichtigste Rebsorte von Dalmatien, aus der unter Beimischung anderer Traubensorten eine ganze Anzahl hochwertiger Rotweine erzeugt wird, wie beispielsweise Dingač, Faros, Pelješac, Plavac, Postup.

vranac – ein trockener roter Qualitätswein aus der Anbauregion Montenegro wird reinsortig aus der gleichnamigen Traubensorte gewonnen. Der Wein hat eine tiefdunkle rote Farbe und einen kräftigen, trockenen, in der Jugend sehr gerbstoffhaltigen, rauen Geschmack, der mit zunehmendem Alter immer weicher und samtiger wird. Sein Alkoholgehalt liegt zwischen 11 und 12% vol.

dingač – ein roter Spitzenwein mit geografischer Herkunftsbezeichnung der Halbinsel Pelješac in Mitteldalmatien (Kroatisches Küstenland). Er wird – ähnlich wie die Recioto-Weine in Venetien/Italien – aus halbtrockneten Trauben der Rebsorte Plavac mali hergestellt. Der schwere Rotwein hat eine tiefrote Farbe, ein reiches Bukett und einen konzentrierten, trockener, fast öliger Geschmack mit einem leicht bitteren Unterton. Sein Alkoholgehalt ist hoch und liegt meist bei 14% vol und gehört mit Sicherheit zu den größten Weinen Kroatiens.

Mali Plavac (oder *Plavac mali*, wortwörtliche Übersetzung *Kleiner Blauer*) ist eine alte, autochthone rote Rebsorte des südlichen Kroatiens sowie der südlichen kroatischen Inseln. Aus ihr werden herausragende Weine wie zum Beispiel der **Postup**, der **Faros**, der **Berber** oder der **Dingač** gekeltert. Die körperreichen Weine sind meist sehr dunkel, alkoholreich und jung zuweilen sehr tanninbetont. Die Aromen erinnern oft an Kirschen, manchmal auch an Brombeeren. Ihre Lagerfähigkeit ist ausgezeichnet. Die Rebe ist wohl eine Kreuzung aus den beiden Sorten Dobričić und Crljenac. Die letztere ist wahrscheinlich identisch mit dem Zinfandel, sowie mit dem apulischen Primitivo. Sie ist extrem niederwüchsig und ertragsarm.

babic

Wird aus der Rebsorte Babic gekeltert. Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich aus der karstigen Steinlandschaft oberhalb von Sibenik, wo der Ertrag pro Rebstock um die 500g beträgt. Charaktervolles fein entwickeltes Bukett, Duft nach Zedernholz und Rosinen, geschmeidig auf der Zunge stilvoll und ansprechend.

Zusätzlich zu unserer Karte finden Sie eine Auswahl an täglich frischen Spezialitäten in unserer Vitrine. Natürlich erfüllen wir auch Ihre besonderen Wünsche nach allem, was das Meer zu bieten hat. Um optimale Frische garantieren zu können, ersuchen wir um **Vorbestellung** mindestens drei Tage vorher und bitten um Verständnis, dass wir dieses Service aufgrund des hohen Aufwands erst ab einer Bestellung für mindestens zwei Personen anbieten können. Als Anregung finden Sie hier eine kleine Auswahl an Möglichkeiten:

ribarski brudet		eur
Bouillabaisse aus Meeresaal, Hummer, Angler, Tintenfisch und Drachenkopf		24,00
zubatac	1 dag	
Zahnbrasse in Salzkruste		0,65
janjeći but		
Lammkeule mit Jungerdäpfeln und Schnittbohnen im Backrohr zubereitet		16,00
hobotnica	1 dag	
ganzer Oktopuss im Rohr überbacken		0,60