

# Danijel'S

## Restaurant & Vinothek

Herzlich Willkommen in  
**Danijel'S Restaurant & Vinothek!**

*Wir freuen uns, dass Sie in unser schönes  
Restaurant gefunden haben.*

*Inmitten der Halleiner Altstadt, ruhig  
gelegen und mit grünem Gastgarten heißen  
wir Sie bei Danijel'S herzlich willkommen!  
Wir zaubern Ihnen kroatische Spezialitäten  
auf die Teller und machen Ihren Aufenthalt  
zu einem wahren Genuss!*

*Eine gemütliche Zeit bei uns wünschen Ihnen,*

**Danijel und das Team.**

**Allergene:**

A Gluten

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch/Laktose

H Hülsenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

 Vegetarisch

# Vorspeisen

## Vorspeisen

### Kalter „dalmatinischer Pijat“

mit marinierten Sardellen,  
Garnelen, hausgemachtem  
Thunfisch-Aufstrich, mediterranem  
Gemüse, Rucola und Brot  
(A, B, C, D, G, P, R)

9.50

### Traditionelle

### „istrische Prosciuttoplatte“

mit Oliven, Weintrauben und Brot  
(A, C, G)

9.90

für 2 Personen

19.10

### „Danijel'S

### Vorspeisen-Variation“

eine Auswahl aus traditionellen  
kroatischen Wurstspezialitäten,  
Käse aus Istrien und Dalmatien,  
hausgemachtem Aufstrich  
und Brot (A, C, G)

11.10

für 2 Personen

21.10

### Thunfisch-Carpaccio

mit Oliven, Rucola, Olivenöl,  
Balsamico und Brot (A, D)

11.50

### Bruschetta „Dreierlei“

mit Prosciutto, Tomaten,  
schwarzen-Oliven-Pesto, jeweils  
mit Käse überbacken (A, C, D, G)

7.80

## Salate

### Gemischter Salat

mit hausgemachtem Dressing  
(G, L, M, N)

4.50

### Grüner Salat

mit hausgemachtem Dressing  
(G, L, M, N)

4.00

### Salat mit geriebenem

### Fetakäse (Šopska)

mit Tomaten, Gurken, Paprika,  
Oliven, hausgemachtem Dressing  
und Brot  
(A, G, L, M, N)

6.50

## Suppen

### Hausgemachte

### Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum  
(A, G, L)

4.50

### Klare „istrische Fischsuppe“

mit Doradenfilet, Shrimps, Karotten,  
Knoblauch und Reis  
(B, D, L, R)

6.10



# Hauptspeisen

## Caesar Salat

mit gegrilltem Hühnerfilet  
auf knackigem Salat mit  
hausgemachtem Dressing und  
Pizzabrot (A, C, G, L, M, N)

12.50

## Vital-Salat

mit gegrillten Garnelen  
auf knackigem Salat mit  
hausgemachtem Dressing und  
Pizzabrot (A, B, G, L, M, N)

14.50

## Istrisches Naturschnitzel

gegrilltes Schweineschnitzel, gefüllt  
mit Prosciutto und Mozzarella, dazu  
Basmatireis, Grillgemüse und  
Natursauce (A, C, G)

14.40

## Hausgemachte Pljeskavica

gefüllt mit Schafskäse,  
dazu Pommes, Djuvec-Reis,  
Grillgemüse, Ajvar  
und Zwiebeln (A, C, G, L)

14.20

## Putenschnitzel in Kürbiskern-Panade

mit Pommes, Preiselbeeren und  
Salat (A, C, G)

13.90

## Schnitzel „Zagreber Art“

paniertes Truthahnschnitzel, gefüllt  
mit Schinken und Käse, dazu  
Bratkartoffeln und Salat (A, C, G, L)

14.80

## Grillteller „nach Art des Chefkochs“

mit Pommes, Djuvec-Reis,  
Grillgemüse, Bratensauce, Ajvar  
und Zwiebeln (A, C, G, L)

16.90

für 2 Personen, mit Pizzabrot

33.50

## Rosa gebratenes Roastbeef

mit hausgemachter  
Trüffelcremesauce, geriebenen  
Trüffeln aus Buzet (Istrien) und  
Kroketten (A, C, G, L, N)

22.90

oder mit hausgemachter  
Pfeffersauce und Kroketten

19.90

## Vegetarisch

### Kartoffel-Gemüse-Pfanne

mit Paprika, Zucchini,  
Champignons, Zwiebeln, Tomaten  
und mit Käse überbacken (G, L)

9.90

### Gebackene Champignons

mit Salatgarnitur und  
Sauce Tartare (A, G, L, N)

10.50

### Pizza „Tartufo“

mit Crème fraîche, Mozzarella,  
geriebenem Trüffel aus Buzet  
(Istrien), Trüffel-Pesto, grünen  
Oliven, Trüffel-Öl und Oregano  
(A, G, P)

11.20

# Fisch und Mee(h)r

## Dalmatinisches „Brudet“ nach „Buzara-Art“

Fisch- und Meeresfrüchteeintopf, mit  
Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch  
und Brot (A, B, D, R)



17.90

## Branzinofilet vom Grill aus der Adria

mit frischem Grillgemüse, Kartoffeln,  
Olivenöl und Salat (C, D, L)

16.90

## Calamari vom Grill

mit Petersilienkartoffeln,  
Mangold, Olivenöl, Knoblauch  
und Salat (C, D, R)

16.90



## Calamari gefüllt

mit Mozzarella, Prosciutto und Reis,  
dazu Petersilienkartoffeln, Mangold,  
Olivenöl, Knoblauch und Salat (C, D, R)

17.90

## Calamari Fritti

mit Pommes und Sauce Tartare  
(A, C, D, R)

14.90

## Fischteller

mit Doradenfilet vom Grill, Calamari,  
Garnelen, Miesmuscheln, Olivenöl,  
Knoblauch, Grillgemüse und Kartoffeln  
(A, B, D, G, R)

19.50

## Fischplatte „nach Art des Chefkochs“ für 2 Personen

mit frischem mediterranen  
Grillgemüse, Kartoffeln und Pizzabrot  
(A, B, D, G, R)

42.90

... dazu empfehlen wir den weißen  
Malvazija Franković 0,75 aus  
Buje (Istrien)

29.90

## Hausgemachte Pasta

### Traditionelle, istrische Pasta „Fuži“

mit Trüffelcremesauce, Rucola,  
Parmesan und geriebenem schwarzen  
Trüffel aus Buzet (Istrien) (A, C, G)

14.50

### Istrische Pastaspezialität „Pljukanci“

mit Weißweincremesauce, Prosciutto,  
Shrimps, Cherrytomaten, Rucola und  
Parmesan (A, B, C, G, R)

13.50

### Pasta „aglio e olio“

mit Shrimps, Knoblauch und Oliven-Öl  
aus Istrien (A, B, C, G, R)

11.90

### Pasta „Danijel'S“





mit Tomatensauce, Meeresfrüchten,  
Garnelen, Miesmuscheln und  
Knoblauch (A, B, C, D, G, O, R)

14.90

Wir führen auch **glutenfreies** Gebäck und Nudeln!



# Hausgemachte Pizzen

<b>Pizzabrot</b> mit Olivenöl und Knoblauch (A, G)	4.50
<b>Margherita</b>  mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano (A, G, P)	8.10
<b>Salami</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Oregano (A, G, P)	9.20
<b>Schinken</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano (A, G, P)	9.20
<b>Verdura</b>  mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, frischem Paprika, frischen Champignons, Zucchini und Oregano (A, G, P)	9.50
<b>Capricciosa</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, mildem Pfefferoni, grünen Oliven und Oregano (A, G, P)	10.50
<b>Diavolo</b>  mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Tabasco, frischem Paprika, Knoblauch, scharfem Pfefferoni und Oregano (A, G, P)	10.90
<b>Tartufo</b>  mit Crème fraîche, Mozzarella, geriebenem Trüffel aus Buzet (Istrien), Trüffel-Pesto, grünen Oliven, Trüffel-Öl und Oregano (A, G, P)	11.20
<b>Hauspizza – Slavonska</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Kulen (würzige Edelrohwrurst), Speck, frischen Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch, scharfem Pfefferoni, Crème fraîche und Oregano (A, G, P)	11.50
<b>Istriana</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, istrischem Prosciutto, Rucola, Parmesan und Oregano (A, G, P)	11.50
<b>Dalmatien</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln und Oregano (A, G, P, R)	12.50

Für Extra-Beilagen verrechnen wir 0,50 €  
**Alle Pizzen auch in klein und zum Mitnehmen!**

# Getränke/Kaffee

## Alkoholfreies

Coca Cola 0,33l .....	3.40
Coca Cola 0,5l .....	4.40
Coca Cola Zero 0,33l .....	3.40
Fanta 0,33l .....	3.40
Fanta 0,5l .....	4.40
Almdudler 0,33l .....	3.40
Almdudler 0,5l .....	4.40
Spezi 0,33l .....	3.40
Spezi 0,5l .....	4.40
Eistee 0,33l .....	3.40
Eistee 0,5l .....	4.40
Soda Zitrone 0,33l .....	2.80
Soda Zitrone 0,5l .....	3.30
Rauch Juice 0,3l .....	3.40
Rauch Apfelsaft 0,3l .....	3.40
Rauch Marille 0,3l.....	3.40
Rauch Mango 0,3l .....	3.40
Rauch Johannish. 0,3l .....	3.40
je gespritzt mit Soda auf 0,5l .....	3.90
Bitter Lemon 0,2l .....	3.40
Tonic Water 0,2l .....	3.40
Kombucha Classic 0,33l.....	3.90
Red Bull 0,25l .....	3.50
Römerquelle Mineralwasser	
prickelnd 0,33l .....	3.10
prickelnd 0,75l .....	5.10
still 0,33l .....	3.10
still 0,75l .....	5.10

## Kaffeespezialitäten

Espresso .....	2.80
Espresso Macchiato .....	2.90
Cappuccino .....	3.50
Verlängerter .....	3.20
Großer Brauner .....	3.70
Café Latte .....	3.60

## Heißgetränke

Tee diverse Sorten .....	3.50
Heiße Schokolade .....	3.60

## Desserts & Eis

<b>Schoko-Soufflé</b>	
(mit Vanilleeis) A, C, G .....	5.10
<b>Gemischtes Eis</b> A, C, G .....	4.10
<b>Kinderbecher</b> A, C, G .....	3.10
<b>Coupe Dänemark</b> A, C, G.....	4.90
<b>Heiße Liebe</b> A, C, G .....	6.10
<b>Eiskaffee</b> A, C, G .....	6.10
<b>Eispalatschinken</b> A, C, G.....	7.10
<b>Nougatpalatschinken</b>	
(2 Stück) A, C, G .....	4.20
<b>Marillenpalatschinken</b>	
(2 Stück) A, C, G .....	4.20

**Wir haben auch täglich frische  
Torten und Kuchen.**  
Fragen Sie uns gerne!

# Alkoholisches

## Biere

Stiegl Hell 0,2l .....	3.00
Stiegl Hell 0,3l .....	3.50
Stiegl Hell 0,5l .....	4.10
Radler 0,3l .....	3.50
Radler 0,5l .....	4.10
Weißbier 0,3l .....	3.60
Weißbier 0,5l .....	4.20
Weißbier dunkel 0,5l .....	4.20
(Franziskaner)	
Alkoholfreies Bier 0,5l .....	4.20
(Stiegl Freibier)	
Alkoholfreies Weißbier 0,5l .....	4.20
(Stiegl Sport-Weisse)	

## Spirituosen

### Aperitifs 2 cl

Martini Dry (Rosso od. Bianco) .....	4.00
Sherry .....	4.00
Campari Soda .....	4.50
Campari Orange .....	4.90

### Bitteres 2 cl

Jägermeister .....	3.00
Ramazotti .....	3.50
Fernet Branca .....	3.50
Averna .....	3.50
Pelinkovac .....	3.30

### Destillate 2 cl

Grappa di Julia .....	3.90
Marillenbrand Guglhof .....	5.10
Williamsbrand Guglhof .....	5.10
Zwetschkenbrand Guglhof .....	5.10
Williams Rote Birne Guglhof .....	5.10
Obstbrand Guglhof .....	4.80
Quittenbrand Guglhof .....	5.10
Waldhimbeer Guglhof .....	6.50
Rum .....	5.50
(8 Jahre im Whiskeyfass gereift)	

### Brände 2 cl

Vodka Eristoff .....	3.90
Gin vom Guglhof .....	5.10
Ballantines Scotch Whiskey ....	4.10
Jack Danijel'S .....	3.90
Bacardi .....	3.90
Bacardi Cola .....	4.90
Jacky Cola .....	4.90
Jacky Bull .....	5.10
Vodka Bull .....	4.90
Vodka Lemon .....	4.80
Malibu Orange .....	4.50
Cuba Libre (Cola Rum) .....	4.50