HOTEL

WILLICHER HOF

RESTAURANT

DAS HOTEL-RESTAURANT WILLICHER HOF

heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause. Wir sind bemüht, unsere Gäste vorbildlich zu bewirten und zufriedenzustellen. Unsere Hoteletagen bieten Ihnen Räumlichkeiten (Ein- und Zweibettzimmer), die mit allem erdenklichen Komfort ausgestattet sind und Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause in angenehmer Erinnerung halten werden. Bitte geben Sie unserer Küche etwas Zeit, denn alle Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet. Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen guten Appetit.

Familie Arsic und Mitarbeiter

Alle Gerichte können Sie gut verpackt in Warmhaltepackungen mitnehmen.

Unser Restaurant bietet Ihnen Platz für ca. 90 Personen. Im Sommer bedienen wir Sie auch gerne in unserem Biergarten. Für jeden feierlichen Anlaß wie z.B. Familienfeste, Jubiläen, Hochzeiten, Betriebsfeiern und andere Festlichkeiten steht Ihnen unser Saal für ca. 50 Personen zur Verfügung.

S C H N I T Z E L K A R T E

jeden Freitag

Vom Puten:

Putenschnitzel „Melba" G,I,Y
mit Pfirsich und Sauce Hollandaise

Putenschnitzel „Princess" G,I,L
mit Spargel und Sauce Hollandaise

Putenschnitzel“Orienta“ G,I,L
mit einer Obst-Curry-Sauce[1]

Vom Schwein: (A,C,G)

Schnitzel „Wiener Art“
klassisch paniert

Schnitzel „Italia"
überbacken mit Tomaten und Mozzarella

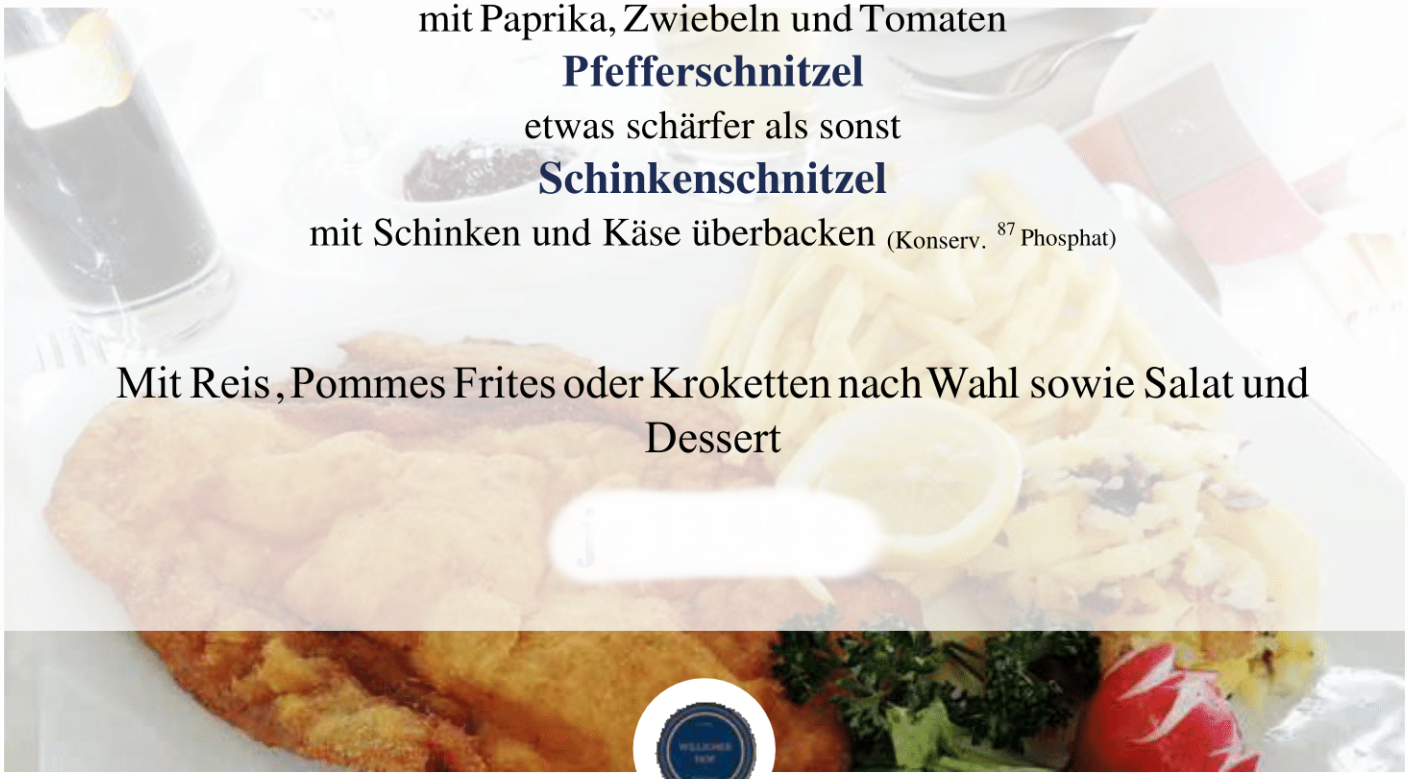
Champignonschnitzel
mit Champignons in einer Sahnesauce

Schnitzel Balkan Art
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Pfefferschnitzel
etwas schärfer als sonst

Schinkenschnitzel
mit Schinken und Käse überbacken (Konserv. [87] Phosphat)

Mit Reis, Pommes Frites oder Kroketten nach Wahl sowie Salat und Dessert



Aperitif

100	Martini rot Farbstoffe	5cl
101	Martini Weiß	5cl
102	Campari[1] Milch Orangensaft oder Soda	0,2l
103	VW [2,13] Vermouth mit Williams Birne	5cl
104	Kir Royal Weißwein mit Creme de Cassis	0,1l
106	Glas Sekt (enthält Sulfit)	0,1l
107	Sandemann[13] Dry, Medium, Sherry	5cl

Kalte Vorspeisen

110 Krabben Cocktail B,C,D,G,Y,J
Krabben auf Salat überzogen mit Cocktailsoße Mayonnaise dazu Toast und Butter

111 Bruschetta A,4
Frische Tomatenwürfeln mit Zwiebeln auf Knoblauch-Baguette

112 Tomaten mit Mozzarella A,G,Y
mit Oliven garniert

115 Serrano Antiox.,Konservierungsstoffe, A,C,G,J
Spanischer geräucherter Schinken mit Honigmelone

116 Norwegischer Räucherlachs B,C,D,G,Y,J
auf Toast mit Zwiebeln

117 Calamari Fritti
gebackene Tinten-Fisch-Ringe mit Remoulade

Warme Vorspeisen

131 Omelette Ei, Milch
mit Champignons und Salzkartoffeln

132 Weinbergschnecken G,N,A
8 Stück in heißer Knoblauchsauce mit Käse überbacken, dazu Toast

133 Champignonköpfe A,C,D,G,I
gefüllt mit Krabben und Sauce Hollandaise[2] und mit Käse überbacken, dazu Toast

134 Gebackener Camembert G,A
mit Preiselbeeren,Toast Weizen und Butter

153 Toast Hawaii A,C,G,I,Y
2 Toast mit Ananas, Schinken [2,8,(3)] und Käse überbacken

Aus dem Suppentopf

120 Hühnersuppe A,C,G,I,L
mit frischem Gemüse (mit Sellerie)

121 Tomatencremesuppe (enthält Milch) A,G,I,L
mit Reis

122 Französische Zwiebelsuppe (enthält Milch) A,G,I,L
mit Käse überbacken

123 Broccoli Cremesuppe (enthält Milch) A,G,I,L

124 Ungarische Gulaschsuppe A,G,I,L

Seniorengerichte/Für den kleinen Hunger

150 Damen-Toast A,C,G,I,Y
2 Schweine-Medaillons auf Toast mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

151 Willicher Toast A,C,G,I,Y
Putensteak (100g) mit Banane, Ananas und Sauce Hollandaise

152 Herren Toast A,C,G,I,Y
Rindersteak mit Champignons, Spargel, Sauce Hollandaise² und Käse überbacken

425 Feinschmecker Teller A,C,G,H,I,Y
2 Schweinemedaillons mit Sauce Hollandaise² und grüner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten

426 Filetsteak „Willicher Hof “ A,C,G,H,I,Y
mit Spargel und Sauce Hollandaise², dazu Rösti

428 Senior Rotbarschfilet A,C,G,H,I,Y,D,12
Emmerich mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise²

429 Senior Schollenfilet A,C,G,H,I,Y,D,12
mit Butterkartoffeln

Spezialitäten vom Grill

380 Cevapcici (Hackfleischröllchen) A,C,G,I,L
mit Djuvecreis und Pommes Frites

381 Raznjici (2 Fleischspießchen Schweinenacken) A,C,G,I,L
Djuvecreis und Pommes Frites

383 Mixed Grill A,C,G,I,L,1,2,3,8
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit Prinzessbohnen,
Champignonköpfen und Kroketten

384 Spezialteller A,C,G,I,L
Verschiedene Fleischsorten, Djuvecreis und Pommes Frites

385 Pfeffer Hacksteak A,C,G,I,L,1,2,3,8
auf feiner Pfeffersauce mit Bratkartoffeln

386 Schweinefilet Mozzarella A,C,G,I,L,Y
Schweinefilet mit Mozzarella überbacken, dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise[2] und Rösti

387 Steakteller A,C,G,I,L,Y,1,2,3,8
Filetsteak, Rumpsteak, Schweinemedaillon, dazu Broccoli,
Champignonköpfen und Röstkartoffeln

388 Halb und Halb A,C,G,I,L
Cevapcici, Raznjici, Djuvecreis und Pommes Frites

389 Schweinemedaillons Jäger Art A,G,I,L
3 Schweinemedaillons mit Jägersauce und Pommes Frites

390 Schweinemedaillons Champignon A,G,I,
3 Schweinemedaillons mit Champignon-Rahm-Sauce und Pommes Frites

391 Grillteller A,C,G,I,L
ein Schweinerückensteak, ein Raznjic, ein Hacksteak, 2 Cevapcici und
geräucherter Bauchspeck [2,7 Antiox., Konservierungsstoffe] vom Grill mit Djuvecreis und Pommes Frites

394 Schweinemedaillons „Hawaii“ 1,A,C,G
3 Medaillons mit Ananas und Käse [Milch] überbacken dazu Pommes Frites

395 Schweinemedaillons „Niederlande“ 1,A,C,G
3 Medaillons vom Schwein mit Pfirsich, Sauce Hollandaise[2] dazu Kroketten

396 Pljeskavcica Spezial A,C,G,I,L,Y
Hacksteak nach Balkan Art gefüllt mit Schafskäse dazu Djuvecreis und Pommes Frites

303 Lustiger Bosniak A,C,G,I,L,Y,2,8,3
Rumpsteak gefüllt mit Käse und Schinken [2,8,(3)] garniert mit Pommes Frites und Reis

Internationale Gerichte (Schweinefleisch)

318 Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein A,C,G
paniert, dazu Pommes Frites

319 Pfefferschnitzel vom Schwein A,C,G
paniert, mit pikanter Pfeffersauce dazu Pommes Frites

320 Jägerschnitzel vom Schwein A,C,G
paniert, dazu Pommes Frites

321 Monsignore Schnitzel vom Schwein A,C,G,2,8,3
paniert, mit Schinken 2 8 (3) und Käse überbacken, dazu Pommes Frites

322 Cordon Bleu vom Schwein A,C,G,2,8,3
paniertes Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken 2 8 (3) dazu Pommes Frites

323 Zwiebelschnitzel vom Schwein A,C,G
paniert, mit gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites

324 Paprikaschnitzel vom Schwein A,C,G,1,2,3,4,8
paniert, mit Paprikasauce 2 4 Süßungsmittel, Konservierungsstoffe und Pommes Frites

325 Champignonschnitzel vom Schwein A,C,G
paniert Weizen mit Champignon dazu Pommes Frites

326 Hawaii-Schnitzel vom Schwein A,C,G
paniert, mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommes Frites

Steak Gerichte

241 Filet Steak A,G,I,J,L
mit Champignonsauce und Pommes Frites

243 Pariser Pfeffersteak A,G,I,J,L
mit grünem Pfeffer und Pommes Frites

244 Rumpsteak Special A,G,I,J,L
mit Champignonköpfen und Pommes Frites

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Geflügel

283 Putenschnitzel[G,I,L]
mit Folienkartoffeln

284 Putensteak [A,G,I,Y]
mit Champignonrahmsauce und Folienkartoffel

285 Putensteak „Oriental“[A,G,I,L,Y,2]
Mit einer Obst-Curry-Sauce und dazu Butterreis

288 Puten-Cordon-Bleu[2,3,8,A,G,I,L,Y]
gefüllt mit Schinken [2 8 (3)] und Käse, Sauce Hollandaise, dazu Rösti

Paprikagerichte

310 Leskovacka Muckalica [A,C,G,I,Y,20]
Schweinefilet mit gedünstetem, frischem Gemüse (im Topf serviert), dazu Salzkartoffeln

311 Satarasch[A,C,G,I,Y]
geschnetzeltes Fleisch mit Eiern, Paprika, gedünsteten Tomaten, Zwiebeln und Butterreis

Spieße

260 Spieß nach Balkan Art[A,G,I,Y,2,4,7]
Rind überzogen mit Paprikasauce [2,4 Süßungsmittel Konservierungsstoffe],
Nackenfleisch und Speck [2,7 Antiox., Konservierungsstoffe], Djuvecreis und Pommes Frites

264 Pfeffer Spieß[A,G,I,J,L]
3 Hüftsteak mit Pfeffersauce und Rösti

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Fischspezialitäten(12)

340 Rotbarschfilet[B,C,D,G,Y]
Emmerich[12] mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise[2]

341 Schollenfilet[B,D,G]
mit Salzkartoffeln

342 Gegrillte Gambas[A,C,D,G]
in einer Knoblauchsauce dazu Blattspinat und Buttereis

343 Lachsfilet[B,D,G,C,I]
in Sauce Hollandaise [2], dazu Broccoli und Kroketten

344 Zanderfilet vom Grill[B,C,D,G,I,Y]
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

345 Forelle vom Grill[B,D,G]
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

346 Tintenfisch (Calamari) vom Grill [B,D,G]
in Knoblauchöl gegrillt, dazu Blattspinat und Butterkartoffeln

Kindergerichte(für Kinder bis 12 Jahren)

420 Kinder-Cevapcici[A,C,G,I,L]
mit Pommes Frites

421 Batman-Steak[G,I]
mit Pommes Frites

422 Spongebob-Spieß[A,C,G,I,L]
Schweinefleisch am Spieß und Pommes Frites

424 Kinderschnitzel Wiener Art vom Schwein[A,C,G]
mit Pommes Frites

Platten Für 2 Personen(auch für mehrere Personen gegen Aufpreis)

254 Willicher Hof Platte[A,C,G,I,L]
2 kleinen Rumpsteaks, 2 Kleine Filetsteaks, 2 Schweinemedaillons mit Spargel und Sauce Hollandaise[2] ,und dazu Champignons, frischem Brokkoli, Kroketten dazu noch grüne Pfeffersacue

256 Balkan Platte [A,C,G,I,L]
mit 2 Raznjic, 4 Cevapcici, 2 kleine Pljeskavica, Speck, 2 Schweinekoteletts, 2 Schnitzel (vom Schwein) Wiener Art dazu Djuvecreis und Pommes Frites

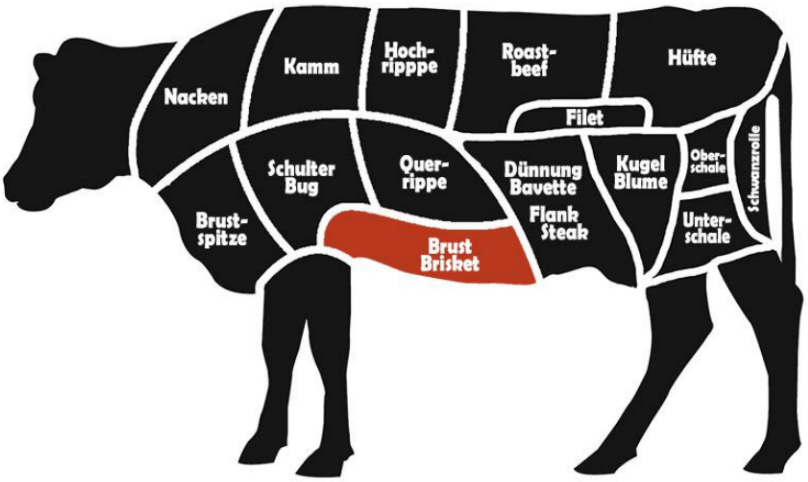
Steaks zum Zusammenstellen(G,I,20)

160 Hüftsteak ca.200g
162 Hüftsteak ca.300g
166 Rumpsteak ca.200g
168 Rumpsteak ca.300g
169 Filetsteak ca. 200g
171 Filetsteak ca. 300g

Hüftsteak
aus der Rinderkeule, fettfrei saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack

Rumpsteak
kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt

Filetsteak
das Beste vom Besten, zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei



Garstufen

Englisch
das Fleisch hat eine weiche Festigkeit. Außerdem ist das Fleisch blutig und die Fleischsäfte sind dunkelrot.

Medium
die Festigkeit des Fleisches ist fest und federnd. Der Kern des Fleisches rosa.

Well Done
hierbei hat das Fleisch eine feste Festigkeit. Das Fleisch ist durchgebraten und die Säfte klar.

Beilagen

180 Pommes Frites
181 Djuvecreis[I,L]
182 Salzkartoffeln[G]
183 Rösti[C,G,A]
184 Buttereis[G]
185 Röstkartoffeln[1,2,3,8,I]
186 Folienkartoffeln mit Kräuterquark[G]
187 Kroketten[C,G,A]

Zu allen Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet

Gemüsebeilagen

360 Prinzessbohnen mit Speck 7 Antiox., Konservierungsstoffe1,2,3,7,8
361 Champignons mit gebr. Zwiebeln A
362 Brokkoli mit Sauce Hollandaise² A,C,G,I,Y,2
365 Blumenkohl Sauce Hollandaise² A,C,G,I,Y,2
370 Blattspinat mit Sahne A,C,H,I,Y
369 Erbsen und Möhren A,C,G,I,Y
363 Geröstete Zwiebeln A
279 Frische Zwiebeln

Saucen

272 Sauce Hollandaise (Pflanzenfett) A,C,G,I,Y,2
273 Sauce Béarnaise (Pflanzenfett) A,C,G,I,Y,2
274 Grüne Pfeffersauce A,I,J,L
275 Pilzrahmsauce mit frischen Pilzen A,G,I
276 Jägersauce mit frischen Pilzen A,G,I
277 Paprikasauce A,G,I,L
278 Frischer Knoblauch in Öl
371 Ajvar

Vegetarische Gerichte

330 Gemüse Teller A,C,G,I,2
mit Blumenkohl, Brokkoli, Champignons und Spargel,
dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise²

331 Blattspinat Teller A,C,G,I,L,2
mit Brokkoli, Prinzessbohnen und Rösti

332 Brokkoli Teller A,C,G,I,L,2
mit panierten Blumenkohl, Blattspinat und Rösti

Desserts

400 Palacinci „Kirschen“ A,C,G,R,6,15,16,17,18,21,1
(2 Palatschinken) mit Vanilleeis¹ und heißen Kirschen

401 Palacinci „Schokolade“ A,C,G,R,S,6,15,16,17,18,21,1
(2 Palatschinken) mit Vanilleeis¹ und heißer Schokolade

402 Palacinci „rote Grütze“ A,C,G,H,S,6,1
(2 Palatschinken) mit Vanilleeis¹ und roter Grütze

403 Palacinci „Himbeeren“ A,C,G,R,6,15,16,17,18,21,1
(2 Palatschinken) mit Vanilleeis¹ und heißen Himbeeren

404 Palacinci „Nüsse“ A,C,G,H,S,6,1
(2 Palatschinken) mit Vanilleeis¹ und geriebenen Nüssen

405 Palacinci „Konfitüre“ A,C,G,H,S,1,6
(2 Palatschinken) mit Konfitüre

Eis-Träume

406 Eiszwerg
Vanille-Eis, Schoko Eis und Sahne

407 Fruchtmix
Vanille-Eis, Sahne und Früchte

408 Schokozauber
Schokoladen-Eis, Vanille-Eis, Schokoladen-Sauce und Sahne

409 Eierlikör-Bescher
Vanille-Eis, Eierlikör und Sahne

410 Gemischtes Eis
Vanille, Schokolade und Erdbeer-Eis mit Sahne

411 Eis & Heiß
Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne

413 Eiskaffee
mit Sahne

Getränke

Bier enthält glutenhaltiges Getreide Gerste,Weizen,1,A

01	Pilsner	0,25l
02	Schlösser Alt	0,25l
03	Altschuss	0,25l
04	Krefelder	0,25l
05	Pilsner	0,4l
06	Schlösser Alt	0,4l
07	Alkoholfreies Bier	0,33l
08	Radler	0,25l
09	Alsterwasser	0,4l
10	Altschuss	0,4l
11	Krefelder	0,4l
12	Hefeweizen vom Fass	0,5l
13	Karamalz	0,33l
14	Radler	0,4l

Softdrinks

15	Mineral Wasser	0,25l
16	Stilles Wasser	0,25l
17	Minereal Wasser	Fl 0,75l
18	Mirinda, Pepsi 1 10 Farbstoffe, Koffeeinhaltig, 7up, Spezi 1 7 10	0,2l
19	Mirinda 1 7 Antiox., Farbstoffe, Pepsi 1 10, 7up, Spezi 1 7 10	0,4l
21	Apfelsaft	0,2l
22	Orangensaft	0,2l
23	Traubensaft Bitter	0,2l
24	Lemon chininhaltig 11	0,2l
30	Tonic Water chininhaltig	0,2l
32	Ginger Ale	0,2l
33	Apfelschorle	0,2l
34	Apfelschorle	0,4l

Weine enthält Sulfite

35	Offene Rotweine	0,2l
36	Offene Weißweine	0,2l

Sekt enthält Sulfite

37	Henkell Trocken	0,7l
38	Fürst von Metternnich	0,7l
39	Mumm Dry	0,7l

Whisky 2cl

40 Chivas Regal 12 Jahre Alter Scotch 40%
41 Jack Daniel´s
42 Ballantine´s Scotch 40%
43 Johnnie Walker
44 Jim Beam Burbon 40%

Weinbrandt/ Brandy/ Cognac. 2cl

45 Martell V.S.O.P Old fine Cognac
46 Remy mattin Cognac V.S.O.P
47 Hennessy
48 Asbach Uralt
49 Mariacorn Weinbrand
50 Metaxa

Kräuter Spirituosen

51 Underberg
52 Jägermeister
53 Amaro Averna
54 Fernet Brranca
55 Fernet Menta
56 Kümmerling
57 Ramazzotti

Spirituosen 2cl

64 Moskovskaya
65 Tequila
66 Frattina Grappa
67 Bacardi
68 Julischka
69 Original Jugoslawischer Slivoitz
70 Korn
71 Ouzo
72 Malteser Aquavit
73 Linie Aquavit
74 Jubiläums Aquavit
75 Sambuca Molinari extra

Liköre/Obstbrände 2cl

76 Amaretto
77 Kruskovac
78 Grand Marnier
79 Baileys Milch
80 Williams Birne
81 Kirschwasser
82 Calvados

Warme Getränke

83 Cappuccino[Milch]
88 Heiße Zitrone
84 Tasse Kaffee
89 Glühwein
85 Kännchen Kaffee
86 Glas Tee
91 Espresso
87 Latte Macchiato[Milch]
92 Heißer Kakao[Milch]

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Erklärungen

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmiteln
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmitteln
7 geschwefelt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst können Reste von Steinen enthalten
12 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten

20 Pfanne ist Heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.