



— Restaurant —

Kroatische & Schwäbisch - Regionale Spezialitäten  
www.zurTeck.de info@zurTeck.de  
Tel. 0731 / 1537826

## *Vorspeisen*

<i>Tagessuppe</i>	<b>4,70 €</b>
<i>Datteln im Speckmantel</i>	<b>6,50 €</b>
<i>Gambas al Ajillo</i>	<b>8,90€</b>

## *Salate*

<i>Bunt gemischter Salatteller ...mit Cevapcici</i>	<b>13,90€</b>
<i>...mit Hähnchenbruststreifen oder mit gerösteten Maultaschen</i>	<b>12,90€</b>
<i>...mit gegrillten Roastbeefstreifen oder mit gegrillten Scampis</i>	<b>14,90€</b>
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<b>4,70€</b>

## *Teck Spezial*

<i>Hausgemachte Kässpätzle mit Salat</i>	<b>11,50€</b>
<i>Gemüse, Hähnchen Pfanne in pikante Tomatensoße dazu Reis</i>	<b>15,90€</b>

## *Teck Kroatisch*

<i>Cevapcici in hausgemachten Fladenbrot dazu Ajvar und Zwiebeln</i>	<b>13,90€</b>
<i>Cevapcici oder Raznjici</i>	<b>13,90€</b>
<i>„Pola pola“ Cevapcici und Raznjici</i>	<b>14,90€</b>
<i>Dalmatinisches Schnitzel</i>	
<i>Schweinerückensteak gefüllt mit prosciutto Schinken und Schafskäse</i>	<b>15,90€</b>
<i>Scampi auf Buzara Art dazu Tagliatelle</i>	<b>18,90€</b>
<i>Zagreber Schnitzel</i>	
<i>(Cordon Bleu Rolle von Kalbs Rücken geschnitten) mit Bratkartoffeln</i>	<b>22,90€</b>
<i>„Teck Grillplatte“ Cevapcici, Raznjici und Pljeskavica , Hähnchenbruststreifen und panierte Schnitzel</i>	<b>21,90€</b>

*Zu den kroatischen Hauptgerichten*

*(außer Cevapcici in Fladenbrot, Zagreber Schnitzel und Scampi auf Buzara Art)  
servieren wir als Beilage Djuvekreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln*



— Restaurant —

Kroatische & Schwäbisch - Regionale Spezialitäten  
www.zurTeck.de info@zurTeck.de  
Tel. 0731 / 1537826

### *Steaks*

<i>Steak natur mit Pommes</i>	<b>21,90€</b>
<i>Pfeffer-Steak mit Kroketten</i>	<b>23,90€</b>
<i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	<b>23,90€</b>
<i>Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle</i>	<b>24,90€</b>

### *Regionale Spezialitäten*

<i>Jägerschnitzel mit Spätzle</i>	<b>12,90€</b>
<i>Pfefferschnitzel mit Pfefferrahmsoße dazu Kroketten</i>	<b>12,90€</b>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites</i>	<b>13,90€</b>
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Salat</i>	<b>14,90€</b>
<i>„Chefschnitzel“ Schweinerücken (paniert) auf Kässpätzle</i>	<b>15,90€</b>
<i>Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites</i>	<b>16,90€</b>
<i>„Schwabentöpfe“ Schweinemedallions auf Kässpätzle mit Salat</i>	<b>18,90€</b>
<i>Schweinefiletmedallions mit Pfeffersoße dazu Kroketten und Salat</i>	<b>17,90€</b>
<i>Wiener Schnitzel Zwei panierte Kalbsschnitzel mit Pommes</i>	<b>19,90€</b>
<i>Wiener Schnitzel Zwei panierte Kalbsschnitzel mit Salat</i>	<b>20,90€</b>

### *Desserts*

<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<b>5,20€</b>
<i>Schwäbische Apfelküchle in „Zimt-Zucker“ auf Vanillesoße mit Vanilleeis und Sahne</i>	<b>6,50€</b>
<i>Zagreber Strukli (Hausgemachte Quarktasche) mit Semmelbrösel Butter, Zimt-Zucker Vanilleeis und Sahne</i>	<b>7,50 €</b>

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“