

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)

10.90

Traditionelle

„istrische Prosciuttoplatte“

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

10.50

für 2 Personen

20.10

„Danijel'S

Vorspeisen-Variation“

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

11.90

für 2 Personen

22.50

Thunfisch-Carpaccio

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

11.90

Bruschetta „Dreierlei“

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

8.70

Salate

Gemischter Salat

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

4.80

Grüner Salat

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

4.40

Salat mit geriebenem

Fetakäse (Šopska)

mit Tomaten, Gurken, Paprika,
Oliven, hausgemachtem Dressing
und Brot

(A, G, L, M, N)

7.10

Suppen

Hausgemachte

Tomatencremesuppe

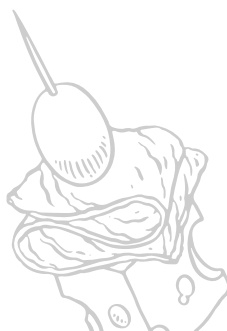
mit frischem Basilikum
(A, G, L)

4.90

Klare „istrische Fischsuppe“

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

6.90



Hauptspeisen

Caesar Salat

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

13.50

Vital-Salat

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

16.50

Istrischer

Meeresfrüchte-Salat (kalt)

mit Cherrytomaten, Zwiebeln
und Kartoffeln (A, B, D, R)

13.90

Istrisches Naturschnitzel

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

15.20

Hausgemachte

Pljeskavica

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

14.90

Putenschnitzel in

Kürbiskern-Panade

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

14.50

Geröstete Leber

„nach Art des Hauses“

Schweineleber in eigener Sauce, mit
Zwiebel, Paprika und Kartoffeln (A)

14.50

Grillteller „nach Art des Chefkochs“

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

17.90

für 2 Personen, mit Pizzabrot

35.50

Rosa gebratenes Roastbeef

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

24.90

oder mit hausgemachter
Pfeffersauce und Kroketten

21.90

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)

10.90

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

Fisch und Mee(h)r

Dalmatinisches „Brudet“ nach „Buzara-Art“

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



19.10

Branzinoilet aus der Adria vom Grill

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

18.10

Calamari vom Grill

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

17.90



Calamari gefüllt

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

18.90

Calamari Fritti

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

15.90

Fischteller

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

20.90

Fischplatte „nach Art des Chefkochs“ für 2 Personen

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

45.90

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

29.90

Hausgemachte Pasta & Risotto

Traditionelle, istrische Pasta „Fuži“

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

15.90

Istrische Pastaspezialität „Pljukanci“

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

14.10

Pasta „Danijel’S“

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

15.10

Schwarzer Sepia-Risotto (B, R)

16.90



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

Hausgemachte Pizzen

Pizzabrot mit Olivenöl und Knoblauch (A, G)	4.50
Margherita  mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano (A, G, P)	8.50
Salami mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Oregano (A, G, P)	9.60
Schinken mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano (A, G, P)	9.60
Verdura  mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, frischem Paprika, frischen Champignons, Zucchini und Oregano (A, G, P)	9.90
Capricciosa mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, mildem Pfefferoni, grünen Oliven und Oregano (A, G, P)	10.90
Diavolo  mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Tabasco, frischem Paprika, Knoblauch, scharfem Pfefferoni und Oregano (A, G, P)	11.20
Tartufo  mit Crème fraîche, Mozzarella, geriebenem Trüffel aus Buzet (Istrien), Trüffel-Pesto, grünen Oliven, Trüffel-Öl und Oregano (A, G, P)	11.90
Hauspizza – Slavonska mit Tomatensauce, Mozzarella, Kulen (würzige Edelrohwrurst), Speck, frischen Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch, scharfem Pfefferoni, Crème fraîche und Oregano (A, G, P)	11.90
Istriana mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, istrischem Prosciutto, Rucola, Parmesan und Oregano (A, G, P)	12.10
Dalmatien mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln und Oregano (A, G, P, R)	12.90

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

Getränke/Kaffee

Alkoholfreies

Coca Cola 0,33l	3.60
Coca Cola 0,5l	4.60
Coca Cola Zero 0,33l	3.60
Fanta 0,33l	3.60
Fanta 0,5l	4.60
Almdudler 0,33l	3.60
Almdudler 0,5l	4.60
Spezi 0,33l	3.60
Spezi 0,5l	4.60
Eistee 0,33l	3.60
Eistee 0,5l	4.60
Soda Zitrone 0,33l	2.90
Soda Zitrone 0,5l	3.40
Rauch Juice 0,3l	3.60
Rauch Apfelsaft 0,3l	3.60
Rauch Marille 0,3l	3.60
Rauch Mango 0,3l	3.60
Rauch Johannisb. 0,3l	3.60
je gespritzt mit Wasser auf 0,5l	3.90
je gespritzt mit Soda auf 0,5l	4.10
Bitter Lemon 0,2l	3.80
Tonic Water 0,2l	3.80
Kombucha Classic 0,33l	4.10
Red Bull 0,25l	3.60
Römerquelle Mineralwasser	
prickelnd 0,33l	3.20
prickelnd 0,75l	5.20
still 0,33l	3.20
still 0,75l	5.20

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

Zitronen-Tiramisu A, C, G ...	4.90
Schoko-Soufflé	
(mit Vanilleeis) A, C, G	6.10
Gemischtes Eis A, C, G	4.90
Kinderbecher A, C, G	3.90
Coupe Dänemark A, C, G	5.20
Heiße Liebe A, C, G	6.90
Eiskaffee A, C, G	6.50
Eispalatschinken A, C, G	8.20
Nougatpalatschinken	
(2 Stück) A, C, G	5.60
Marillenpalatschinken	
(2 Stück) A, C, G	5.60
Panna cotta	
(mit Himbeeren) G	5.90

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

Alkoholisches

Biere

Stiegl Hell 0,2l	3.00
Stiegl Hell 0,3l	3.60
Stiegl Hell 0,5l	4.20
Radler 0,3l	3.60
Radler 0,5l	4.20
Weißbier 0,3l	3.80
Weißbier 0,5l	4.40
Weißbier dunkel 0,5l	4.40
(Franziskaner)	
Alkoholfreies Bier 0,5l	4.20
(Stiegl Freibier)	
Alkoholfreies Weißbier 0,5l	4.40
(Stiegl Sport-Weisse)	

Spirituosen

Aperitifs

Martini Dry (Rosso od. Bianco)	4.90
Kruškovac	3.90
Campari Soda	5.10
Campari Orange	5.50

Bitteres

Jägermeister	3.30
Ramazotti	3.80
Fernet Branca	3.80
Averna	3.80
Pelinkovac	3.80

Destillate

Grappa di Nebbiolo	4.20
Marillenbrand Guglhof	5.20
Williamsbrand Guglhof	5.20
Zwetschkenbrand Guglhof	5.20
Williams Rote Birne Guglhof	5.20
Obstbrand Guglhof	5.20
Quittenbrand Guglhof	5.20
Waldhimbeer Guglhof	6.50
Rum	5.50
(8 Jahre im Whiskeyfass gereift)	

Brände & Mix-Getränke

Vodka Eristoff	4.10
Gin Alpin vom Guglhof	5.50
Ballantines Scotch Whiskey	4.50
Jack Danijel'S	4.10
Bacardi	4.10
Bacardi Cola	5.50
Jacky Cola	5.50
Jacky Bull	5.90
Vodka Bull	5.50
Vodka Lemon	5.10
Malibu Orange	5.10
Cuba Libre (Cola Rum)	5.10
Gin Tonic	8.50