

# 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, geräuchertem  
Thunfisch, mariniertes Dorade,  
Rucola und Brot  
(A, B, C, D, G, P, R)

17.90

**Traditionelle  
„istrische Prosciuttoplatte“**  
mit Oliven, Weintrauben und Brot  
(A, C, G)

15.90

für 2 Personen

29.90

**„Danijel'S  
Vorspeisen-Variation“**  
eine Auswahl aus traditionellen  
kroatischen Wurstspezialitäten,  
Käse aus Istrien und Dalmatien,  
hausgemachter Aufstrich  
und Brot (A, C, G)

16.90

für 2 Personen

30.90

**Thunfisch-Carpaccio**  
mit Oliven, Rucola, Olivenöl,  
Balsamico und Brot (A, D)

17.50

**Bruschetta „Dreierlei“**  
mit Prosciutto, Tomaten,  
schwarzen-Oliven-Pesto, jeweils  
mit Käse überbacken (A, C, D, G)

13.50

**Mariniertes Doradenfilet  
(kalt)**

auf Toastbrot, mit Tomaten und  
Zwiebeln  
(A, D)

15.90

## Salate

**Gemischter Salat** 🍴  
mit hausgemachtem Dressing  
(G, L, M, N)

6.50

**Grüner Salat** 🍴  
mit hausgemachtem Dressing  
(G, L, M, N)

5.90

**Salat mit geriebenem  
Fetakäse (Šopska)** 🍴  
mit Tomaten, Gurken, Paprika,  
Oliven, hausgemachtem Dressing  
und Brot  
(A, G, L, M, N)

9.90

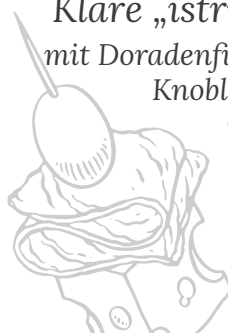
## Suppen

**Hausgemachte  
Tomatencremesuppe** 🍴  
mit frischem Basilikum  
(A, G, L)

6.50

**Klare „istrische Fischsuppe“**  
mit Doradenfilet, Shrimps, Karotten,  
Knoblauch und Reis  
(B, D, L, R)

9.50



# Hauptspeisen

## Caesar Salat

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

17.50

## Vital-Salat

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

21.90

## Warmer, dalmatinischer Fischsalat

Fisch und Meeresfrüchte  
auf knackigem Salat, mit  
hausgemachtem Dressing und  
Croûtons (A, B, D, M, R)

20.50

## Istrisches Naturschnitzel

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

18.90

## Hausgemachte Pljeskavica

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

18.50

## Putenschnitzel in Kürbiskern-Panade

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

18.90

## Kalbsleber

„nach Art des Hauses“

mit Reis und Paprika  
(A)

17.90

## Surf & Turf

Argentinisches Roastbeef mit  
Garnelen und Scampi, dazu Brokkoli  
(A, B, R)

36.90

## Rosa gebratenes Roastbeef ca. 250g

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

30.90

oder mit hausgemachter  
Pfeffersauce und Kroketten

27.90

## Vegetarisch

## Kartoffel-Gemüse-Pfanne

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

14.50

## Gebackene Champignons

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

16.50

# Fisch und Mee(h)r

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

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



24.90

## Branzinofilet aus der Adria vom Grill

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

23.50

## Calamari vom Grill

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

23.50



## Calamari gefüllt

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

24.90

## Calamari Fritti

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

20.90

## Fischteller

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

26.90

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

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

59.90

## Garnelenpfanne

mit Knoblauch-, Limetten-,  
Olivenölsauce und Brot (A, B, D, R)

23.90

## Pasta

## Spaghetti Vongole

in Weisswein-, Olivenöl-,  
Knoblauchsauce  
(A, B, C, R)

17.90

## Traditionelle, istrische Pasta „Fuži“

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

18.50

## Istrische Pastaspezialität „Pljukanci“

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

17.50

## Pasta „Danijel'S“

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

18.50

## Penne Mediterran

mit frischem Gemüse und  
Cherrytomaten (A, C)

16.50

- oder -

mit gegrillten Putenstreifen

17.90



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

# Hausgemachte Pizzen

<b>Pizzabrot</b>	6.50
mit Käse, Olivenöl und Knoblauch (A, G)	
<b>Margherita</b> 	9.90
mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano (A, G, P)	
<b>Salami</b>	11.90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Oregano (A, G, P)	
<b>Schinken</b> <b>Nougatpalatschinken</b>	11.90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano (A, G, P)	
<b>Verdura</b> 	12.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, frischem Paprika, frischen Champignons, Zucchini und Oregano (A, G, P)	
<b>Capricciosa</b>	12.90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, mildem Pfefferoni, grünen Oliven und Oregano (A, G, P)	
<b>Diavolo</b> 	13.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Tabasco, frischem Paprika, Knoblauch, scharfem Pfefferoni und Oregano (A, G, P)	
<b>Tartufo</b> 	13.50
mit Crème fraîche, Mozzarella, geriebenem Trüffel aus Buzet (Istrien), Trüffel-Pesto, grünen Oliven, Trüffel-Öl und Oregano (A, G, P)	
<b>Hauspizza – Slavonska</b>	13.90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Kulen (würzige Edelrohwrurst), Speck, frischen Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch, scharfem Pfefferoni, Crème fraîche und Oregano (A, G, P)	
<b>Istriana</b>	13.90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, istrischem Prosciutto, Rucola, Parmesan und Oregano (A, G, P)	
<b>Dalmatien</b>	13.90
mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln und Oregano (A, G, P, R)	

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

# Getränke/Kaffee

## Alkoholfreies

Coca Cola 0,33l	4.20
Coca Cola 0,5l	5.40
Coca Cola Zero 0,33l	4.20
Fanta 0,33l	4.20
Fanta 0,5l	5.40
Almdudler 0,33l	4.20
Almdudler 0,5l	5.40
Spezi 0,33l	4.20
Spezi 0,5l	5.40
Eistee 0,33l	4.20
Eistee 0,5l	5.40
Soda Zitrone 0,33l	3.60
Soda Zitrone 0,5l	3.90
Rauch Juice 0,3l	4.20
Rauch Apfelsaft 0,3l	4.20
Rauch Marille 0,3l	4.20
Rauch Mango 0,3l	4.20
Rauch Johannisb. 0,3l	4.20
je gespritzt mit Wasser auf 0,5l	4.80
je gespritzt mit Soda auf 0,5l	4.90
Bitter Lemon 0,2l	4.60
Tonic Water 0,2l	4.60
Kombucha Classic 0,33l	4.90
Red Bull 0,25l	4.50
Römerquelle Mineralwasser	
prickelnd 0,33l	3.80
prickelnd 0,75l	6.30
still 0,33l	3.70
still 0,75l	6.10

## Kaffeespezialitäten

Espresso	3.10
Espresso Macchiato	3.40
Cappuccino	3.90
Verlängerter	3.60
Großer Brauner	3.90
Café Latte	4.10

## Heißgetränke

Tee diverse Sorten	3.90
Heiße Schokolade	4.20

## Desserts & Eis

Zitronen-Tiramisu A, C, G ...	6.10
Schoko-Soufflé	
(mit Vanilleeis) A, C, G	9.50
Gemischtes Eis A, C, G	6.90
Kinderbecher A, C, G	5.20
Coupe Dänemark A, C, G	7.50
Heiße Liebe A, C, G	8.90
Eiskaffee A, C, G	8.50
Affogato Classico C, G	6.50
(Vanilleeis, mit heißem Espresso übergossen)	
Eispalatschinken A, C, G	13.80
Nougatpalatschinken	
(2 Stück) A, C, G	8.40
Marillenpalatschinken	
(2 Stück) A, C, G	8.40
Panna cotta	
(mit Himbeeren) G	6.90

# Alkoholisches

## Biere

Stiegl Hell 0,2l .....	3.60
Stiegl Hell 0,3l .....	4.30
Stiegl Hell 0,5l .....	5.10
Radler 0,3l .....	4.20
Radler 0,5l .....	4.90
Weißbier 0,3l .....	4.60
Weißbier 0,5l .....	5.30
Weißbier dunkel 0,5l .....	5.30
(Franziskaner)	
Alkoholfreies Bier 0,5l .....	4.90
(Stiegl Freibier)	
Alkoholfreies Weißbier 0,5l .....	5.20
(Stiegl Sport-Weisse)	

## Spirituosen

### Aperitifs

Martini Dry (Rosso od. Bianco) .....	5.50
Kruškovac .....	4.10
Campari Soda .....	5.90
Campari Orange .....	6.50

### Bitteres

Jägermeister .....	3.80
Ramazotti .....	4.10
Fernet Branca .....	4.10
Averna .....	4.10
Pelinkovac .....	4.10

## Destillate

Grappa di Nebbiolo .....	5.50
Marillenbrand Guglhof .....	6.90
Williamsbrand Guglhof .....	6.90
Zwetschkenbrand Guglhof .....	6.90
Williams Rote Birne Guglhof .....	6.90
Obstbrand Guglhof .....	6.50
Quittenbrand Guglhof .....	6.90
Waldhimbeer Guglhof .....	7.90
Rum .....	6.90
(8 Jahre im Whiskeyfass gereift)	

## Brände & Mix-Getränke 4cl

Vodka Eristoff .....	5.50
Gin Alpin vom Guglhof .....	7.90
Ballantines Scotch Whiskey ....	7.50
Jack Danijel'S .....	6.90
Bacardi .....	5.90
Bacardi Cola .....	8.90
Jacky Cola .....	9.50
Jacky Bull .....	9.90
Vodka Bull .....	9.90
Vodka Lemon .....	9.50
Malibu Orange .....	8.50
Cuba Libre (Cola Rum) .....	8.50
Gin Tonic .....	10.90