

# MARIJA

RESTAURANT

*Liebe Gäste,*

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Da wir oft die Frage gestellt bekommen, wieso dieses Restaurant den Namen „MARIJA“ trägt, möchten wir Ihnen gerne die Namensgeberin vorstellen:

»OMA MARIJA«.

Auch wenn sie leider nicht mehr bei uns ist, lebt ihre Küche hier weiter. Ganz nach ihrem Motto: „Frische und Liebe sind die Grundlagen einer guten Küche“, möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise in den modernen Balkan mitnehmen.

Bekocht werden Sie dabei von unserem Küchenchef Marko.

Unterstützt wird er im Service von seinem Vater Wawo.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird!

Ihre Familie Štetić

**Inh. Marko Štetić**

**Im Ellerbrock 1 · 46397 Bocholt**

**Telefon: 0 28 71 / 489 65 54 · [www.steakhaus-bocholt.de](http://www.steakhaus-bocholt.de)**

## APÉRITIF

- |    |                                      |     |
|----|--------------------------------------|-----|
| 1. | MARTINI BIANCO                       | 4   |
| 2. | SECCO WEISS/ROSÉ                     | 4   |
| 3. | APEROL SPRITZ                        | 5,5 |
| 4. | FRUCHT SECCO ALKOHOLFREI, VAN NAHMEN | 5   |
| 5. | MÜNSTERLÄNDER AMÉRIE                 | 5,5 |

## KALTE VORSPEISEN

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 10. | KRABBEN-COCKTAIL<br>dazu Brot  | 9,5  |
| 11. | HAUSGEBEIZTER LACHS<br>dazu Honig-Senf-Sauce und Brot                                  | 10,5 |
| 12. | CAESAR SALAT<br>Romana-Salat mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan-Dressing und Croûtons | 11,5 |

## SUPPEN

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 21. | BROKKOLICREME-SUPPE<br>dazu Croûtons            | 5   |
| 22. | CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE<br>dazu Chili-Croûtons | 5,5 |



## WARME VORSPEISEN

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 25. | GAMBAS -AL AJILLO-<br>Garnelen in heißem Olivenöl, mit Chili und Knoblauch abgeschmeckt, dazu Brot | 15  |
| 27. | WEINBERGSCHNECKEN (6 Stück)<br>mit heißer Knoblauchsauce und Käse überbacken, dazu Brot            | 8,5 |

## **FÜR GÄSTE BIS 12 JAHRE** **(jedoch OHNE Salat vom Buffet)**

- |  |     |
|--|-----|
| 30. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“<br>dazu Pommes frites | 7,5 |
| 31. KLEINE CEVAPCICI<br>dazu Pommes frites               | 7   |
| 32. PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET<br>dazu Pommes frites   | 8,5 |

## **SENIORENGERICHTE** **(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)**

- |   |      |
|---|------|
| 35. SENIOREN RUMPSTEAK<br>dazu Kroketten  | 21,5 |
| 36. SENIOREN RINDERFILET<br>dazu Pommes frites  | 24   |
| 38. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“<br>mit Pfeffersauce, dazu Basmatireis                            | 15,5 |
| 39. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“<br>mit Ananas, Käse überbacken und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | 15,5 |

## STEAKS

- OHNE Beilage -

(zu den Steaks gehört EIN Salat vom Buffet)

40.	ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (220g)	19,5
41.	ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (300g)	25
42.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (220g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	23,5
43.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (300g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	31
44.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (220g) alle Entrecôtes mit Fettrand	25
45.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g) alle Entrecôtes mit Fettrand	32,5
46.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK (220g)	26
47.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK (300g)	33,5

## BEILAGEN & SAUCEN

50.	BAKED POTATO mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4
51.	POMMES FRITES	3
52.	BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln	4
53.	KROKETTEN	3
54.	DRILLINGSKARTOFFELN	4
55.	DJUVEC- oder BASMATIREIS	3,5
56.	BROKKOLI in Butter geschwenkt	4,5
57.	FRISCHE CHAMPIGNONS	4,5
58.	SPINAT	4,5
59.	RÖSTZWIEBELN	3,5
60.	SALAT vom Salatbuffet	4,5
61.	PFEFFERRAHMSAUCE	4
62.	CHAMPIGNONRAHMSAUCE	4
63.	PAPRIKASAUCE	4
64.	HAUSGEMACHTE SAUCE HOLLANDAISE	3,5
65.	HAUSGEMACHTER AJVAR	4

## **PFEFFERSTEAKS**

**(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)**

- |                        |      |
|------------------------|------|
| 71. PFEFFER-RUMPSTEAK  | 27,5 |
| dazu Pommes frites     |      |
| 72. PFEFFER-FILETSTEAK | 32   |
| dazu Pommes frites     |      |

## **CHAMPIGNONSTEAKS**

**(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)**

- |   |      |
|---|------|
| 74. CHAMPIGNON-RUMPSTEAK                  | 28,5 |
| dazu frische Champignons und Baked Potato |      |
| 75. CHAMPIGNON-FILETSTEAK                 | 33   |
| dazu frische Champignons und Baked Potato |      |

## **FÜR FEINSCHMECKER**

**(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)**

- |   |    |
|---|----|
| 80. RINDERFILET „SURF AND TURF“                     | 37 |
| an Riesengarnelen mit Blattspinat, dazu Basmatireis |    |
| 81. RINDERFILET „CASANOVA“                          | 32 |
| mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln          |    |
| 82. RUMPSTEAK „ZADAR“                               | 28 |
| mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln        |    |

# **SPEZIALITÄTEN VOM GRILL**

**(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)**

90.	<b>LUSTIGER BOSNJAK</b> Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Bratkartoffeln	26
91.	<b>GRILL-TELLER</b> 2 Cevapcici, Spieß, Kotelett, Hacksteak und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes frites	19
92.	<b>CEVAPCICI</b> dazu Djuvecreis und Pommes frites	13,5
93.	<b>HALB UND HALB</b> Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15
94.	<b>GOURMAND-TELLER</b> 1 Hacksteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Rinderhüftsteak und Speck, dazu Pommes frites und Djuvecreis	26
95.	<b>RAZNICI</b> 2 Spieße, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15,5
96.	<b>PLJESKAVICA</b> Hacksteak, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15,5
97.	<b>PLJESKAVICA GEFÜLLT</b> Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	17,5
98.	<b>MARIJA-SPIESS</b> Spieß vom Angus-Rind, mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites	24,5
99.	<b>RÄUBER-SPIESS</b> 2 Koteletts, 1 Rumpsteak, 1 Speck, mit Paprika, Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Pommes frites	19,5
100.	<b>HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINENACKEN</b> mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	19

## PLATTEN

(für 2 oder mehr Personen, dazu gehört EIN Salat vom Buffet)

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 105. MARIJA-PLATTE   | pro Person 29,5 |
| 1 Filetsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hüftsteak und 1 Speck,<br>dazu Pfefferrahmsauce, frische Champignons, Brokkoli und Kroketten |                 |
| 106. GRILL-PLATTE  | pro Person 20,5 |
| 1 Spieß, 1 Rumpsteak, 1 Hacksteak, 1 Cevapcici, 1 Speck und 1 Kotelett,<br>dazu Djuvecreis und Pommes Frites                               |                 |

## SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- |   |      |
|---|------|
| 110. LANDWIRT-TELLER  | 22   |
| 3 Schweinemedallions, Pfefferrahmsauce, geröstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln |      |
| 111. SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“  | 19,5 |
| mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten               |      |
| 112. SCHWEINEMEDAILLONS MADAGASKAR  | 19,5 |
| mit Pfefferrahmsauce, dazu Basmatireis  |      |
| 117. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET  | 20   |
| mit Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Sauerrahm                              |      |

## SCHNITZEL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- |   |      |
|---|------|
| 120. SCHNITZEL „WIENER ART“   | 13,5 |
| dazu Pommes frites  |      |
| 121. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL  | 15,5 |
| dazu Pommes frites  |      |
| 122. PAPRIKASCHNITZEL „BALKAN ART“  | 15,5 |
| dazu Pommes frites  |      |
| 123. CORDON BLEU  | 18   |
| vom Schwein, gefüllt mit saftigem Schinken und Gouda-Käse, dazu Pommes frites |      |
| 124. HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“   | 16,5 |
| dazu Pommes frites  |      |



## FISCHGERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

125. GEBRATENES DORADEN-FILET mit Sahnesauce, Spinat, dazu Drillinge	23,5
126. GEBRATENER LACHS mit Krabbensauce, gebratenem Brokkoli, dazu Drillinge	24
128. RIESENGARNELEN mit gebratenem Brokkoli, dazu Basmati-Knoblauch-Reis	33,5

## VEGETARISCHE GERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

131. „MARIJA“-BOWL Teryakisauce, Sesamreis, Champignons, Cherrytomaten, Mais und Brokkoli		13
132. BAKED POTATO gefüllt mit Spinat, Pilzen und Kirschtomaten, überbacken mit Käse		12

## EISBECHER

135. GEMISCHTES EIS	4
136. GEMISCHTES EIS mit Sahne	4,5
137. WALNUSSEBECHER mit Schokosauce und Sahne	7

## DESSERTS

141. HAUSGEMACHTES SORBET (wechselnd)	3,5
142. HAUSGEMACHTE HERRENCREME	5
143. HAUSGEMACHTER KUCHEN (nur auf Vorstellung)	(wechselnd)
144. BAYERISCHE CREME	5,5



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

160. Tönissteiner Mineralwasser Flasche	0,25 l	2,5
161. Tönissteiner Stilles Wasser Flasche	0,25 l	2,5
162. Tönissteiner Mineralwasser Flasche	0,75 l	6
163. Tönissteiner Stilles Wasser Flasche	0,75 l	6
164. Coca-Cola	0,3 l	3
165. Coca-Cola Light	0,2 l	2,5
166. Coca-Cola Zero	0,2 l	2,5
167. Fanta	0,3 l	3
168. Sprite	0,3 l	3
169. Van Nahmen Landschorle - Apfel	0,33 l	3,5
170. Van Nahmen Landschorle - Johannisbeere	0,33 l	3,5
171. Van Nahmen Landschorle - Rhabarber	0,33 l	3,5
172. Apfelsaft	0,2 l	3
173. Orangensaft	0,2 l	3
174. Traubensaft	0,2 l	3
175. Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,5
176. Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,5

## BIERE

180. Veltins Pils	0,3 l	3,3
181. Veltins Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,5
182. Bolten Alt	0,3 l	3,3
183. Benediktiner Weißbier	0,3 l	3,5
184. Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,33 l	3,5
185. Alster (Fanta)	0,3 l	3,3
186. Radler (Sprite)	0,3 l	3,3
187. Alt-Cola	0,3 l	3,3
188. Malzbier Feldschlösschen	0,2 l	2,5
189. Malzbier Feldschlösschen	0,3 l	3,3
190. Radler alkoholfrei	0,33 l	3,5

## LONGDRINKS

195. Korn-Cola/Fanta/Diesel		3,5
196. Bacardi-Cola		4,5
197. Vodka Lemon		6,5
198. Whiskey Cola		6,5

## SPIRITUOSEN

200. Geutings Korn	2 cl	2
201. Geutings MIT	2 cl	2
202. Geutings Wacholder	2 cl	2
203. Sasse Sechser	2 cl	3
204. Kümmerling	2 cl	2,5
205. Jägermeister	2 cl	2,5
206. Ramazzotti	2 cl	3
207. Averna	2 cl	3
208. Fernet Branca	2 cl	3
209. Slivovic	2 cl	2
210. Sambucca	2 cl	2,5
211. Grappa	2 cl	3,5
212. Asbach Uralt	2 cl	3,5
213. Remy Martin	2 cl	4,5
214. Vodka	2 cl	3
215. Malteser	2 cl	3
216. Linie Aquavit	2 cl	3
217. Williams Birne	2 cl	3,5
218. Sasse Lagerkorn	2 cl	3,5
219. Ouzo	2 cl	2,5

## WHISKEY

220. Jack Daniels Bourbon	4 cl	4,5
221. Jim Beam Bourbon	4 cl	5
222. Johnny Walker Scotch	4 cl	4,5
223. Dimple Scotch	4 cl	5
224. J.B.G. Münsterländer Whiskey	4 cl	6,5

## GIN

225. Bombay Sapphire	4 cl	5
226. Roku GIN	4 cl	6,5
227. Hendricks	4 cl	7
228. Monkey GIN	4 cl	7,5

## LIKÖRE

230. Geutings Anis	2 cl	2,5
231. Geutings Roten	2 cl	2,5
232. Baileys	2 cl	3
233. Krusovac	2 cl	2,5
234. Juliska	2 cl	2
235. Sasse Kakao Nuss	2 cl	3,5
236. Lakritz-Likör	2 cl	2,5
237. Underberg	2 cl	3

## KAFFEESPEZIALITÄTEN VON BEUKENHORST

240. Tasse Kaffee crema	2,5
241. Pott Kaffee crema	4,5
242. Espresso	2,5
243. Doppelter Espresso	4
244. Espresso Macchiato	3
245. Cappuccino	3,5
246. Café au lait	4
247. Latte Macchiato	4
248. Heiße Schokolade	3,5
249. Heiße Schokolade mit Sahne	4
250. Chocciato	4
251. Irish Coffee	6

## BRADLEYS TEA

255. Earl Grey	3
256. Green Sencha	3
257. Green Tea Lemon	3
258. Red Fruits	3
259. Peppermint	3

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

270. Laski Riesling (lieblich)	0,2 l	6
271. Zilavka (trocken)	0,2 l	6
272. Riesling, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	7

### ROSÉ

273. Mazedonischer Rosé (lieblich)	0,2 l	6
274. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	7

### ROTWEINE

275. Vitać (lieblich)	0,2 l	6
276. Vranac (trocken, herb)	0,2 l	6
277. Roter Herrn, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	7

# FLASCHENWEINE

## WEISSWEINE

300. Laski Riesling Tivkes (lieblich)	20,5
301. Gelber Muskateller (halbtrocken)	27
302. Chardonnay Classic Tivkes (trocken)	27
303. Weißer Burgunder, Weingut Bremer (trocken)	27
304. Zellertaler Riesling, Weingut Bremer (trocken)	27

## ROSÉ

310. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	25
311. Rosé, Benkovac (lieblich)	22

## ROTWEINE

320. Car Lazar (trocken)	22
321. Vitać (lieblich)	22
322. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)	25
323. Vranac (trocken, herb)	22

## ETWAS BESONDERES - MAGNUMFLASCHEN 1,5 L

330. Riesling, Weingut Bremer (trocken)	40,5
331. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	40,5
332. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)	40,5
333. Sektflasche	24,5
334. Seccoflasche, Rosé oder Weiß	24,5

SIE MÖCHTEN GERNE EINEN  
**GUTSCHEIN** VERSCHENKEN?  
ABER GERNE, SPRECHEN SIE UNS AN!

# ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG / DONNERSTAG / FREITAG / SAMSTAG

15.00 - 23.00 Uhr

KÜCHE

16.30 - 22.00 Uhr

SONNTAG / FEIERTAGE

11.30 - 22.30 Uhr

KÜCHE

11.30 - 22.00 Uhr

DIENSTAG / MITTWOCH

RUHETAG

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH EINER  
PASSENDEN LOCATION  
FÜR IHRE PRIVATEN FEIERLICHKEITEN  
**BIS ZU 100 PERSONEN?**  
DANN SIND SIE **HIER** GENAU RICHTIG!  
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!