

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

APÉRITIF

- | | | |
|----|--------------------------------------|-----|
| 1. | MARTINI BIANCO | 4 |
| 2. | SECCO WEISS/ROSÉ | 4,5 |
| 3. | APEROL SPRITZ | 6,5 |
| 4. | FRUCHT SECCO ALKOHOLFREI, VAN NAHMEN | 5,5 |
| 5. | MÜNSTERLÄNDER AMÉRIE | 7 |

KALTE VORSPEISEN

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

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|-----|
| 21. | BROKKOLICREME-SUPPE
dazu Croûtons | 5,5 |
| 22. | CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE
dazu Chili-Croûtons | 6 |



WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | GAMBAS -AL AJILLO-
Garnelen in heißem Olivenöl, mit Chili und Knoblauch abgeschmeckt, dazu Brot | 16,5 |
| 27. | WEINBERGSCHNECKEN (6 Stück)
mit heißer Knoblauchsauce und Käse überbacken, dazu Brot | 9,5 |

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

- | | |
|--|-----|
| 30. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“
dazu Pommes frites | 9 |
| 31. KLEINE CEVAPCICI
dazu Pommes frites | 8,5 |
| 32. PANIERTE HÄHNCHEN NUGGETS
dazu Pommes frites | 10 |

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

- | | |
|---|------|
| 35. SENIOREN RUMPSTEAK
dazu Kroketten | 23,5 |
| 36. SENIOREN RINDERFILET
dazu Pommes frites | 25,5 |
| 38. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“
mit Pfeffersauce, dazu Basmatireis | 17,5 |
| 39. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“
mit Ananas, Käse überbacken und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | 17,5 |

STEAKS

- OHNE Beilage -

(zu den Steaks gehört EIN Salat vom Buffet)

40.	ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (220g)	21
41.	ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (300g)	27
42.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (220g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	24,5
43.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (300g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	32
44.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (220g) alle Entrecôtes mit Fettrand	25
45.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g) alle Entrecôtes mit Fettrand	33
46.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK (220g)	27,5
47.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK (300g)	35,5

BEILAGEN & SAUCEN

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

PFEFFERSTEAKS

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|----|
| 71. PFEFFER-RUMPSTEAK
dazu Pommes frites | 28 |
| 72. PFEFFER-FILETSTEAK
dazu Pommes frites | 33 |

CHAMPIGNONSTEAKS

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 74. CHAMPIGNON-RUMPSTEAK
dazu frische Champignons und Baked Potato | 29 |
| 75. CHAMPIGNON-FILETSTEAK
dazu frische Champignons und Baked Potato | 33,5 |

FÜR FEINSCHMECKER

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 80. RINDERFILET „SURF AND TURF“
an Riesengarnelen mit Blattspinat, dazu Basmatireis | 38,5 |
| 81. RINDERFILET „CASANOVA“
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln | 33,5 |
| 82. RUMPSTEAK „ZADAR“
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | 30,5 |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

90.	LUSTIGER BOSNJAK Angus-Rind gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Bratkartoffeln	27,5
91.	GRILL-TELLER 2 Cevapcici, Spieß, Kotelett, Hacksteak und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes frites	19,5
92.	CEVAPCICI dazu Djuvecreis und Pommes frites	15
93.	HALB UND HALB Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15,5
94.	GOURMAND-TELLER 1 Hacksteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Rinderhüftsteak und Speck, dazu Pommes frites und Djuvecreis	26,5
95.	RAZNICI 2 Spieße, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15,5
96.	PLJESKAVICA Hacksteak, dazu Djuvecreis und Pommes frites	16
97.	PLJESKAVICA GEFÜLLT Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	18,5
98.	MARIJA-SPIESS Spieß vom Angus-Rind, mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites	25,5
99.	RÄUBER-SPIESS 2 Koteletts, 1 Rumpsteak, 1 Speck, mit Paprika, Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Pommes frites	21,5
100.	HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINENACKEN mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	19,5

PLATTEN

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

- | | |
|--|-----------------|
| 105. MARIJA-PLATTE | pro Person 32,5 |
| 1 Filetsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hüftsteak und 1 Speck,
dazu Pfefferrahmsauce, frische Champignons, Brokkoli und Kroketten | |
| 106. GRILL-PLATTE | pro Person 21,5 |
| 1 Spieß, 1 Rumpsteak, 1 Hacksteak, 1 Cevapcici, 1 Speck und 1 Kotelett,
dazu Djuvecreis und Pommes Frites | |

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|---|------|
| 110. LANDWIRT-TELLER | 23,5 |
| 3 Schweinemedallions, Pfefferrahmsauce, geröstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | |
| 111. SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“ | 21,5 |
| mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten | |
| 112. SCHWEINEMEDAILLONS MADAGASKAR | 21,5 |
| mit Pfefferrahmsauce, dazu Basmatireis | |
| 117. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET | 20,5 |
| mit Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Sauerrahm | |

SCHNITZEL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|---|------|
| 120. SCHNITZEL „WIENER ART“ | 15,5 |
| dazu Pommes frites | |
| 121. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL | 17,5 |
| dazu Pommes frites | |
| 122. PAPRIKASCHNITZEL „BALKAN ART“ | 17,5 |
| dazu Pommes frites | |
| 123. CORDON BLEU | 20,5 |
| vom Schwein, gefüllt mit saftigem Schinken und Gouda-Käse, dazu Pommes frites | |
| 124. HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“ | 19,5 |
| dazu Pommes frites | |

FISCHGERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

125. GEBRATENES DORADEN-FILET mit Sahnesauce, Spinat, dazu Drillinge	25
126. GEBRATENER LACHS mit Krabbensauce, gebratenem Brokkoli, dazu Drillinge	26,5
128. RIESENGARNELEN mit gebratenem Brokkoli, dazu Basmati-Knoblauch-Reis	35,5

VEGETARISCHE GERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

131. „MARIJA“-BOWL Teryakisauce, Sesamreis, Champignons, Cherrytomaten, Mais und Brokkoli		14,5
132. BAKED POTATO gefüllt mit Spinat, Pilzen und Kirschtomaten, überbacken mit Käse		14

EISBECHER

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

DESSERTS

141. HAUSGEMACHTES SORBET (wechselnd)	5,5
142. HAUSGEMACHTE HERRENCREME (ohne Alkohol, auf Wunsch mit Rum)	5,5
143. HAUSGEMACHTER KUCHEN (nur auf Vorbestellung)	(wechselnd)
144. CHEESECAKE IM WECKGLAS	6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

160. Tönissteiner Mineralwasser Flasche	0,25 l	3
161. Tönissteiner Stilles Wasser Flasche	0,25 l	3
162. Tönissteiner Mineralwasser Flasche	0,75 l	7
163. Tönissteiner Stilles Wasser Flasche	0,75 l	7
164. Coca-Cola	0,3 l	3,5
165. Coca-Cola Light	0,2 l	3
166. Coca-Cola Zero	0,2 l	3
167. Fanta	0,3 l	3,5
168. Sprite	0,3 l	3,5
169. Van Nahmen Landschorle - Apfel	0,33 l	4
170. Van Nahmen Landschorle - Johannisbeere	0,33 l	4
171. Van Nahmen Landschorle - Rhabarber	0,33 l	4
172. Van Nahmen Apfelsaft	0,2 l	3,5
173. Van Nahmen Orangensaft	0,2 l	3,5
174. Van Nahmen Traubensaft	0,2 l	3,5
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	3,5
181. Veltins Pils alkoholfrei	0,33 l	4
182. Bolten Alt	0,3 l	3,5
183. Benediktiner Weißbier	0,3 l	4
184. Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,33 l	4
185. Alster (Fanta)	0,3 l	3,5
186. Radler (Sprite)	0,3 l	3,5
187. Alt-Cola	0,3 l	3,5
188. Malzbier Feldschlösschen	0,2 l	2,5
189. Malzbier Feldschlösschen	0,3 l	3,5
190. Radler alkoholfrei	0,33 l	4

LONGDRINKS

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

SPIRITUOSEN

200. Geutings Korn / Geutings MIT	2 cl	2
201. Geutings Wacholder	2 cl	2
202. Sasse Sechser	2 cl	3,5
203. Kümmerling / Jägermeister	2 cl	2,5
204. Ramazzotti / Averna	2 cl	3,5
205. Fernet Branca	2 cl	3,5
206. Slivovic	2 cl	2,5
207. Sambucca	2 cl	3
208. Grappa	2 cl	3,5
209. Asbach Uralt	2 cl	4
210. Remy Martin	2 cl	5
211. Vodka	2 cl	3,5
212. Malteser / Linie Aquavit	2 cl	3,5
213. Williams Birne	2 cl	3,5
214. Ouzo	2 cl	3
215. Sasse Lagerkorn	2 cl	4
216. Sasse Cigar	2 cl	6
217. Sasse Atlantik Finish	2 cl	7,5

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	5,5
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	3,5
233. Kruscovac	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	3,5
238. Sasse Herrencreme	2 cl	3,5
239. Sasse Salzkaramell	2 cl	3,5

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON BEUKENHORST

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

BRADLEYS TEA

255. Earl Grey	3,5
256. Green Sencha	3,5
257. Green Tea Lemon	3,5
258. Red Fruits	3,5
259. Peppermint	3,5

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

270. Laski Riesling (lieblich)	0,2 l	7
271. Zilavka (trocken)	0,2 l	7
272. Riesling, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	8

ROSÉ

273. Mazedonischer Rosé (lieblich)	0,2 l	7
274. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	8

ROTWEINE

275. Vitać (lieblich)	0,2 l	7
276. Vranac (trocken, herb)	0,2 l	7
277. Roter Herrn, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	8

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

300. Laski Riesling Tivkes (lieblich)	22,5
301. Gelber Muskateller (halbtrocken)	28
302. Chardonnay Classic Tivkes (trocken)	28
303. Weißer Burgunder, Weingut Bremer (trocken)	28
304. Zellertaler Riesling, Weingut Bremer (trocken)	28

ROSÉ

310. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	26
311. Rosé, Benkovac (lieblich)	23

ROTWEINE

320. Car Lazar (trocken)	23
321. Vitać (lieblich)	23
322. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)	26
323. Vranac (trocken, herb)	23

ETWAS BESONDERES - MAGNUMFLASCHEN 1,5 L

330. Riesling, Weingut Bremer (trocken)	42,5
331. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	42,5
332. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)	42,5

SEKT / SECCOS

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!