

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

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 10. | KRABBEN-COCKTAIL
dazu Brot | 11 |
| 11. | HAUSGEBEIZTER LACHS
dazu Honig-Senf-Sauce, auf Brot | 11,5 |
| 12. | CAESAR-SALAT
Romana-Salat mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten, Gurke,
Parmesan-Dressing und Croûtons | 13 |

SUPPEN

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



WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | GAMBAS -AL AJILLO-
Garnelen in heißem Olivenöl, mit Chili und Knoblauch abgeschmeckt, dazu Brot | 16,5 |
| 26. | ÜBERBACKENER HIRTENKÄSE
mit roten Zwiebeln, Feigen, Walnüssen, Honig & Frühlingslauch | 13,5 |
| 27. | WEINBERGSCHNECKEN (6 Stück)
mit heißer Knoblauchkäsesauce, dazu Brot | 9,5 |

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

- | | |
|--|----|
| 30. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“
dazu Hausfritten | 10 |
| 31. KLEINE CEVAPCICI
dazu Hausfritten | 9 |
| 32. PANIERTE HÄHNCHEN-NUGGETS
dazu Hausfritten | 11 |

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

- | | |
|---|------|
| 35. SENIOREN RUMPSTEAK
dazu Kroketten | 25,5 |
| 36. SENIOREN RINDERFILET
dazu Hausfritten | 29,5 |
| 38. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“
mit Pfefferrahmsauce, dazu Drillinge | 18,5 |
| 39. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“
mit Ananas, Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten | 18,5 |

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	26
43.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (300g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	35
44.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (220g) alle Entrecôtes mit Fettrand	26,5
45.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g) alle Entrecôtes mit Fettrand	35,5
46.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK (220g)	31,5
47.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK (300g)	42

BEILAGEN & SAUCEN

(alle Saucen werden hausgemacht)

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

PFEFFERSTEAKS

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 71. PFEFFER-RUMPSTEAK
dazu Hausfritten | 33 |
| 72. PFEFFER-FILETSTEAK
dazu Hausfritten | 37,5 |

CHAMPIGNONSTEAKS

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|----|
| 74. CHAMPIGNON-RUMPSTEAK
dazu gebratene Champignons und Baked Potato | 34 |
| 75. CHAMPIGNON-FILETSTEAK
dazu gebratene Champignons und Baked Potato | 38 |

FÜR FEINSCHMECKER

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 80. RINDERFILET „SURF AND TURF“
an Riesengarnelen mit Blattspinat, dazu Basmatireis | 46 |
| 81. RINDERFILET „CASANOVA“
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln | 37,5 |
| 82. RUMPSTEAK „ZADAR“
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | 34,5 |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

90.	LUSTIGER BOSNJAK Angus-Steak gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Bratkartoffeln	28
91.	GRILL-TELLER Cevapcici, Spieß, Kotelett, Hacksteak und Speck, dazu Djuvecreis und Hausfritten	22
92.	CEVAPCICI dazu Djuvecreis und Hausfritten	16
93.	HALB UND HALB Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Hausfritten	16,5
94.	GOURMAND-TELLER Hacksteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderhüftsteak und Speck, dazu Hausfritten und Djuvecreis	28
95.	RAZNICI 2 Spieße, dazu Djuvecreis und Hausfritten	16,5
96.	PLJESKAVICA Hacksteak, dazu Djuvecreis und Hausfritten	17
97.	PLJESKAVICA GEFÜLLT Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Djuvecreis und Hausfritten	20
98.	MARIJA-SPIESS Spieß vom Angus-Rind, mit Pfefferrahmsauce, dazu Hausfritten	26
99.	RÄUBER-SPIESS 2 Koteletts, 1 Rumpsteak, 1 Speck, mit Paprika, Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Hausfritten	23,5
100.	HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINENACKEN mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	21,5

PLATTEN

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

- | | |
|--|-----------------|
| 105. MARIJA-PLATTE | pro Person 35 |
| 1 Filetsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hüftsteak und 1 Speck,
dazu Pfefferrahmsauce, gebratene Champignons, Brokkoli und Kroketten | |
| 106. GRILL-PLATTE | pro Person 23,5 |
| 1 Spieß, 1 Rumpsteak, 1 Hacksteak, 1 Cevapcici, 1 Speck und 1 Kotelett,
dazu Djuvecreis und Hausfritten | |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|---|------|
| 110. LANDWIRT-TELLER | 25 |
| 3 Schweinemedallions, Pfefferrahmsauce, geröstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | |
| 111. SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“ | 24,5 |
| mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten | |
| 112. SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“ | 24,5 |
| mit Pfefferrahmsauce, dazu Drillinge | |
| 117. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET | 21,5 |
| mit Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Sauerrahm | |

SCHNITZEL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 120. SCHNITZEL „WIENER ART“ | 16 |
| dazu Hausfritten | |
| 121. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL | 18 |
| dazu Hausfritten | |
| 122. PAPRIKASCHNITZEL „BALKAN ART“ | 18 |
| dazu Hausfritten | |
| 123. CORDON BLEU | 21,5 |
| vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Hausfritten | |
| 124. HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“ | 20,5 |
| dazu Hausfritten | |



FISCHGERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 125. GEBRATENES DORADEN-FILET
mit Krabbensauce, Spinat, dazu Drillinge | 25,5 |
| 126. GEBRATENER LACHS
mit Krabbensauce, gebratenem Brokkoli, dazu Drillinge | 27 |
| 128. RIESENGARNELEN
mit gebratenem Brokkoli, dazu Basmati-Knoblauch-Reis | 38,5 |

VEGETARISCH & VEGAN

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | | |
|---|------|--|
| 131. „MARIJA“-BOWL
Teriyakisauce, Sesamreis, Champignons, Cherrytomaten,
Mais und Brokkoli | 15 |  |
| 132. BAKED POTATO
gefüllt mit Sauerrahm, Spinat, Pilzen und Cherrytomaten, überbacken mit Käse | 14,5 |  |

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. TIRAMISU MIT AMARETTO 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!

MARKO EMPFIEHLT