

# 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. Durch den Abend begleitet werden Sie von unserer Serviceleitung Wawo.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird!

Ihre Familie Štetić

Marija GmbH  
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
2. SECCO WEISS/ROSÉ
3. APEROL SPRITZ
4. FRUCHT-SECCO ALKOHOLFREI, VAN NAHMEN
5. MÜNSTERLÄNDER AMÉRIE

## KALTE VORSPEISEN

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

Unsere Empfehlung

## SUPPEN

21. BROKKOLICREME-SUPPE  
dazu Chili-Croûtons
22. CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE  
dazu Chili-Croûtons



## WARME VORSPEISEN

25. GAMBAS -AL AJILLO-  
Garnelen in heißem Olivenöl, mit Chili und Knoblauch abgeschmeckt, dazu Brot
26. ÜBERBACKENER HIRTENKÄSE  
mit roten Zwiebeln,  
Feigen, Walnüssen, Honig & Frühlingslauch

Unsere Empfehlung

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

30. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“  
dazu Hausfritten

31. KLEINE CEVAPCICI  
dazu Hausfritten

32. PANIERTE HÄHNCHEN-NUGGETS  
dazu Hausfritten

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

35. SENIOREN RUMPSTEAK (mit Fettrand)  
dazu Kroketten

36. SENIOREN RINDERFILET  
dazu Hausfritten

38. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“  
mit Pfefferjus, dazu Drillinge

39. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“  
mit Ananas, Käse und Sauce Hollandaise überbacken,  
dazu Kroketten

*Unsere Empfehlung*

## **STEAKS**

**- OHNE Beilage -**

**(zu den Steaks gehört EIN Salat vom Buffet)**

- 40. ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (220g)
- 41. ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (300g)
- 42. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (220g) alle Rumpsteaks mit Fettrand
- 43. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (300g) alle Rumpsteaks mit Fettrand
- 44. ARGENTINISCHES ENTRECôte (220g) alle Entrecôtes mit Fettrand
- 45. ARGENTINISCHES ENTRECôte (300g) alle Entrecôtes mit Fettrand
- 46. ARGENTINISCHES FILETSTEAK (220g) unsere Empfehlung
- 47. ARGENTINISCHES FILETSTEAK (300g)

## **BEILAGEN & SAUCEN**

**(alle Saucen werden hausgemacht)**

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

## **PFEFFERSTEAKS**

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

71. PFEFFER-RUMPSTEAK (mit Fettrand)  
dazu Hausfritten

72. PFEFFER-FILETSTEAK  
dazu Hausfritten

## **CHAMPIGNONSTEAKS**

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

74. CHAMPIGNON-RUMPSTEAK (mit Fettrand)  
dazu gebratene Champignons und Baked Potato mit Sauerrahm

75. CHAMPIGNON-FILETSTEAK  
dazu gebratene Champignons und Baked Potato mit Sauerrahm

## **FÜR FEINSCHMECKER**

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

81. RINDERFILET „CASANOVA“  
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

*unsere Empfehlung*

82. RUMPSTEAK „ZADAR“ (mit Fettrand)  
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

## **SPEZIALITÄTEN VOM GRILL**

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

90. **LUSTIGER BOSNJAK**  
Angus-Steak gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Bratkartoffeln
91. **GRILL-TELLER**  
Cevapcici, Spieß, Kotelett, Hacksteak und Speck, dazu Djuvecréis und Hausfritten
92. **CEVAPCICI**  
dazu Djuvecréis und Hausfritten
93. **HALB UND HALB**  
Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecréis und Hausfritten
94. **GOURMAND-TELLER**  
Hacksteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderhüftsteak und Speck, dazu Hausfritten und Djuvecréis
95. **RAZNICI**  
2 Spieße, dazu Djuvecréis und Hausfritten
96. **PLJESKAVICA**  
Hacksteak, dazu Djuvecréis und Hausfritten
97. **PLJESKAVICA GEFÜLLT**  
Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse,  
dazu Djuvecréis und Hausfritten
98. **MARIJA-SPIESS**  
Spieß vom Angus-Rind, mit Pfefferjus, dazu Hausfritten
100. **HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINENACKEN**  
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

unsere Empfehlung

## PLATTEN

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

### 105. MARIJA-PLATTE

1 Filetsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hüftsteak und 1 Speck,  
dazu Pfefferjus, gebratene Champignons, Brokkoli und Kroketten

### 106. GRILL-PLATTE

1 Spieß, 1 Rumpsteak, 1 Hacksteak, 1 Cevapcici, 1 Speck und 1 Kotelett,  
dazu Djuvecres und Hausfritten

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

### 110. LANDWIRT-TELLER

3 Schweinemedaillons, Pfefferjus,  
geröstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

unsere Empfehlung

### 111. SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“

mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten

### 112. SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“

mit Pfefferjus, dazu Drillinge

### 117. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Sauerrahm

## SCHNITZEL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

### 120. SCHNITZEL „WIENER ART“

dazu Hausfritten

### 121. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

dazu Hausfritten

unsere Empfehlung

### 122. PAPRIKASCHNITZEL „BALKAN ART“

dazu Hausfritten

### 123. CORDON BLEU

vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Hausfritten

### 124. HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“

dazu Hausfritten

## FISCHGERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

### 125. GEBRATENES DORADEN-FILET

mit Krabbensauce, Blattspinat, dazu Drillinge

### 126. GEBRATENER LACHS

mit Krabbensauce, gebratenem Brokkoli, dazu Drillinge

## VEGETARISCH & VEGAN

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

### 131. „MARIJA“-BOWL

Teriyakisauce, Sesamreis, Champignons, Cherrytomaten,  
Mais und Brokkoli



### 132. BAKED POTATO

gefüllt mit Sauerrahm, Spinat, Pilzen und Cherrytomaten, überbacken mit Käse



## EISBECHER

### 135. GEMISCHTES EIS

### 136. GEMISCHTES EIS

mit Sahne

### 137. WALNUSSBECHER

mit Schokosauce und Sahne

## DESSERTS

### 141. HAUSGEMACHTES SORBET (wechselnd)



### 142. HAUSGEMACHTE HERRENCREME (ohne Alkohol, auf Wunsch mit Rum)

### 144. TIRAMISU MIT AMARETTO IM WECKGLAS

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## BIERE

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

## LONGDRINKS

195. Korn-Cola/Fanta/Diesel
196. Bacardi-Cola
197. Vodka Lemon
198. Whiskey Cola

## SPIRITUOSEN

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

## WHISKEY

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

## GIN

225. Bombay Sapphire	4 cl
226. Roku GIN	4 cl
227. Hendricks	4 cl
228. Monkey GIN	4 cl

## LIKÖRE

230. Geutings Anis	2 cl
231. Geutings Roten	2 cl
232. Baileys	2 cl
233. Kruscovac	2 cl
234. Juliska	2 cl
235. Sasse Kakao Nuss	2 cl
236. Lakritz-Likör	2 cl
237. Underberg	2 cl
238. Sasse Herrencreme	2 cl
239. Sasse Salzkaramell	2 cl

## **KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON BEUKENHORST**

- 240. Tasse Kaffee crema
- 241. Pott Kaffee crema
- 242. Espresso
- 243. Doppelter Espresso
- 244. Espresso Macchiato
- 245. Cappuccino
- 246. Milchkaffee
- 247. Latte Macchiato
- 248. Heiße Schokolade
- 249. Heiße Schokolade mit Sahne
- 250. Chocciato
- 251. Irish Coffee

## **BRADLEYS TEA**

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

## **OFFENE WEINE**

### **WEISSWEINE**

- |                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| 270. Laski Riesling (halbtrunken)       | 0,2 l |
| 271. Zilavka (trocken)                  | 0,2 l |
| 272. Riesling, Weingut Bremer (trocken) | 0,2 l |

### **ROSÉ**

- |                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 273. Mazedonischer Rosé (halbtrunken) | 0,2 l |
| 274. Rosé, Weingut Bremer (trocken)   | 0,2 l |

### **ROTWEINE**

- |                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| 275. Vitać (halbtrunken)                   | 0,2 l |
| 276. Vranac (trocken, herb)                | 0,2 l |
| 277. Roter Herrn, Weingut Bremer (trocken) | 0,2 l |

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEINE

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

### ROSÉ

- 310. Rosé, Weingut Bremer (trocken)
- 311. Rosé, Benkovac (halbtrocken)

### ROTWEINE

- 320. Car Lazar (trocken)
- 321. Schwarzer Hengst (halbtrocken)
- 322. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)
- 323. Vranac (trocken, herb)

## ETWAS BESONDERES - MAGNUMFLASCHEN 1,5 L

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

### SEKT / SECCOS

- 333. Sektflasche
- 334. Seccoflasche, Rosé oder Weiß

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 - 21.30 Uhr

SONNTAG / FEIERTAGE

11.30 - 21.30 Uhr

KÜCHE

11.30 - 21.30 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!

# MARIJA'S EMPFEHLUNGEN