

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

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



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



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

SENIORENGERICHT **(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



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)
- 47. ARGENTINISCHES FILETSTEAK (300g)

Unsere Empfehlung

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 Djuvecreis und Hausfritten
- 92. **CEVAPCICI**
dazu Djuvecreis und Hausfritten
- 93. **HALB UND HALB**
Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Hausfritten
- 94. **GOURMAND-TELLER**
Hacksteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderhüftsteak und Speck, dazu Hausfritten und Djuvecreis
- 95. **RAZNICI**
2 Spieße, dazu Djuvecreis und Hausfritten
- 96. **PLJESKAVICA**
Hacksteak, dazu Djuvecreis und Hausfritten
- 97. **PLJESKAVICA GEFÜLLT**
Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse,
dazu Djuvecreis 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 Djuvecris und Hausfritten

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

110. LANDWIRT-TELLER

3 Schweinemedallions, 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 / Aversa	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

KAFFEESPEZIALITÄTEN 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 (halbtrocken) | 0,2 l |
| 271. Zilavka (trocken) | 0,2 l |
| 272. Riesling, Weingut Bremer (trocken) | 0,2 l |

ROSÉ

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

ROTWEINE

- | | |
|--|-------|
| 275. Vitać (halbtrocken) | 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