

restaurant

BEOGRAD

seit 1960

MENÜ





Wer das Glück hatte, heute Morgen in Belgrad aufzuwachen,
kann davon ausgehen, dass er im Leben schon genug erreicht hat.
Alles Weitere zu verlangen, wäre unbescheiden.

Duško Radović

serbischer Dichter, Schriftsteller, Journalist, Aphoristiker und TV-Redakteur

Belgrad ist nicht in Belgrad, denn Belgrad ist in Wahrheit keine Stadt –
es ist eine Metapher, eine Lebensweise, eine Sicht auf die Dinge.

Momo Kapor

serbischer Maler, Schriftsteller und Journalist

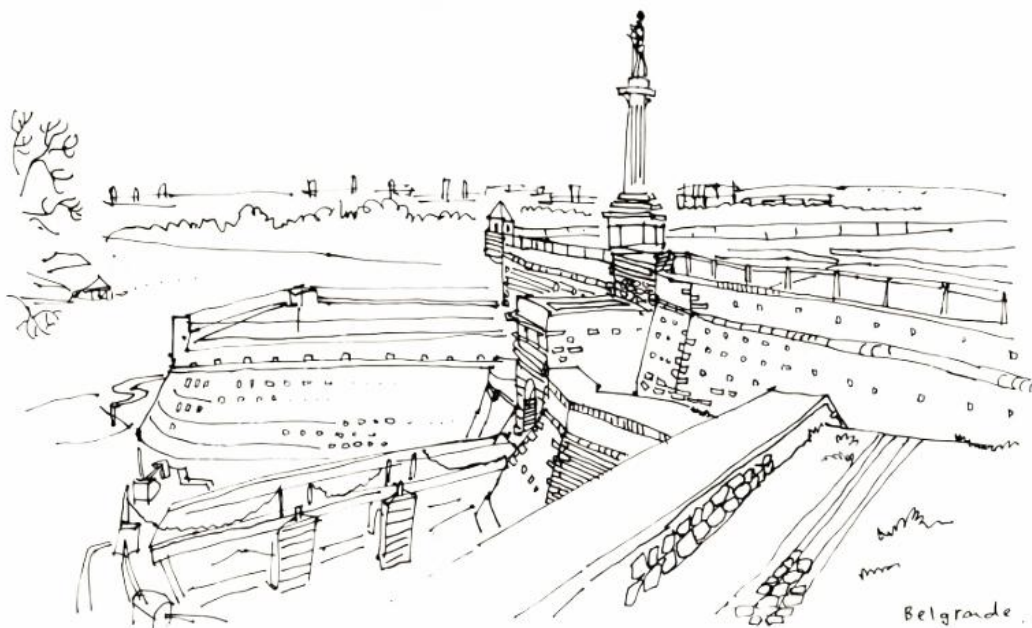


Liebe Gäste,

Vielen Dank, dass Sie unser Restaurant gewählt haben!
Wir versprechen, unser Bestes zu geben, damit Sie jeden Moment bei uns genießen können – und jeden Bissen, den wir mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie zubereiten.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Restaurant-Beograd-Team



KALTE VORSPEISEN

Tipp: Starten Sie die Meze mit einem unserer hausgemachten Schnäpse und fragen Sie unser Personal nach einer passenden Weinempfehlung!

TATAR BEOGRAD 1960 (A, C, G, L, M)

Rinder Filet, Gewürze, Zwiebel, Kapern, Essiggurke,
Eigelb, Toast, Butter-Spalten / 200g

19.60€

MEZE – AUSWAHL FÜR 2 PERSONEN (G)

Rinder - Prosciutto, geräuchertes Rinderkarree, Chorizo, geräucherter Selchschof, Oliven, Feta, Mozzarella

19.90€

Eine Meze ist ein traditionelles Vorspeisen-Arrangement aus dem Balkan und dem Mittelmeerraum.
Der Begriff wird im Balkan üblicherweise sehr gängig verwendet.

KÄSEPLATTE FÜR 2 PERSONEN (G, H)

Mozzarella, Parmesan, Räucherkäse, Cheddar,
Oliven, Trockenfrüchte, Nüsse
(VEGETARISCH)

19.90€

BURRATA MIT RUCOLA (G, H, O)

Burrata, Cherrytomaten, Aceto-Creme, Mandelblättchen, Olivenöl
(VEGETARISCH)

13.90€

RUCOLA MIT CHERRYTOMATEN & PINIENKERNEN (G, H, O)

Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Pinienkerne, Kirsch-Aceto
(VEGETARISCH)

10.90€

RAKIJA VERKOSTUNG

(zur Auswahl Zwetschke, Quitte, Marille, Birne, Apfel)
3 x 2 cl / 5 x 2 cl.

10.90€ / 17.90€



W A R M E V O R S P E I S E N

KNUSPRIGE BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT CHEDDAR & SCHWEINEBAUCH MIT WASABI-KREN CREME (A, C, G, M)

Blätterteig, Cheddar, Schweinebauch, Wasabi, Kren, Sauerrahm

10.90€

BRUSCHETTA „BEOGRAD“ MIT RINDERFASCHIERTEM (A, C, G)

Hausbrot, Eigelb, Faschiertes, Gewürze, Zwiebel, Vogersalat

10.90€

BEOGRAD-SALAT (L)

Geräucherte Steakstreifen, Kirsch-Aceto, Rucola,
getrocknete Tomaten, Granatapfelkerne

19.90€

BACKHENDL-SALAT (A, C, M, O)

Putenfilet Streifen, Vogersalat, Kartoffelsalat, Kürbiskernöl, Zwiebel

15.90€

FRITTIERTE CALAMARI (A,C,G,N)

Mit Tartarsauce

15.90€

PILZMIX AUS DER PFANNE

Champignons und Pilze der Saison, Gewürze, Olivenöl
(VEGAN)

12.90€



SUPPEN

ČORBA ist eine kräftige traditionelle Suppe mit Einlage nach Balkan-Art.

HÜHNERČORBA (A, C, G)	6.50€	RINDSSUPPE (A, C, G) Grießnockerl / Frittaten	6.50€
FISCHČORBA (A, C, G, D)	9.50€	GEMÜSECREMESUPPE (VEGAN)	5.50€
KALBSČORBA ^(L)	8.50€		

SERBISCHE SPEZIALITÄTEN

*Hier können Sie nichts falsch machen! Alles ist authentisch und langsam gekocht.
Denn für die besten Dinge im Leben braucht es immer Zeit!*

MUĆKALICA Geschmortes Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Reis	15.90€	PREBRANAC Gebackene Weiss-Bohnen, Zwiebeln, Paprikapulver (VEGAN)	12.90€
SATARAS ^(C) Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ei (VEGETARISCH)	8.90€	SARMA Sauerkrautblätter, gemischtes Faschiertes, Reis, mit Kartoffeln	15.90€
GULASCH (A, G) Rindfleisch, Mini-Penne, Röstzwiebeln, Sauerrahm	19.90€	KARADORĐEVA SCHNITZEL (A, C, G, M) Panierte Schweinefleischrolle, Kajmak, Tartar-Sauce, Zitronenspalte	24.90€



GRILLGERICHTE

Wir grillen noch traditionell – mit Rost, Holzkohle und echter Flamme!

ĆEVAPČIĆI

Rindfleisch, Gewürze, Hauskartoffel,
Zwiebel, Ajvar / 330g

17.90€

PLJESKAVICA

Rindfleisch, Gewürze,
Hauskartoffel, Zwiebel, Ajvar / 330g

17.90€

GOURMET-ĆEVAPČIĆI ^(G)

AUF GEBRATENER PAPRIKA
& KAJMAK-SAUCE
Rindfleisch, gegrillte Paprika,
Kajmak, Lepinja / 330g

21.90€

GEFÜLLTE PLJESKAVICA ^(G)

Rindfleisch, Gewürze, Käse,
Zwiebel, Hauskartoffel, Ajvar / 330g

20.90€

SCHWEINS-KARREE ^(G)

MIT CHORIZO &
RÄUCHERKÄSE GEFÜLLT
Zartes Schweins-karree, Chorizo,
Räucherkäse, Hauskartoffel, Zwiebel / 250g

21.90€

SCHWEINS-KARREE ^(G)

MIT CHEDDAR & SPECKMANTEL
Zartes Schweins-karree, Cheddar, Pancetta,
Trüffel-Kartoffelpüree/ 250g

21.90€

GRILLPLATTE ^(M)

FÜR 1 & 2 PERSONEN
Rinderwurst, Pljeskavica,
Schweinefleisch - Spieße, Putenfleisch,
Hauskartoffel / 400g / 800g

23.90€ / 43.90€

“HUNNENSCHWERT”

FÜR 4 PERSONEN - FLAMBIERT
Schweinekarree, Putenfilet, Filet Steak,
Pljeskavica, Hauskartoffeln, Zwiebeln
Gegrilltes Gemüse, Ajvar / 1kg

79.90€

GOURMET SCHWEINEWURST ^(M)

Schweinefleisch, Gewürze, Senf, Kartoffel, Zwiebel / 300g
(mit Ajvar aus Melanzani)

Hausgemachte Würste nach traditioneller Rezeptur!

18.90€



HAUPTSPEZIALITÄTEN

FINE DINE Spezialitäten!

Lassen Sie sich einfach von der Magie unseres Küchenchefs verführen.

PUTENFILET MIT MARONI & WEICHSELN ^(G) Putenfilet, Butter, Weichseln, Maroni, Kartoffelpüree / 250g	22.90€	SOUS-VIDE GEGARTE LAMMKEULE, PANIERT ^(A, C, G) Lammkeule, Karottenpüree, Bratensauce / 300g	32.90€
BAJADERA ^(A, G, L, F) Schweinebauchfleisch - Würfel, Mediterraner Kartoffel Mix, Bratensauce / 300g	18.90€	SOUS-VIDE GEGARTE LAMMKEULE, IM OFEN GEBACKEN MIT BBQ SAUCE Lammkeule, BBQ-Sauce, Rotkraut, Gewürze / 300g	32.90€
PANIERTES SCHWEINSKARREE MIT KREN-KAJMAK-SAUCE ^(A, C, G) mit Mlinci, Pilzen, Lauch und cremiger Wasabi-Meerrettich-Sauce / 300g	21.90€	MARINIERTE LAMMKOTELETTS ^(G) Lammkoteletts, Butter, Olivenöl, Gewürze, Karottenpüree / 300g	32.90€
RUMPSTEAK MIT WEICHSEL-SAUCE & TRÜFFELPÜREE ^(G) Rump-Steak, Weichsel, Kartoffelpüree, Trüffelcreme / 300g	32.90€	GERÄUCHERTES RINDERFILET MIT GEMÜSE ^(G) Rinder-Filet, Zucchini, Melanzani, Paprika, Zwiebel, Butter / 250g <i>(Sauce nach Wahl: Weichsel oder Pfeffer)</i>	35.90€
TAGLIATA VOM RINDERFILET MIT ORANGEN-PÜREE ^(G, O) Rinder-Filet, Kartoffelpüree, Orange, Aceto, Olivenöl, Gewürze / 250g	35.90€	TRÜFFEL TAGLIATELLE ^(A, G) Champignons, Trüffel-Paste, Trüffelöl, Schlagobers, Parmesan (VEGETARISCH) <i>(Der Legende nach aphrodisierend!)</i>	23.90€
ÜBERBACKENE PUTENMLINCI FÜR 2 PERSONEN ^(A, C) Traditionelle hausgemachte Teigfladen mit zartem Putenfleisch, im Ofen überbacken	38.90€		

*Wie Sie bemerkt haben, finden sich Weichseln als Zutat in vielen unserer Gerichte.
Das hat einen besonderen Grund: Unsere Weichseln stammen aus unserer jahrzehntealten
Familienplantage in den malerischen Hügeln von Sibnica.*



FISCH

FREITAGS FRISCHER FISCH

Heute früh waren wir angeln – fragen Sie unser Personal, was wir gefangen haben.

CALAMARI ^(D, O) MIT DALMATINISCHEN KARTOFFELN Calamari, Kartoffeln mit Mangold, Knoblauch, Weißwein, Zitrone	23.90€	BRANZINO ^(D) MIT GEGRILLTEM GEMÜSE Wolfsbarsch, Paprika, Melanzani, Zucchini, Zwiebel, Zitrone / 250g	21.90€
ZANDER FILET GEBACKEN ^(A, C, D, G, M) Zander, Tartar-Sauce, Pommes, Zitrone	19.90€	GEGRILLTE GARNELEN ^(G, B) Garnelen, gemischter Salat	29.90€
RISOTTO MIT GARNELEN ^(D, G, O) Garnelen, Butter, Zwiebel, Olivenöl, Weißwein, Parmesan	21.90€		

LACHS IN SESAM & LEINSAMEN ^(D, N)

Lachs, Sesam, Leinsamen, Paprika, Melanzani,
Zucchini, Zwiebel, Zitrone

Wir beziehen unseren Lachs aus Norwegen.

26.90€

Obwohl das Meer weit entfernt ist, beziehen wir über unsere Lieferanten frischen Fisch – das bedeutet, dass die Zeit vom Adriatischen Meer bis auf Ihren Teller zwischen 24 und 48 Stunden beträgt. Süßwasserfisch kann sogar noch schneller geliefert werden!



BEILAGEN

Die Hauptspeise schmeckt noch viel besser mit einer Beilage.

ĐUVEČ REIS (VEGAN)	6.90€	URNEBES ^(G) (würziger Käseaufstrich) (VEGETARISCH)	5.90€
REIS (VEGAN)	4.90€	AJVAR (VEGAN)	4.90€
GEGRILLTES GEMÜSE (VEGAN)	8.90€	LEPINJA ^(A) (serbisches Fladenbrot) (VEGAN)	2.50€
POMMES (VEGAN)	4.90€	KAJMAK ^(G) (VEGETARISCH)	5.50€
HAUSKARTOFFELN ^(A) MIT BIER (VEGETARISCH)	5.90€		

SALATE

*Keine Mahlzeit sollte ohne Salat sein. Manche sagen **vor** dem Essen, andere **während**.
Wir sind der Meinung, dass es wichtig ist, genügend Vitamine und Ballaststoffe zu sich zu nehmen,
die Sie gesund und stark machen –und Wissenschaftler sagen sogar, dass sie ihrem Gehirn gut tun.*

ŠOPSKA SALAT ^(G) Tomaten, Paprika-Mix, Gurken, Zwiebeln, Feta, Olivenöl (VEGETARISCH)	6.90€	SERBISCHER SALAT Paprika Mix, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni (VEGAN)	6.90€
KARTOFFELSALAT ^(M, O) Kartoffeln, rote Zwiebel, Senf, Essig, Öl, Zucker (VEGAN)	5.90€	KRAUTSALAT ^(O) Weisskraut, Essig, Öl, Zucker, Salz (VEGAN)	5.90€
GEMISCHTER SALAT ^(O) Gemischter Blattsalat, Aceto, Olivenöl, Salz (VEGAN)	5.90€	GEGRILLTE PAPRIKA ^(O) MIT KNOBLAUCH Paprika, Salz, Essig, Knoblauch, Öl (VEGAN)	5.90€
SCHARFE GEGRILLTE PAPRIKA ^(O) Paprika, Öl, Essig, Petersilie, Salz (VEGAN)	4.90€		



DESSERTS

*Wenn Sie noch genug Platz gelassen haben – und wir hoffen es,
probieren Sie auch einige unserer süßen Köstlichkeiten.
Lassen Sie sich das Leben schmecken! Oder nehmen Sie sie einfach zum Mitnehmen mit.*

HABIBI IN BEOGRAD (A, G, H)

*Da die Dubai-Schokolade derzeit sehr beliebt ist, sind auch wir diesem Trend gefolgt – haben ihn aber ein wenig abgewandelt und ihm unseren besonderen **Beograder „Touch“** verliehen.*

Pistaziencreme, Schokolade, Spekulatius

6.90€

4D SCHOKOLADENKUCHEN ©

(A, G, H)

Sie bekommen keine 4D-Brille – aber ein 4D-Kulinarikerlebnis.

Oreo, Spekulatius, Butter, drei Schokoladensorten

7.50€

© by Chef Vljako

VEGANER KAKAOKUCHEN (H)

Datteln, Mandeln, Cashews, Agave, Kokosöl

6.90€

BEOGRAD BAKLAVA (A, C, G, H)

NACH UNSERER REZEPTUR

Haselnüsse, dünner Blätterteig, Eier, Schlag, Zucker

6.90€

BEOGRAD TIRAMISU (A, C, G, H) (SAISONAL)

*Auch wenn dies ein Klassiker ist, ist dieser Kuchen sehr anspruchsvoll – denn würden Sie 1.000 Personen fragen, würden alle 1.000 sagen, dass sie irgendwo schon **den „wahren“ Tiramisu** gegessen haben.*

*Wir versprechen daher nur eines: einen wirklich schönen Kuchen nach erprobtem Rezept, auf **eine andere Art serviert**.*

Löffelbiskuit, Mascarpone, Schlag, Kaffee, Kakao

6.90€

HAUSGEMACHTE SÜßE PITA MIT WEICHSELN & VANILLESAUCE (A, G)

Traditionelles Dessert unserer Großmütter, zubereitet mit dünnen Teigschichten, gefüllt mit saftigen, leicht säuerlichen Weichseln und bestäubt mit Puderzucker. Außen knusprig, innen weich und erfrischend dank der Weichseln. Dazu wird Vanillesauce serviert.

Dünner Blätterteig, Weichseln, Zucker, Vanillesauce

6.90€

HAUSGEMACHTES EIS

Fragen Sie unser Personal, welche Sorten aktuell bei uns vorhanden sind!

2.50€ / Kugel

PALATSCHINKEN (A, C, G)

(2 STÜCK)

Nutella & Walnüsse / Marillenmarmelade

8.90€



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO / KLEINER BRAUNER	3.00€	3.10€
DOPPELTER ESPRESSO / GROßER BRAUNER	4.50€	4.60€
CAPPUCCINO	4.50€	
MELANGE	4.50€	
CAFÉ LATTE	4.90€	
AMERICANO	4.50€	
SERBISCHER KAFFEE / SERBISCHES DUO (Kaffee & Stamperl)	5.10€	8.50€
ESPRESSO MACCHIATO	3.20€	
TEE (diverse Sorten)	4.50€	

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

PFIRSICH SODA LIMONADE Mojito inspiriert	6.50€	PINK GUAVE Guave, Weichseln, Zitrone	6.50€
SUNRISE Orange, Cranberry, Grenadine, Zitrone	6.50€	BERRY MIX Weichseln, Zitrone, Cranberry, Soda	6.50€

SOFTDRINKS

MINERAL WASSER (still / prickelnd) VÖSLAUER / 0.33 / 0.75	3.50€	6.50€
SODA 0.25 / 0.5	3.20€	4.50€
COCA-COLA ZERO / FANTA / ALMDUDLER / 0.33	4.20€	
SODA (Himbeere, Zitrone, Holunder) 0.25 / 0.5	3.90€	4.90€
APFEL / ORANGE (still oder prickelnd) 0.25 / 0.5	3.90€	4.20€
PAGO (Apfel, Orange, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere) 0.2	3.50€	
RAUCH EISTEE (Pfirsich/Zitrone) 0.33	4.20€	
SCHWEPPE'S TONIC / BITTER LEMON / 0.33	3.90€	
RED BULL	5.00€	
KURZ TRAUBENSAFT (still oder prickelnd) / 0.25 / 0.5	4.90€	5.90€



BIER

BEOGRAD HELLES ^(A) 0.3 / 0.5	3.90€	5.50€
Unser Helles vom Fass, nach eigener Rezeptur für uns gebraut		
WIESELBURGER ^(A) 0.5	5.50€	
HEINEKEN ^(A) 0.33	4.50€	
HEINEKEN ALKOHOLFREI ^(A) 0.33	5.10€	
ZAJEČARSKO ^(A) 0.33	5.50€	
RADLER ALMDUDLER/SODA ^(A) 0.5	6.00€	

SPRITZ VARIANTEN

WEISSER SPRITZER	5.50€	HUGO	6.50€
APEROL SPRITZ	8.50€	BELLINI SPRITZ	8.50€
CAMPARI SPRITZ	8.50€	LIMONCELLO SPRITZ	8.50€

WEINE

- JEDER WEIN BEINHALTET DAS ALLERGEN SULFITE -

SCHAUMWEINE

	<u>0.11</u>
ŽUTI CVET SCHAUMWEIN ALEKSIĆ (Brut, Rebsorte: Tamjanika) ^(O)	6.90€
PROSECCO MIONETTO (Charmat-Methode, Brut, Rebsorte: Glera) ^(O)	5.50€
SZIGETI SCHAUMWEIN ^(O)	5.50€



WEINE

-JEDER WEIN BEINHALTET DAS ALLERGEN SULFITE -

WEISS WEINE

	<u>1/8l</u>
CHARDONNAY RADOVANOVIĆ (trocken, Rebsorte: Chardonnay) ^(O)	6.50€
CHARDONNAY KOVAČEVIĆ (trocken, Rebsorte: Chardonnay) ^(O)	6.50€
MORAVA ALEKSIĆ (trocken, Rebsorte: Morava) ^(O)	6.50€
ŽUTI CVET ALEKSIĆ (trocken, Rebsorte: Tamjanika) ^(O)	6.50€
TAMJANIKA FRAGARIA (trocken, Rebsorte: Tamjanika) ^(O)	6.70€
JAGODA FRAGARIA (trocken, Rebsorte: Jagoda) ^(O)	6.90€
GRÜNER VELTLINER, GELBER MUSKATELLER, SAUVIGNON BLANC, G'MISCHTA KURZ ^(O)	4.90€
Smeckt auch mit Soda – als Spritzer!	5.50€
GRÜNER VELTLINER DAC RESERVA KURZ (trocken, Rebsorte: Grüner Veltliner) ^(O)	6.50€

ROSÉ

	<u>1/8l</u>
ROSE RADOVANOVIĆ (trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon) ^(O)	6.50€
ROSETTO KOVAČEVIĆ (trocken, Rebsorte: Merlot , Pinot Noir) ^(O)	6.50€
BARBARA ALEKSIĆ (trocken, Rebsorte: Muskat Hamburg) ^(O)	6.50€

ROT WEINE

	<u>1/8l</u>
CABERNET SAUVIGNON RADOVANOVIĆ(trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon) ^(O)	6.50€
AURELIUS KOVAČEVIĆ (trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot) ^(O)	7.00€
NOSTALGIJA ALEKSIĆ (trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Vranac) ^(O)	5.00€
KARDAŠ ALEKSIĆ (trocken, Rebsorte: Cabernet Sauvignon) ^(O)	6.50€
PROKUPAC ALEKSIĆ (trocken, Rebsorte: Prokupac) ^(O)	6.50€
ZWEIGELT KURZ (trocken, Rebsorte: Zweigelt) ^(O)	5.00€
ROESLER KURZ (trocken, Rebsorte: Roesler) ^(O)	5.50€

DESSERT WEINE

	<u>1/8l</u>
BERMET WEISS / ROT KOVAČEVIĆ (süß, Rote Rebsorte: Cabernet Sauvignon / Weiße Rebsorte: Riesling) ^(O)	7.00€



COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

HOT CHERRY (Vodka, Kirschlikör, scharfe Gewürze, Prosecco)	9.50€
RAKIJA SOUR (Zwetscken Rakija, Zitrone, Zuckersirup, Angostura)	9.50€
“HONEY MEETS RAKIJA” SPRITZ (Quitten-Honig-Likör, Prosecco, Soda)	9.50€

COCKTAIL AUF WUNSCH

Sie wünschen sich einen besonderen Cocktail? Kein Problem! Sagen Sie einfach unseren Barkeepern, was Sie gerne hätten – sie werden sich bemühen, Ihren Wunsch in ein einzigartiges Genusserlebnis zu verwandeln.

Für alle weiteren Fragen, Unklarheiten oder Informationen zu Allergenen und den von uns verwendeten Zutaten wenden Sie sich bitte an unser Personal – oder direkt an unseren Küchenchef.

Jeder Ihrer Kommentare, Empfehlungen oder Eindrücke auf Google, Tripadvisor oder in den sozialen Medien bedeutet uns wirklich viel.



LEAVE US A REVIEW!



LEAVE US A REVIEW!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Beograd!



restaurant —
BEOGRAD
— *seit 1960* —



Schikanedergasse 7, 1040 Wien

www.restaurant-beograd.at
office@restaurant-beograd.at



restaurantbeogradinwien



Restaurant Beograd, Wien