

STEAKHOUSE ROŽMARIN

„Meat, wine & dine.“Steakhouse ist die beste Kombination aus formell und informell. Im Stadtzentrum gelegen, bietet es eine wunderbare Dynamik zwischen Umwelt, Raum und Menschen. Das Fleisch von in- und ausländischen Weiden wird „mit einem Hauch“ bei 800 °C in einem Montague-Grill geröstet, wodurch ein außergewöhnlich saftiger Kern erhalten bleibt. Kreative Signature-Gerichte werden mit Zutaten von lokalen Produzenten, Brot mit Hefe, eigener Pasta, Butter-Burger-Brötchen, hausgemachten Pommes, spanischem Cortijo de suerte alta-Olivenöl, Beef Tartare im Steakhouse-Stil, einem Hauch von frischem Mittelmeer und sorgfältig ausgewählten Weinetiketten angereichert sind ein unschätzbare Mehrwert für jeden Gast.

Willkommen



Aperitif-Sommeliers Wahl

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Domaine Slapšak, Blanc de Blanc, Brut, Dolenjska. 0,1 l / 6 € . . . 0,75 l / 43 €
Brut Reserve, Champagne Boizel, Epernay, Champagne 0,1 l / 8,5 € 0,75 l / 62 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Apoteka's maid Apoteka meta, Limettenzuckersirup, Gurke, Minze. 7 €
Paloma con el diablo Tequila Gold, Grapefruit, Agavensirup, Limette, Salz, Magic Velvet 10 €
Strawberry dreams Bacardi-Rum, Erdbeerpüree, Sirup, Honig, Zitronensaft, magic velvet 8,5 €
Pornstar martini Vodka Eristoff, Passoa, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup, Limettensaft, Grande
Vento Prosecco 9 €
Limoncello spritz Grande Vento Prosecco, Limoncello Luxardo, Soda 8,5 €

WEISSWEIN

Rožmarin belo, Dveri-pax, Jarenina, trocken, 2019 0,1 l / 2,6 € . . 0,75 l / 18 €
Marof White Barrel Select, Marof, Mačkovci, trocken, 2018 0,1 l / 3,2 € . . 0,75 l / 22 €
Sauvignon Blanc, Familija Estate, Cirkulane, trocken, 2022. . . 0,1 l / 4,6 € . . 0,75 l / 33 €
Chardonnay Cru Selection, Marjan Simčič Domaine, Ceglo, 2021 0,1 l / 4,9 € 0,75 l / 35 €
De Bagger Chardonnay-Sauvignon Blanc, Klet De Bagger, Dobrovo, trocken, 2019
. 0,1 l / 4,5 € . . 0,75 l / 32 €
Treana Blanc, Hope Family Wines, Paso Robles, California, USA, trocken, 2020,
. 0,1 l / 6 € . . 0,75 l / 43 €
Rayne Vignaeu 1er Cru Classe, Sauternes er Barsac, sweet, 2012
. 0,05 l / 5 € 0,375 l / 35 €
Rožmarin sladko, Vinakoper, sweet, 2012 0,1 l / 3,8 € . . 0,75 l / 26 €

ROTWEIN

Pinot Noir Classic, Dolfo, Ceglo, trocken, 2021 0,1 l / 4,7 € . . 0,75 l / 32 €
Cabernet Sauvignon Capo d'Istra, Vina Koper, Koper, trocken, 2016
. 0,1 l / 6,5 € . . . 1,5 l / 87 €
Francois De Turon, Saint - Joseph, Rhona, trocken, 2013 . . . 0,1 l / 5,9 € . . 0,75 l / 44 €
Bordeaux, magnum-vom Sommelier des Hauses ausgewählt. Personal nach dem Preis anfragen.

ROSE & AMBER

Rose, Gaube, Zgornja Kungota, dry, 2022 0,1 l / 3,5 € . . 0,75 l / 22 €
Jama, Zanut, Neblo, dry, 2019 0,1 l / 5,8 € . . 0,75 l / 42 €

BIG BOTTLE 1,5 L

Chardonnay Kramovci, Marof, Mačkovci, trocken, 2018 1,5 l / 109 €
Ta Star, Čarga, Pristava, dry,, 2015 1,5 l / 134 €
Riesling Kiedrich Klosterberg, Weingut Rober Weil, Kiedrich, Germany, trocken
2022 1,5 l / 98 €

Starters »to share«

FRESH MEDITERRANEAN

Black Tiger Garnelen 100 g 14 €

Warme goldene Garnelen

Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer 14 €

Cognac, Olivenöl und Sauerteigbrot

Cheviche 15 €

Gaff/Wolfsbarsch/Hama, Chili, Frühlingszwiebel, Petersilie, Limettensaft, Olivenöl, Mango, Koriander und Brunnenkresse (würzen nach eigenem Gusto)

Thunfischtatar 18 €

Thunfisch, Avocado, Rotkohl, Wasabi, roter Rettich, kandierter Ingwer, geröstetes Sauerteigbrot

Crudo mix. 22 €

Jakobsmuschel, Kabeljau, Gof/Hama, Tintenfisch, Arthropoden

MEAT

Prosciutto 14 €

Karst prosciutto 16m, Jamon Serrano bernuy 18m

Bone marrow & chimichuri omaka 13 €

Knochenmark, Salz, Pfeffer, Olivenöl, geröstetes Sauerteigbrot – Rezept des Chefkochs

Rindertatar 25 €

Grob gehackt und am Tisch verfeinert mit Ei, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse-Gewürzmischung. Serviert mit würziger/milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot..

NOT BEEF

Slo & EU Käse 14 €

Chutney

Burrata 125 g 14 €

Gurken, Avocado, Tomaten, Quinoa, Spinat

Burrata 350 g 20 €

Auf einem Bett aus Rucola mit sonnengetrockneten Tomaten, Champignons und Minze

»EAT GREEN« (VEGAN)

Rote-Bete-Tartar 13 €

Rote Beete, Schnittlauch, Salz und Pfeffer, Traubenkernöl, Birne, Sushi-Essig, Kapern, Endivie

Ratatouille 15 €

Apfel, Rhabarber „China Rose“ Rettich

Gedeck (pro Person) 1,5 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderbouillon	4,9 €
Cremige Suppe aus Saisongemüse	7,5 €

PASTA

Fuži (traditionelle Pasta) mit Trüffeln	15 €
Hausgemachte Spaghetti mit frischen Thunfisch und Octopus	15 €

SALAT

Gemischter Salat	5 €
Rucola	6 €
mit Kirschtomaten und Parmesan	
Caesar salad	klein / 6 € .. groß / 10 €
Mit Hähnchenbrustfilet	120 g / 13 €
Mit Lachsfilet	120 g / 15 €
Asia	15 €
Junger Salat, Black Tiger Garnelen in ein Airbag, Koriander-Dressing, Zitruschips, Mango	

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSDESSING:

Caesar, Kürbiskernöl oder Balsamico-Dressing

»BEEF« Rind

"MEET FOR 1"

200 g 250 g 500 g

SLOWENIEN

Rinderfilet (Filet mignon) 32 € 36 € 65 €
Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Rump steak 17 € 22 € 41 €
Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

DEUTSCHLAND

RIB EYE 400 g / 58 €
Simmentaler Rind

USA

Rinderfilet (Filet mignon) 35 € 43 € 79 €
Black Angus Rind (USDA Prime)

"MEET TO SHARE"

USA

Rib eye (bone in) 800 g / 109 €
Black Angus Rind (USDA Prime)

IRLAND

Tomahawk 100 g / 8,5 €
Mit Knochen gereiftes und geröstetes Black Angus Rind

SCHOTTLAND

Porterhouse 850 g / 99 €
Filet und Roastbeef vom Hereford-Rind, am Knochen gebraten

»NOT BEEF« Kein Rind

Spare ribs 300 g / 10 € .. 600 g / 16 €

Langsam geröstet in Rosmarin-BBQ-Sauce

Nugets 300 g / 12 € .. 400 g / 15 €

Knusprig gebackenes Hähnchenfilet mit Dijoncreme

»NOT MEAT« (VEGAN)

Blumenkohl-„Steak“ & Chimichurri-Sauce TO SHARE..... 300 g / 15 €

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes 4,5 €

Hausgemachte Pommes mit Parmesan & istrischen Kräutern 5,5 €

Knusprige Kartoffeln mit Rosmarin 5,5 €

Champignons mit Schnittlauch 5 €

Süßkartoffeln 6 €

Artischocken mit Schinkenkruste..... 6 €

Brokkoli und Blumenkohl mit Erdnüssen 6 €

Spinat mit Butter 6 €

EXTRAS

Kräuter-Aioli/Dijon-Sauce/BBQ-Sauce/Ketchup 1,5 €

Pfeffersauce 3 €

Trüffelsauce..... 4 €

AUS DEM GEWÄSSER

Lachsfilet 18 €
Mit Zitronengrascrème

Tuna tataki 24 €
Mit Kartoffelpüree, Wasabi, Sojasauce, Sesamöl, Roter Rettich

Oktopus aus Galizien 24 €
Mit saisonalen Beilagen

Fisch aus dem Ofen
Mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln 85 € (pro kg) / mit Piraner Meersalz 75 € (pro kg)

VEGAN

Blumenkohl-„Steak“ & Topinambur-Creme 16 €
Chimichurri sauce

BURGERS

Chicken 11,5 €
nuspriges Hähnchenfilet, Tomaten, Salat, Mayo, Gurken

Classic burger 11,5 €
Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Salat, Salsa Rossa, Dijon-Sauce, Gewürzgurken

Cheesburger 12,5 €
Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Salat, Salsa Rosa, Dijon-Senf-Sauce, Gewürzgurken

We love Cheese 12,5 €
Rindfleisch, Cheddar, Gorgonzola, Crispy Bacon, Kräuter-Aioli, Salsa Rosa

We love Truffles 16 €
Rindfleisch, Gorgonzola, Trüffel (Sauce), Salat, Rotkohl, Salsa Rosa

Steakhouse burger 16 €
Rindfleisch, geschnittenes Rinderfilet, Gorgonzola, knuspriger Speck, Cheddar, Tomate, Feigensauce, BBQ-Sauce

"IHRE EIGENEN BURGERKREATIONEN"

Double patty 200 g + 5 €

„Umtauschen,“ Rindfleisch gegen VEGANES Fleischersatz + 2 €

»Make it naked, it's for free«

DESSERT

Dekonstruierter cheescake	6 €
Mit Pistazien	
»White lady«	6 €
Vanilleeis, Schlagsahne, warme Schokolade und Haselnüsse	
Rožmarin Schokoladenkuchen	6,5 €
Eiscreme	
Crème brûlée	7 €
Snickers	7,5 €
Schokolade, Karamellsauce, Erdnusseis	
Schokoladensoufflé	8 €
Waldfruchtsorbet	
Kokosflan (vegan)	8 €
Mango	

KÄSE

Käse SLO & EU	14 €
Chutney	

ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.

Gospoka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche MWST

Wir behalten uns das Recht vor, die Preisliste zu ändern.

Unser freundliches Personal informiert Sie gerne über Allergene.

Follow us: @rozmarin_group

www.rozmaringroup.si