

# 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

Blanc de Blanc, Brut, Hlade, Rošpoh. . . . .	0,1 l / 4,6 €	0,75 l / 36 €
Deutz Brut Rose, Ay, Champagne . . . . .	0,1 l / 9,5 €	0,75 l / 72 €

---

### MUST TRY

Apoteka's maid. . . . .	7 €
Apoteka meta, Limettenzuckersirup, Gurke, Minze	

---

### SIGNATURE

Moscow mule . . . . .	7,5 €
Espresso martini . . . . .	7 €
Raspberry Gin sour . . . . .	8 €
Negroni. . . . .	8,5 €

---

### WEISSWEIN

Rožmarin belo, Pinot gris, Dveri-pax, Jarenina, trocken 2019 . .	0,1 l / 2,4 €	0,75 l / 15 €
Zeleni Silvanec, Gaube, Svečina, trocken, 2021 . . . . .	0,1 l / 3,5 €	0,75 l / 22 €
Sauvignon Breg, Marof, Mačkovci, trocken, 2018 . . . . .	0,1 l / 4,5 €	0,75 l / 32 €
Malvazija, Ščurek, Plešivo v Brdih, trocken, 2019 . . . . .	0,1 l / 4,8 €	0,75 l / 35 €
Rayne Vigneau 1er Cru Classe, Sauternes et Barsac, 2012	0,05 l / 5,0 €	0,375 l / 35 €
Cuvee, Burnum, Kninsko Vinogorje, trocken, 2019 . . . . .	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 27 €
Rožmarin sladko, Vinakoper, sladko, 2018 . . . . .	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 26 €

### RDEČE VINO

Steakhouse Red Barrel Selection, Vinakoper, trocken, 2020	0,1 l / 3,6 €	1,5 l / 50 €
Modri Pinot, Sanctum, Loče, trocken 2019 . . . . .	0,1 l / 4,0 €	0,75 l / 27 €
Duet, Edi Simčič, Vipolže, trocken, 2020 . . . . .	0,1 l / 5,2 €	1,5 l / 79 €
Reserva, Muga, La Rioja, Španija, trocken, 2018 . . . . .	0,1 l / 5,5 €	0,75 l / 39 €

### ROSÉ

Rosado, Muga, La Rioja, Španija, trocken, 2021 . . . . .	0,1 l / 3,5 €	0,75 l / 25 €
--	---------------	---------------

### BIG BOTTLE 1,5 L

Skywalker, Kupljen, Jeruzalem-Svetinje, 2017. . . . .	1,5 l / 62 €
Teodor Rosso, Marjan Simčič, Ceglo, 2012 . . . . .	1,5 l / 119 €
La Croix de Beaucaillou, 2nd Vin du Ducru-Beaucaillou, 2010 . . . . .	1,5 l / 179 €

## 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** ..... 16 €

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** ..... 21 €

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

---

### NOT BEEF

**Rote-Bete-Tartar** ..... 13 €

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

**Slo & EU Käse** ..... 14 €

Chutney

**Burrata 125 g** ..... 14 €

Gurken, Avocado, Tomaten, Quinoa, Spinat

**Burrata 350 g** ..... 18 €

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

**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) ..... 28 € ..... 32 € ..... 59 €

Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Rump steak ..... 17 € ..... 22 € ..... 41 €

Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

---

#### DEUTSCHLAND

RIB EYE ..... 400 g / 52 €

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

## 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 Beilagent

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

## 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«

---



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

Gosposka 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](http://www.rozmaringroup.si)