



ALTE BRÜCKE MOSTAR



SPEISEKARTE

Menu



WWW.ALTEBRUECKEMOSTAR.AT



BEGANOVIC WARENHANDEL KG | DAUPHINESTRASSE 224 | 4030 LINZ | TEL: 0732 / 38 04 90 |

 .COM/ALTEBRUECKEMOSTAR |  .COM/ALTEBRUECKEMOSTARLINZ | ADMIN@ALTEBRUECKEMOSTAR.AT

| WWW.ALTEBRUECKEMOSTAR.AT |



[Mo RUHETAG . Di - So 11:00 - 22:00] WARMER KÜCHE BIS 21:30

DANKE FÜR IHREN BESUCH! HVALA NA POSJETI !

**INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM SERVICE-TEAM.**

ALLE ANGEFÜHRTEN PREISE ENTHALTEN DIE GESETZLICHE UMSATZSTEUER

Mostar Post

the oldest Newspaper in town

Mostar, 01.01.1985

1500 dinar since 1985

Speisekarte

Liebe Gäste, verehrte Freunde...

wir freuen uns herzlich Sie bewirten zu dürfen. In unserem Lokal legen wir Wert auf Sauberkeit, Hygiene, frische Spezialitäten und einen Wohlfühlfaktor.

Mitten in Linz servieren wir als einziger

bosnisch | herzegowinischer Familienbetrieb authentische Spezialitäten vom Balkan.

WIR EMPFEHLEN UNTER ANDEREM:

.) FEINE GRILLSPEZIALITÄTEN VOM BALKAN

.) TRADITIONELL MEDITERRANE FISCHGERICHTE, DIE MAN NUR AM MITTELMEER KENNT

.) NICHT AUF UNSER SELBSTGEMACHTES FLADENBROT IM KÖRBCHEN VERGESSEN

**.) LUST AUF NACHTISCH? UNSERE EXPLIZITE DESSERTKARTE LÄSST KEINE WÜNSCHE OFFEN
ALLES IM HAUS HERGESTELLT**

.) VERGESST NICHT DEN APERITIF! UNSERE „KURZEN“ KOMMEN VON WEIT HER...

.) WIR HABEN AUCH TOLLE WEINE. WERFEN SIE EINEN BLICK IN UNSERE WEINKARTE


UNSER SEPARÉE BIETET PLATZ FÜR GRÖßERE FESTLICHKEITEN. FEIERN SIE FESTE IN UNSEREM FESTSAAL. INDIVIDUELL AUF SIE ANGEPASSTE ANGEBOTE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE IM LOKAL.




AUCH IM SÜDEN GIBT ES **FLEISCHLOSE** GERICHTE

UNSERE VEGANER UND VEGETARIER WERDEN SICHER FÜNDIG

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

 altebrueckemostar

 altebrueckemostarlinz

RESTAURANT „ALTE BRÜCKE“ MOSTAR
DAUPHINESTRASSE 224 | 4030 LINZ | 0732 38 04 90

MOSTAR

Wo LIEGT ES?

MOSTAR LIEGT IN BOSNIEN UND HERZEGOWINA. ES IST DIE GRÖßTE STADT DER HERZEGOWINA, DEM SÜDLICHEN TEIL DES LANDES, SOWIE DIE SECHSTGRÖßTE STADT BnH'S. MOSTAR BEWOHNEN CA. 120.000 EINWOHNER UND DIE STADT IST UNGEFÄHR SO GROSS WIE INNSBRUCK. ENTFERNUNG ZU LINZ SIND CA 850 KM.



WIE KOMME ICH NACH MOSTAR?

- .) **AUTOBAHN:** **LINZ/GRAZ/MARBURG/ZAGREB/SPLIT/MOSTAR**
- .) **FLUG:** **WIEN/SARAJEVO - MOSTAR**

WAS GIBT ES ZU SEHEN?

DIE ALTE BRÜCKE | STARI MOST | IST DAS WOHL BEKANNTESTE WAHRZEICHEN. DIE BRÜCKE WURDE ZWISCHEN 1556 BIS 1566 VON DEM OSMANISCHEN ARCHITECTEN MIMAR HATRUDIN IM AUFTRAG DES SULTANS SÜLEYMAN I. ALS EINBOGENBRÜCKE ERBAUT. UM DIE STATIK ZU TESTEN WURDE VOR DEM EIGENTLICHEN BAUBEGINN EINE MINI-VARIANTE DER BRÜCKE IN UNMITTELBARER NÄHE ERRICHTET.

AM 09.11.1993 WURDE DIE BRÜCKE IM KRIEG ZERSCHOSSEN. EINE BEHELFSBRÜCKE IN FORM EINER DRAHTSEILKONSTRUKTION WURDE TEMPORÄR ERRICHTET, WÄHREND PARALLEL DER WIEDERAUFBAU DURCHFÜHRT WURDE.

AM 23.04.2004 ERBLICKTE DIE NEUE „ALTE BRÜCKE“ DAS LICHT. DIE KOSTEN BELIEFEN SICH AUF 15. MIO EURO. DIE FINANZIERUNG FAND DURCH DIE UNESCO STATT.

GENERELL ZÄHLT DIE GESAMTE ALTSTADT ZUM WELTKULTURERBE. JÄHRLICH FINDET DAS TRADITIONELLE BRÜCKENSPRINGEN STATT. KLIPPENSPRINGER AUS DER GANZEN WELT TREFFEN SICH UND ZEIGEN WAGHALSIGE MANÖVER.

UNWEIT VON MOSTAR GIBT ES WEITERE SEHENSWÜRDIGKEITEN WIE DEN WAHLFAHRTSORT „MEDJUGORJE“ ODER DEN KLEINEN VORORT BLAGAJ.

WENN SIE MOSTAR EINMAL BESUCHEN WOLLEN, SO KONTAKTIEREN SIE UNSER SERVICETEAM.



(FOTO: RED BULL CLIFF DIVING/FACEBOOK)



ALTE BRÜCKE | 1930



ERÖFFNUNG | APRIL 2004



Vorspeisen und Suppen



VORSPEISEN | ANTIPASTI UND DIVERSES



CARPACCIO VOM RIND | BEEFSTEAK FEIN AUFGESCHNITTEN AUF EISBERGSALAT MIT CHAMPIGNONS UND KÜRBISKERNÖL 12.00



KÄSE AUS LIVNO | LIVANJSKI SIR AUS KUH- UND SCHAFMILCH HERGESTELLTER BOSNISCHER HARTKÄSE 11.70

SERVIERT IM GLASBEHÄLTER MIT NÜSSEN UND DALMATINISCHEM OLIVENÖL



HERZEGOWINISCHER SCHAFKÄSE | MIT SECHS STK. KALAMATA OLIVEN UND DALMATINISCHEM OLIVENÖL 7.00

MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE | GERÄUCHERTES RINDFLEISCH, KÄSE AUS LIVNO, RAHKÄSE, AJVAR, HERZEG. SCHAFKÄSE, WEINBLÄTTERROULADE UND OLIVEN 20.00 /2PAX

SERVIERT AUF DREHBAHRER HOLZPLATTE - BESTELLBAR AB ZWEI PERSONEN (AUFSCHLAG: 10 EURO/PAX)



ANTIPASTI | FRISCHE GEMÜSESCHNITTEN VOM GRILL MIT DALMATINISCHEM OLIVENÖL UND HERZEGOWINISCHEM SCHAFKÄSE 10.50



FRITTIERTE SARDINEN 10.00

AUF DALMATINISCHE ART MIT GEGRILLTEN ZWIEBELN ZUBEREITET

GEBACKENE CHAMPIGNONS MIT SAUCE TARTAR 10.00



WEINBLÄTTERROULADE | TRADITIONELLER „JAPRAK“ MIT REISFÜLLE, MINZE UND JUNGZWIEBEL - WARM SERVIERT (VEGAN) 8.50

SUPPE | HAUSGEMACHTE SUPPEN



KLARE RINDSUPPE MIT NUDELN | JUHA 4.50



BOSNISCHE GEMÜSESUPPE MIT KALBFLEISCH | ČORBA 5.50

CREMIGE GEMÜSESUPPE MIT KALBFLEISCHINLAGE



KNOBLAUCHSUPPE | HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHCREMESUPPE 4.70



BOSNISCHE TOMATENSUPPE | TARHANA 4.70





Grillgerichte vom Balkan

SPEZIALITÄTEN AUS BOSNIEN UND HERZEGOWINA

ALLE SPEISEN WERDEN „MEDIUM“ ZUBEREITET

GRILL | TRADITIONELLE SPEISEN



GRILLTELLER | EINE AUSLESE UNSERER SPEZIALITÄTEN AUF EINEM TELLER 17.90

Dazu gehören Ćevapčići – Spieß – Pljeskavica – Kalbswurst - ausgelöste Hendlkeule - Grillpaprika – Grillchampignons, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebel



KRPICE | MIT PAPRIKA UND ZWIEBEL VERFEINERTES PUTENGESCHNETZELTES VOM GRILL MIT KNOBLAUCH, FLADENBROT UND AJVAR SERVIERT 12.90



ĆEVAPČIĆI | HAUSGEMACHTE ĆEVAPČIĆI NACH TRADITIONELLEM REZEPT MIT FLADENBROT ODER POMMES FRITES UND FEINEM ZWIEBEL. 10.50

Wir empfehlen Ajvar oder Rahmkäse (Kajmak) **EXTRA** dazu.

PLJESKAVICA - PLATTE | ZWEI MINI-PLJESKAVICA IM FLADENBROT ERGÄNZEND SERVIEREN WIR POMMES FRITES, AJVAR, RAHMKÄSE, JOGHURTDIP UND FEINEN ZWIEBEL 14.00

BEEFSTEAK | GEGRILLT MIT PFEFFERSAUCE MIT KARTOFFELN UND ANTIPASTI 35.00

GARSTUFEN: RARE - BLUTIG, MEDIUM RARE - ENGLISH, MEDIUM - ROSA, WELL DONE



GEGRILLTES KALBKOTELETT | MIT KRÄUTERBUTTER UND GEWÜRZTEN BRATKARTOFFELN 22.90

PLJESKAVICA | HANDGEFORMTES RINDLAIBCHEN GEGRILLT MIT FLADENBROT ODER POMMES FRITES UND FEINEM ZWIEBEL. 12.50

Wir empfehlen Ajvar oder Rahmkäse (Kajmak) **EXTRA** dazu.

ĆEVAPČIĆI - PLATTE | ĆEVAPČIĆI IM FLADENBROT MIT DIVERSEN BEILAGEN 14.00

ZUBEREITET ERGÄNZEND SERVIEREN WIR POMMES FRITES, AJVAR, RAHMKÄSE, JOGHURTDIP UND FEINEN ZWIEBEL



KALBSLEBER | ZART AUFGESCHNITTENE KALBSLEBER VOM GRILL MIT BRATKARTOFFELN, KNOBLAUCH/OLIVENÖLSUD UND ZWIEBEL (PANIERT MÖGLICH) 18.50





RAŽNJIĆI | PUTENSTÜCKE AM HOLZSPIEß MIT BRATKARTOFFELN, GRILLPAPRIKA, KNOBLAUCH/OLIVENÖLSUD, AJVAR UND ZWIEBEL 14.00



POLA POLA | EIN STK. RAŽNJIĆI, DREI ĆEVAPČIĆI UND EIN KALBWÜRSTEL MIT REIS, KNOBLAUCH/OLIVENÖLSUD, CHAMPIGNONS, AJVAR UND ZWIEBEL 12.50



SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| | KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE MIT SEMMELKNÖDEL UND GEMISCHTEM SALAT ZUBEREITET | 17.90 |
|  | KAISER ĆEVAP HADŽIJSKI ĆEVAP - GERÖSTETES KALBFLEISCH MIT SAISONGEMÜSE UND RAHMKÄSEFÜLLE - IN BACKPAPIER EINGEHÜLLT | 19.90 |
| | PUTENMEDAILLONS IN CHAMPIGNONSAUCE MIT GERÄUCHERTEM KÄSE UND GEKOCHTEN KARTOFFELN | 15.90 |
| | MUČKALICA Eintopf aus geröstetem Kalbfleisch, zubereitet mit Paprika (mild/scharf), Zwiebeln und frischer Tomatensauce
<i>Orientalisch serviert im Tontopf</i> | 19.90 |
|  | BUMBAR FASCHIERTES RINDLAIBCHEN MIT RAHMKÄSEFÜLLE UND AJVAR, ZWIEBEL, GRILLPAPRIKA, KNOBLAUCH/OLIVENÖLSUD UND BRATKARTOFFELN | 16.50 |











GRILLPLATTE "MOSTAR" FÜR ZWEI PERSONEN

34.-

All unsere Grillspezialitäten, die wir im Haus selber herstellen auf einer Platte.
 ĆEVAPČIĆI - SPIEß - NUGGETS - GEGRILLTE KALBWURST - PUTENBRUST - RINDLAIBCHEN
 AUSGELÖSTE HENDLKEULE - GRILLCHAMPIGNONS - GRILLPAPRIKA UND BRATKARTOFFELN
 REIS - POMMES FRITES - KNOBLAUCH/OLIVENÖLSUD - AJVAR - RAHMKÄSE UND ZWIEBEL
 FÜR ZWEI PERSONEN*
 (Personaufschlag 16 Euro | Person)

FISCH (MIT KNOBLAUCH/OLIVENÖL VERFEINERT)

- | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
|  |  | GEKOCHTE MIESMUSCHELN NACH BUZARA ART
IN HEISSEM MUSCHELTOPF SERVIERT | 500g | 13.70 |
|  | | GOLDBRASSE ODER BRANZINO AM STÜCK GEGRILLT MIT GEMÜSE | TIPP | 19.90 |
|  | | GEGRILLTE CALAMARI VERFEINERT MIT FRISCHEN ZUTATEN
UND GEGRILLTEM GEMÜSE (PANIERT MÖGLICH) | TIPP | 16.90 |
|  | | ZANDERFILET GEGRILLTES ZANDERFILET MIT GRILLGEMÜSE | | 16.90 |
|  | | STEINBUTT GEGRILLT AM STÜCK, MIT ANTIPASTI,
KARTOFFELN FÜR <u>1 PERSON</u> ODER <u>2 PERSONEN</u> MÖGLICH.
<i>BITTE VERFÜGBARKEIT BEI PERSONAL ANFRAGEN</i> | 35.00 | 70.00 |
|  | | FORELLE IN DER PFANNE ZUBEREITET MIT GRILLGEMÜSE | | 15.90 |
|  | | LACHSFILET MARINIERT MIT SESAM UND SWEET SOUR REIS | | 17.90 |



70.-

FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

GOLDBRASSE BZW. BRANZINO, GARNELEN, CALAMARI, MIESMUSCHELN,
 PANIERTES UND GEGRILLTES FISCHFILET MIT REIS, ANTIPASTI UND KARTOFFELN
 FÜR ZWEI PERSONEN*
 Personaufschlag 34 Euro | Person)



Risotto / Pasta und Salate / Schnitzel

REIS, PASTA UND SALATSPEZIALITÄTEN

SCHNITZEL WERDEN BEI BESTELLUNG VON HAND ZUBEREITET UND IN DER PFANNE PANIERT. WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION.






RISOTTO UND PASTA

PASTA AL GAMBERETTI TAGLIATELLE MIT GEBRATENEN GARNELEN, ZUCCHINI UND KNOBLAUCH	16.50
RISOTTO POLLO PUTENBRUSTRISOTTO MIT CURRY UND CHAMPIGNONS	12.90
PASTA DI POLLO TAGLIATELLE MIT PUTENBRUST IN CHAMPIGNONSAUCE	12.90
PASTA VEGETARIANA VEGETARISCHES GEMÜSERISOTTO	10.50
PASTA GENOVESE PENNE MIT BASILIKUM - PESTO	10.50
PASTA AL ARABBIATA PENNE MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH (SCHARF)	11.00

SALATE

OKTOPUSSALAT RUCOLA, ZWIEBEL, CHERRY-TOMATEN UND ESSIG / ZITRONEN	17.00
INSALATA CAESAR GEMISCHTER SALAT MIT HAUSGEMACHTEM CAESAR - DRESSING, CROUTONS, PUTENFLEISCH UND GERIEBENEM PARMESAN	13.00
PUTENSTREIFENSALAT MIT PUTENSTREIFEN UND KÜRBISKERNÖL	13.00
GRIECHISCHER SALAT FETAKÄSE, OLIVEN, FRISCHES GEMÜSE UND OLIVENÖL	12.00

SCHNITZEL

 WIENER SCHNITZEL PANIERTES PUTENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	13.90
 KULIN BAN GEGRILLTES SCHNITZEL MIT PUTENSCHINKEN UND KÄSEFÜLLE UND BRATKARTOFFELN - MIT KNOBLAUCH/OLIVENÖLSUD ÜBERZOGEN	14.90
  PUTENBRUST VOM GRILL VERFEINERT MIT KNOBLAUCH/OLIVENÖL MIT BRATKARTOFFELN, GRILLPAPRIKA, AJVAR, ZWIEBELN	13.00
 HERZEGOWINA GEGRILLTES SCHNITZEL IN OMELETTMANTEL EINGEHÜLLT SERVIERT MIT RAHKÄSE, ZWIEBEL, BRATKARTOFFELN	16.50
ALTE BRÜCKE TRADITIONELLES PANIERTES SCHNITZEL MIT RAHKÄSEFÜLLE, ÜBERBACKENER SCHMELZKÄSEHAUBE, BRATKARTOFFELN	17.50
KARĐORĐEVA PANIERTES SCHNITZEL MIT RAHKÄSEFÜLLE UND BRATKARTOFFELN SCHARFER PFEFFERONI, SAUCE TARTAR	17.50

GEMISCHTER SALAT IST BEI JEDEM SCHNITZEL DABEI



Salat und Kindergerichte

BEI KLEINEM HUNGER, ODER FÜR UNSER KLEINEN FREUNDE

Beilagen und Dips

DIE SICH IDEAL ZU UNSEREN SPEISEN ERGÄNZEN



SALATE | HAUSGEMACHTE SALATVARIATIONEN



SALAT VOM BUFFET (AUCH SELBSTBEDIENUNG MÖGLICH)

Klein 4.50



ŠOPSKA | BEILAGENSALAT BESTEHEND AUS GEWÜRFELTEN TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN UND SCHAFKÄSE VOM BALKAN

TIPP 5.70

RUCOLASALAT | RUCOLA UND KIRSCHTOMATEN MIT BALSAMICODRESSING

5.50

KINDER | FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



KINDER WIENER | POMMES FRITES UND KETCHUP

6.50



PUTEN NUGGETS | POMMES FRITES UND KETCHUP

6.50



ĆEVAPČIĆI (5 STK.) | POMMES FRITES ODER FLADENBROT UND KETCHUP

6.50

DIPS UND BEILAGEN

AJVAR | MILDE PAPRIKAMISCHUNG - PASSEND ZU ALLEN GRILLSPEISEN

1.00

KAJMAK | TRADITIONELLER RAHMKÄSE, ALS IDEALE ERGÄNZUNG ZU GRILLSPEISEN UND UNSEREM FLADENBROT

1.70

POMMES FRITES MIT KETCHUP | BRATKARTOFFELN | REIS

4.70

MAYONNAISE | KETCHUP | SAUCE TARTARE | SENF

0.70

PREISEELBEERMARMELADE

0.70

GEGRILLTES GEMÜSE | AUF SCHEIBEN GEGRILLTE ZWIEBEL, TOMATEN UND MELANZANI

6.70



HOMEMADE | Traditionell mit Mehl, Wasser, Germ und etwas Salz, wird es noch von Hand gefertigt und in unserem Ofen behutsam gebacken. Auch zum Mitnehmen möglich.

Fladenbrot

1.⁵⁰ | Stück



