

# ROŽMARIN

## MEET, WINE & DINE!

Die Umarmung eines urbanen Zentrums und einer einzigartigen Architektur sorgt für eine wunderbare Dynamik zwischen Umwelt, Raum, kreativer Küche und Menschen. Die Signature-Gerichte sind eine Fusion aus mediterranen und fernöstlichen Aromen, angereichert mit Zutaten lokaler Produzenten, und Fleisch von heimischen und ausländischen Weiden wird „mit einem Hauch“ von 800 °C gebacken, wodurch ein außergewöhnlich saftiger Kern erhalten bleibt. Und der Wein? Von der Mitte des Restaurants aus hat man einen Blick auf mehr als 1.500 Etiketten aus aller Welt.

Probieren, teilen, genießen!





# Aperitif-Sommeliers Wahl

---

## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Ciconia Brut Nature, Radgonske gorice, CH, 2018 . . . . . 0,1 l / 5,8 €.. 0,75 l / 39 €

Boizel La Montagne Blanc de Noirs, MP, RJ85 . . . . . 0,1 l / 10 €.. 0,75 l / 79 €

---

## MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Jurka sour Bacardi Gold Rum, Zitronensaft, Sauerkirchsirup, Zuckersirup . . . . . 7 €

Merry citrus Smirnof vodka, Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Steakhouse Red Barrel,

Zuckersirup . . . . . 8 €

Penicilin Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Ingver-Honigsirup, Zimt . . . . . 9 €

Henrieta Tanqueray Gin, Campari, Zitronensaft, St. Germain Holunderblütenlikö, Zuckersirup 12 €

---

## WEISSWEIN

Rožmarin belo, Dveri-pax, Jarenina, trocken, 2019 . . . . . 0,1 l / 2,6 €.. 0,75 l / 18 €

Herga Chardonnay, Jeruzalem - Svetinje, trocken, 2021 . . . . . 0,1 l / 4,8 €.. 0,75 l / 35 €

Ducal Renski rizling, Svečina, trocken, 2019 . . . . . 0,1 l / 5 €.. 0,75 l / 35 €

Edi Simčič Sauvignon, Vipolže, riserva, trocken, 2018 . . . . . 0,1 l / 5,5 €.. 0,75 l / 39 €

Marjan Simčič Teodor bianco cru, Medana, trocken, 2020 0,1 l / 6,8 €.. 0,75 l / 42 €

Stadt Krems Ried Weinzierlberg, trocken, 2021 . . . . . 0,1 l / 4,2 €.. 0,75 l / 28 €

Rožmarin sladko, Rumeni muškat, Vinakoper, süß, 2021 . . . 0,1 l / 3,8 €.. 0,75 l / 26 €

Rayne Vigneau, Sauternes, süß,, SE, SA, RP90 . . . . . 0,1 l / 9,6 €.. 0,75 l / 69 €

## ROTWEIN

Cuvee Steakhouse Red Barrel, Vina Koper, Koper, trocken, 2020, CB, M, SY

. . . . . 0,1 l / 4,2 €.. 1,5 l / 52 €

Mačkovci Cru, Marof, Modra frankinja, Mačkovci, trocken, 2020 0,1 l / 7 € 0,75 l / 52 €

Zanut, Cabernet Sauvignon, Dobrovo, trocken, 2021 . . . . . 0,1 l / 3,9 €.. 0,75 l / 25 €

Baraka, Merlot Memento, Baraka, 2018 . . . . . 0,1 l / 6,5 €.. 0,75 l / 44 €

Stara brajda, Ščurek, rdeče, Medana, trocken, 2020 . . . . . 0,1 l / 5,8 €.. 0,75 l / 42 €

## BIG BOTTLE 1,5 L

Bordeaux magnum nach Wahl des Sommeliers

## STARTERS »TO SHARE«

---

### KALT

<b>Rote-Bete-Tartar</b> (VEGAN) .....	15 €
Rote Bete, Traubenkernöl, Schnittlauch, Birne	
<b>Slo &amp; EU Käse</b> .....	15 €
Reypenear/Spanien, Proseco/Italien, Brie/Frankreich, Tolminc/Slo., Videc-Ziegen/Slo., Tincl-Ziegen/Slo., saisonale Marmelade	
<b>Burrata 350 g</b> .....	22 €
Rucola, Spinat, sonnengetrocknete Tomaten, Pilze, Granatapfel	
<b>Garnelen-Carpaccio</b> .....	20 €
Black Tiger-Garnelen, Granatapfel, Aceto-Balsamico-Perlen, Wasabii	
<b>Cheviche</b> .....	17 €
Goof, frische Chili, Schnittlauch, Frühlingzwiebeln, Limette, Mango	
<b>Thunfisch-Tartar</b> .....	19 €
Gelbflossenthunfisch, Avocado, Wasabi-Perlen und Wasabi-Creme	
<b>Garnelen-Crudo 5 Stk.</b> .....	18 €
Wasabicreme, Aceto Balsamico Perlen, Garnelensalz	
<b>Prosciutto 100 g</b> .....	15 €
Karst prosciutto 16 m & Jamón serrano Bernuy 18 m	
<b>Prosciutto Mangalica 70 g</b> .....	17 €
<b>ProsciuttoBellota 50 g</b> .....	20 €.
<b>Beef tartare »to share«</b> .....	27 €
Grob gehackt und am Tisch verfeinert mit Ei, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse- Gewürzmischung. Serviert mit würziger/milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot	

### WARM

<b>Königseitlinge</b> .....	16 €
Knoblauchmousse, Kräuterpastete	
<b>Black tiger Garnelen &amp; curry</b> .....	17 €
Garnelen, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten, Ingwer, Kokoscreme, Rosmarin, hausgemachte Currypaste, schwarzer Sesam	
<b>Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer 3 Stk.</b> .....	22 €
Butter-Cognac-Reduktion, Olivenöl, Lardo	
<b>Gedeck (pro Person)</b> .....	1,5 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

Rinderbouillon .....	6 €
Cremige Suppe aus Saisongemüse .....	6 €

## PASTA »MADE IN ROŽMARIN«

---

Fuži (traditionelle Pasta) mit Trüffeln aus Istrien .....	17 €
<b>Spaghetti mit Oktopus und Vongole-Muscheln</b> .....	18 €
Oktopus, Vongole-Muscheln, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln	
<b>Ravioli mit Hirschfleisch und Pfifferlingen</b> .....	19 €
Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch und Pfifferlingen, buntem Knollengemüse, Hirschragout, Stracciatellacreme	

## SALAT

---

<b>Saisonsalat</b> .....	6 €
<b>Rucola</b> .....	8 €
Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico-Reduktion	
<b>Caesar salat</b> .....	small /7 € . . . . large /11 €
Romana-Salat, Caesar-Dressing, Croutons, Grana Padano	
<i>Mit Hähnchenfilet</i> .....	120 g / 15 €
<i>Mit Lachsfilet</i> .....	120 g /17 €
<b>Teriyaki salad</b>	
Chinakohl, Rotkohl Kohl, Spinat, Karotten, Teriyaki-Dressing, Erdnüsse	
<i>Mit Teriyaki-Hähnchen</i> .....	120 g / 14 €
<i>Mit Panko-Garnelen</i> .....	120 g /15 €

## VON DER WEIDE

---

„Pork belly“ ..... 19 €  
Sous-vide Schweinelende, Cappuccino-Sauce, Schweineluftsack, Senfkörner, Lauch

Lammhaxe ..... 29 €  
Gebratene Lammhaxe, Pastinakencreme, Demiglace-Schokolade und Meerrettich, Rosenkohl

Chef\*s burger ..... 21 €  
Rinderpatty, Butterbun, Steinpilzcreme, Gorgonzola-Mayonnaise, Cheddar, Simmentaler Rinderscheiben, knuspriger Speckn

## STEAK

---

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

Cow-boy „to share“ ..... 100 g / 8,9 €  
Steirisches Rib-Eye mit Knochen

---

### USA

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

Rib eye (bone in) „to share“ ..... 800 g / 119 €  
Black Angus Rind (USDA Prime)

---

### DEUTSCHLAND

Rib eye ..... 400 g / 58 €  
Simmentaler Rind

---

### IRLAND

Tomahawk „to share“ ..... 100 g / 9 €  
Mit Knochen gereiftes und geröstetes Black Angus Rind

---

### SCHOTTLAND

Porterhouse „to share“ ..... 850 g / 99 €  
Filet und Roastbeef vom Hereford-Rind, am Knochen gebraten

## AUS DEM GEWÄSSER

---

**Lachsfilet 180 g** ..... 18 €

Zitronenbasilikum und frischer Dill, Rosenkohl, Kirschtomaten, grüne Bohnen, Lachskaviar

**Kabeljaufilet 180 g** ..... 21 €

Grünkohl gefüllt mit Black Tiger Garnelen, Pfifferlingen, Frischkäse, Garnelenbittersauce

**Thunfisch-tataki** ..... 26 €

Gelbflossenthunfisch, Knollenselleriepüree, Wasabicreme, Wasabiperlen, Teriyakisauce

**Galizischer Oktopus** ..... 26 €

Saisonpilze, Pak Choi, flambierte Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln

**Fisch aus dem Ofen (je nach Fang/fragen Sie unser Personal)**

*Mit mediterranem Gemüse* ..... 95 € / 1 kg

*Mit Meersalz aus Piran* ..... 85 € / 1 kg

## VEGETARIER

---

**Blumenkohlsteak (VEGAN)** ..... 150 g / 18 €

Spinatjus, Pastinaken-Kokos-Creme, Babykarotte, Thymianpastete

**Chef's Veggie-Burger** ..... 15 €

„Filet“ vom Kräuterseitling, Butterbrötchen, Steinpilzcreme, Kräuter-Aioli, Spinat, Avocado

## BEILAGEN

---

Hausgemachte Pommes .....	5 €
Hausgemachte Pommes mit Parmesan & Kräutern aus Istrien .....	6 €
Knusperkartoffeln mit Rosmarin. ....	6 €
Süßkartoffeln .....	7 €
Artischocken im Prosciuttomantel .....	8 €
Brokkoli und Blumenkohl mit Erdnüssen .....	6 €
Spinat mit Butter .....	7 €
Grüne Bohnen.....	6 €

## EXTRAS

---

Kräuter-Aioli/Dijonsauce/Ketchup .....	3 €
Pfeffersauce. ....	4 €
Trüffelsauce.....	5 €
Demi-Glace aus Schokolade und Morcheln.....	5 €

## MINI FOODIES

---

„Rožmarinčki“ Nuggets 120 g .....	10 €
Handpanierte und frisch zubereitete Hähnchenbrust mit hausgemachten Pommes und Ketchup	
Hausgemachte Spaghetti »weiß« / »rot« .....	10 €
S Mit Parmesansauce / mit Tomatensauce	



## KÄSE

---

**Slo & EU Käse** ..... 15 €  
Reypenear/Spanien, Proseco/Italien, Brie/Frankreich, Tolminc/Slo., Videc-Ziegen/Slo.,  
Tincl-Ziegen/Slo., saisonale Marmelade

## DESSERTS

---

**Hausgemachtes Eis (Portion)** ..... 3 €  
Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Mango / Himbeere

**„Käsekuchen Rožmarin style«** ..... 10 €  
„Käse“, Mango, weiße Schokoladenganache

**Rožmarins weicher Schokoladenkuchen (72 % Schokolade)**..... 8 €  
Kakaostreusel, Himbeercoulis, hausgemachtes Eis

**Crème brûlée**..... 8 €

**Schokoladensoufflé**..... 9 €  
Hausgemachtes Fruchteis

**Toffee tartelette** ..... 9 €  
Gesalzenes Karamell, Erdnüsse, dunkle und weiße Yuzu-Schokoladenganache aus Madagaskar

**Foie gras Crème brûlée**..... 12 €  
Akazien- und Honigsirup, Haselnuss, flambierte getrocknete Aprikosen

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)