

ROŽMARIN

"MEET, WINE & DINE!"

Die Verschmelzung des urbanen Zentrums mit einzigartiger Architektur schafft eine wunderbare Dynamik zwischen Raum, Umgebung, kreativer Küche und Menschen. Mit einem Gespür für das Besondere und einem kosmopolitischen Blick bringen wir seit 2006 unter dem sorgfältig gewählten Namen Rožmarin zeitgenössische Gastronomie in die steirische Hauptstadt Sloweniens.

Unsere Signature-Gerichte sind eine harmonische Fusion aus mediterraner Tradition und den kühnen Aromen des Fernen Ostens, verfeinert mit Zutaten lokaler Produzenten.

Und der Wein?

Im Herzen des Restaurants eröffnet sich der Blick auf über 1.500 Weinetiketten aus aller Welt.

Kosten. Teilen. Genießen.



APERITIFS-SOMMELIER'S CHOICE

SEKT & CHAMPAGNER

Sinefinis Brut Rose, Goriška Brda	0,1 l / 6,5 €	0,75 l / 45 €
Boizel Ultime Zero, Epernay, Šampanija	0,1 l / 10,5 €	0,75 l / 76 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

Limoncello sour Limoncello, Zitronensaft, Zuckersirup	7 €
Ginger kiss Finlandia, Zitronensaft, Zuckersirup, Ingwerbier, frische Erdbeeren	9 €
Cucumber breeze Dutch Courage Gin, St. Germain, Zuckersirup, Zitronensaft, Holundersaft	10 €
Blue mint Finlandia, Zitronensaft, Blaubeerpüree, frische Minze, frische Blaubeeren	8,5 €

WEIßWEIN

Rožmarin belo, Jarenina, trocken, 2023	0,1 l / 2,6 €	0,75 l / 18 €
Verus Renski Rizling, Ormož, trocken, 2023	0,1 l / 3,9 €	0,75 l / 24 €
Joannes-Protner Natura, Malečnik, trocken 2022	0,1 l / 6,6 €	0,75 l / 45 €
Capris Malvazija, Vinakoper, trocken, 2023	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 23 €
Marjan Simčič Teodor belo, Goriška Brda, trocken 2022	0,1 l / 6,8 €	0,75 l / 42 €
Rožmarin sladko, Rumeni muškat, Vinakoper, sweet, 2023	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 26 €
Feudi del Pisciotto, Catarratto, Sicilia, trocken, 2024	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 24,9 €

ROSE WINE

Herga Rose, Ivanjkovci, trocken, 2023	0,1 l / 3,7 €	0,75 l / 22 €
---------------------------------------	---------------	---------------

ROTWEIN

Cuvee Steakhouse Red Barrel, Vina Koper, Koper, trocken 2020, CB, M, SY	0,1 l / 4,2 €	1,5 l / 52 €
Gaube Modri Pinot, Svečina, trocken, 2020	0,1 l / 3,9 €	0,75 l / 25 €
Sanctum My red, Loče, trocken 2019	0,1 l / 5 €	0,75 l / 35 €
Ščurek Stara Brajda, Goriška Brda, trocken, 2020	0,1 l / 5,7 €	1,5 l / 89 €
Chianti Classico DOCG, Castellare di Castellina, trocken 2023	0,1 l / 4,9 €	0,75 l / 34,1 €

SOMMELIER'S SUMMER CHOICE

WEIßWEIN:

Dveri Pax Šipon Ilovci »I«, Jarenina, trocken, 2017	0,75 l / 44 €
Ried Pfaffenberg Steiner Selection Riesling Knoll, Wachau, trocken, 2022	0,75 l / 71 €
Joseph Drouhin Mersault, Côte-d'Or, trocken, 2022	0,75 l / 105 €

ROTWEIN:

Renčelt Modri Pinot, Kras, trocken, 2020	0,75 l / 59 €
Le Serre Nuove de'Il Ornelaia, Bolgheri, trocken, 2020	0,75 l / 98 €

STARTERS »TO SHARE«

KALT

Rote-Bete-Tatar (VEGAN)	15 €
Rote Bete, Carpaccio von roter Bete, Traubenkernöl, Mirin, Schnittlauch, Himbeere, gefriergetrocknetes Erdbeerpulver	
Burrata 350 g	18 €
Rucola, Spinat, getrocknete Tomaten, Champignons, Granatapfel, Quinoa	
Prosciutto Mangalica 70 g	17 €
Prosciutto Bellota 50 g	20 €
Rindercarpaccio	18 €
Simmental-Rind, Senfkörner, Grana Padano, schwarze Trüffel, Kürbiskernöl, natives Olivenöl extra	
Beef tartare »to share«	27 €
Grob gehackt und am Tisch verfeinert – mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse-Gewürzmischung. Serviert mit scharfer / milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot	
Cheviche	17 €
Goof (Fisch), frische Chili, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln, Limette, Mango	
Garnelen Crudo 5 Stk...	20 €
Wasabi-Creme, Balsamico-Perlen, Garnelensalz	
Thunfisch-Tatar	19 €
Gelbflossen-Thunfisch, hausgemachte Guacamole, Wasabi-Creme, Teriyaki-Sauce, Reischips, Radieschen	
Thunfisch-Tataki	18 €
Gelbflossen-Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Reisessig, Sesam, Wasabi	

WARM

Veganes Curry	14 €
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne	
Black-Tiger-Garnelen & Curry	17 €
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Ingwer, Kokoscreme, Currypaste, schwarzer Sesam	
Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer 3 Stk.	24 €
Butter-Cognac-Reduktion, Olivenöl, Lardo	

Gedeck (pro Person)	1,5 €
----------------------------------	-------

AUSGEWÄHLT FÜR GENIESSER

DENN DAS BESTE IST GREIFBAR NAH

AUS DEM MEER

GEGRILLTE GARNELEN 85 € / 1 kg
Premium-Garnelen aus dem Mittelmeer

HUMMER (nach Art des Küchenchefs) 105 € / 1 kg
Premium-Hummer aus dem Mittelmeer

OFENFISCH (abhängig vom Fang / bitte Personal fragen)
Mit mediterranem Gemüse 95 € / 1 kg
Mit Meersalz aus Piran 85 € / 1 kg

VON DER WEIDE

WAGY-JU (je nach Verfügbarkeit / bitte Personal fragen) 10 g / ab 2 € bis 5 €
Intensive Marmorierung, zart-buttrige Textur und vollmundiger Geschmack

KALBS-TOMAHAWK – IRLAND 100 g / 8,5 €
Milchkalb, besonders zarte Textur

T-BONE – IRLAND 100 g / 9 €
Black Angus Beef, am Knochen gereift und gegrillt

TOMAHAWK – IRLAND »TO SHARE« 100 g / 9 €
Black Angus Beef, am Knochen gereift und im Ganzen gebraten

RIB-EYE MIT KNOCHEN – USA »TO SHARE« 800 g / 125 €
USDA Prime Black Angus Beef

PORTERHOUSE – SCHOTTLAND »TO SHARE« 850 g / 109 €
Hereford Beef – Filet und Roastbeef am Knochen gereift und gebraten

SUPPEN

Rinderbouillon.....	6 €
Tomatensuppe (saisonal).....	7 €

SALATE

Saisonsalat.....	6 €
Rucola.....	8 €
Cherrytomaten, Parmesan, Balsamico-Reduktion	
Caesar salat.....	15 €
Römersalat, Caesar-Dressing, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrustfilet 120 g	
Santorini-Salat.....	14 €
Cherrytomaten, Paprika, Gurken, schwarze Oliven, rote Zwiebel, Feta, Olivenöl, Oregano	
Leaf & Beef.....	18 €
Scheiben vom Simmental-Rind 120 g, grüner Blattsalat, Römersalat, Cayenne-Mandeln, gegrillte Artischocken, Joghurt-Dressing mit Senfkörnern	

HAUPTGERICHTE

PASTA „Hausgemacht. Von Herzen.“

Frisch zubereitete, hausgemachte Pasta – ohne Kompromisse.

Fuži mit istrischem Trüffel.....	17 €
Gnocchi mit Salbei.....	13 €
Salbei, Schalotte, Salbeiöl	
Tagliatelle mit Hähnchen.....	14 €
Hähnchenfleisch, Pfifferlinge, warme Sahne, Stracciatella, Sonnenblumenkerne	
Spaghetti mit Oktopus.....	18 €
Oktopus, Cherrytomaten, Frühlingszwiebel, Weißwein	
Spaghetti mit Garnelen.....	18 €
Schalotte, Knoblauch, Butter, Olivenöl, Cognac, Tomaten-Concassé	
Rigatoni mit Black-Tiger-Garnelen im knusprigen Kadaif-Mantel.....	15 €
Krustentierbisque, Frühlingszwiebel, Cherrytomate	
Pappardelle mit Simmental Noir.....	17 €
Rinderbrust, Steinpilze, Babyspinata	

FLEISCH

Filet mignon (200g) 35 €
2–4 Wochen gereiftes Steirisches Simmental-Rind (KZ Rače), Rote-Bete-Creme & karamellierter Apfel, gerösteter Lauch, schwarze Trüffel

Schweinefilet in Kräuterpanade 19 €
Erbsencremesuppe, Brotscheibe, Demi-Glace, Mini-Rübe, gelbe Karotte

Kalbsrücken 29 €
Kartoffelpüree, samtige Sauce, Babykarotten

FISCH

Lachsfilet 19 €
Zitronen-Basilikum, Dill, Rosenkohl, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterseitlinge, schwarzer & weißer Sesam

Thunfischfilet 25 €
Gelbflossen-Thunfisch in Sesamkruste, Selleriepüree, Wasabi-Creme, Wasabi-Perlen

Galicischer Oktopus 26 €
Gegrillte Oktopustentakel, Selleriecreme, glacierte Babykarotten, gegrillter Spargel und Kräuterseitlinge

Kabeljaufilet 180 g 19 €
Mangold, Garnelen, braune Butterbrösel, buttrige Scampi-Sauce

Seezunge »en papillote« 24 €
Ganze Seezunge in der Haut, junge Kartoffeln, Oliven, Kapernblüten, Cherrytomaten, junge Erbsen, Kapern

VEGETARISCH / VEGAN,

Kräuterseitling (VEGETARISCH) 16 €
Gebratener Kräuterseitling, warme Sahne, Petersilienöl, Schnittlauch

Veganas Curry (VEGAN) 14 €
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne

Blumenkohl „Steak“ (VEGAN) 150 g / 18 €
Spinatsaft, Pastinaken-Kokos-Creme, Baby-Römersalat

SAUCEN / ZUSÄTZE

Pfeffersauce 4 €

Demi-Glace 5 €

BEILAGEN

Pommes mit Parmesan und istrischen Kräutern 6 €

Knusprige Kartoffeln mit Rosmarin 6 €

Brokkoli mit Sesam, Erdnüssen & brauner Butter 6 €

Saisonale Pilze 7 €

KÄSE

Slowenische & EU-Käseauswahl 15 €

Reypenaer (Spanien), Prosecco (Italien), Brie (Frankreich), Tolminc (Slowenien), Ziegenkäse Videc (Slowenien), Ziegenkäse Tincl (Slowenien), Erdbeermarmelade

DESSERTS

Hausgemachtes Eis (Kugel) 3,5 €

Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Mango / Himbeere / Passionsfrucht

Rožmarins zarter Schokoladenkuchen (72% Schokolade) 8 €

Kakaobrösel, Himbeercoulis, hausgemachtes Eis

Crème brûlée. 8 €

Schokoladensoufflé. 9 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet

Toffee-Tartelette. 9 €

Gesalzenes Karamell, Erdnüsse, dunkle & weiße Yuzu-Schokolade (Madagaskar)

Honig & Vanille-Waben 9 €

Karamellisierter Apfelmoulis, Passionsfruchtgel, Passionsfruchtsorbet, Rote-Bete- & Weißschokoladen-Crunch

Himbeer-Tarte. 9 €

Frische Himbeeren, Himbeercoulis, Schokolade, Himbeersorbet

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

Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten.

Unser freundliches Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene..

@rozmarin_maribor

www.rozmaringroup.si