

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

Zlati grič Schaumwein	0,1 l / 4,6 € . . .	0,75 l / 33 €
Deutz Brut Rose, CH, MP, RJ89	0,1 l / 11,2 € . . .	0,75 l / 84 €

MUST TRY & SIGNATURE COCKTAILS

The German Monk „The Duke Gin, Chartreuse, Zitronensaft, Zuckersirup	9 €
Rožmarin Collins The Sip Smith Gin, Limettensaft, Rosmarinsirup, Soda	7 €
Ruby Spritz Pocas Dry White, süßer Wermut, Paragon Palo Santo, Prosecco	10,5 €
Sour cherry »fizz« Finlandia Vodka, Paragon Labdanum, Zuckersirup, Kirschschaum . . .	8,5 €

WEISSWEIN

Rožmarin belo, Jarenina, trocken, 2023.	0,1 l / 2,6 € . . .	0,75 l / 18 €
Marof Sauvignon Goričko, Jeruzalem - Svetinje, trocken, 2021.	0,1 l / 4,8 € . . .	0,75 l / 36 €
Puklavac Family Wines Cuvee 34,trocken,SP, SA, RR, LR, CH, BP.	0,1 l / 6,1 € . . .	0,75 l / 44 €
Ščurek Malvazija, Medana, trocken, 2020	0,1 l / 4,9 € . . .	0,75 l / 35 €
DeBauer Chardonnay-Sauvignon Blanc, Dobrovo, trocken, 2019	0,1 l / 5,5 € . . .	0,75 l / 32 €
Eos Estate Sauvignon blanc, Paso Robles-California, 2020	0,1 l / 4 €	0,75 l / 24 €
Rožmarin sladko, Rumeni muškat, Vinakoper, süß, 2023	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 €

ROSEWEIN

Gaube Rose, Svečina, trocken, 2024	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 €
Frešer Modri pinot Markus, Ritoznoj, trocken, 2020	0,1 l / 4,7 € . . .	0,75 l / 30 €
Jakončič Rdeča Carolina, Dobrovo, trocken, 2021.	0,1 l / 7,5 € . . .	0,75 l / 53 €
Cuvee Burnum, Knin, trocken, 2018, ME,CS,BA,CF	0,1 l / 4,6 € . . .	0,75 l / 30 €
La Fleur Vivaltus, Ribera del Duero, Spain, 2016, TE, CS	0,1 l / 10 € . . .	1,5 l / 139 €

BIG BOTTLE 1,5 L

Magnum Weiß / Rot nach Wahl des Sommeliers

STARTERS »TO SHARE«

KALT

Rote-Bete-Tartar (VEGAN)	15 €
Rote Bete, Carpaccio von Roter Bete, Traubenkernöl, Mirin, Schnittlauch, Erdbeeren, gefriergetrocknetes Erdbeerpulver	
Slo & EU Käse	15 €
Reypenear/Spanien, Proseco/Italien, Brie/Frankreich, Tolmino/Slo., Videc-Ziegen/Slo., Tinci-Ziegen/Slo., saisonale Marmelade	
Burrata 350 g	24 €
Rucola, Spinat, getrocknete Tomaten, Champignons, Granatapfel, Quinoa	
Garnelen-Carpaccio	20 €
Black Tiger-Garnelen, pomegranate, balsamic pearls, wasabi cream, parsley oil, lime	
Cheviche	17 €
Goof, frische Chili, Schnittlauch, Frühlingzwiebeln, Limette, Mango	
Thunfisch-Tartar	19 €
Gelbflossen-Thunfisch, hausgemachte Guacamole, Wasabi-Creme, hausgemachte Teriyaki-Sauce, Reischips, Radieschen	
Garnelen-Crudo 5 Stk.	18 €
Wasabicreme, Aceto Balsamico Perlen, Garnelensalz	
Prosciutto 100 g	15 €
Karst prosciutto 16 m & Jamón serrano Bernuy 18 m	
Prosciutto Mangalica 70 g	17 €
ProsciuttoBellota 50 g	20 €
Tatar vom Rind »to share«	27 €
Grob gehackt und am Tisch verfeinert mit Ei, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse-Gewürzmischung. Serviert mit würziger/milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot	

WARM

Veganer Curry	14 €
Hausgemachte Currypaste, Blumenkohl, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewnüsse	
Black tiger Garnelen & curry	17 €
Garnelen, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten, Ingwer, Kokoscreme, hausgemachte Currypaste, schwarzer Sesam	
Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer 3 Stk.	24 €
Butter-Cognac-Reduktion, Olivenöl, Lardo	
Gegrillte Scampi	85 € / 1 kg
Gedeck (pro Person)	1,5 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderbouillon	6 €
Cremige Spargelsuppe	7,5 €

PASTA »MADE IN ROŽMARIN«

Fuži (traditionelle Pasta) mit Trüffeln aus Istrien	17 €
Spaghetti mit Oktopus und Vongole-Muscheln	18 €
Oktopus, Vongole-Muscheln, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln	
Ravioli mit Brennessel und Ricotta	17 €
Ravioli mit Brennessel-Ricotta-Füllung, Spargel, Frühlingszwiebel, Ziegenkäse	
Spaghetti mit Scampi	18 €
Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Kräuterseitlinge, Tomatenconcassé	

SALAT

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

VON DER WEIDE

Chef*s deluxe burger 22 €

Buttriges Briochebrötchen, 100 % Simmental-Rindfleisch, Essiggurke, karamellierte Zwiebel, Gorgonzola, Senf-Cocktailsoße, Scheiben vom steirischen Simmental-Rind, Speck, Cheddar-Käse, Rucola

STEAK

200 g 250 g 500 g

SLOWENIEN

Rinderfilet (Filet mignon) 32 € 36 € 65 €

Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Rump steak 18 € 23 € 42 €

Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Cow-boy „to share“ 100 g / 8,9 €

Steirisches Rib-Eye mit Knochen

Kalbs-Tomahawk 100 g / 8,5 €

USA

Rinderfilet (Filet mignon) 35 € 43 € 79 €

Black Angus Rind (USDA Prime)

Rib eye (bone in) „to share“ 800 g / 125 €

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 / 109 €

Filet und Roastbeef vom Hereford-Rind, am Knochen gebraten

AUS DEM GEWÄSSER

Lachsfilet 180 g 19 €

Zitronenbasilikum, Dill, Rosenkohl, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterseitlinge, schwarzer und weißer Sesam

Kabeljaufilet 180 g 21 €

Mangold, Garnelen, Brösel aus Nussbutter, buttrige Scampi-Soße

Thunfisch-tataki 26 €

Gelbflossenthunfisch, Knollenselleriepüree, Wasabicreme, Wasabiperlen, Teriyakisauce

Galizischer Oktopus 26 €

Gegrillte Oktopustentakel, Selleriecreme, gebutterte Babykarotten, gegrillter Spargel und Kräuterseitlinge

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

Königseitlinge 16 €

Gebratener Kräuterseitling, Knoblauchmousse, Kräuterpastete, Petersilienöl

Blumenkohlsteak (VEGAN) 150 g / 18 €

Spinatjus, Pastinaken-Kokos-Creme, Babykarotte, Thymianpastete

Chef's Veggie-Burger 17 €

Buttriges Briochebrötchen, Soja-Patty, Essiggurke, karamellisierte Zwiebel, Gorgonzola, Senf-Cocktailsoße, Cheddar-Käse, Rucola

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 Sesam, Erdnüssen & Nussbutter	6 €
Gegrillter Spargel	8 €
Grüne Bohnen mit gebräunter Sahne	7 €
Gegrillte saisonale Pilze	8 €

EXTRAS

Pfeffersauce.	4 €
Trüffelsauce.	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 / Passionsfrucht

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

Honigwabe & Vanille 9 €
Couli von karamellisiertem Apfel, Passionsfruchtgel, Passionsfruchtsorbet, Rote-Bete- &
Weißschokolade-Crumble

Erdbeer-Tarte 9 €
Vanillecreme, Erdbeeren, Schokolade

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