

# 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.





*Beginnen Sie Ihren Abend mit kleinen Genussmomenten ...*

## APERITIF

White Dry Port .....	0,05 l / 6 €
Antique Pelinkovec .....	0,03 l / 4,8 €
Negroni Sbagliato .....	11€

## COCKTAILS *zur Einstimmung*

<b>Side bus</b> Frapin VS Cognac, Zitronensaft, Labdanum-Cordial, Cointreau, Zuckersirup .....	9,2 €
<b>Autumn kutina</b> Wodka, Poire Williams, Quitte .....	8 €

---

*... und lassen Sie den Abend mit einer perfekten Geschmacksnote ausklingen.*

## DIGESTIF

Alchymia rakia .....	0,03 l / 8 €
Apoteka vinjak merlot .....	0,03 l / 4,8 €
Frapin 1270 .....	0,03 l / 6 €
Frapin fontpinot xo .....	0,03 l / 16 €
Flor de cana 18y .....	0,03 l / 13 €
Compas box Peat Monster .....	0,03 l / 13 €
Belvenie 12y .....	0,03 l / 9 €

## COCKTAILS *für den letzten Geschmacksmoment*

<b>Velvet vineyard</b> Gin, Vanille, Traube Jurka .....	11 €
<b>Pumpkin spiced sour</b> Rum, Hokkaido-Kürbis, Zimt .....	10 €



## STARTERS »TO SHARE«

---

### KALT

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

### WARM

<b>Veganes Curry</b> .....	<b>14 €</b>
Hausgemachte Currysauce, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne	
<b>Black-Tiger-Garnelen &amp; Curry</b> .....	<b>17 €</b>
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Ingwer, Kokoscreme, Currysauce, schwarzer Sesam	

**Gedeck (pro Person)** .....



## AUSGEWÄHLT FÜR GENIESSE

---

### 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 gebrillt

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

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



## SUPPEN

---

Rinderbouillon .....	6 €
Cremesuppe aus Hokkaido-Kürbis, Cappuccino-Schaum, Kürbiskernöl	
Kocbek .....	6,5 €

## SALATE

---

Saisonsalat .....	6 €
Rucola.....	8 €
Cherrytomaten, Parmesan, Balsamico-Reduktion	
Feldsalat .....	8,5 €
geriebene Eier, Bohnen	
Radicchio Castelfranco .....	13 €
gekochte Kartoffeln, Grammeln, Speck, Kürbiskernöl Kocbek	
Caesar salat .....	15 €
Römersalat, Caesar-Dressing, Croutons, Grana Padano, Hähnchenbrustfilet 120 g	
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 €
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	
Pappardelle mit Simmental Noir .....	17 €
Rinderbrust, Steinpilze, Babyspinata	

## FLEISCH

<b>Filet mignon (200g) . . . . .</b>	<b>35 €</b>
2–4 Wochen gereiftes Steirisches Simmental-Rind (KZ Rače), Rote-Bete-Creme & karamellisierter Quitte, gerösteter Lauch, Demi-glace Sauce, schwarze Trüffel	
<b>Schweinefilet in Kräuterpanade . . . . .</b>	<b>19 €</b>
Muskatkürbiscreme, Brotscheibe, Demi-Glace, Mini-Rübe, gelbe Karotte	
<b>Kalbsrücken . . . . .</b>	<b>29 €</b>
Kartoffelpüree, samtige Sauce, Babykarotten, Petersilienöl	

## FISCH

<b>Lachsfilet . . . . .</b>	<b>19 €</b>
Zitronen-Basilikum, Dill, Rosenkohl, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kräuterseitlinge, schwarzer & weißer Sesam	
<b>Thunfischfilet . . . . .</b>	<b>25 €</b>
Gelbflossen-Thunfisch in Sesamkruste, Butternut-Kürbispüree, Wasabi-Creme, Wasabi-Perlen	
<b>Galicischer Oktopus . . . . .</b>	<b>26 €</b>
Gegrillte Oktopustentakel, Selleriecreme, glacierte Babykarotten, gegrillter Spargel und Kräuterseitlinge	
<b>Kabeljaufilet 180 g . . . . .</b>	<b>19 €</b>
Mangold, Garnelen, braune Butterbrösel, Pastinakencreme, buttrige Scampi-Sauce	
<b>Seezunge »en papillote« . . . . .</b>	<b>24 €</b>
Ganze Seezunge in der Haut, junge Kartoffeln, Oliven, Kapernblüten, Cherrytomaten, junge Erbsen, Kapern	

## VEGETARISCH / VEGAN,

<b>Kräuterseitling (VEGETARISCH) . . . . .</b>	<b>16 €</b>
Gebratener Kräuterseitling, warme Sahne, Petersilienöl, Schnittlauch	
<b>Veganes Curry (VEGAN) . . . . .</b>	<b>14 €</b>
Hausgemachte Currysauce, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Zucchini, Kokosmilch, Cashewkerne	
<b>Blumenkohl „Steak“ (VEGAN) . . . . .</b>	<b>150 g / 18 €</b>
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 €
Artischocken im Prosciuttomantel . . . . .	8 €

## KÄSE

---

### Slowenische & EU-Käseauswahl ..... 15 €

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

## DESSERTS

---

### Hausgemachtes Eis (Kugel) ..... 3,5 €

Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Mango / Himbeere / Blautrauben-Jurka

### Rožmarins zarter Schokoladenkuchen (72% Schokolade) ..... 8 €

Kakaobrösel, Himbeer coulis, hausgemachtes Eis

### Crème brûlée ..... 8 €

### Toffee-Tartelette ..... 9 €

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

### „Cheesecake à la Rožmarin“ ..... 9 €

Einzelnes Käseküchlein, Mangosorbet, Schokoladencrumble

### Schokoladensoufflé ..... 10 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet

### Maronen Mousse ..... 8,5 €

Jurka sorbet, Quitte, Schokoladen-Brownie mit Kürbiskernen, Vanille und Kürbiskernöl

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