

STEAKHOUSE ROŽMARIN

„Meat, wine & dine.“Steakhouse ist die beste Kombination aus formell und informell. Im Stadtzentrum gelegen, bietet es eine wunderbare Dynamik zwischen Umwelt, Raum und Menschen. Das Fleisch von in- und ausländischen Weiden wird „mit einem Hauch“ bei 800 °C in einem Montague-Grill geröstet, wodurch ein außergewöhnlich saftiger Kern erhalten bleibt. Kreative Signature-Gerichte werden mit Zutaten von lokalen Produzenten, Brot mit Hefe, eigener Pasta, Butter-Burger-Brötchen, hausgemachten Pommes, spanischem Cortijo de suerte alta-Olivenöl, Beef Tartare im Steakhouse-Stil, einem Hauch von frischem Mittelmeer und sorgfältig ausgewählten Weinetiketten angereichert sind ein unschätzbare Mehrwert für jeden Gast.

Willkommen



Aperitif-Sommeliers Wahl

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Blanc de Blanc, Brut, Hlade, Rošpoh	0,1 l / 4,6 €	0,75 l / 36 €
Deutz Brut Classic, Ay, Šampanja	0,1 l / 8,5 €	0,75 l / 60 €

MUST TRY

Apoteka's maid	7 €
Apoteka meta, Limettenzuckersirup, Gurke, Minze	

SIGNATURE COCKTAILS

Paloma con el diablo Tequila Gold, Grapefruit, Agavensirup, Limette, Salz, Magic Velvet	10 €
Strawberry dreams Bacardi-Rum, Erdbeerpüree, Sirup, Honig, Zitronensaft, magic velvet	8,5 €
Pornstar martini Vodka Eristoff, Passoa, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup, Limettensaft, Grande Vento Prosecco	9 €
Limoncello spritz Grande Vento Prosecco, Limoncello Luxardo, Soda	8,5 €

WEISSWEIN

Rožmarin belo, Sivi pinot, Dveri-pax, Jarenina, trocken 2019	0,1 l / 2,4 €	0,75 l / 15 €
Sivi Pinot, Verus, Ormož, trocken, 2022	0,1 l / 3,5 €	0,75 l / 23 €
White Star, Herga, Ivanjkovci, trocken, 2019	0,1 l / 3,9 €	0,75 l / 29 €
Ta Star Belo, Čarga, Pristavo-Dobrovo, trocken, 2015	0,1 l / 5 €	0,75 l / 35 €
Le Petit Haut Lafite, Pessac-Leognan(Bordeaux), trocken 2019	0,1 l / 8 €	0,75 l / 59 €
Rayne Vigneau 1er Cru Classe, Sauternes et Barsac, 2012	0,05 l / 5,0 €	0,375 l / 35 €
Rožmarin sladko, Vinakoper, süß, 2018	0,1 l / 3,8 €	0,75 l / 26 €

ROTWEIN

Steakhouse Red Barrel, Vinakoper, trocken, 2020	0,1 l / 3,6 €	1,5 l / 50 €
Goričko Noir, Marof, Mačkovci, trocken, 2019	0,1 l / 4 €	0,75 l / 25 €
Teodor Rdeče, Marjan Simčič, Medana, trocken 2017	0,1 l / 8,5 €	0,75 l / 59 €
Cuvee, Burnum, Knin-Dalmacija, trocken, 2018,	0,1 l / 4,7 €	1,5 l / 65 €

ROSÉ

Rosado, Muga, La Rioja, Spanien, trocken, 2021	0,1 l / 3,5 €	0,75 l / 25 €
--	---------------	---------------

BIG BOTTLE 1,5 L

Skywalker, Kupljen, Jeruzalem-Svetinje, 2017	1,5 l / 62 €
Teodor Rosso, Marjan Simčič, Ceglo, 2012	1,5 l / 119 €
La Croix de Beaucaillou, 2nd Vin du Ducru-Beaucaillou, 2010	1,5 l / 179 €

Starters »to share«

FRESH MEDITERRANEAN

Black Tiger Garnelen 100 g 14 €

Warme goldene Garnelen

Jakobsmuscheln aus dem Mittelmeer 14 €

Cognac, Olivenöl und Sauerteigbrot

Cheviche 15 €

Gaff/Wolfsbarsch/Hama, Chili, Frühlingszwiebel, Petersilie, Limettensaft, Olivenöl, Mango, Koriander und Brunnenkresse (würzen nach eigenem Gusto)

Thunfischtatar 16 €

Thunfisch, Avocado, Rotkohl, Wasabi, roter Rettich, kandierter Ingwer, geröstetes Sauerteigbrot

Crudo mix 22 €

Jakobsmuschel, Kabeljau, Gof/Hama, Tintenfisch, Arthropoden

MEAT

Prosciutto 14 €

Karst prosciutto 16m, Jamon Serrano bernuy 18m

Bone marrow & chimichuri omaka 13 €

Knochenmark, Salz, Pfeffer, Olivenöl, geröstetes Sauerteigbrot – Rezept des Chefkochs

Rindertatar 21 €

Grob gehackt und am Tisch verfeinert mit Ei, Kapern, Sardellen, Senf, Schalotten & Steakhouse-Gewürzmischung. Serviert mit würziger/milder Butter und geröstetem Sauerteigbrot..

NOT BEEF

Rote-Bete-Tartar 13 €

Rote Beete, Schnittlauch, Salz und Pfeffer, Traubenkernöl, Birne, Sushi-Essig, Kapern, Endivie

Slo & EU Käse 14 €

Chutney

Burrata 125 g 14 €

Gurken, Avocado, Tomaten, Quinoa, Spinat

Burrata 350 g 18 €

Auf einem Bett aus Rucola mit sonnengetrockneten Tomaten, Champignons und Minze

Gedeck (pro Person) 1,5 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderbouillon	4,9 €
Creemige Suppe aus Saisongemüse	7,5 €

PASTA

Fuži (traditionelle Pasta) mit Trüffeln	15 €
Hausgemachte Spaghetti mit frischen Thunfisch und Octopus	15 €

SALAT

Gemischter Salat	5 €
Rucola	6 €
mit Kirschtomaten und Parmesan	
Caesar salad	klein / 6 € .. groß / 10 €
Mit Hähnchenbrustfilet	120 g / 13 €
Mit Lachsfilet	120 g / 15 €
Asia	15 €
Junger Salat, Black Tiger Garnelen in ein Airbag, Koriander-Dressing, Zitruschips, Mango	

WÄHLEN SIE IHR LIEBLINGSDESSING:

Caesar, Kürbiskernöl oder Balsamico-Dressing

»BEEF« Rind

"MEET FOR 1"

200 g 250 g 500 g

SLOWENIEN

Rinderfilet (Filet mignon) 28 € 32 € 59 €
Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

Rump steak 17 € 22 € 41 €
Steirisches Simmentaler Rind 2-4 Wochen gereift

DEUTSCHLAND

RIB EYE 400 g / 52 €
Simmentaler Rind

USA

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

"MEET TO SHARE"

USA

Rib eye (bone in) 800 g / 109 €
Black Angus Rind (USDA Prime)

IRLAND

Tomahawk 100 g / 8,5 €
Mit Knochen gereiftes und geröstetes Black Angus Rind

SCHOTTLAND

Porterhouse 850 g / 99 €
Filet und Roastbeef vom Hereford-Rind, am Knochen gebraten

»NOT BEEF« Kein Rind

Spare ribs 300 g / 10 € .. 600 g / 16 €
Langsam geröstet in Rosmarin-BBQ-Sauce

Nugets 300 g / 12 € .. 400 g / 15 €
Knusprig gebackenes Hähnchenfilet mit Dijoncreme

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes 4,5 €
Hausgemachte Pommes mit Parmesan & istrischen Kräutern 5,5 €
Knusprige Kartoffeln mit Rosmarin 5,5 €
Champignons mit Schnittlauch 5 €
Süßkartoffeln 6 €
Artischocken mit Schinkenkruste 6 €
Brokkoli und Blumenkohl mit Erdnüssen 6 €
Spinat mit Butter 6 €

EXTRAS

Kräuter-Aioli/Dijon-Sauce/BBQ-Sauce/Ketchup 1,5 €
Pfeffersauce 3 €
Trüffelsauce 4 €

AUS DEM GEWÄSSER

Lachsfilet 18 €
Mit Zitronengrascrème

Tuna tataki 24 €
Mit Kartoffelpüree, Wasabi, Sojasauce, Sesamöl, Roter Rettich

Oktopus aus Galizien 24 €
Mit saisonalen Beilagent

Fisch aus dem Ofen
Mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln 85 € (pro kg) / mit Piraner Meersalz 75 € (pro kg)

BURGERS

Chicken 11,5 €
nuspriges Hähnchenfilet, Tomaten, Salat, Mayo, Gurken

Classic burger 11,5 €
Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Salat, Salsa Rossa, Dijon-Sauce, Gewürzgurken

Cheesburger 12,5 €
Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Salat, Salsa Rosa, Dijon-Senf-Sauce, Gewürzgurken

We love Cheese 12,5 €
Rindfleisch, Cheddar, Gorgonzola, Crispy Bacon, Kräuter-Aioli, Salsa Rosa

We love Truffles 16 €
Rindfleisch, Gorgonzola, Trüffel (Sauce), Salat, Rotkohl, Salsa Rosa

Steakhouse burger 16 €
Rindfleisch, geschnittenes Rinderfilet, Gorgonzola, knuspriger Speck, Cheddar, Tomate, Feigensauce, BBQ-Sauce

"IHRE EIGENEN BURGERKREATIONEN"

Double patty 200 g + 5 €

„Umtauschen,“ Rindfleisch gegen VEGANES Fleischersatz + 2 €

»Make it naked, it's for free«

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