

SIE MÖCHTEN EINEN  
**GUTSCHEIN** VERSCHENKEN?  
ABER GERNE, SPRECHEN SIE UNS AN!

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH EINER  
PASSENDEN LOCATION  
FÜR IHRE PRIVATEN FEIERLICHKEITEN  
**BIS ZU 100 PERSONEN?**  
DANN SIND SIE **HIER** GENAU RICHTIG!  
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!

**MARIJA**  
RESTAURANT

**MARIJA**  
RESTAURANT

## FESTTAGSKARTE

*Liebe Gäste,*

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Da wir oft die Frage gestellt bekommen, wieso dieses Restaurant den Namen „MARIJA“ trägt, möchten wir Ihnen gerne die Namensgeberin vorstellen:  
»Oma Marija«.

Auch wenn sie leider nicht mehr bei uns ist, lebt ihre Küche hier weiter. Ganz nach ihrem Motto: „Frische und Liebe sind die Grundlagen einer guten Küche“, möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise in den modernen Balkan mitnehmen. Bekocht werden Sie dabei von unserem Küchenchef Marko. Unterstützt wird er im Service von seinem Vater Wawo.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird!

Ihre Familie Štetić

Inh. Marko Štetić  
Im Ellerbrock 1 · 46397 Bocholt  
Telefon: 0 28 71 / 489 65 54 · [www.steakhaus-bocholt.de](http://www.steakhaus-bocholt.de)

## STELLEN SIE SICH IHR MENÜ GERNE SELBST ZUSAMMEN!

(DIESES BESTEHT AUS 1 VORSPEISE ODER SUPPE, 1 HAUPTGERICHT UND 1 DESSERT)

### VORSPEISE

600. RINDFLEISCHSUPPE  
nach Oma Marijas Geheimrezept

oder

601. BROKKOLICREMESUPPE (VEGETARISCH)  
mit Chili-Croûtons

oder

602. HAUSGEBEIZTER LACHS

### HAUPTGERICHTE

603. SENIOREN RUMPSTEAK  
dazu Pommes Frites

604. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLON MADAGASKAR  
mit Pfeffersauce, dazu Drillingskartoffeln

605. PFEFFERRUMPSTEAK  
dazu Pommes Frites

606. CHAMPIGNONFILET  
mit frischen Champignons, dazu Kroketten

607. RINDERMEDAILLONS (CASANOVA)  
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln

608. LUSTIGER BOSNJAK  
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Pommes Frites

609. GOURMANDTELLER  
Hacksteak, Rumpsteak, Schweinemedailon, Rinderhüftsteak und Speck,  
dazu Djuvecreis und Pommes Frites

610. MARIJASPIESS  
mit Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln

611. HOLZFÄLLERSTEAK  
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

612. PAPRIKA- ODER CHAMPIGNONRAHMESCHNITZEL  
dazu Pommes Frites

613. GEBRATENES LACHSFILET  
auf Spinat, dazu Drillingskartoffeln

614. RIESENGARNELEN  
mit Spinat, dazu Drillingskartoffeln

615. GEFÜLLTE FOLIENKARTOFFEL (VEGETARISCH)  
mit Spinat, Champignons, Cherrytomaten gefüllt und  
mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm

### NUR FÜR GÄSTE BIS 12 JAHRE

616. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“  
dazu Pommes Frites

617. KLEINES PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET  
dazu Kroketten

### DESSERT

618. HERRENCREME  
mit Zartbitterstückchen

oder

619. VANILLEEIS  
mit roter Grütze