

MARIJA

RESTAURANT

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. Durch den Abend begleitet werden Sie von unserer Serviceleitung Wawo.

Wir hoffen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird!

Ihre Familie Štetić

Marija GmbH
Im Ellerbrock 1 · 46397 Bocholt
Telefon: 0 28 71 / 489 65 54 · www.steakhaus-bocholt.de

APÉRITIF

- | | | |
|----|--------------------------------------|-----|
| 1. | MARTINI BIANCO | 5 |
| 2. | SECCO WEISS/ROSÉ | 5,5 |
| 3. | APEROL SPRITZ | 7,5 |
| 4. | FRUCHT-SECCO ALKOHOLFREI, VAN NAHMEN | 6,5 |
| 5. | MÜNSTERLÄNDER AMÉRIE | 7,5 |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 10. | KRABBen-COCKTAIL
dazu Brot | 12 |
| 11. | HAUSGEBEIZTER LACHS
dazu Honig-Senf-Sauce, auf Brot | 12,5 |
| 12. | CAESAR-SALAT
Romana-Salat mit Hähnchenbruststreifen,
Cherrytomaten, Gurke, Parmesan-Dressing und Croûtons | 14,5 |

Unsere Empfehlung

SUPPEN

- | | | |
|-----|---|-----|
| 21. | BROKKOLICREME-SUPPE
dazu Chili-Croûtons | 6,5 |
| 22. | CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE
dazu Chili-Croûtons | 6,5 |



WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | GAMBAS -AL AJILLO-
Garnelen in heißem Olivenöl, mit Chili und Knoblauch abgeschmeckt, dazu Brot | 18 |
| 26. | ÜBERBACKENER HIRTENKÄSE
mit roten Zwiebeln,
Feigen, Walnüssen, Honig & Frühlingslauch | 14,5 |

Unsere Empfehlung

FÜR GÄSTE BIS 12 JAHRE (jedoch OHNE Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 30. KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“
dazu Hausfritten | 10,5 |
| 31. KLEINE CEVAPCICI
dazu Hausfritten | 10 |
| 32. PANIERTE HÄHNCHEN-NUGGETS
dazu Hausfritten | 11,5 |

SENIORENGERICHTE (zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 35. SENIOREN RUMPSTEAK (mit Fettrand)
dazu Kroketten | 26,5 |
| 36. SENIOREN RINDERFILET
dazu Hausfritten | 29,5 |
| 38. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“
mit Pfefferjus, dazu Drillinge | 19,5 |
| 39. SENIOREN SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“
mit Ananas, Käse und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Kroketten | 19,5 |

Unsere Empfehlung

STEAKS

- OHNE Beilage -

(zu den Steaks gehört EIN Salat vom Buffet)

40.	ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK	(220g)	22,5
41.	ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK	(300g)	29
42.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	(220g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	27,5
43.	ARGENTINISCHES RUMPSTEAK	(300g) alle Rumpsteaks mit Fettrand	36
44.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE	(220g) alle Entrecôtes mit Fettrand	27,5
45.	ARGENTINISCHES ENTRECÔTE	(300g) alle Entrecôtes mit Fettrand	36
46.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK	(220g)	32,5
47.	ARGENTINISCHES FILETSTEAK	(300g)	43

Unsere Empfehlung

BEILAGEN & SAUCEN

(alle Saucen werden hausgemacht)

50.	BAKED POTATO mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	5
51.	HAUSFRITTEN	4
52.	BRATKARTOFFELN mit Speck und Zwiebeln	5
53.	KROKETTEN	4
54.	DRILLINGSKARTOFFELN	4,5
55.	DJUVEC- oder BASMATIREIS	4
56.	BROKKOLI in Butter geschwenkt	5
57.	GEBRATENE CHAMPIGNONS	5
58.	BLATTSPINAT	5
59.	RÖSTZWIEBELN	4,5
60.	<u>EIN</u> SALAT vom Salatbuffet	6
61.	PFEFFERJUS - UNSERE VARIATION DER PFEFFERRAHMSAUCE -	5
62.	CHAMPIGNONRAHMSAUCE	4,5
63.	PAPRIKASAUCE	4
64.	SAUCE HOLLANDAISE	5
65.	AJVAR	4

PFEFFERSTEAKS

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 71. PFEFFER-RUMPSTEAK (mit Fettrand)
dazu Hausfritten | 34,5 |
| 72. PFEFFER-FILETSTEAK
dazu Hausfritten | 38,5 |

CHAMPIGNONSTEAKS

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|----|
| 74. CHAMPIGNON-RUMPSTEAK (mit Fettrand)
dazu gebratene Champignons und Baked Potato mit Sauerrahm | 35 |
| 75. CHAMPIGNON-FILETSTEAK
dazu gebratene Champignons und Baked Potato mit Sauerrahm | 39 |

FÜR FEINSCHMECKER

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 81. RINDERFILET „CASANOVA“
mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln | 38,5 |
| 82. RUMPSTEAK „ZADAR“ (mit Fettrand)
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | 35,5 |

Unsere Empfehlung

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

90.	LUSTIGER BOSNJAK	29,5
	Angus-Steak gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Bratkartoffeln	
91.	GRILL-TELLER	23,5
	Cevapcici, Spieß, Kotelett, Hacksteak und Speck, dazu Djuvecreis und Hausfritten	
92.	CEVAPCICI	17,5
	dazu Djuvecreis und Hausfritten	
93.	HALB UND HALB	18,5
	Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Hausfritten	
94.	GOURMAND-TELLER	29,5
	Hacksteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderhüftsteak und Speck, dazu Hausfritten und Djuvecreis	
95.	RAZNICI	18,5
	2 Spieße, dazu Djuvecreis und Hausfritten	
96.	PLJESKAVICA	18,5
	Hacksteak, dazu Djuvecreis und Hausfritten	
97.	PLJESKAVICA GEFÜLLT	22
	Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Djuvecreis und Hausfritten	
98.	MARIJA-SPIESS	28
	Spieß vom Angus-Rind, mit Pfefferjus, dazu Hausfritten	
100.	HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINENACKEN	23,5
	mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln	

Unsere Empfehlung

PLATTEN

(für 2 oder mehr Personen, dazu gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|-----------------|
| 105. MARIJA-PLATTE | pro Person 36 |
| 1 Filetsteak, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet, 1 Hüftsteak und 1 Speck,
dazu Pfefferjus, gebratene Champignons, Brokkoli und Kroketten | |
| 106. GRILL-PLATTE | pro Person 24,5 |
| 1 Spieß, 1 Rumpsteak, 1 Hacksteak, 1 Cevapcici, 1 Speck und 1 Kotelett,
dazu Djuvecreis und Hausfritten | |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 110. LANDWIRT-TELLER | 26 |
| 3 Schweinemedallions, Pfefferjus,
geröstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln | |
| 111. SCHWEINEMEDAILLONS „HAWAII“ | 26 |
| mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten | |
| 112. SCHWEINEMEDAILLONS „MADAGASKAR“ | 25,5 |
| mit Pfefferjus, dazu Drillinge | |
| 117. GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET | 23 |
| mit Kräuterbutter, dazu Baked Potato mit Sauerrahm | |

unsere Empfehlung

SCHNITZEL

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

- | | |
|--|------|
| 120. SCHNITZEL „WIENER ART“ | 17 |
| dazu Hausfritten | |
| 121. CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL | 19 |
| dazu Hausfritten | |
| 122. PAPRIKASCHNITZEL „BALKAN ART“ | 19 |
| dazu Hausfritten | |
| 123. CORDON BLEU | 22 |
| vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Gouda-Käse, dazu Hausfritten | |
| 124. HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“ | 22,5 |
| dazu Hausfritten | |

unsere Empfehlung



FISCHGERICHTE

(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

125. GEBRATENES DORADEN-FILET 27
mit Krabbensauce, Blattspinat, dazu Drillinge
126. GEBRATENER LACHS 29
mit Krabbensauce, gebratenem Brokkoli, dazu Drillinge

VEGETARISCH & VEGAN


(zu jedem Hauptgericht gehört EIN Salat vom Buffet)

131. „MARIJA“-BOWL 16
Teriyakisauce, Sesamreis, Champignons, Cherrytomaten,
Mais und Brokkoli 
132. BAKED POTATO 15,5
gefüllt mit Sauerrahm, Spinat, Pilzen und Cherrytomaten, überbacken mit Käse 

EISBECHER

135. GEMISCHTES EIS 4,5
136. GEMISCHTES EIS 5
mit Sahne
137. WALNUSSEBECHER 7,5
mit Schokosauce und Sahne

DESSERTS

141. HAUSGEMACHTES SORBET (wechselnd) 6 
142. HAUSGEMACHTE HERRENCREME (ohne Alkohol, auf Wunsch mit Rum) 6
144. TIRAMISU MIT AMARETTO IM WECKGLAS 6,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

160. Tönissteiner Mineralwasser Flasche	0,25 l	3
161. Tönissteiner Stilles Wasser Flasche	0,25 l	3
162. Tönissteiner Mineralwasser Flasche	0,75 l	7
163. Tönissteiner Stilles Wasser Flasche	0,75 l	7
164. Coca-Cola	0,3 l	3,5
165. Coca-Cola Light	0,2 l	3
166. Coca-Cola Zero	0,2 l	3
167. Fanta	0,3 l	3,5
168. Sprite	0,3 l	3,5
169. Van Nahmen Landschorle - Apfel	0,33 l	4
170. Van Nahmen Landschorle - Johannisbeere	0,33 l	4
171. Van Nahmen Landschorle - Rhabarber	0,33 l	4
172. Van Nahmen Apfelsaft	0,2 l	3,5
173. Van Nahmen Orangensaft	0,2 l	3,5
174. Van Nahmen Traubensaft	0,2 l	3,5
175. Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	3,5
176. Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,5

BIERE

180. Veltins Pils	0,3 l	3,5
181. Veltins Pils alkoholfrei	0,33 l	4
182. Bolten Alt	0,3 l	3,5
183. Benediktiner Weißbier	0,3 l	4
184. Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,33 l	4
185. Alster (Fanta)	0,3 l	3,5
186. Radler (Sprite)	0,3 l	3,5
187. Alt-Cola	0,3 l	3,5
188. Malzbier Feldschlösschen	0,2 l	2,5
189. Malzbier Feldschlösschen	0,3 l	3,5
190. Radler alkoholfrei	0,33 l	4

LONGDRINKS

195. Korn-Cola/Fanta/Diesel		3,5
196. Bacardi-Cola		5,5
197. Vodka Lemon		6,5
198. Whiskey Cola		6,5

SPIRITUOSEN

200. Geutings Korn / Geutings MIT	2 cl	2
201. Geutings Wacholder	2 cl	2
202. Sasse Sechser	2 cl	3,5
203. Kümmerling / Jägermeister	2 cl	2,5
204. Ramazzotti / Averna	2 cl	3,5
205. Fernet Branca	2 cl	3,5
206. Slivovic	2 cl	2,5
207. Sambucca	2 cl	3
208. Grappa	2 cl	3,5
209. Asbach Uralt	2 cl	4
210. Remy Martin	2 cl	5
211. Vodka	2 cl	3,5
212. Malteser / Linie Aquavit	2 cl	3,5
213. Williams Birne	2 cl	3,5
214. Ouzo	2 cl	3
215. Sasse Lagerkorn	2 cl	4
216. Sasse Cigar	2 cl	6
217. Sasse Atlantik Finish	2 cl	7,5

WHISKEY

220. Jack Daniels Bourbon	4 cl	4,5
221. Jim Beam Bourbon	4 cl	5
222. Johnny Walker Scotch	4 cl	4,5
223. Dimple Scotch	4 cl	5,5
224. J.B.G. Münsterländer Whiskey	4 cl	6,5

GIN

225. Bombay Sapphire	4 cl	5
226. Roku GIN	4 cl	6,5
227. Hendricks	4 cl	7
228. Monkey GIN	4 cl	7,5

LIKÖRE

230. Geutings Anis	2 cl	2,5
231. Geutings Roten	2 cl	2,5
232. Baileys	2 cl	3,5
233. Kruscovac	2 cl	2,5
234. Juliska	2 cl	2
235. Sasse Kakao Nuss	2 cl	3,5
236. Lakritz-Likör	2 cl	2,5
237. Underberg	2 cl	3,5
238. Sasse Herrencreme	2 cl	3,5
239. Sasse Salzkaramell	2 cl	3,5

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON BEUKENHORST

240. Tasse Kaffee crema	3
241. Pott Kaffee crema	5
242. Espresso	2,5
243. Doppelter Espresso	4
244. Espresso Macchiato	3
245. Cappuccino	4
246. Milchkaffee	4,5
247. Latte Macchiato	4,5
248. Heiße Schokolade	4
249. Heiße Schokolade mit Sahne	4,5
250. Chocciato	4
251. Irish Coffee	6,5

BRADLEYS TEA

255. Earl Grey	3,5
256. Green Sencha	3,5
257. Green Tea Lemon	3,5
258. Red Fruits	3,5
259. Peppermint	3,5

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

270. Laski Riesling (halbtrocken)	0,2 l	7
271. Zilavka (trocken)	0,2 l	7
272. Riesling, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	8

ROSÉ

273. Mazedonischer Rosé (halbtrocken)	0,2 l	7
274. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	8

ROTWEINE

275. Vitać (halbtrocken)	0,2 l	7
276. Vranac (trocken, herb)	0,2 l	7
277. Roter Herrn, Weingut Bremer (trocken)	0,2 l	8

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

300. Laski Riesling Tivkes (halbtrocken)	22,5
301. Gelber Muskateller (halbtrocken)	28
302. Chardonnay Classic Tivkes (trocken)	28
303. Weißer Burgunder, Weingut Bremer (trocken)	28
304. Zellertaler Riesling, Weingut Bremer (trocken)	28

ROSÉ

310. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	26
311. Rosé, Benkovac (halbtrocken)	23

ROTWEINE

320. Car Lazar (trocken)	23
321. Schwarzer Hengst (halbtrocken)	23
322. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)	26
323. Vranac (trocken, herb)	23

ETWAS BESONDERES - MAGNUMFLASCHEN 1,5 L

330. Riesling, Weingut Bremer (trocken)	42,5
331. Rosé, Weingut Bremer (trocken)	42,5
332. Roter Prinz, Weingut Bremer (trocken)	42,5

SEKT / SECCOS

333. Sektflasche	24,5
334. Seccoflasche, Rosé oder Weiß	24,5

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

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG / DONNERSTAG / FREITAG / SAMSTAG

15.00 - 23.00 Uhr

KÜCHE

16.30 - 22.00 Uhr

SONNTAG / FEIERTAGE

11.30 - 22.30 Uhr

KÜCHE

11.30 - 22.00 Uhr

DIENSTAG / MITTWOCH

RUHETAG

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 GERNE AN!

MARIJA'S EMPFEHLUNGEN