



„Dobro došli!“

**Herzlich
Willkommen im
Balkanrestaurant**

„Zur Flasche“

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant und hoffen, Sie mit unserem Angebot aus Küche und Keller verwöhnen zu können.

Besten Dank für Ihren Besuch.

Ihre Familie Zekirovski

**Restaurant „Zur Flasche“
Am Ravensburger Tor 5
88339 Bad Waldsee
Tel.: 07524/1316**

**Öffnungszeiten:
11.00 bis 14.00 Uhr
18.00 bis 23.00 Uhr
Freitag Ruhetag
Samstag ab 18:00 Uhr**

WWW.balkan-restaurant-flasche.de

**Erlauben Sie uns einen Hinweis in eigener Sache:
Da sämtliche Gerichte hausgemacht sind und frisch zubereitet werden,
kann es in Einzelfällen zu kleineren Verzögerungen kommen.**

**Nichtsdestotrotz sind wir immer bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu
werden.**

**Frische und Qualität sind unser oberstes Gebot.
Unser Fleisch beziehen wir von Metzgerei Frank in Reute , Kartoffelhof
Daiber, Freilandeier Atzenreute, frisches Gemüse.**

Frisch aus der Region. Steht für Qualität

**Dieses Fleisch, Kartoffel, Eier, Gemüse ist die Grundlage aller unserer
hochwertigen Produkte.**

“Gut Ding will Weile haben.“

**Wir möchten gerne Ihr Fest organisieren, damit es für Sie
und Ihre Gäste eine gelungene und unvergessliche Feier
wird.**

**Selbstverständlich sind wir jederzeit bereit, Ihnen ein individuelles Menü,
ganz nach Ihren eigenen Wünschen, zusammenzustellen.**


**Unsere Gastronomie bietet eine Vielzahl an
Veranstaltungen von Geschäftsessen, Hochzeiten, Taufen,
Kommunionen, Leichenschmaus, Geburtstagsfeiern bis hin
zu Weihnachtsfeiern.**

**Entspannen Sie sich zwischenzeitlich in gemütlicher Atmosphäre.
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.**

Lieber Gast!

**Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Servicemitarbeiter/innen!**

Kalte Vorspeisen

- 
2. **Bauernsalat, Balkanart** € 10,90
kleinere Portion € 9,20
3. **Bunter Markt- Salat** € 6,00
mit hausgemachtem Mayodressing(2)
- Bunter - Beilagen Salat**(2) gem. € 5.00
4. **Tomatensalat mit Zwiebeln** € 6,00

Warme Vorspeisen

6. **Frische Champignons Panierte** € 9,90
mit hausgemachter Remoulade(2) und Dekor
7. **Sofra Käse (Feta Käse) Paniertes** € 12,50
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Butter und Brot

Hausgemachte Suppen

8. **Bohnensuppe** € 6,50
9. **Gulaschsuppe** € 6,50
10. **Tomatensuppe** € 6,50

Warme Gerichte

- 
- 15. Omelette mit frischen Champignons** € 13,90
dazu Pommes und Salat(2)
- 16. Hausgemachter Appenzeller Rösti** € 13,90
mit Spiegelei
- 18. Kässpätzle** € 16,50
mit gemischtem Salat(2)
- 19. Spätzle Balkanart** € 16,50
mit **Sofra Käse** (Feta Käse) und gemischtem Salat(2)

Für unsere kleinen Gäste oder den kleinen Hunger

- 41. Paniertes Schnitzel** mit Pommes und Salat(2) € 14,50
- 42. Winnetou-Speer** € 14,50
Hähnchenspieß im Speckmantel mit Djuwetschreis und Salat(2)
- 43. Kinderteller Ćevapčići** aus Kalb und Rindfleisch € 14,50
mit Djuwetschreis und Salat(2)
- 58. Pommes** € 5,50

Besondere Grillspezialitäten

- 22. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** € 19,90
mit Kartoffeln „Istrischer Art“ an frischem Ratatouille-Gemüse
- 23. Hausgemachte Ćevapčići** aus Kalb und Rindfleisch
mit Djuwetschreis, Pommes , Ajvar und gem. Salat (2) € 19,90
- 24. Ćoban-Pljeskavica** € 22,70
Kalbshacksteak (scharf) gefüllt mit Sofra Käse dazu
Djuwetschreis, Pommes und gem. Salat (2)
- 25. Pola Pola** € 19,90 / Klein € 16,90
1 Hähnchenspieße im Speckmantel, 3 Ćevapčići - aus Kalbfleisch, dazu
Djuwetschreis, Pommes , Ajvar und gem. Salat (2)
- 26. Ražnjići – 2 Hähnchenspieße im Speckmantel** € 19,90
mit Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und gem. Salat (2) Klein € 16,90
- 27. Zarte Rinderleber (Tierwohl)vom Rost** € 20,20 / Klein € 16,90
gegrillte Rinderleber mit geschmelzten Zwiebeln und Hausgemachte Rösti
- 28. Räuberteller** (2.8) Ca.8.verschiedene Fleischsorten € 29,50
vom Grill, dazu Hausgemachten Kartoffelauflauf,Ajvar

Etwas Besonderes Platten (ab 2 Personen)

- 52. Balkanplatte**
Ca.8.verschiedene Fleischsorten vom Grill
mit Djuwetschreis, Pommes,Dip Ajvar und Salat(2)
- | | |
|----------------|----------|
| für 2 Personen | € 63,00 |
| für 3 Personen | € 94,50 |
| für 4 Personen | € 126,00 |

Auf Wunsch auch für mehrere Personen

Herzhaft pikante Spezialitäten

- 32. Zarte Rinderleber geschnetzelt Balkan „Art“** € 20,20
in herzhafter Gemüsesoße gedünstet, dazu Hausgemachte Rösti
- Kl.Zarte Rinderleber geschnetzelt Balkan „Art“** € 16,90
- 34. Sahnegeschnetzeltes** € 20,70
geschnetzeltes Schweinefilet vom Strohschwein-Tierwohl in Herzhafter Champignonsahnesoße mit Reis
- Kl. Sahnegeschnetzeltes** € 16,90
- 35. Schweinefilet** (vom Strohschwein-Tierwohl) **„Schwäbische Art“**
auf Spätzle in Champignonsoße und Käse überbacken (8) € 23,50
- Kl. Portion Schweinefilet „Schwäbische Art“** € 19,90
- 36. Hausgemachter Serbischer Bohneneintopf mit Pljeskavica** (Kalbshacksteak) dazu Brot € 18,90
- 37. Zagreb-Schnitzel** (paniert) vom Strohschwein-Tierwohl mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Hausgemacht Kartoffelauflauf (2.8.5) € 21,20
- 38. Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** vom Strohschwein-Tierwohl mit Pommes € 16,50
- 29. Paniertes Hähnchenbrustfilet** € 19,90
auf herzhafter Knoblauchsoße mit Hausgemachte Rösti
- 46. oder mit Gegrilltes Schweinefilet vom Hofschwein** € 26,20
- 30. Rahmschnitzel** vom Strohschwein-Tierwohl € 16,50/ Klein € 14,50
in Rahmsoße mit Frische Champignons dazu Spätzle oder Pommes
- 31. Jägerschnitzel** (2) vom Strohschwein-Tierwohl € 16,50/ Klein € 14,50
mit Frische Champignons soße mit Spätzle oder Pommes

Besondere Gerichte

40. Marktfrischer Gemüseteller der Saison € 18,90
mit Mandelbutter überzogen, Folienkartoffel und hausgemachtem Dip

Kl. Marktfrischer Gemüseteller der Saison € 16,90

Zu unseren Gemüseteller 40. dazu:

45. Gegrilltes Schweinefilet vom Hofschwein + € 7,30
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Bauernhof + € 6,00

Beilagen

54. Djuwetschreis	€ 5,50	55. Reis	€ 5,50
56. Gemüse	€ 6,00	57. Spätzle	€ 5,50
58. Pommes	€ 4,00	59. Rösti	€ 5,50
60. Kartoffelauflauf	€ 6,50		
61. Folienkartoffel	€ 5,00		
Hausgemachter scharfe Dip - Ajvar			€ 2,50

Desserts

67. Flambierter Palatschinken € 8,50
mit Vanilleeis

68. Palatschinken € 8,50
mit Hausgemachte Marmelade

Dessert des Monats auf anfrage

Flaschenbiere



Kristallweizen	0,5 l € 4,50
Dunkles Hefeweizen	0,5 l € 4,50
Leichtes Hefeweizen	0,5 l € 4,50
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l € 4,50
Colaweizen	0,5 l € 4,50
Schwarzbier N.1	0,5 l € 4,50
Pils	0,3 l € 4,00
Schussenrieder "Alkoholfrei"	0,33 l € 4,00

Fassbiere

Original N1	0,3 l € 3,50	0,5 l € 4,50
Museumsbier "Naturtrüb"		
Schussenrieder Spezial	0,3 l € 3,50	0,5 l € 4,50
Radler	0,3 l € 3,50	0,5 l € 4,50
Diesel	0,3 l € 3,50	0,5 l € 4,50
Helles Hefeweizen	0,3 l € 3,50	0,5 l € 4,50

Spirituosen

2 cl

Bodensee-Obstwasser 38 % € **4,00** **Absolut-Vodka** 40 % € **4,00**

Ouzo 12 40 % € **4,00** **Bacardi** 38 % € **4,00**

Übersee Rum 40 % € **4,00** **Asbach** 38 % € **4,00**

Fernet-Branca 42% € **4,00** **Bodensee Williams** 40 % € **4,50**

Jägermeister 35 % € **4,00** **Ramazzotti** 30 % € **4,00**

Liköre

Kruškovac Birnenlikör 25 % € **4,00**

Baileys (Irish Cream) 17 % € **4,00**

Pelinkovac Kräuterlikör 31 % € **4,50**

Besonders zu empfehlen:

Šljivovica Hausgemachter Pflaumenbrand 40 % € **4,50**

Heiser Šljivovica mit Honig 40 % € **5,00**

Juliška Aus Birnenlikör und Šljivovic 25 % € **4,50**

Warme Getränke

Tasse Tee	€ 3,50	Espresso(8)	€ 2,50
Tasse Kaffee(8)	€ 3,50	Milchkaffee(8)	€ 4,00
Cappuccino(8)	€ 4,00	Latte Macchia(8)	€ 4,00
Mocca Original Balkan	€ 5,50	Glühwein	€ 4,50
		Grog	€ 5,50
Heiße Schokolade	€ 4,00	Espresso-Affogato	€ 5,50

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola(5.6)	0,2l € 3,50	Apfelschorle(6.)	0,4l € 4,50
Bluna Orange(6.5)	0,2l € 3,50	Spezi(6.8)	0,4l € 4,50
Zitronenlimo(6)	0,2l € 3,50	Bitterlemon(6.5)	0,2l € 3,50
Apfelsaft	0,2l € 3,50	Orangensaft	0,2l € 3,50
Mineralwasser	0,2l € 3,00	Traubensaft	0,2l € 3,50
Mineralwasser	0,4l € 4,00	Coca-Cola,Zero	0,2l € 3,50
Johannisbeernektar			0,2l € 3,50
Orangensaftschorle			0,4l € 4,50
Jugendgetränk Zitronenlimo(6)			0,4l € 4,50
Trauben- /Johannisbeerschorle			0,4l € 4,50
Bitter Lemon – Schorle			0,4l € 4,50



Um 1910 ↑

1930er Jahre →



1857

Waldsee.

Wirtschafts-Eröffnung.

Einem verehrlichen hiesigen und auswärtigen Publikum zeige ich hiemit ergebenst an, daß ich die auf meinem Hause ruhende Schenkwirtschafts-gerechtigkeit in Ausübung bringe, und damit am Ostermontag beginne, wozu ich Jedermann zu recht zahlreichem Besuche höflichst einlade.

Schlossermstr. und Eisenhändler
Fränkel.



1888

Waldsee.

Geschäfts-Verkauf oder -Verpachtung.

Wegen beabsichtigter Uebernahme eines anderweitigen Geschäftes bin ich gefonnen, meine Eisen-, Farbwaaren- und Spezerei-Handlung sowie Wirtschaft in thunlichster Balde zu verkaufen oder zu verpachten. Gut situirte Liebhaber wollen sich gefl. melden bei

E. Schellenbach, Ravensburgerstraße Nr. 151.



1890

Waldsee.

Münchener Weizen-Weißbier

aus der Brauerei von Schneider und Sohn

1 ganze Literflasche 50 S
1 halbe Literflasche 26 S

bei **E. Schellenbach.**

1890

Waldsee.

Das geehrte Publikum wird hiermit benachrichtigt, daß ich nunmehr neben meinen bisherigen Ladenartikeln wie Kleineisenwaaren, Spezereien u. s. w. auch den Straßenverkauf von **Ulmer-Bier** betreibe.

Dieses Lagerbier aus den ersten Brauereien Ulms ist bei mir seit vorige Woche fortwährend zu haben in

$\frac{3}{4}$ Literflaschen, wie überall üblich 22 Pfg. ganze Literflaschen 26 Pfg. $\frac{1}{2}$ Literflaschen 14 Pfg.	} mit dem bekannten weißen Patentverschluß.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

Trotz des hohen Selbstkostenpreises und der vorzüglichen Qualität verkaufe ich die Flaschen nicht theurer und um möglichst viel abzusetzen, erbiere ich mich bei Bezügen von auf einmal 10 Flaschen, sogar

$\frac{1}{4}$ Liter um 25 Pfg. und $\frac{3}{4}$ " " 21 Pfg. entweder im Wirtschafts- oder Ladenlokal abzugeben. —

Bemerken muß ich jedoch, daß mir der **Bier-Ausverkauf** im Hause nicht genehmigt worden ist, hingegen empfehle ich mein Lokal, das demnächst vergrößert wird, zum Consum von reinen Weinen, Most, Kirschen- und Zwetichgenwasser bestens.