

Kavkaz

Restaurant · Bar · Café

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

*Dienstag bis Donnerstag
11:00 Uhr bis 22:00 Uhr*

*Freitag und Samstag
11:00 Uhr bis 23:00 Uhr*



*Veranstaltungen bis 60 Personen bei uns im OG möglich
weitere Informationen so wie reservierungen unter:
Tel.: 08621 / 9918745 oder Mob.: +49 170 4907296*

Dr.-Albert-Frank-Straße 10 • 83308 Trostberg



kavkaz.restaurant



Restaurant Kavkaz Trostberg

Vorspeisen



18.70€

1. Fisch Aufschnitt ^(d,c)

Lachs, Butterfisch, Makrele, Kanapee mit Kaviar, Zitronen und Kräuter



14.20€

2. Fleisch Aufschnitt ⁽ⁱ⁾

Rindfleischwurst, Schinken, geräucherte Wurst, Schweinespeck gesalzen, Senf, pikante Soße und Kräuter



9.90€

3. Russischer Aufschnitt ^(d)

Salzhering, gekochte Kartoffeln, Salzgurken, Zwiebeln und Kräuter



8.50€

4. Kaukasischer Aufschnitt ^(f)

frische Gurken, Tomaten, Paprika, Feta-Käse, Zitronen, Oliven und Kräuter

Salate



11.80€

10. Caesar mit Lachs ^(c,f,d)

Eisbergsalat mit Lachs, Kirschtomaten, Croutons, gekochte Eier, Parmesan und Soße



9.80€

10. Caesar mit Hähnchen ^(c,f)

Eisbergsalat mit Hähnchenfilet, Kirschtomaten, Croutons, gekochte Eier, Parmesan und Soße



12.80€

10. Caesar mit Garnelen ^(c,f,b)

Eisbergsalat mit Garnelen, Kirschtomaten, Croutons, gekochte Eier, Parmesan und Soße



8.90€

11. Griechischer Salat ^(f)

frische Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, grünem Salat, Feta-Käse, Zitronen, Kräutern, und Olivenöl



7.50€

12. Olivier ^(c)

Kartoffeln, Eier, Salzgurken, Karotten, Erbsen, Zwiebeln und Mayonnaise



7.50€

13. Hering im Pelzmantel ^(c, d)

Rote Beete, Karotten, Kartoffel, gekochte Eier, Salzhering, Zwiebeln und Mayonnaise

Salate



5.80€

14. Kleiner Salat

*frische Gurken und Tomaten, Frühlingszwiebel,
Kräutern, mit Mayonnaise, Oliven-
oder Sonnenblumenöl*

Suppen



6.90€

27. Ramen scharf (Japanische Nudelsuppe) (m,c,5)

Nudeln, Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Knoblauch,
Kräuter und Chilisoße



6.00€

28. Soljanka (leicht Sauer)

Rindfleischbouillon mit Würstchen, Tomatenpasta,
Kartoffel, Karotten, Tomaten, Salzgurken, Oliven,
Zitrone und Kräutern



5.00€

29. Pilzsuppe (f)

Rindfleischbouillon, Pilze gemischt, Kartoffeln,
Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern



5.00€

30. Borsch

Rindfleischbouillon mit roter Beete, Weißkohl, Karotten,
Kartoffeln, Tomatenpasta, Knoblauch, Kräutern

Pizza

Shar-Pizza Pute (a1,f)

Hausgemachte knusprige, goldbraun gebackene Pizza, mit herzhaft mariniertem Putenfilet, Champignons und Zwiebeln. Tomatensoße und Mozzarella.

14.00

Shar-Pizza Hähnchen (a1,f)

Hausgemachte knusprige, goldbraun gebackene Pizza, mit herzhaft mariniertem Hähnchenfilet, Champignons und Zwiebeln. Tomatensoße und Mozzarella.

14.00

Pizza 4 Käse (a1,f)

Frischer Mozzarella, Gouda, Parmesan und Gorgonzola Käse.

15.00

Pizza Schinken-Champignon Special (a1,f)

Prosciutto Cotto Schinken mit Champignons und einer hausgemachten Kräuter-Knoblauch-Soße.

13.00

Pizza Frutti di Mare (a1,f)

Verschiedene Meeresfrüchte

13.00

Pizza Hawaii (a1,f,d,b,k)

Prosciutto cotto Schinken mit Ananas

13.00

Pizza Diavolo (a1,f)

Scharfe Salami mit Jalapeños

12.00

Pizza Thuna (a1,f,d)

Thunfisch mit Zwiebeln

12.00

Pizza Salami-Champignon (a1,f)

Salami mit Champignons

12.00

Pizza Schinken (a1,f)

Prosciutto Cotto Schinken

12.00

Pizza Vegetarisch (a1,f)

Paprika, Zwiebeln, Cherry Tomaten, Oliven und Parmesan

11.00

Pizza Salami (a1,f)

Herzhaften Salami stücken

11.00

Pizza Margarita (a1,f)

Mozzarella mit frischem Basilikum

10.00

Hauptspeisen



18.80€

40. Kazan Kebab (m,l)

Kalbfleisch kleingeschnetzelt mit Zwiebeln, Kräutern



18.70€

41. Lachsfilet in Kaviarsauce (f,d,5)

Reis, Lachs, Kaviar mit Sahne, Kräuter, Zitrone



16.00€

42. Boeuf Stroganoff (f,m,l)

Rindfleisch mit Zwiebeln, Champignons, Kartoffelpuree



15.40€

43. Pommes Beef (m,l)

Rindfleischstreifen mit Pommes, Zwiebeln, Paprika, Kräuter



15.00€

44. Fleischtopf (f)

Rindfleisch, Kartoffel, Karotten, Zwiebeln, Käse, Kräuter



15.00€

45. Lagman (m,l)

Rindfleischstreifen, Nudeln, Zwiebeln, rote Bohnen, Chinakohl, Rettich, Tomaten, Paprika, Tomatenpasta, Knoblauch, Sojasoße, Kräuter

Hauptspeisen



15.00€

46. Lagman mit Reis ^(m,5)

Rindfleisch, Reis, Chinakohl, Paprika, Sellerie, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Buntpeffer, Gewürzen



15.00€

47. Chinkali (georgische Teigtaschen) ^(a)

Hackfleisch vom Rind gemischt im Teig mit Bouillon gekocht, Zwiebeln



16.00€

48. Chinkali gebraten ^(a)

Hackfleisch vom Rind gemischt im Teig mit Bouillon gekocht und angebraten, Zwiebeln



13.00€

49. Dolma aus Kohlblättern

Hackfleisch vom Rind in Kohlblättern, Reis, Tomatenpasta



12.70€

50. Pelmeni (Teigtaschen) ^(a,f)

Hackfleisch vom Rind im Teig, Zwiebeln, Butter, Kräuter

Chatchapuri



55. Chatchapuri (a,f)

gefülltes Brot mit schmelzendem Käse

13.80€

56. Chatchapuri Adscharuli (a,c,f)

gefülltes Brot mit schmelzendem Käse und einem Ei

14.00€

57. Chatchapuri Gemüse (a,c,f)

gefülltes Brot mit schmelzendem Käse, Frühlingszwiebeln und gekochten Eiern

14.00€

58. Chatchapuri mit Fleisch (a,c,f,i,p,2,5)

gefülltes Brot mit schmelzendem Käse und Rindfleisch

15.90€

59. Chatchapuri Pizza (a,c,f,i,p,2,5)

gefülltes Brot mit schmelzendem Käse & Beilagen nach Wahl

16.90€

56. Chatchapuri XXL (a,c,f)

gefülltes Brot mit schmelzendem Käse

23.00€

Die Geschichte von Schaschlik

Traditionell kommt Schaschlik, was soviel bedeutet, wie ein gegrillter Fleischspieß, aus dem Kaukasus.

Der Kaukasus ist ein etwa 1100 Kilometer langes Hochgebirge in Eurasien und liegt in Russland, Georgien, Armenien, Iran und Aserbaidschan.

Es ist sehr unwahrscheinlich, dass jemand das genaue Datum der „Geburt“ dieses Gerichtes nennen kann, da Schaschlik bereits in der Antike zubereitet wurde.

Die Idee, Fleisch auf glühender Kohle zu garen, entstand aufgrund des Holzmangels.

Um die Zubereitungsdauer zu verkürzen, wurden große Fleischstücke in mehrere kleine geschnitten und aufgespießt.

Dieses Gericht ist international und ist so gut wie in jeder Kultur aufzufinden.

Die Unterschiede findet man lediglich im Namen, der Fleischsorte oder der Marinade.

Bis heute gibt es Unstimmigkeiten, wer als erster dieses Gericht erfunden hat.

*Nichtsdestotrotz stehen wir, mit dem Namen Kavkaz, für genau diese Art der Küche!
Und möchten Ihnen, diese besondere Geschmackserfahrung ermöglichen.*

Schaschlik

70. Vom Lamm (5,i,p,2)



12.00€

71. Adana Kebab vom Rind (5,i,p,2)



12.00€

72. Hähnchenfilet (5,i,p,2)



9.00€

Schaschlik

73. Putenfilet (5,i,p,2)



8.50€

74. Schwein (original russisch) (5,i,p,2)



8.50€

75. Grillgemüse (c,i)



7.00€

Fleischspezialitäten



20.00€

80. Lammkoteletts (f.5)

mit Gemüse,
Pommes oder Kartoffelecken und Soße



15.90€

81. Schweinesteak (f.5)

mit Gemüse,
Pommes oder Kartoffelecken und Soße

Fleischspezialitäten



82.XL (für zwei Personen) ^(1,5)

2 Soßen, Champignons, Hähnchenschenkel, Adana Kebab, Hähnchenflügel, Hähnchenfilet, Gemüse, Kartoffelecken, marinierte Zwiebeln

45.00€



83.XXL (für vier Personen) ^(1,5)

2 Soße, Champignons, Hähnchenschenkel, Adana-Kebab, Hähnchenflügel, Hähnchenfilet, Schweinenacken, Lamm, Gemüse, Kartoffelecken, mariniertes Zwiebeln

68.00€



84.XXXL (für sechs Personen) ^(1,5)

2 Soßen, Champignons, Hähnchenschenkel, Adana-Kebab, Hähnchenflügel, Hähnchenfilet, Schweinenacken, Lamm, Gemüse, Kartoffelecken, marinierte Zwiebeln

90.00€

Fischspezialitäten



20.00€

85. Lachs Steak ^(d)

mit Gemüse, Pommes oder Kartoffelecken, Soße



16.00€

86. Forelle vom Grill ^(d)

Mit Gemüse, Pommes oder Kartoffelecken,
Zitronen und Soße

Kindermenü

90. *Pelmeni* ^(a,f)

7.00€

91. *Chicken Nuggets mit Pommes* ^(c,5)

8.00€

92. *Schaschlik vom Hähnchen mit Pommes* ^(5,i)

9.00€

Beilagen

95. *Pommes*

4.00€

96. *Kartoffelecken*

4.50€

97. *Reis*

4.00€

98. *Reis mit Gemüse*

4.50€

99. *Kartoffelpüree* ^(f)

4.50€

Nachtisch



5.00€

100. Napoleon Torte ⁽ⁱ⁾



4.50€

101. Baklava ⁽ⁱ⁾



5.00€

102. Eis Becher ⁽ⁱ⁾



5.00€

103. Medavik ⁽ⁱ⁾

Aperitifs

- | | |
|---|-------|
| 1. Aperol „Sprizz“ (Prosecco, Soda, Aperol, Orange.) (1,l) | 6,80€ |
| 2. Hugo (Prosecco, Soda, Hollundarsirup, Minze, Limette) (l) | 6,80€ |
| 3. Wildberry Lillet (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren) (p) | 6,80€ |
| 4. Martini Bianco 5cl | 3,50€ |
| 5. Lillet Tonic (Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Gurkenscheiben, Minze, Erdbeeren) | 6,80€ |

Alkoholfreie Getränke

- | | |
|---|-------|
| 1. Coca Cola 0.33l (1,8,p) | 3.20€ |
| 2. Coca Cola 0.4l (1,8,p) | 3.70€ |
| 3. Coca Cola Zero 0.33l (1,8,p) | 3.20€ |
| 4. Fanta Orange 0.33l (1,3,8,p,q) | 3.20€ |
| 5. Fanta Orange 0.4l (1,3,8,p,q) | 3.70€ |
| 6. Zitronen Limonade 0.4l (1,3,p) | 3.50€ |
| 7. Cola Mix 0.4l (1, 3, p, q, 8) | 3.70€ |
| 8. Red Bull 0,25l (1, mit Taurin) | 4.40€ |
| 9. Adelholzener Mineralwasser 0,25 klein | 2.90€ |
| 10. Adelholzener Mineralwasser 0,4l groß | 3.30€ |
| 11. Adelholzener Mineralwasser 0,7l Flasche | 5.30€ |
| 12. Stilles Wasser 0.4l | 3.20€ |
| 13. Eistee- Zitrone & Pfirsich 0.4l (1) | 3.90€ |
| 14. Apfelsaft 0.2l | 3.00€ |
| 15. Orangensaft 0.2l | 3.00€ |
| 16. Johannisbeernektar 0.2l | 3.00€ |
| 17. Maracujanektar 0.2l | 3.00€ |
| 18. Ananassaft 0.2l | 3.00€ |
| 19. Kirschnektar 0.2l | 3.00€ |
| 20. Alle Schorlen 0.4l | 3.90€ |

Bier

1. Augustiner Hell 0,5l (a2)	3,90€
2. Augustiner Dunkel 0,5l (a2)	3,90€
3. Weißbier 0,5l (a1,a2)	3,90€
4. Weißbier leicht 0,5l (a1,a2)	3,90€
5. Weißbier dunkel 0,5l (a1,a2)	3,90€
6. Alkoholfreies Weißbier 0,5l (a1,a2)	3,90€
7. Alkoholfreies Bier 0,5l (a1)	3,90€
8. Cola Weizen 0,5l (a1,a2,1,8,p)	3,90€
9. Augustiner Pils 0,33l (a1)	3,80€
10. Radler 0,5l (a1)	3,90€

Cocktail's

1. Pina Colada (Zitronensaft, Kokossirup, Rum, Ananassaft)	10.00€
2. Swimming Pool (Weiß. Rum, Wodka, Kokosmilch, Ananassaft, Sahne, Curacao blue)	10.00€
3. Tequila Sunrise (Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenandine)	8.50€
4. Zombie (Rum, Cherry Brandy, Abricot Brandy, Zitronensaft, Grenandine, O-Saft, Ananassaft)	12.00€
5. Old Fashioned (Bourbon Whiskey, Zucker, Bitters)	8,00€
6. Sex on the Beach (Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Zitronensaft, O-Saft)	10.00€
7. Caipirinha (Cachaca, Limette, Rohrzucker)	9.00€
8. Mojito (Weiß. Rum, Limetensaft, Zuckersirup, Rohrzucker, Sodawasser, Minzblätter)	8.50€
9. Gin Fizz (Gin, Zitrone, Zuckersirup, Sodawasser)	9.00€
10. Long Island Iced Tea (Tequila, Wodka, Triple Sec, Gin, Zitronensaft, Gomme Sirup, Cola)	12.00€
11. Cuba Libre (Rum, Limettensaft, Cola)	8.50€
12. Mai Tai (Braun. Rum, Mandelsirup, Zuckersirup, Ananassaft, O-Saft, Limette)	10,00€
13. Whiskey Sour (Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß) (c)	9.00€

Spirituosen

1. Wodka 0,2cl	3,00 €
2. Williamsbirne 2cl	3,50 €
3. Obstler 2cl	3,00 €
4. Jägermeister 2cl	3,00 €
5. Hennessy 4cl	4,00 €
6. Ramazzotti 2cl	3,00 €
7. Amaretto 2cl	3,00 €
8. Bailey's 2cl ^{*1)}	3,50 €
9. Johnnie Walker Red Label 4cl	4,00 €
10. Jack Daniels 4cl	4,00 €
11. Maracuja Limes 2cl ^{*1)}	3,00 €
12. Metaxa 2cl ^{*****}	4,00 €

Flaschen

1. Wodka 0.5l	40,00€
2. Wodka 0.7l	60,00€
3. Jack Daniels 0.5l	50,00€

Heiße Getränke

1. Tasse Kaffee	3.00€
2. Cappuccino ^(f)	3.50€
3. Großer Cappuccino ^(f)	4.50€
4. Latte Macchiato ^(f)	3.90€
5. Espresso	3.00€
6. Doppelter Espresso	4.00€
7. Schwarztee	2.00€
8. Kamillentee	2.00€
9. Früchtetee	2.00€
10. Pfefferminztee	2.00€
11. Grüntee	2.00€
12. Kräutertee	2.00€

Weine

offene Weine - Rotwein⁽¹⁾

<i>Dornfelder lieblich 0,2l</i>	5.00€
<i>Dornfelder halbtrocken 0,2l</i>	5.00€
<i>Dornfelder trocken 0,2l</i>	5.00€
<i>Flasche 0,7l</i>	23.00€

offene Weine - Weißwein⁽¹⁾

<i>Morio Muskat 0,2l</i>	5.00€
<i>Riesling halbtrocken 0,2l</i>	5.00€
<i>Riesling trocken 0,2l</i>	5.00€
<i>Flasche 0,7l</i>	23.00€

Rosewein⁽¹⁾

<i>Dornfelder Rose halbtrocken 0,2l</i>	5.50€
<i>Flasche 0,7l</i>	25.00€

Weinschorle⁽¹⁾

<i>süß oder sauer 0,2l</i>	3.90€
<i>süß oder sauer 0,4l</i>	6.90€

Georgische Weine

<i>Amber Rkatsiteli 2021 ⁽¹⁾ 0,7l</i>	<i>29.00€</i>
<i>Tsinandali Chelti White 2022 ⁽¹⁾ 0,7l</i>	<i>29.00€</i>
<i>Tbilvino Speravi 2021 ⁽¹⁾ 0,7l</i>	<i>30.00€</i>

Amber Rkatsiteli

Dieser Amber Rkatsiteli stammt aus dem Osten Georgiens, aus Kachetien. Ein sogenannter Orange Wine, der seine Farbe und Substanz durch den langen Schalenkontakt während der Mazeration erhält. Der sortenreine Wein duftet nach Quitten und Äpfeln, die von blumigen Noten und etwas Aprikosen-Aroma untermalt sind.

Tsinandali Chelti White

Tsinandali ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für Weißweine aus Kachetien in Georgien.

Dieser Wein stammt vom Weingut Chelti, dessen Weinberge in der Nähe des Dorfes Eniseli auf einer Höhe von 400 Metern liegen.

Dort wachsen die Rebsorten Rkatsiteli und Kakhuri Mtsvane, aus denen der Tsinandali erzeugt wird. Er duftet nach frischen Früchten wie Apfel, Birne und Zitrusfrüchten sowie nach Akazien- und Kamillenblüten.

Tbilvino Speravi

Weine aus Georgien werden seit Jahrhunderten sehr traditionsreich hergestellt. So auch der sortenreine Saperavi vom Weingut Tbilvino.

Typisch für die georgische Rebsorte, zeigt sich der Saperavi fast schwarz, mit fruchtigen Aromen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere und Kirsche.

Erklärung

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. geschwefelt
5. mit Geschmacksverstärkern
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Süßungsmittel

Allergene

- a. Gluten
 - a1. Weizen
 - a2. Gerste
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Milch/Laktose
- g. Pistazien
- h. Haselüsse
- i. Senf
- j. Sesamsamen
- k. Weichtiere
- i. Sulfite
- m. Soja
- n. Sellerie
- o. Walnüsse
- p. Säuerungsmittel
- q. Stabilisatoren