

SPEISEKARTE



Herzlich willkommen!



WILLKOMMEN

made with love

UNSER LEITBILD UND KONZEPT

WAS UNS BESONDERS MACHT

Unser Restaurant bietet traditionelle Mediterrane und Albanische Küche mit authentischen Gerichten wie Lakror, Tave Kosi und weiteren Spezialitäten, die nach originalen Rezepten, und aufwendiger Handwerkskunst zubereitet werden. Dabei legen wir großen Wert auf hochwertige Zutaten, Gastfreundschaft, Sauberkeit und handwerkliche Zubereitung,

Ergänzend dazu führen wir eine sorgfältig ausgewählte Getränke- und Weinkarte mit internationalen Weinen.

Unser Ziel ist es, kulinarische Tradition, Gastfreundschaft und eine stilvolle, gemütliche Umgebung miteinander zu verbinden und unseren Gästen eine authentische und traditionelle Genusskultur zu bieten.

*Bon
Appetit!*



LAKROR

made with love

LaCrory - The Story

Lakror ist eine traditionelle Teigpastete, welche aus der Stadt Korca (Albanien) stamm, die mit viel Liebe und Sorgfalt durch 100% echter Handarbeitskunst und Liebe zubereitet wird.

Korca ist eine historische Stadt in Albanien, die für ihre vielfältige Kultur, die traditionelle Serenata-Musik und das köstliche Gericht "Lakror" bekannt ist.

Besonders in der Region Korca geschätzt, überzeugt Lakror mit seinem knusprigen Teig und seiner aromatischen Füllung. Serviert mit Joghurt oder Dhalle, einer erfrischenden Buttermilch, ist dieses Gericht ein wahrer Genuss und ein fester Bestandteil unserer Tradition... Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim genießen unserer verschiedenen Sorten!



LAKROR (TRADITIONELL)

LaCrory (Stück)^{1,} 4,50 €
 Mit Tomate, Zwiebeln und Paprika Füllung

LaCrory (Stück)^{1, 3, 7,} 4,50 €
 Mit Feta Käse und Eier Füllung

LaCrory (Stück)^{1, 7,} 4,50 €
 Mit Feta Käse und Spinat Füllung

LaCrory (Stück)^{1,} 6,00 €
 Mit Hackfleisch und Zwiebel Füllung

SALATE

made with love

SALATE

1. Rote-Bete-Salat mit Weißkäse & Walnüssen 9,40 €

Rote Bete mit Essig, Knoblauch, Walnüssen & cremigem Weißkäse

Zutaten: Rote Bete, Weißweinessig, Knoblauch, Walnüsse⁸, Weißkäse⁷

2. Bauernsalat 10,50 €

Frische Tomaten, Gurken, Paprika, Feta-Käse & Olivenöl

Zutaten: Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Feta⁷, Olivenöl

3. Gemischter Salat 8,70 €

Frischer Kopfsalat mit Tomaten & Gurken

Zutaten: Blattsalat, Tomate, Gurke, Olivenöl



Allergene: 7 = Milch (Laktose), 8 = Schalenfrüchte (Walnüsse)

VORSPEISEN

made with love

VORSPEISEN

4. Frühlings-Auberginen

7,90 €

Gebratene Auberginen mit Tomatensoße, Knoblauch & Olivenöl

Zutaten: Aubergine, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl

5. Meisbrot mit Joghurtsauce^{1,7,}

8,80 €

Hausgemachtes Maisbrot aus Maismehl, Weizenmehl, Hefe, Natron & Knoblauch-Joghurtsoße

Zutaten: Maismehl, Weizenmehl, Joghurt, Hefe, Natron, Knoblauch

6. Korça-Platte^{1,7,}

23,50 €

Ein reichhaltiger Vorspeisenteller mit:

- Lacrory (traditionelle Teigpastete mit weis Käse und Spinat Füllung)
- Frühlings-Auberginen
- Joghurtsauce
- Oliven
- Weinblattröllchen (Dolmadakia)
- Rustikale Bohnen
- Feta-Käse
- Meisbrot mit Joghurtsauce

7. Pommes^{1,}

6,50 €

Portion frisch frittierte Pommes

Allergene: 1 = Gluten, und Glutenthaltiges Getreide, 7 = Milch (Laktose)

HAUPTSPEISE

made with love

HAUPTSPEISE

- | | | |
|---|----------------|---------|
| 8. Tavë Kosi (Lammfleisch im Ofen mit Joghurt-Ei-Kruste) | 1, 3, 7, | 19,90 € |
| <p>Zart geschmortes Lammfleisch, überbacken mit einer würzigen Joghurt-Ei-Mischung und feinem Reis – ein traditionelles albanisches Ofengericht mit Herz & Geschichte.</p> <p>Zutaten: Lammfleisch, Naturjoghurt, Eier, Reis, Butter, Mehl</p> | | |
| 9. Lammfleisch im Ofen | | 24,90 € |
| <p>Zartes Lammfleisch aus dem Backofen, serviert mit Ofenkartoffeln & frischem Salat</p> <p>Zutaten: Lammfleisch, Kartoffeln, Olivenöl, Kräuter, Salz, Pfeffer, gemischter Salat</p> | | |
| 10. Special Burger | 1, 3, 7, 10, | 16,70 € |
| <p>Rindfleisch-Patty mit Spiegelei, Ajvar, Käse, Remoulade, Ketchup, karamellisierten Zwiebeln, Gewürzgurken & Kopfsalat im Weizenbrötchen¹</p> <p>Zutaten: Rindhackfleisch, Ei, Ajvar, Käse, Remoulade, Ketchup, Zwiebeln, Essiggurken, Kopfsalat, Weizenbrötchen¹</p> | | |
| 11. Cevapcici Teller | ¹ , | 16,90 € |
| <p>Hausgemachte Cevapcici mit Pommes, Ajvar, Krautsalat & Zwiebeln</p> <p>Zutaten: Rindfleisch (Cevapcici), Kartoffeln, Ajvar (Paprika, Knoblauch, Öl, Essig), Krautsalat, Zwiebeln</p> | | |
| 12. Grillplatte | ¹ , | 24,90 € |
| <p>Hausgemachte Cevapcici, Pljeskavica & Grillwurst, serviert mit Pommes & Ajvar</p> <p>Zutaten: Rindfleisch (Cevapcici & Pljeskavica), Grillwurst, Kartoffeln, Ajvar (Paprika, Knoblauch, Öl, Essig)</p> | | |



FRÜHSTÜCK



 **GETOASTETES SANDWICH MIT PROSCIUTTO,
KASERI, SPIEGELEI & AVOCADO** ^{1, 3, 7,}

9,80 EUR

*Geröstetes Weizentost mit
luftgetrocknetem Schinken, geschmolzenem
Kaseri-Käse, Spiegelei & frischer Avocado*

 **WAFFELN MIT EIS & FRISCHEN FRÜCHTEN** ^{1, 3, 7,}

8,90 EUR

*Hausgemachte goldene Waffeln mit
Vanilleeis & saisonalem Obst*

 **OMELETT MIT WEISSKÄSE, SALAT & BROT** ^{1, 3, 7,}

10,50 EUR

*Fluffiges Omelett mit weißem Käse (Feta-
Art), dazu gemischter Salat & ofenfrisches
Brot*

 **BREZEL MIT BUTTER** ^{1, 7,}

3,20 EUR

*Frisch gebackene Laugenbrezel mit Butter
serviert*

Allergien und Zusatzstoffe:

1 = Glutenhaltiges Getreide, 3 = Eier, 7 = Milch (inkl. Laktose)



TAGESESSEN

made with love

WOCHENKARTE

MONTAG:

Gefüllte Paprika mit Rinderhackfleisch 10,50 €

Gefüllte Paprika vegetarisch 8,50 €

DIENSTAG:

Hackfleischbällchen in Tomatensoße,
mit Kartoffelpüree 12,90 €

Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln^{4, 9,} 9,50 €
und Feta-Käse (vegetarisch)

DONNERSTAG:

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen^{1, 2, 3, 5, 10, 11,} 11,90 €

Linsen mit Spätzle (vegetarisch)^{2, 3,} 9,50 €

FREITAG:

Erbseneintopf mit Hackfleischbällchen,^{4, 9,} 11,90 €
Sahne und Karotten, mit Reis

Überbackene Pilze im Ofen, mit Käse^{4, 9,} 10,50 €
und Reis

Allergien und Zusatzstoffe:

1 = Sellerie, 2 = Gluten, 3 = Ei, 4 = Milch, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = Farbstoffe,
7 = Stabilisatoren, 8 = Konservierungsstoffe, 9 = Laktose, 10 = Senf, 11 = Nitritpökelsalz,



Coffee & Tea



Kaffee (hot)

Espresso (einfach)	2,40 EUR
Espresso (doppelt)	3,70 EUR
Espresso macchiato ¹	2,70 EUR
Espresso Macchiato doppelt ¹	4,00 EUR

Kaffee Créma	3,00 EUR
Kaffee Créma groß	3,80 EUR

Cappuccino ¹	3,80 EUR
Cappuccino mit Hafermilch ^{1,3}	4,60 EUR
Cappuccino laktosefrei	4,30 EUR
Cappuccino mit Baileys ^{1, 4, 8}	5,10 EUR
Cappuccino Schocko ^{1, 4, 6}	4,50 EUR
Cappuccino Karamell ¹	4,50 EUR
Cappuccino Pistacchio ^{1, 4, 7}	4,90 EUR

Milchkaffee ¹	3,80 EUR
Milchkaffee mit Hafermilch ²	4,50 EUR
Milchkaffee laktosefrei	4,30 EUR

Latte Macchiato ¹	3,80 EUR
Latte Macchiato Hafermilch ²	4,50 EUR
Latte Macchiato laktosefrei	4,30 EUR
Latte Macchiato Baileys ^{1, 4, 8}	5,20 EUR
Latte Macchiato Schocko ^{1, 4, 6}	4,90 EUR
Latte Macchiato Pistacchio ^{1, 4, 7}	5,20 EUR



Heiße Schokolade

Heiße Schokolade ^{1, 4, 9}	3,90 EUR
Heiße Schokolade Hafermilch ^{1, 3, 4, 9}	4,60 EUR
Heiße Schokolade laktosefrei	4,20 EUR
Weißer Heiße Schokolade ^{1, 4, 9}	3,90 EUR
Weißer Heiße Schokolade ^{1, 3, 4, 9} mit Hafermilch	4,60 EUR

Weißer Heiße Schokolade laktosefrei	4,20 EUR
-------------------------------------	----------

Heiße Schokolade mit Baileys ^{1, 4, 8, 9}	5,20 EUR
--	----------

Weißer Heiße Schokolade ^{1, 4, 8, 9} mit Baileys	5,20 EUR
---	----------



Kaffee (cold)

Frappé ¹	4,50 EUR
Freddo Espresso	4,00 EUR
Freddo Cappuccino ¹	4,30 EUR



Tee

Heiße Milch ¹ mit Kamillentee	4,00 EUR
--	----------

Allergien und Zusatzstoffe:

1 = Milch, 2 = Laktose, 3 = Gluten, 4 = Aroma,
5 = Farbstoffe, 6 = Soja, 7 = Schalenfrüchte, 8 = Alkohol, 9 = Emulgatoren

Softdrinks



Softdrinks - 0,33 l

Coca Cola ^{1, 2, 3,}	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1, 2, 3, 4,}	3,50 €
Sprite ^{3, 5,}	3,50 €
Fanta ^{2, 3, 5,}	3,50 €
Mezzo Mix ^{1, 2, 3, 4,}	3,50 €

Säfte - 0,2 l

Orangensaft	3,00 €
Mangosaft	3,00 €
Bananensaft	3,00 €
Pfirsichsaft	3,00 €
Tomatensaft	1,50 €

Schorlen - 0,25 l

Vio Apfelschorle	3,80 €
Vio Johannisbeerschorle	3,80 €

Energy Drinks

Red Bull (vers. Sorten) ^{1, 2, 5, 6,}	4,00 €
Red Bull (sugarfree) ^{1, 2, 4, 5, 6,}	4,00 €

Wasser - 0,25 l

Vio Mineralwasser still	3,80 €
Vio Mineralwasser feinperlig	3,80 €

Wasser - 0,7 l

Apolinaris still	5,90 €
Apolinaris medium	5,90 €

Zusatzstoffe:

1 = Koffein, 2 = Farbstoff, 3 = Phosphorsäure (Säuerungsmittel),
4 = Süßungsmittel (Aspartam, Acesulfam K), 5 = Aroma, 6 = Taurin, 7 = Gluten, 8 = Glukose, 9 = Sulfite



Bier



Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb – 0,5 l – 4,50 €

7,

Alkoholgehalt: ca. 5,5 % vol

Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei – 0,5 l – 4,50 €

7,

Alkoholgehalt: < 0,5 % vol

Heineken Original – 0,33 l – 4,00 €

7,

Alkoholgehalt: ca. 5 % vol

Hacker-Pschorr Münchener Hell – 0,33 l – 4,00 €

7,

Alkoholgehalt: ca. 5 % vol

Fürstenberg Pilsener 0,0 % alkoholfrei – 0,33 l – 4,00 €

7,

Alkoholgehalt: 0,0 % vol

Beck's Green Lemon – 0,33 l – 4,00 €

3, 4, 7, 8.

Alkoholgehalt: ca. 2,5 % vol

Paulaner Natur Radler – 0,5 l – 4,00 €

3, 4, 7, 8.

Alkoholgehalt: ca. 2,5 % vol

Zusatzstoffe:

1 = Koffein, 2 = Farbstoff, 3 = Phosphorsäure (Säuerungsmittel)

4 = Süßungsmittel, 5 = Aroma, 6 = Taurin, 7 = Gluten, 8 = Glukose





2,

4, 9,

4, 8,

4, 8,

aCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCrory LaCr

Wein & Sekt

- Bianco Nero - red dry wine ⁽⁹⁾ 6,50 EUR
- (Syrah/Merlot) 187,5 ml Flasche ⁽⁹⁾
- Bianco Nero - rosé dry wine ⁽⁹⁾ 6,50 EUR
- (Syrah/Merlot) 187,5 ml Flasche
- Bianco Nero - white dry wine ⁽⁹⁾ 6,50 EUR
- (sauvignon Blanc) 187,5 ml Flasche
- Scavi & Ray frizzante ⁽⁹⁾ 6,50 EUR
- Prosecco 0,2 l Flasche
- Weinschorle ⁽⁹⁾ 5,00 EUR

FLASCHEN 0,7 l

- Idisma Trios (Merlot, Drama Greece) ⁽⁹⁾ 32,00 EUR
 Nase: komplexes Bouquet von Gewürzen und reifen schwarzen Früchten (Wilde Erdbeeren, Brombeeren)
 Geschmack: knackig, weiche Tannine, langer Abgang
 passt zu: Grill, rotes Fleisch, reifer Käse
- Techni Alipias dry white Wine (Drama Greece) ⁽⁹⁾ 30,00 EUR
 Nase: Frische Zitrusfrüchte, grüner Apfel, weiße Blüten, dezente Frische
 Geschmack: Trocken, lebendig, mit Zitrusnoten
 passt zu: Käse, Salate, Vorspeisen, gegrilltem
- Techni Alipias dry Rosé Wine (Drama Greece) ⁽⁹⁾ 30,00 EUR
 Nase: Frische Erdbeeren, Himbeeren, rote Kirschen
 Geschmack: Trocken, fruchtig, feine Säure, elegant im Abgang
 passt zu: Mediterrane Küche, gegrilltem Gemüse, Salate, Antipasti
- Techni Alipias dry red Wine (Drama Greece) ⁽⁹⁾ 32,00 EUR
 Nase: Dunkle Beeren, Pflaume, etwas Vanille und würzige Noten.
 Geschmack: Trocken, vollmundig, mit reifen Tanninen, langer Abgang
 passt zu: Rind, Lamm, würzigen Gerichten, gereiftem Käse
- Plano Malagousia white Wine (Drama Greece) ⁽⁹⁾ 30,00 EUR
 Nase: Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Bergamotte, explosive Aromen
 Geschmack: trocken, ein vollmundiger Wein mit erfrischender Säure und einem langen Nachgang
 passt zu: grünen Salaten, Pasta und Gerichten mit intensiven Geschmack



Zusatzstoffe:

9 = Sulfite

HERZLICH WILLKOMMEN



LACRORY RESTAURANT-CAFÉ-BAR

Info. & Reservierungen:

TEL.: 07181 93 78 523

E-Mail: info@lacrory.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag & Dienstag: 09:00 - 18:00 Uhr

Mittwoch: RUHETAG

Donnerstag: 09:00 - 20:00 Uhr

Freitag: 09:00 - 22:00 Uhr

Samstag: 09:00 - 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 - 18:00 Uhr

Gottlieb-Daimler-Str. 5, 73614 Schorndorf