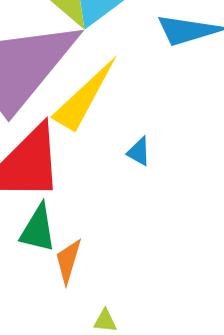


Kvarner Gourmet & Food

Gastronomische Reise
durch die Region Kvarner

TOURISMUSVERBAND DER REGION
KVARNER
Vielfalt ist schön





INHALT

Kvarner	3
Kvarner - Subregionen	6
Kvarner Gourmet	8
Kvarner Food	22
Projektpartner	52
Žlahtina	54
Žlahtina-Hersteller	55

IMPRESSUM

Herausgeber:	TOURISMUSVERBAND DER REGION KVARNER Nikole Tesle 2, Opatija, Croazia +385 (0)51 272 988 kvarner@kvarner.hr www.kvarner.hr
Für den Herausgeber:	dr.sc. Irena Peršić Živadinov
Projekt- kommission:	Nenad Kukurin, Nedo Pinezić, dr.sc. Irena Peršić Živadinov
Projektbeirat:	Nenad Kukurin, Dražen Lesica, Deniz Zembo, Daniela Kramarić, Dragan Jurdana, Branko Muždeka, Zdravko Tomšić
Besichtigung und Bewertung der Restaurants:	DA-BAR NJivice
Texte:	Daniela Kramarić, Silvana Jakuš, Sanja Krmpotić, Darko Baretić
Konzept und Design:	Sagita Opatija
Photographien:	aus dem Archiv des Tourismusverbandes der Region Kvarner, Darko Baretić, Gaststättenbetriebe
Lektorat und Übersetzung:	Abis d.o.o. Zagreb / Adverbum d.o.o.
Druck:	Tiskara Velika Gorica, 2014.



Liebe Leser!
Die Broschüre, die Sie gerade lesen, gehört zum Projekt Kvarner Gourmet und Kvarner Food, welches dieses Jahr vom Tourismusverband Kvarner gestartet wurde. Mit dem Aufruf zur Teilnahme an der Kategorisierung von Restaurants, mit dem man in zwei

Segmenten des gastronomischen Angebots die besten Restaurants herausuchen wollte, hatte der Tourismusverband der Kvarner-Region die Absicht, den ersten Schritt in Richtung Vermarktung der Kvarner-Region als Urlaubsziel mit erstklassigem Wein- und Speiseangebot zu tun.

Kvarner, die Destination für Weinkenner und Feinschmecker

67 Restaurants folgten dem Aufruf zur Teilnahme. Dann bewertete eine Jury die Angebote dieser Restaurants. Das Resultat ist diese Broschüre. Um in die Kategorie "Kvarner Gourmet" eingeordnet zu werden, mussten die Restaurants alle vorgegebenen Bedingungen erfüllen. In der Kategorie "Kvarner Food" mussten mindestens 75 von insgesamt 100 Punkten erreicht werden. Die Restaurants, die es in die Gourmet-Kategorie geschafft haben (10 von allen Bewerbern) werden in kurzen Zügen vorgestellt. Die Restaurants, die in die Kategorie Kvarner Food aufgenommen wurden, sind mit ihrer erreichten Punktezahl von 75 bis 100 aufgelistet.

Der Kvarner ist ein geografisches, kulturologisches, soziologisches, historisches Gebiet, das die Städte Opatija und Rijeka mit Umgebung, das Gebiet Gorski Kotar, die Küstenregion mit Hinterland, die Städte Crikvenica und Novi Vinodolski sowie die Inseln Krk, Cres, Rab und Mali Lošinj umfasst. Seit Ende des 19. Jahrhunderts, als auch die « moderne » Tourismusedwicklung des Gebiets

begann, stellt das gastronomische Angebot eines der besten Merkmale des Tourismusangebots dar. Es handelt sich um ein Gebiet, in dem mediterranes und kontinentales Voralpen-Klima aufeinander treffen. Beide Einflüsse sind in den Lebensmitteln zu erkennen, die für die einzelnen Kvarner-Gebiete typisch sind. Das Gebiet Gorski Kotar hat beerenartige Waldfrüchte, Pilze, Obst und Gemüse, Süßwasserfische, Frösche..., das Küstengebiet und die Inseln verfügen über typisch mediterrane Lebensmittel: Fisch, Krebse (Kvarner-Scampi), Muscheln, Weichtiere, mediterrane urwüchsige Pflanzen (Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano, Lorbeer, Meerfenchel, Kapern, Dill, Spargel...), Gemüse (autochthone Gemüsekohlsorte "Brgijski Kapuz", autochthone Bohnensorte "Loparski Fažolić", Grünkohl, Knoblauchstängel, Tomatensorte, die nur in Vrben wächst...), Obst (Kirschen aus Lovran und Griš, Esskastanien, die am Fuße des Bergs Učka wachsen...), Inselflamm, Schafs- und Ziegenkäse, Frischkäse, Prosciutto und Dörrfleischprodukte vom Schwein...

Mit diesen Lebensmitteln bereiteten die Einwohner der Region Kvarner unterschiedliche Speisen zu, wobei drei Küchen das Aussehen und den Geschmack dieser Gerichte am meisten beeinflussten: die Küche der benachbarten italienischen

Guten Appetit und zum Wohl!

Regionen, vor allem die Cucina veneta (Küche der italienischen Region Veneto), die K&K Küche (vor allem die österreichische und ungarische Küche, ein bisschen auch die tschechische Küche) und die alltägliche Küche der "Armen" (cucina dei poveri), die auf Schiffen, Feldern und in Ortschaften von Fischern, Feldarbeitern und Schafhirten und/oder deren Familien in der Region Kvarner gekocht wurde.

Die Gerüche und Aromen der ersten zwei Küchen konnte man jeden Tag riechen, vor allem in Häusern bürgerlicher Familien, und an Feiertagen auch in anderen Häusern, in denen in der Regel die Merkmale der dritten Küche den größten Einfluss hatten. Außer dieser drei Küchen haben

auch noch weitere zwei Küchen auf die Gastronomie der Region Kvarner Einfluss genommen: die Küche des französischen Hofes (die auf indirektem Wege über den Wiener Hof und auf direktem Wege über Napoleon`s Soldaten übermittelt wurde) und die orientalische Küche des Türkischen Reichs, das sich einige Jahrhunderte lang in der Nachbarregion befand. Über die Seeschifffahrt und den Tourismus wurden auch Elemente aus weit entfernten Küchen übernommen: aus der Küche des Nahen Ostens, der nordafrikanischen, mediterranen, andalusischen, portugiesischen Küche, der Küche des Fernen Ostens (der indischen, chinesischen, japanischen...), aus der karibischen, mexikanischen Küche...

Wenn Sie ein Kvarner-Restaurant besuchen, sollten Sie auf jeden Fall ein Glas Žlahtina trinken. Das ist ein Weißwein der gleichnamigen autochthonen Traubensorte, die auf der Insel Krk in der Nähe der Ortschaft Vrbnik und an der gegenüber liegenden Küste, auf Feldern zwischen Bribir und Novi Vinodolski, angebaut wird. Wir hoffen, dass wir Ihnen bei der Auswahl der Restaurants, die Sie im Kvarner besuchen werden und in denen Sie etwas essen und Wein trinken sollten, helfen können und wünschen Ihnen einen schönen Urlaub im Kvarner.

TV Kvarner



Der Kvarner- Gastro-Kalender

Januar und Februar:

Sardinen, Karnevalsgerichte,
Wildgerichte

März: Pilze

April: Spargel, Lammfleisch

Mai: Fettfisch, Erdbeeren

Juni: Kirschen

Juli: Thunfisch, Himbeeren

August: Feigen

September: Weintrauben,
Oliven

Oktober: Maronen

November: Tintenfisch

Dezember: traditionelle
Weihnachtsgerichte

*Wussten Sie schon, dass **Kvarner-Scampi** weltweit die besten sind? Verkosten kann man sie das ganze Jahr über. Lassen Sie sich diese Chance nicht entgehen!*





Kvarner - Subregionen

Riviera von Opatija

Die Tradition erstklassiger Gastronomie, die schon in Zeiten der k.u.k. Doppelmonarchie blühte, zieht heute viele Hedonisten an, die Ihre Zeit genießen in Gourmet-Restaurants an der Riviera von Opatija, dem kroatischen Synonym für erstklassiges Wein- und Speiseangebot sowie Service. Historische Verflechtungen von verschiedenen Kulturen hat eine ganz besondere Küche geschaffen, eine Mischung aus Wiener, französischer und italienischer Küche, die aber auf Aromen der Kvarner-Region basieren. Die weit bekannten köstlichsten Scampi, die leckeren Esskastanien und Kirschen aus Lovran, Wildspargel, Souvenir-Torte Kamelie von Opatija... formen ein einmaliges gastronomisches *Terrain*, an das man sich immer erinnert.

Gorski kotar

Die Früchte der Wälder auf Hügeln, der reinen Flüsse und Seen haben die hiesige Küche mit intensiven Gerüchen und Aromen gekennzeichnet. Hier können Liebhaber der rustikalen Küche vom Prosciutto vom Wild, Frischkäse Škripavac, von Waldpilzen, Forellen vom Grill, Froschschenkeln, Schnecken und dem sehr geschätzten Ziesel kosten. Aber eine Kultspezialität ist der *Auflauf des Berglandes - Goranski nadjev* – aus Eiern, Schinken, Speck,

Brot u Zwiebel. Außer für verlockende Likörsorten aus Waldobst entscheiden sich die echten Kenner für *Brinjevac* – einen traditionellen Fichtenschnaps.

Insel Cres

Der lebendige Rhythmus unberührter Natur, eine Landschaft voll mit Weiden und Olivenhainen, die von Trockensteinmauern umgeben sind, wachen über den Inselfchatz – das Creser Lamm und die Creser Oliven. Das Weiden auf aromatischem Gras, eine Luft bereichert durch Aerosole, geben diesem mythischen Fleisch, dass auf vielerlei Art und Weise im Steinofen, auf dem Grill zubereitet, paniert oder gekocht wird, einen ganz besonderen Geschmack. Hochwertiger Schafskäse und Skuta-Käse sowie die Geschenke des Meers vervollständigen den Geschmack von Meeresfrüchten und Oliven, die in jahrhundertalten Olivenhainen wachsen und von denen außer Natives Olivenöl Extra auch Konfitüren und Schnaps gewonnen werden.

Insel Rab

Die Gastronomie, die viel Wert auf Bioprodukte legt, ist Teil des

Souvenirangebots der Insel Rab geworden. Deshalb werden Kartoffeln aus Lopar, die einen spezifischen süßlichen Geschmack haben, Oliven und Feigen aus dem Bioanbau gerne zum Andenken an den Urlaub mit nach Hause genommen. Tolle Boden- und Meeresfrüchte sowie essbare Wildpflanzen sind Hauptbestandteile von Gerichten, die nur hier zubereitet werden, wie beispielsweise geräucherte Krake mit Eiern, *Barbatska štofada* – Lamm mit Honig, oder *Tingula* vom einheimischen Huhn. Ganz oben auf der Liste der Köstlichkeiten steht die Raber Torte, die schon 800 Jahre zur Identität der Insel gehört.

Riviera von Crikvenica-Vinodol

Hier verflechten sich natürliche und traditionelle Werte, wie in einer gastronomischen Zeitmaschine mit Düften des Meeres und mediterraner Pflanze. Hier werden einmalige Gerichte nach autochthonen Rezepten zubereitet, wie z.B. *Batuda* – eine leckere Gemüsecremesuppe, *Crkveniška rupica* vom Fisch, *Bribirski prsnac* mit Eiern, Speck und Käse, große Barock-Frankopan-Torten oder Pavlin-Torten als Gastro-Souvenir, verlockende Konfitüren und Feigenschnaps sowie Weine des Vinodol-Tals, das auch den historischen Namen Vallis Vinearia trägt.

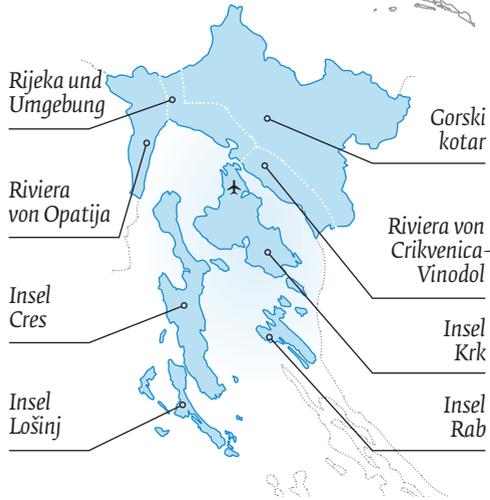
Rijeka und Umgebung

Wer einmal vom Wasser in Rijeka trinkt, kehrt immer wieder zurück... heißt eine Sage, denn in der ganzen Welt gibt es nur wenige Städte, die wie Rijeka eine Trinkwasserquelle der besten Qualität im Zentrum haben. In der Nähe der Küstenpromenade, an der sich viele kleine Fischerboote befinden, liegt der pittoreske Markt mit einem imposanten Fischmarkt, auf dem lokale Restaurantbesitzer immer frische Lebensmittel einkaufen und damit unkomplizierte Küstenspezialitäten zubereiten, von authentischen Schenken bis hin zu renommierten Gourmet-Restaurants in Rijeka und in scharmanten Orten der Umgebung, des so genannten Rijeka-Rings.

Insel Krk

Das Geheimnis der Insel Krk liegt im Elixier der ewigen Jugend, der Gesundheit und Schönheit – in ihrem Olivenöl, das bei der Zubereitung aller lokalen Spezialitäten benutzt

Kroatien KVARNER



wird – in ihrem Käse und Prosciutto, in ihren Fischgerichten und köstlichen Scampi oder im jungen Lamm *Žvacet* (Gulasch), zu dem traditionelle *Šurlice-Nudeln* serviert werden. Zu allem passt am besten Wein der autochthonen Sorte *Vrbnička Žlahtina*, aus der auch der Sekt *Valomet* hergestellt wird, ein Sekt, der aufgrund seiner Fermentation mitten im Meer, seines einzigartigen Flaschen-Designs aus Muscheln und Korallen einmalig ist.

Insel Lošinj

Auf der gastronomischen Reise im Archipel der Vitalität erfahren Sie Geschichten über bekannte Kapitäne und riechen den Duft heilsamer Wildpflanzen, von denen es hier sehr viele gibt und die der hiesigen Küche ganz spezifische Farben und Aromen schenken. Zu den traditionellen Gerichten gehören: *Zaladija* – Fischgelatine, *Udič* – geräuchertes Schafffleisch, *Kalandraka* – Kartoffelgulasch, und viele mehr. Neben Likören und Marmelade aus Lošinjer Zitrusfrüchten ist der *Krokant* eine originelle Süßspeise – eine Mischung aus karamellisiertem Zucker und Mandeln, die Glück und Wohlbefinden bringt.



Kvarner Gourmet

Ursprüngliche Düfte und Geschmäcker des Mittelmeers

Der Kvarner ist eine Region mit der größten Konzentration an erstklassigen Restaurants, die nur gering voneinander entfernt sind. Deshalb stellt diese Region schon jahrelang die Spitze der kroatischen Gourmet-Szene dar. Diese Restaurants werden von renommierten europäischen Restaurantführern regelmäßig mit Kochmützen ausgezeichnet und in Büchern empfohlen. Dabei wird die authentische Küche mit ausgeglichenem Verhältnis zwischen Tradition und moderner Küche gelobt. Diese verfolgt eine ganz einfache und kompromislose Philosophie – erstklassiges Essen wird nur mit erstklassigen Lebensmitteln zubereitet! - so viel wie möglich frische, saisonale und lokale Lebensmittel, die genau in dieser Region die nicht alltägliche Verbindung von Meer und Bergland ihre ursprünglichen Düfte und die mediterranen Aromen aufrechterhalten haben.

Durch die Anwendung von entsprechenden Kochtechniken und durch den kreativen Zugang zu traditionellen Rezepten in der Zubereitung und Präsentation von Gerichten, bieten Ihnen unsere Gourmet-Restaurants an, die Essenzen der Landschaft, der Geschichte und Kultur der Kvarner-Region zu erleben. Dazu wird ausgewählter, hauptsächlich kroatischer Wein serviert, in einem schön eingerichteten und gut ausgestatteten Ambiente, mit Auge fürs Detail und mit professionellem und freundlichem Personal.

Genießen Sie unsere Selektion Kvarner Gourmet...

Kvarner Gourmet Restaurants:

Riviera von Opatija

1. Restaurant Johnson, Mošćenička Draga
2. Restaurant und Hotel Draga di Lovrana, Lovran
3. Restaurant Štanger, Lovran
4. Restaurant Bevanda, Opatija
5. Restaurant Plavi Podrum, Opatija
6. Restaurant Laurus, Opatija

Rijeka und Umgebung

7. Restaurant und Hotel Kukuriku, Kastav

Riviera von Crikvenica - Vinodol

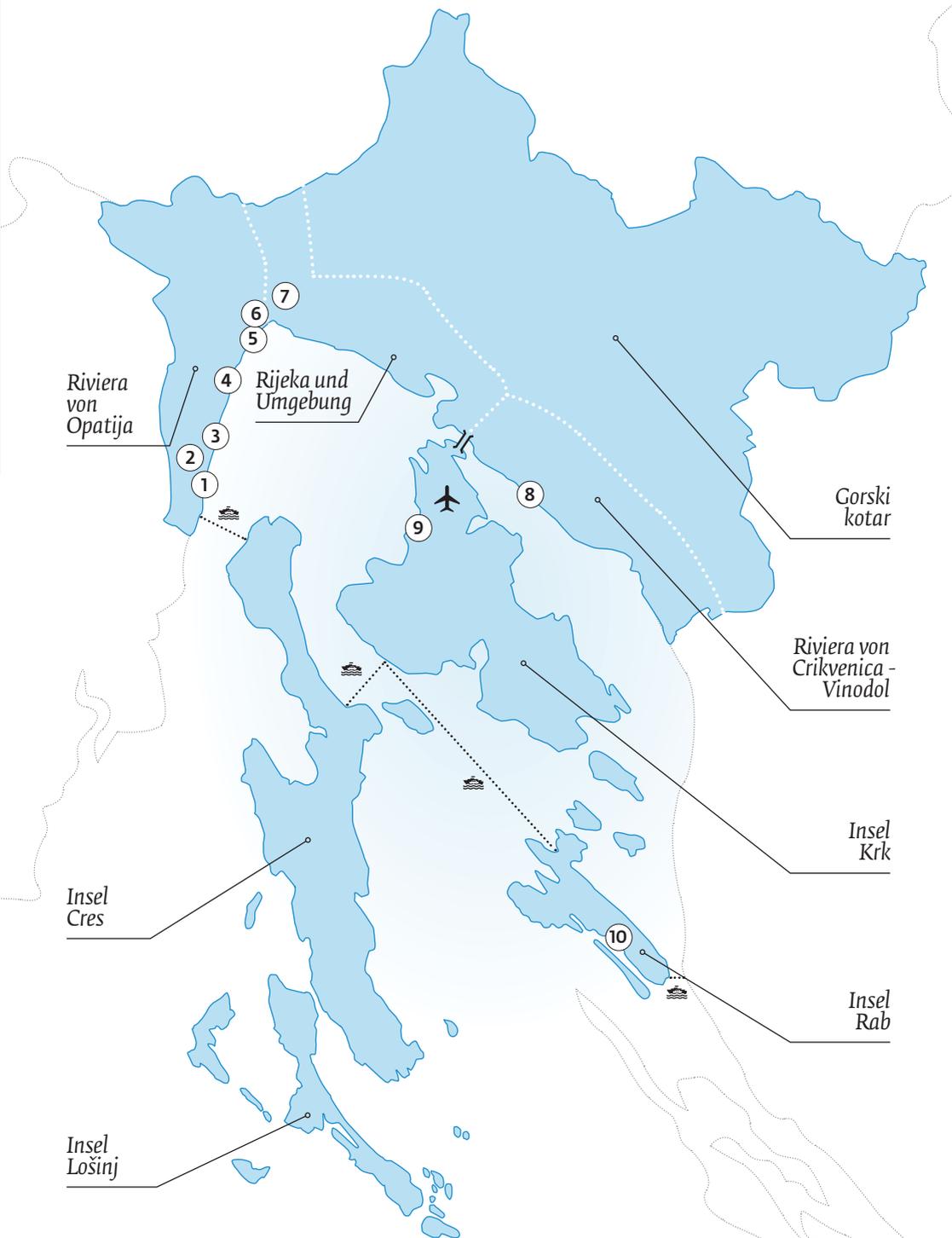
8. Restaurant & Bar Sabbia, Crikvenica

Insel Krk

9. Restaurant Rivica, Njivice

Insel Rab

10. Restaurant und Villa Hotel Barbat, Rab



Riviera
von
Opatija

Rijeka und
Umgebung

Gorski
kotar

Riviera von
Crikvenica -
Vinodol

Insel
Krk

Insel
Cres

Insel
Rab

Insel
Lošinj



Restaurant Johnson

① Mošćenička Draga

✉ Majčevo 29 b

☎ 00385(0)51 737 578

@ info@johnson.hr

W www.johnson.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 Dienstag * XI, XII, I, II, III **

🏠 36

🐾 16

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

🍴 5 Gänge 250 kn

Auszeichnungen

Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) 2012, Gault & Millau, Gute kroatische Restaurants, die 100 besten kroatischen Restaurants, Kroatische Tourismuszentrale: der beste Angestellte im Tourismussektor 2012: Kellner und Sommelier Miran Sušanj



Spezialität des Hauses

Ganz frische Kvarner-Scampi; Salat mit Kammuscheln, Scampi und Meerfenchel; Nudeln mit Seezunge.

Besonderheit

Unkompliziertheit, Natürlichkeit und Betonung auf makellosen frischen Lebensmitteln, jeden Tag frischer Fisch von lokalen Fischern und lokales Gemüse aus den umliegenden Gärten, mit minimalen Interventionen in der Küche, sorgen für ein authentisches Erlebnis des Kvarner auf Ihrem Teller. Das ist auch die Philosophie dieses geschätzten Restaurants der Familie Jurdana, die bewiesen hat, dass sich Tradition lohnt.

* 01.04. - 30.06. und 01.10. - 31.10.

** montags, dienstags und mittwochs geschlossen



Restaurant und Hotel Draga di Lovrana

② Lovran

✉ Lovranska draga 1

☎ 00385(0)51 294 166

@ info@dragadilovrana.hr

W www.dragadilovrana.hr

🕒 13:00 - 23:00*

🔒 X**

|***

🏠 50

🍷 50

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ 5 Gänge 355 kn

Auszeichnungen

Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), Gault&Millau, Gute kroatische Restaurants, die 100 besten kroatischen Restaurants



Spezialität des Hauses

Marinierte Kvarner-Scampi auf Skuta-Käse des Bergs Učka, Thunfisch aus der Adria im Vakuum gegart mit Aioli und Brunnenkresse, hausgemachte Lammwurst mit grünen Bohnen und Selleriepüree.

Besonderheit

Spektakuläre Lage auf einer Klippe mit Panoramaterrasse, auf der Sie das Gefühl haben, als würden Sie zwischen Meer und Bergen fliegen, einfach atemberaubend! Der Fang der Fischerboote der Familie Nikolac - Eigentümerin des gleichnamigen Hotels. Die köstlichen Früchte der grünen Natur und die Küche des Chefkochs Zdravko Tomšić, wegen welcher einige sogar Hunderte Kilometer fahren, die traditionelle Küche mit modernen mediterranen und historischen Einflüssen der k.u.k Doppelmonarchie und Einflüssen aus Italien... sind alles Erlebnisse, an die Sie sich immer erinnern werden.

* Montags - Freitags 13:00 - 23:00, Samstags und Sonntags 12:00 - 23:00

** Montags (außerhalb der Saison)

***07.01. - 31.01.



Restaurant Štanger

③ Lovran

✉ Šetalište Maršala Tita 128

☎ 00385(0)51 294 362

@ info@restaurantstanger.com

W www.restaurantstanger.com

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X X

🏠 32

🐾 24

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

👁️ 3 Gänge 180 kn, 4 Gänge 250 kn
5 Gänge 330 kn (mit den passenden Weinen 498 kn)

Auszeichnungen

“TOP DESTINATIONEN – Kroatische Küste”
Eines der beiden Restaurants an der
kroatischen Küste mit den höchsten
Bewertungen



Spezialität des Hauses

Tatar aus Kvarner-Scampi mit Limettenschaum,
Scampi-Cremesuppe mit Spießchen aus Škripavac-Käse,
Speck und Scampi, Fisch in forno.

Besonderheit

Das Restaurant der gleichnamigen Pension wird seit 1954
traditionell von der Familie Štanger betrieben. Es ist von
grüner Natur umgeben, befindet sich in Meeresnähe
und in der Nähe zu einer Reihe von kleinen, pittoresken
Küstenorten. Angenehmes rustikales Ambiente mit
schönem Blick auf die Kvarner-Bucht; verknüpft
autochthone und kreative Küche, in der Gerichte liebevoll
und respektvoll auf eine traditionelle Weise zubereitet
werden.



Restaurant Bevanda

④ Opatija

✉ Zert 8

☎ 00385(0)51 493 888

@ bevanda@bevanda.hr

W www.bevanda.hr

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 120 🚶 120

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍷 6 Gänge 550 kn

Auszeichnungen

Gault&Millau, Gault Millau, Gute kroatische Restaurants, 100 führende kroatische Restaurants, Branko Muždeka – der beste Sommelier Kroatiens 2007; seit Ende Februar Mitglied der angesehenen internationalen Vereinigung Relais & Chateaux



Spezialität des Hauses

Tatar vom Pelamide mit getoasteten Kürbiskernen; hausgemachte Nudeln mit Kvarner-Scampi, Seespinne und Hummer; Steak vom wilden Wolfsbarsch vom Grill in Wein- und Kräutersauce.

Besonderheit

Hervorragendes traditionelles Gastronomiegewerbe im Zentrum von Opatija in erstklassiger Lage am Meer, berühmter kroatischer Gastro-Brand mit dem Hauptkonzept: "Genießen Sie erstklassiges Essen, erstklassige Getränke und professionellen Service". Die respektable Weinkarte mit über 600 Etiketten nach Wahl des hervorragenden Sommelier und Küchenchefs Branko Muždeka macht dieses Restaurant für Kenner und Liebhaber von gutem Essen und gutem Wein zu einer wahren Oase.



Restaurant Plavi Podrum

⑤ Opatija - Volosko

✉ Obala Frana Supila 12

☎ 00385(0)51 701 223

@ dkramari@inet.hr

W www.plavipodrum.com

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 74

🐾 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🎯 4 Gänge 330 kn, 5 Gänge 440 kn

Auszeichnungen

San Pellegrino, American Academy of Hospitality Sciences, Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), Akademie, die 100 besten kroatischen Restaurants, Gute kroatische Restaurants



Spezialität des Hauses

"Meeres-Prosciutto" vom Thunfisch auf Trüffelcreme mit Merlot-Sorbet; Pilgermuscheln auf Apfelcreme mit Seezungen-Brühe und Trüffeln; Risotto mit Scampi auf Muskatkürbis-Creme mit Gänseleber.

Besonderheit

Die mehrfach ausgezeichnete Sommelière des Landes und einst Mittel- und Osteuropameisterin Daniela Kramarić leitet in Volosko schon einige Jahre ihr eigenes Restaurant, das regelmäßig Auszeichnungen erhält. Zusammenspiel von archaischen und modernen Elementen, um auch für die anspruchsvollsten Gäste ein ganz neues gastronomisches Erlebnis zu schaffen, dazu immer ein Glas des perfekt passenden Weins.



Restaurant Laurus

⑥ Opatija

✉ Nova Cesta 12 a

☎ 00385(0)51 741 355

@ laurus@villa-kapetanovic.hr

W www.villa-kapetanovic.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X X

🏠 48

🍷 55

📶 ✓

\$ Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

🍴 4 Gänge 250 kn, 7 Gänge 400 kn

Auszeichnungen

Gault&Millau, zwei Hauben 2014



Spezialität des Hauses

Hummer und Qualitätsfisch vom Grill; Filet vom Weißfisch mit Muscheln und Kvarner-Scampi aus dem Ofen; Desserts Laurus.

Besonderheit

Das Restaurant befindet sich im Familienhotel Villa Kapetanović und wurde nach dem aromatischen Lorbeer, von dem es umgeben ist, benannt. Durch die hervorragende Arbeit des gastfreundlichen Eigentümers Krunoslav Kapetanović genießt das Restaurant in Gastro-Kreisen hohes Ansehen. es befindet sich auf einer Anhöhe mit einmaligem Blick auf die Kvarner-Küste mit Inseln, von denen die kulinarischen Spezialitäten inspiriert sind und wo die Lebensmittel wachsen, die hier zubereitet werden - das ist eine Verbindung von Tradition und Moderne, während Sie im Hummerbecken den Hummer aussuchen können, den Sie essen wollen.



Restaurant und Hotel Kukuriku

⑦ Kastav

✉ Lokvina 3

☎ 00385(0)51 691 519

@ info@kukuriku.hr

W www.kukuriku.hr

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 50

🐾 50

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍽️ 4 Gänge 350 kn

Auszeichnungen

Gault&Millau, Kroatische Tourismuszentrale Anton Štifanić: außerordentlicher Beitrag für den Tourismus, Stadt Kastav: Anheben des Angebots an Spezialitäten und Weinen; Gute kroatische Restaurants, die 100 besten kroatischen Restaurants, Großer Stern - Auszeichnung der Tageszeitung "Večernji list"



Spezialität des Hauses

"Fisch-Bis" - Tatar vom Wolfsbarsch und rohen Kvarner-Scampi auf Skuta-Käse; Fagotin-Nudeln gefüllt mit Kohl und Gänseleber mit Trüffeln; Filet vom Edelfisch auf Gemüse-Creme mit Kartoffelpuffer.

Besonderheit

Hedonismus ist das Hauptprinzip dieses Restaurants, das die Slow-Food-Bewegung in Kroatien in Gang gesetzt hat; heute befindet es sich im gleichnamigen Boutique-Hotel, umgeben von mittelalterlichen Stadtmauern der charmanten kleinen Stadt Kastav. Der Stil der Avantgarde und die Luzidität des Eigentümers Nenad Kukurin, der zur fünften Generation des gastronomischen Familienbetriebs gehört und als Sommelier viele Auszeichnungen erhalten hat, spiegeln sich in kreativen Kombinationen von Gerichten und selektierten Weinen wider.





Restaurant & Bar Sabbia

⑧ Crikvenica

✉ Strossmayerovo šetalište 50 b

☎ 00385(0)51 781 033

@ info@kirica.hr

W www.kirica.hr

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 40 🚗 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

📖 Menù di mare: 4 Gänge 325 kn
Menù di terra: 4 Gänge 285 kn

Spezialität des Hauses

Krake mit Rosmarin und Tomaten, Šurlice-Nudeln mit Kvarner-Scampi und Zucchini, Anchovis a la Crikvenica mit Gemüse.

Besonderheit

Es befindet sich am zentral gelegenen Sandstrand, neben einem Park. Dieses Restaurant mit verglaster Terrasse und einer eleganten, minimalistischen Einrichtung mit schönem Meerblick pflegt eine köstliche saisonale Küche. Der angesehene Chefkoch Nenad Posavac kombiniert erstklassige Lebensmittel mit traditionellen Kochtechniken und moderner Präsentation. Im Erdgeschoss befinden sich auch eine Lounge Bar und eine Pizzeria.





Restaurant Rivica

⑨ Njivice

✉ Ribarska obala 13

☎ 00385(0)51 846 101

@ rivica@rivica.hr

W www.rivica.hr

🕒 11:00 - 23:00

🔒 X

I, II, XI, XII

🏠 40

🍷 40

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍽️ 4 Gänge 270 kn

Auszeichnungen

die 100 besten kroatischen Restaurants,
"Kabeljau-Ritter"



Spezialität des Hauses

Tuna 2 F (Fresh&Fusion), Hummer mit hausgemachten Nudeln, Rindswange vakuumgegart (Sous-vide).

Besonderheit

Die familiäre Kulinarik-Tradition (seit 1934) und eine moderne Umsetzung traditioneller Gerichte machen dieses Ristorante zu einer besonderen Attraktion. Der Kvarner, das Mittelmeer, die Cucina veneta und die k.u.k.-Küche bilden die Grundlage der Speisekarte, und die Weinkarte basiert auf einer persönlichen Auswahl kroatischer Weine nach Regionen und Sorten und einem ausgewogenen Angebot an internationalen Weinen unter besonderer Berücksichtigung von Champagner- und Rieslingsorten.





Restaurant und Villa Hotel Barbat

⑩ Rab

✉ Barbat 366

☎ 00385(0)51 721 858

@ hotel-barbat@inet.hr

W www.hotel-barbat.com

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X

I, II, XII

🏠 40

🐾 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍷 7 Gänge 450 kn

Auszeichnungen

Tourismusverband Kvarner und Radiosender "Primorski radio": Goldene Plakette für spezifische lokale Spezialitäten, Tourismusverband Stadt Rab: schönste Terrasse auf der Insel Rab, die 100 schönsten kroatischen Restaurants, Gute kroatische Restaurants, 40 beste Restaurants in Istrien und Kvarner, Auszeichnung "Primorsko jedro 2004"



Specijaliteti kuće

Štufovi – Lamm mit Salbeihonig, Hummer mit Nudeln, geräucherte Krake mit Schalotten und Eiern, getrocknete Krake mit Schalotten und Eiern.

Besonderheit

Harmonie zwischen authentischer Architektur aus Stein und duftender mediterraner Natur in Meeresnähe, rustikale Küche für die besten autochthonen Gerichte der Insel Rab mit einem Hauch an Innovation, serviert auf der schönen blumigen Terrasse, wertvolle Ausstellung kroatischer Prosciutto, Oliven- und Olivenölmuseum mit Olivenöl aus der Eigenproduktion der Familie Andrić... Das ist nur einiges, das Sie hier erwartet.







Kvarner Food

Traditionelle Gerichte des Küstengebietes und der Gebirgsregion Gorski kotar

Ein weises Sprichwort besagt: Um den Geist eines Gebiets kennenzulernen, sollten Sie seine Denkmäler besichtigen; um einen Hauch Vergangenheit zu spüren, sollten Sie ganz genau auf die Architektur achten; besuchen Sie Märkte und Restaurants, kosten Sie von den für dieses Gebiet alltäglichen Gerichten. Die Kroatische Geschichte, und somit auch die Geschichte der Kvarner-Region, ist reich an Gerichten, die auf pittoreske Art und Weise die Bräuche und die Weisheit ihrer Entstehung widerspiegeln und die zu Geschichten, die von Generation zu Generation überliefert werden, das Essen zu einer Zeit des Genießens machen.

Die hiesigen Speisekarten und das Angebot auf Märkten hängen von der Jahreszeit ab. Es überwiegen Meeresfrüchte, hauptsächlich Blaufisch, mediterranes Gemüse und Obst sowie urwüchsige aromatische Kräuter. Die Lebensmittel werden hauptsächlich *frittiert* oder *gekocht*. Die außerordentlich köstlichen Gerichte werden unter der Peka (eine Glocke aus Ton oder Gusseisen, das mit glühender Asche verdeckt wird) zubereitet. Dazu wird am liebsten Wein getrunken, der Bestandteil vieler Mahlzeiten ist.

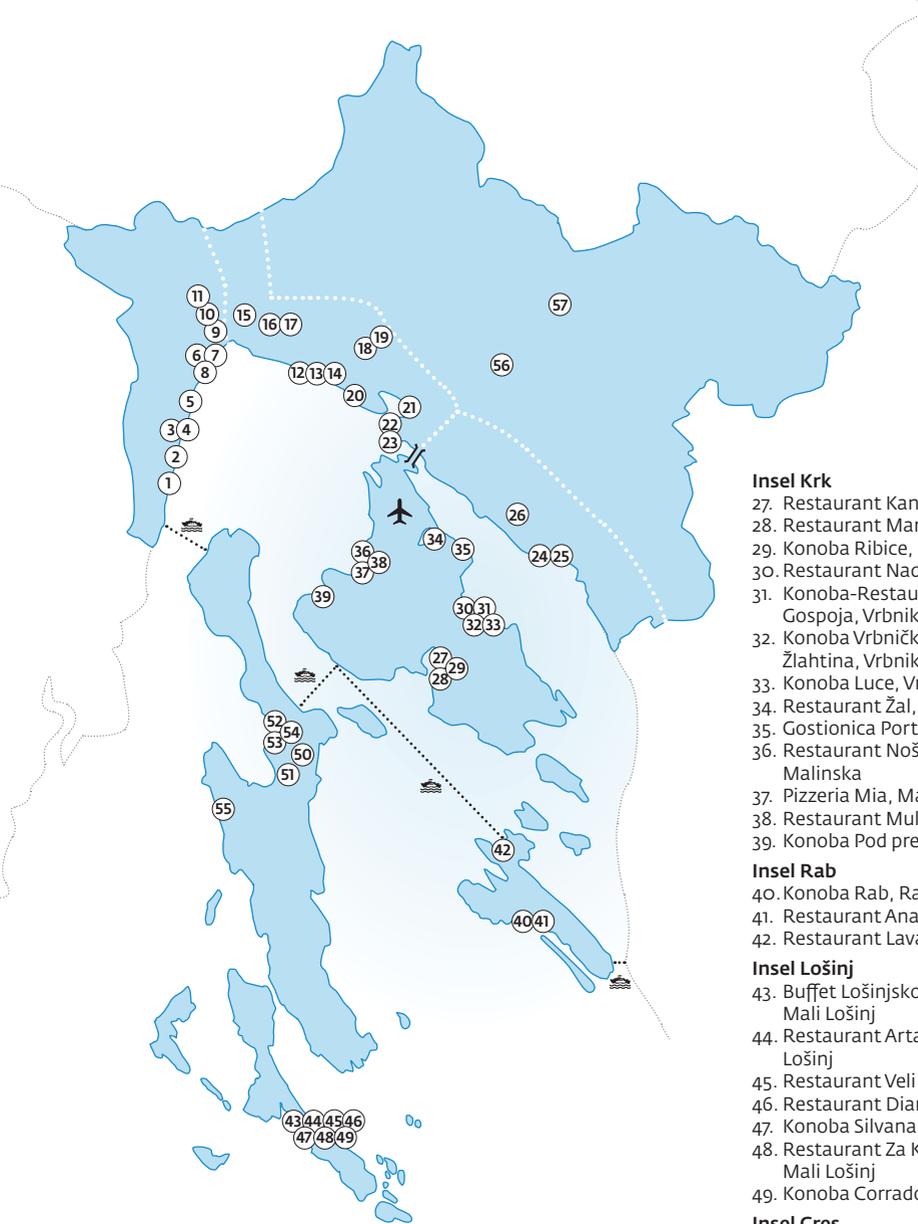
Mit der Bezeichnung Kvarner Food haben wir Restaurants, Konobas, Bistros und Ähnl gekennzeichnet, die gemütlich und heimisch eingerichtet sind, in denen häufig eine volkstümliche Atmosphäre herrscht und in denen traditionelle Gerichte der Küsten- und Bergregion angeboten werden, die mit frischen, lokalen Lebensmitteln, Olivenöl und Wein der Kvarner-Region zubereitet werden.

Spüren Sie in den Restaurants Kvarner Food die Seele dieser Gegend...

Kvarner Food Restaurants:

Riviera von Opatija

- | | | |
|--------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1. Restaurant Perun, Mošćenice | 6. Restaurant Evergreen, Opatija | 9. Oštarija Osojnak, Pabri |
| 2. Konoba Kali, Medveja | 7. Restaurant Casa Tua, Opatija | 10. Stancija Kovačići, Matulji |
| 3. Lovranski pub, Lovran | 8. Restaurant Cantinetta Sveti Jakov, Opatija | 11. Konoba Mučičeva Ravan, Mučiči |
| 5. Restaurant Commodore, Ičići | | |



Rijeka und Umgebung

12. Riva's Trattoria, Rijeka
13. Belgijska pivnica AS, Rijeka
14. Restaurant Morčić, Rijeka
15. Bistro Mala riba, Kastav
16. Restaurant Mladenka, Viškovo
17. Konoba Maretina, Viškovo
18. Villa Sandi, Čavle
19. Restaurant Aerosteak, Čavle
20. Bistro & pizzeria Paris, Kostrena
21. Konoba Portić, Bakarac

22. Konoba Fran Krsto Frankopan, Kraljevica
23. Restaurant Frankopan, Kraljevica

Riviera von Crikvenica - Vinodol

24. Konoba Lucija, Novi Vinodolski
25. Restaurant Azur, Novi Vinodolski
26. Planinarski dom Vagabudnina koliba, Bribir

Insel Krk

27. Restaurant Kanajt, Punat
28. Restaurant Marina, Punat
29. Konoba Ribice, Punat
30. Restaurant Nada, Vrbnik
31. Konoba-Restaurant Gospoja, Vrbnik
32. Konoba Vrbnička Žlahtina, Vrbnik
33. Konoba Luce, Vrbnik
34. Restaurant Žal, Klimno
35. Gostionica Portić, Šilo
36. Restaurant Noštromo, Malinska
37. Pizzeria Mia, Malinska
38. Restaurant Mulino, Malinska
39. Konoba Pod prevolt, Milohnići

Insel Rab

40. Konoba Rab, Rab
41. Restaurant Ana, Rab
42. Restaurant Lavanda, Lopar

Insel Lošinj

43. Buffet Lošinjsko jidro, Mali Lošinj
44. Restaurant Artatore, Mali Lošinj
45. Restaurant Veli Žal, Mali Lošinj
46. Restaurant Diana, Mali Lošinj
47. Konoba Silvana, Mali Lošinj
48. Restaurant Za Kantuni, Mali Lošinj
49. Konoba Corrado, Mali Lošinj

Insel Cres

50. Konoba Bukaleta, Loznati
51. Gostionica Trs, Krčina
52. Restaurant Santa Lucia, Cres
53. Restaurant - pizzeria Capitano, Cres
54. Restaurant Tramontana, Cres
55. Konoba Hibernicia, Lubenice

Gorski kotar

56. Restaurant Bitoraj, Fužine
57. Restaurant Goranska kuća - Hotel Risnjak, Delnice

Restaurant Perun

① Mošćenice

✉ Mošćenice bb

☎ 00385 (0)51 737 515

@ sinisa.stipanic@ri.t-com.hr

W www.perun.hr

🕒 11:00 - 23:00

🔒 X

I, II

🏠 100

🚶 180

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Diners, Maestro

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 140 - 200 kn

Punkte: **80**/100



Spezialität des Hauses

Küstenküche mit Gerichten, die mit autochthonen Kräutern gewürzt werden, mit Prosciutto, Käse und Fenchel gefüllte Tintenfische, Beefsteak-Tatar.

Konoba Kali

② Medveja

✉ Kali 39 a

☎ 00385 (0)51 293 268

@ dobartek@konobakali.hr

W www.konobakali.hr

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X

X

🏠 50

🚶 70

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 140 - 180 kn

Punkte: **75**/100



Spezialität des Hauses

Hausgemachte Teignudeln (Fuži, Gnocchi) gefüllt mit saisonalen Lebensmitteln, saisonale Suppen (Kürbissuppe, Pilzsuppe), Krake zubereitet unter der Peka-Backglocke.



Lovranski pub

③ Lovran

✉ Maršala Tita 41

☎ 00385 (0)51 293 237

@ jadranka@lovranskipub.com

W www.lovranskipub.com

🕒 07:00 - 02:00

🔒 X X

🏠 60

🍷 80

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 130 kn

Punkte: **84**/100



Spezialität des Hauses

Gnocchi à la Lovranski pub, Pizza mit lokalen Besonderheiten (in Wein zubereitetes geräuchertes Schweinefleisch, Skuta-Käse, Anchovis, Scampi...).

Restaurant Knezgrad

④ Lovran

✉ Trg slobode 12

☎ 00385 (0)51 291 838

@ luciano.hlanuda@ri.t-com.hr

W www.elovran.info/knezgrad

🕒 11:00 - 24:00

🔒 X I

🏠 50

🍷 60

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 110 - 160 kn

Punkte: **81**/100



Spezialität des Hauses

Risotto mit Kvarner-Scampi, schwarzes Risotto mit Tintenfischen aus der Adria, Risotto mit Spargel und Scampi, hausgemachte Nudeln (Ravioli) mit Saucen, die mit autochthonen Lebensmitteln zubereitet werden, jeden Tag frischer Fisch.

Restaurant Commodore

⑤ Ičići

✉ Liburnijska bb

☎ 00385 (0)51 704 049

@ domicil@ri.t-com.hr

W www.restoran-commodore.hr

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 180 🚶 200

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 190 - 230 kn

Punkte: **84**/100



Spezialität des Hauses

Edelfisch in Weinsauce (Goldener Žlahtina-Wein), Filet vom Edelfisch mit Pinienkernen, Scampi und Gemüse.

Restaurant Evergreen

⑥ Opatija

✉ Andrije Štangera 62

☎ 00385 (0)51 703 011

@ evergreenop@net.hr

W www.restaurant-evergreen.com

🕒 09:30 - 01:30

🔒 X X

🏠 90 🚶 35

📶 X

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 135 - 200 kn

Punkte: **83**/100



Spezialität des Hauses

Salat mit kroatischem Prosciutto und paniertem Toast; Filet Maremonti (vom Jungrind); gebackene Mini-Pfannkuchen.



Restaurant Casa Tua

⑦ Opatija

✉ Zert 2

☎ 00385 (0)51 272 887

@ opatija@hemingway.hr

W X

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X X

🏠 40

🚶 50

📶 X

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 160 - 210 kn

Punkte: 77/100



Spezialität des Hauses

Teigwaren Fuži mit Trüffeln und Scampi.

Restaurant Cantinetta Sv. Jakov

⑧ Opatija

✉ Pava Tomašića 1

☎ 00385 (0)51 202 066

@ hip.jakov@milenijhoteli.hr

W www.milenijhoteli.hr/hotel/cantinetta/

🕒 12:00 - 22:00

🔒 X X

🏠 28

🚶 50

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 125 - 200 kn

Punkte: 82/100



Spezialität des Hauses

Hausgemachte Teigwaren, frische Kvarner Scampi und Fisch.

Oštarija Osojnak

⑨ Pobri, Matulji

✉ Varljenska cesta 23

☎ 00385 (0)51 718 401

@ ostarija.osojnak@hi.t-com.hr

W X

🕒 12:00 - 24:00

🔒 Mittwoch X

🏠 60 🍷 70

📶 X

💰 X

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 110 kn

Punkte: 83/100



Spezialität des Hauses

Grill, Risottos, lokale Gerichte.

Stancija Kovačići

⑩ Rukavac, Matulji

✉ Rukavac 51

☎ 00385 (0)51 272 106

@ stancija.kovacic@gmail.com

W www.stancija-kovacic.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 Dienstag * I

🏠 75 🍷 40

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 180 kn

Punkte: 94/100



Spezialität des Hauses

Hausgemachtes Nudeln mit Saisongemüse (Spargel, Steinpilze...), Lammgulasch, Gulasch vom Boškarin-Rind mit Pljukanci-Nudeln, Grašnjaki-Hefengebäck mit Trüffeln.

* geöffnet nach Vereinbarung



Konoba Mučičeva Ravan

11 Mučiči

✉ Mučiči 11

☎ 00385 (0)51 279 674

@ branko.nikcevic@gmail.com

W X

🕒 08:00 - 23:00

🔒 X X

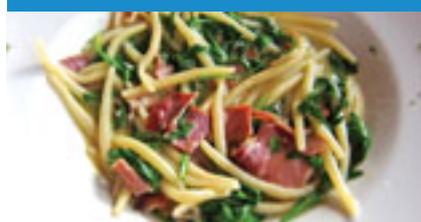
🏠 50 🚗 40

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 95 - 150 kn

Punkte: 86/100



Spezialität des Hauses

Rührei mit Spargel und Scampi, Ravioli mit Steinpilzen, Fischspezialitäten.

Riva's Trattoria

12 Rijeka

✉ Riva 12

☎ 00385 (0)51 301 581

@ info@trattoriarivas.com

W www.trattoriarivas.com

🕒 09:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 50 🚗 40

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 140 kn

Punkte: 88/100



Spezialität des Hauses

Meerplatte (jeden Tag frischer Fisch), schwarzes Risotto, Schwarzes salziges Hefegebäck, Gnocchi mit Boškarin-Rind.

Belgische Bierstube AS

13 Rijeka

✉ Trg Republike Hrvatske 2

☎ 00385 (0)51 212 345

@ d.e.l.tours@ri.t-com.hr

W X

🕒 06:00 - 01:00*

🔒 X

X

🏠 45

🚶 120

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 80 - 120 kn

Punkte: 78/100



Spezialität des Hauses

Flämisch-mediterrane Küche.

* Freitags und Samstags 06:00 - 02:00

Restaurant Morčić

14 Rijeka

✉ Milica Jadranić 2

☎ 00385 (0)51 644 060

@ info@morcic.hr

W www.morcic.hr

🕒 08:00 - 23:00

🔒 X

X

🏠 120

🚶 120

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 110 - 140 kn

Punkte: 83/100



Spezialität des Hauses

Meeresfrüchte-Platte, Ravioli von Oma Dana, Spießbraten nach Gorski Kotar-Art, Zwetschgknödel.

Restaurant Mala riba

15 Kastav

✉ Tometići 33 a

☎ 00385 (0)51 277 945

@ info@mala-riba.com

W X

🕒 11:30 - 23:00

🔒 X X

🏠 38

🚶 38

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 110 kn

Punkte: 93/100



Spezialität des Hauses

Seeteufelkutteln, "fritto misto", Fisch-Grillplatte.

Restaurant Mladenka

16 Viškovo

✉ Vozišće 28

☎ 00385 (0)51 256 461

@ info@mladenka.hr

W www.mladenka.hr

🕒 07:00 - 23:00

🔒 Sonntag X

🏠 90

🚶 60

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 140 kn

Punkte: 78/100



Spezialität des Hauses

Lokale Spezialitäten - Gerichte vom Wild, Gerichte zubereitet unter der Peka-Backglocke.

Maretina konoba

17 Viškovo

✉ Viškovo 24

☎ 00385 (0)51 256 057

@ maretina.konoba@ri.t-com.hr

W www.maretina.com

🕒 08:00 - 23:00

🔒 ✕ ✕

🏠 170

👤 50

📶 ✕

💰 Visa, MasterCard, Maestro

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 70 - 120 kn

Punkte: 76/100



Spezialität des Hauses

Meeresfrüchte – jeden Tag frisch aus dem Meer, kleine Fische frittiert und vom Grill, Brodet (Fischeintopf), Risotto mit Scampi oder mit Meeresfrüchten.

Villa Sandi

18 Čavle

✉ Čavle 231

☎ 00385 (0)51 224 994

@ info@villasandi.hr

W www.villasandi.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 ✕ ✕

🏠 60

👤 60

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 140 kn

Punkte: 86/100



Spezialität des Hauses

Grobnik-Finger-Food, hausgemachte Nudeln (Ravioli) mit in Wein und Rosmarin zubereitetem geräucherten Schweinekotelett, Gerichte vom Wild, gebratene Äpfel mit Zimt und Vanilleeis, autochthone Lebensmittel – Spargel, Steinpilze, Grobnik-Käse, Skuta-Käse aus Grobnik.

Restaurant Aerosteak

19 Čavle

✉ Soboli 53 - Sportski aerodrom Grobnik

☎ 00385 (0)51 250 193

@ aerosteak.grobnik@gmail.com

W X

🕒 08:00 - 23:00

🔒 X X

🏠 70

🚗 50

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 160 kn

Punkte: 87/100



Spezialität des Hauses

Aeroroastbeef mit Polenta und Grobnik-Käse, T-Bone Steak, Steaks mit verschiedenen Saucen.

Bistro & Pizzeria Paris

20 Kostrena

✉ Vrh Martinšćice 83

☎ 00385 (0)51 288 595

@ hrvoje.margan@ri.t-com.hr

W www.pizzeria-paris.hr

🕒 11:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 60

🚗 80

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 80 - 110 kn

Punkte: 78/100



Spezialität des Hauses

Kabeljau à la Kostrena, gedünstete Kalmare, gebackene Tomaten, Pizza Meerphantasie.

Konoba Portić

21 Bakarac

✉ Bakarac 8

☎ 00385 (0)51 282 007

@ konoba.portic@net.hr

W <http://konoba.portic.fullbusiness.hr>

🕒 08:00 - 23:00

🔒 ✕ ✕

🏠 30 🚶 60

📶 ✓

💰 ✕

📌 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 140 kn

Punkte: 78/100



Spezialität des Hauses

Brodet (Fischeintopf) mit Polenta, jeden Tag frischer Fisch, lokale Kalmare.

Konoba Fran Krsto Frankopan

22 Kraljevica

✉ Rovina bb

☎ 00385 (0)51 282 192

@ vanjadevcico1@gmail.com

W www.konoba-frankopan.com

🕒 10:00 - 23:00

🔒 ✕ ✕

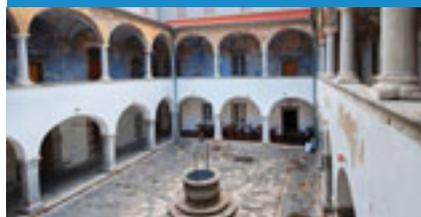
🏠 70 🚶 120

📶 ✕

💰 Visa, MasterCard, Maestro

📌 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 85 - 110 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Buzara Frankopan (Muscheln), Fischplatte Frankopan (Kvarner-Scampi, Tintenfische, Fisch), Beefsteak Frankopan, Gerichte zubereitet unter der Peka-Backglocke (Krake, Kalb, Lamm).

Restaurant Frankopan

23 Kraljevica

✉ Fara 6

☎ 00385 (0)51 281 237

@ restoran@restaurant-frankopan.hr

W www.restaurant-frankopan.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 Martedì I, II, III

🏠 36

🚶 32

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro

📋 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 180 kn

Punkte: 79/100



Spezialität des Hauses

Scampi in Buzara-Sauce, Tintenfisch Calamari gefüllt mit Scampi.

Konoba Lucija

24 Novi Vinodolski

✉ Vinodolska 6

☎ 00385 (0)51 793 083

@ konobalucija.novi@gmail.com

W ✗

🕒 16:00 - 24:00

🔒 ✗* I, II

🏠 35

🚶 70

📶 ✗

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

📋 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 180 kn

Punkte: 83/100



Spezialität des Hauses

Spezialität des Hauses:
Grünes Risotto mit Scampi und Meerfenchel, schwarze Gnocchi mit Parmesan, Bohnen-Pasta mit Krake.

* Montag - nur im Winter

Restaurant Azur

25 Novi Vinodolski

✉ Korzo hrvatskih branitelja 23

☎ 00385 (0)51 244 416

@ azur@hi.t-com.hr

W X

🕒 09:00 - 24:00

🔒 X

I, II, XII

🏠 35

🚗 113

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 150 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Teigwaren Fuži mit Krake, Risotto mit Brennnessel und Käse "Škripavac", Feigen in rotem Wein mit Zimt und Gewürznelke.

Planinarski dom Vagabundina koliba

26 Bribir (Bribirska šuma)

✉ Ravno 7

☎ 00385 (0)98 943 2885

@ drzenkas.964@gmail.com

W X

🕒 10:00 - 21:00

🔒 X*

I, II, III, IV, X, XI, XII*

🏠 40

🚗 40

📶 X

💰 X

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 130 kn

Punkte: 76/100



Spezialität des Hauses

Brennnessel-Puffer, gebratenes Wild mit aromatischen Kräutern, Spezialitäten mit essbaren wildwachsenden Kräutern.

* 01.10. - 30.04. nur an Wochenenden und nach Vereinbarung geöffnet



Restaurant Kanajt

27 Punat

✉ Kanajt 5

☎ 00385 (0)51 654 340

@ restoran.kanajt@kanajt.hr

W www.marina-punat.hr

🕒 17:00 - 24:00*

🔒 X X

🏠 40 🍽️ 40

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro

📍 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 140 - 220 kn

Punkte: 94/100



Spezialität des Hauses

Lamm der Insel Krk zubereitet unter der Peka-Backglocke, hausgemachte Nudeln (Šurlice) mit Scampi, Ravioli gefüllt mit Skuta-Kuhkäse, Presnac-Kuchen (autochthone Spezialität der Insel Krk).

* I., II., III., XI., XII.: 16.00 - 23.00
IV., V., VI., VII., VIII., IX., X.: 17.00 - 24.00

Restaurant Marina

28 Punat

✉ Puntica 7

☎ 00385 (0)51 654 380

@ restoran.marina@marina-punat.hr

W www.marina-punat.hr

🕒 11:00 - 24:00

🔒 X I, II, XI, XII

🏠 60 🍽️ 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

📍 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 200 kn

Punkte: 85/100



Spezialität des Hauses

Teigwaren Pljukanci mit Meeresfrüchten, Tintenfisch Calamari "aus der Pfanne"

Konoba Ribice

29 Punat

✉ 17.travnja 95

☎ 00385 (0)91 184 1301

@ mirjana.zec@ri.t-com.hr

W www.konoba-ribice.com

🕒 18:00 - 01:00

🔒 X

I, II, III, XI, XII

🏠 40

🚶 40

📶 ✓

💰 X

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 160 kn

Punkte: 76/100



Spezialität des Hauses

Frittierter Fisch vom frischen Tagesfang.

Restaurant Nada

30 Vrbnik

✉ Glavača 22

☎ 00385 (0)51 857 065

@ nada@ri.t-com.hr

W www.nada-vrbnik.hr

🕒 11:00 - 23:00

🔒 X

I, II, XI, XII

🏠 90

🚶 70

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 170 - 220 kn

Punkte: 86/100



Spezialität des Hauses

Risotto mit Scampi und Weißfisch, Šurlice-Nudeln.

Konoba-Restaurant Gospoja

31 Vrbnik

✉ Frankopanska 1

☎ 00385 (0)51 857 142

@ info@gospoja.hr

W www.gospoja.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X

XI, XII

🏠 140

🚶 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 110 - 160 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Wolfsbarsch zubereitet im Žlahtina-Wein, Lamm zubereitet unter der Peka-Backglocke, Šurlica-Nudeln mit Scampi.

Konoba Vrbnička žlahtina

32 Vrbnik

✉ Trg pred sparov zid 9

☎ 00385 (0)51 857 017

@ info@gospoja.hr

W www.gospoja.hr

🕒 07:00 - 24:00

🔒 X

X

🏠 90

🚶 120

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 150 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Hausgemachter Prosciutto und Käse, Lammgulasch mit Šurlica-Nudeln, Rumpsteak in Feigensauce, Eis aus Žlahtina-Wein mit Šurlica-Nudeln in Messewein.

Konoba Luce

33 Vrbnik

✉ Braće Trinajstić 15

☎ 00385 (0)51 857 083

@ luce@vrbnik.net

W www.konoba-luce.hr

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X

I, II

🏠 140

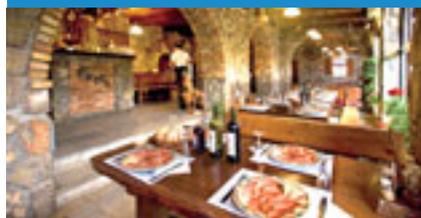
🪑 60

📶 X

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 140 kn

Punkte: 79/100



Spezialität des Hauses

Teigwaren Šurlice (mit Scampi, Gulasch...).

Restaurant Žal

34 Klimno

✉ Klimno 44

☎ 00385 (0)51 853 142

@ rozmeri.fanuko@gmail.com

W www.restaurant-zal.com

🕒 10:00 - 24:00

🔒 X

I, II, III, XI, XII

🏠 50

🪑 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 180 kn

Punkte: 83/100



Spezialität des Hauses

Edelfisch aus der Adria mit Mangold und Kartoffeln, Lammkotelett mit duftenden Kräutern, die auf Lošinj wachsen.



Gostionica Portić

35 Šilo

✉ Stara cesta 9

☎ 00385 (0)51 852 170

@ fb@hotelmalin.com

W www.campsilo.com

🕒 11:00 - 23:00

🔒 X

I, II, III, XII

🏠 30

👤 50

📶 X

💰 Visa, MasterCard, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 110 - 170 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Fisch-Minestrone mit Toastbrot, Fischeintopf "Brudet" mit Polenta, Teigwaren Šurlice und Makkaroni mit Gulasch.

Restaurant Noštromo

36 Malinska

✉ Lina Bolmarčića 20

☎ 00385 (0)51 859 318

@ marijanasop1@net.hr

W www.nostromo-krk.hr

🕒 12:00 - 23:00*

🔒 X**

II

🏠 80

👤 150

📶 X

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 170 kn

Punkte: 82/100



Spezialität des Hauses

Tintenfisch Calamari "aus der Pfanne", Teigwaren Šurlice mit Gulasch "Pirovljanski", Languste nach Art des Kapitäns Devčić.

* Im Winter 12:00 - 22:00

** 01.10 - 01.05. Dienstags geschlossen

Pizzeria Mia

37 Malinska

✉ Obala 26

☎ 00385 (0)51 858 433

@ antun.huis@zg.t-com.hr

W X

🕒 10:00 - 24:00

🔒 X

I, II, III, X, XI, XII

🏠 8

🚗 60

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 130 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Pizzen, Teigwaren.

Restaurant Mulino

38 Malinska

✉ Kralja Tomislava 23

☎ 00385 (0)51 850 234

@ fb@hotelmalin.com; sales@hotelmalin.com

W www.hotelmalin.com

🕒 11:00 - 23:00

🔒 X

X

🏠 34

🚗 80

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 200 kn

Punkte: 88/100



Spezialität des Hauses

Gemischter Fischspieß, Gemüsesuppe mit Tintenfisch Calamari und Gerste, "Peka" (traditionelle Backglocke) nach Wahl (Kalbshachse, Lammfleisch, Krake...).



Konoba Pod prevolt

39 Milohnići

✉ **Milohnić 16**

☎ 00385 (0)51 862 149

@ konoba.podprevolt@gmail.com

W X

🕒 12:00 - 22:00

🔒 X* X

🏠 25 🚗 40 📶 ✓

💰 X

📍 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 150 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Makkaroni mit Brudet (Fischeintopf) aus geräucherter Krake, Krake zubereitet unter der Peka-Backglocke, Lamm zubereitet unter der Peka-Backglocke, autochthone lokale Küche mit saisonalen Lebensmitteln.

* Im Winter nur an Wochenenden geöffnet

Konoba Rab

40 Rab

✉ **Kneza Branimira 3**

☎ 00385 (0)51 725 666

@ konoba.rab@email.t-com.hr

W X

🕒 10:00 - 23:00*

🔒 X I, XI

🏠 50 🚗 X 📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

📍 Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 160 kn

Punkte: 78/100



Spezialität des Hauses

Grota (Beefsteak mit Prosciutto und Käse), geräucherte Krake mit Eiern, Lamm/Kalb zubereitet unter der Peka-Backglocke, Raber Torte.

* 10:00 - 14:00 und 17:00 - 23:00

Restaurant Ana

41 Rab

✉ Palit 80

☎ 00385 (0)51 724 376

@ restaurant.ana.rab@gmail.com

W X

🕒 11:00 - 24:00*

🔒 X** I, II

🏠 50

🚶 70

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 110 - 180 kn

Punkte: 85/100



Spezialität des Hauses

Krake und Lammfleisch unter der Backglocke zubereitet ("Peka"), getrocknete Krake mit Eiern, Sepia-Eintopf "Brudit" mit Polenta.

* 11:00 - 15:00 und 17:30 - 24:00

** Im Winter montags geschlossen

Restaurant Lavanda

42 Lopar

✉ Lopar 601/a

☎ 00385 (0)51 775 546

@ lavanda@mail.inet.hr

W www.pension-lavanda.com

🕒 07:00 - 24:00

🔒 X X

🏠 55

🚶 130

📶 ✓

💰 X

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 140 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Sepia mit hausgemachten Makkaroni.



Buffet Lošinjsko jidro

43 Mali Lošinj

✉ Svete Marije 11

☎ 00385 (0)51 233 424

@ maric.restoran@ri.t-com.hr

W X

🕒 09:00 - 23:00

🔒 X

I, II, XI, XII

🏠 24

🚗 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 85 - 120 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Creser Lamm zubereitet unter der Peka-Backglocke oder vom Grill, Spanferkel vom Grill, Schweinemedallions eingewickelt in Speck, Fisch und Fleisch vom Grill.

Restaurant Artatore

44 Mali Lošinj

✉ Artatore 132

☎ 00385 (0)51 232 932

@ info@restaurant-artatore.hr

W www.restaurant-artatore.hr

🕒 10:00 - 24:00

🔒 X

I, II, XI, XII

🏠 80

🚗 80

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 180 kn

Punkte: 89/100



Spezialität des Hauses

Fisch gekocht in Wein und Olivenöl mit Kartoffeln, Scampi gekocht in Wein und Olivenöl mit Polenta und Wildspargel, Hummer mit Spaghetti, Fisch aus dem Steinofen, Lamm zubereitet unter der Peka-Backglocke mit Pfannkuchen gefüllt mit Skuta-Käse und Spargel, Schokotorte mit frischen Feigen.

Restaurant Veli žal

45 Mali Lošinj

✉ Sunčana uvala 2

☎ 00385 (0)51 667 260

@ veli.zal@jadranka.t-com.hr

W www.losinj-hotels.com

🕒 10:00 - 22:00*

🔒 X

I, II, III

🏠 100

🚶 100

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 180 kn

Punkte: 82/100



Spezialität des Hauses

Edelfisch aus der Adria mit Mangold und Kartoffeln, Lammkotelett mit duftenden Kräutern, die auf Lošinj wachsen.

* Juli und August: 11:00 - 23:00

Restaurant Diana

46 Mali Lošinj

✉ Šetalište dr. Alfreda Edlera von Manusso Montesole 2

☎ 00385 (0)51 232 055

@ restoran.diana@jadranka.t-com.hr

W www.losinj-hotels.com

🕒 10:00 - 23:00

🔒 X

XI, XII

🏠 30

🚶 70

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 140 - 200 kn

Punkte: 82/100



Spezialität des Hauses

Fuži-Nudeln mit Seespinne, Ravioli gefüllt mit Spargel in Scampi-Sauce, warme Torte aus Skuta-Käse und Orangen.

Konoba Silvana

47 Mali Lošinj

✉ Lošinjskih pomoraca 2

☎ 00385 (0)51 232 591

@ konoba.silvana@inet.hr

W www.silvana.hr

🕒 12:00 - 24:00

🔒 X

I, II, XI, XII

🏠 50

🚗 60

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 160 kn

Punkte: 85/100



Spezialität des Hauses

Fisch aus dem Ofen, Teigwaren Fuži mit Scampi und Spargel, Lammfleisch.

Restaurant Za Kantuni

48 Mali Lošinj

✉ Vladimira Gortana 25

☎ 00385 (0)51 231 840

@ restorani@losinia.hr

W www.losinia.hr

🕒 09:00 - 23:00

🔒 X

I, II, III, XI, XII

🏠 48

🚗 104

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 90 - 140 kn

Punkte: 80/100



Spezialität des Hauses

Erlasene Insel-Käsesorten, Biska mit Krabben und hausgemachtem Anislikör, hausgemachte Gnocchi mit Wildfleisch von den Inseln Cres und Lošinj, hausgemachte Teigwaren mit adriatischer Krabbe und Salbei.

Konoba Corrado

49 Mali Lošinj

✉ Svete Marije 1

☎ 00385 (0)51 232 487

@ korado.morin@ri.t-com.hr

W X

🕒 11:00 - 24:00*

🔒 X

I, II, III, XI, XII

🏠 30

🚗 100

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 180 kn

Punkte: 87/100



Spezialität des Hauses

Frischer Fisch und Tintenfisch Calamari, Lammfleisch von der Insel Cres.

* 11:00 - 14:00 und 17:00 - 24:00

Gostionica Bukaleta

50 Loznati

✉ Loznati 9 a

☎ 00385 (0)51 571 606

@ bukaletaloznati@gmail.com

W X

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X

I, II, III, XI, XII

🏠 45

🚗 100

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 180 kn

Punkte: 81/100



Spezialität des Hauses

Lammsuppe, drei Fleischstücke vom Creser Lamm (aus dem Steinofen, vom Grill, paniert), Gnocchi mit Lammgulasch, Lammleber vom Grill, hausgemachter Skuta-Käse.



Gostionica Trs

51 Krčina

✉ Krčina 101

☎ 00385 (0)51 571 291

@ ante.muzic@gmail.com

W X

🕒 12:00 - 23:00*

🔒 X

I, II, III, X, XI, XII

🏠 60

🐾 80

📶 ✓

💰 X

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 160 kn

Punkte: 76/100



Spezialität des Hauses

Creser Lamm – verschiedene Zubereitungsarten (gebraten, paniert, vom Grill, Gulasch...), Pfannkuchen mit Salbei-Honig und Nüssen.

* 12:00 - 16:00 und 18:00 - 23:00

Restaurant Santa Lucia

52 Cres

✉ Lungomare svetoga Mikule 4/2

☎ 00385 (0)51 573 222

@ ostrek.marina88@gmail.com

W X

🕒 09:00 - 23:00

🔒 X

X

🏠 100

🐾 150

📶 ✓

💰 Visa, MasterCard, Diners, Maestro

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 180 kn

Punkte: 78/100



Spezialität des Hauses

Rombo im Wein, Lammfleisch "umido".

Restaurant-pizzeria Capitano

53 Cres

✉ Cons 11

☎ 00385 (0)51 573 127

@ capitan cres@gmail.com

W www.capitano-cres.com

🕒 07:00 - 24:00

🔒 X

I, II, III, XII

🏠 20

🚶 100

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 140 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Fischplatte, Miesmuscheln in Buzara-Sauce.

Gostionica Tramontana

54 Beli, Cres

✉ Beli 2

☎ 00385 (0)51 840 519

@ info@beli-tramontana.com

W www.beli-tramontana.com

🕒 12:00 - 23:00

🔒 X

I, II, XI, XII *

🏠 20

🚶 70

📶 X

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 160 kn

Punkte: 75/100



Spezialität des Hauses

Polenta mit Schafkäse und Salbei, Wildgulasch mit Gnocchi, Lammfleisch unter der Backglocke zubereitet ("Peka"), hausgemachtes Eis.

* Weihnachten und Neujahr geöffnet

Konoba Hibernicia

55 Lubenice

✉ Lubenice 17

☎ 00385 (0)51 525 040

@ hibernicia@windowslive.com

W X

🕒 10:00 - 23:00

🔒 X

I, II, III, X, XI, XII

🏠 30

🚗 50

📶 ✓

💰 X

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 100 - 140 kn

Punkte: 76/100



Spezialität des Hauses

Lamm zubereitet unter der Peka-Backglocke mit Kartoffeln, Lammgulasch mit hausgemachten Gnocchi, Lammleber von Grill mit Beilage, Lammlunge und Lammkutteln mit Polenta.

Restaurant Bitoraj

56 Fužine

✉ Sveti Križ 1

☎ 00385 (0)51 835 019

@ info@bitoraj.hr

W www.bitoraj.hr

🕒 07:00 - 23:00

🔒 X

X

🏠 115

🚗 50

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

🍽️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 120 - 170 kn

Punkte: 90/100



Spezialität des Hauses

Hausgemachte Berggerichte (Blutwurst, gekochte geräucherte Schweinshaxe), Spezialitäten vom Wild, Gerichte mit Waldfrüchten.

Restaurant Goranska kuća - Hotel Risnjak

57 Delnice

✉ Lujzinska 36

☎ 00385 (0)51 508 160

@ info@hotel-risnjak.hr

W www.hotel-risnjak.hr

🕒 07:00 - 22:00

🔒 X X

🏠 80 🪑 25

📶 ✓

💰 Am Express, Visa, MasterCard, Diners, Maestro, Visa El

👁️ Kalte Vorspeise + Hauptgericht + Nachtisch: 130 - 180 kn

Punkte: 80/100



Spezialität des Hauses

Filet vom Jungrind Risnjak, Steinpilzgulasch, Heidelbeer-Strudel gebacken in süßer Sahne.

Legende zu den Restaurant-Beschreibungen:

✉ Straße

🕒 Öffnungszeiten

📶 Wi-Fi

☎ Telefon

🔒 Geschlossen - Ruhetag
Geschlossen - Monat

💰 Kartenzahlung

@ E-Mail

🏠 Sitzplätze - innen

👁️ Preis

W Website

🪑 Sitzplätze - Terrasse

Projektpartner:



PBZ

Kvarner Info

KVARNER INFO - Vrata Jadrana, 051 623 333, 628 888, Čikovići bb, 51215 Kastav

KVARNER INFO - Jug, 051 792 032, 791 171, Kralja Tomislava 6, 51250 Novi Vinodolski

KVARNER INFO - Aeroport Rijeka, Krk, 051 841 865, Hamec 1, 51513 Omišalj

INFO Gorski kotar - 051 812 156, Lujzinska cesta 47, 51300 Delnice

Tourismusverbänder der Region Kvarner

Riviera Opatija

TZG OPATIJA, info@opatija-tourism.hr, www.opatija-tourism.hr

TIC OPATIJA, tic@opatija-tourism.hr, www.opatija-tourism.hr

TZM IČIĆI, tz-icici@ri.t-com.hr, www.tourism-icici.hr

TZO LOVRAN, tzo-lovran@ri.t-com.hr, information@tz-lovran.hr, www.tz-lovran.hr

TIC MEDVEJA, tzm.medveja@ri.t-com.hr, www.tz-lovran.hr

TZO MATULJI, tzmatulji@tzmatulji.hr, www.tzmatulji.hr

TZO MOŠČENIČKA DRAGA, info@tz-moscenicka.hr, www.tz-moscenicka.hr

Rijeka und Umgebung

TZG RIJEKA, rijeka@visitrijeka.hr, www.visitrijeka.hr

TZG BAKAR, info@tz-bakar.hr, www.tz-bakar.hr

TZG KRALJEVICA, info@tzg-kraljevica.hr, www.kraljevica.hr

TZO KOSTRENA, tzo-kostrena@ri.t-com.hr, www.tzo-kostrena.hr

TZG KASTAV, tz.grad.kastva@ri.t-com.hr, www.kastav-touristinfo.hr

TZO VIŠKOVO, info@tz-viskovo.hr, www.tz-viskovo.hr

TZO ČAVLE, info@tz-cavle.hr, www.tz-cavle.hr

TZO JELENJE, turisticna.zajednica.opcine.jelenje@ri.t-com.hr, info@tz-jelenje.hr, www.jelenje.hr

Riviera Crikvenica - Novi Vinodolski

TZG CRIKVENICE, info@tzg-crikvenice.hr, www.rivieracrikvenica.com

TIC CRIKVENICA, td-crikvenica@tzg-crikvenice.hr, www.rivieracrikvenica.com

TZG NOVI VINODOLSKI, tzg-novi-vinodolski@ri.t-com.hr, www.tz-novi-vinodolski.hr

TZO VINODOLSKE OPĆINE, tzo-vinodolske@ri.t-com.hr, www.tz-vinodol.hr

Insel Krk

TZ OTOKA KRKA, tz-otoka-krka@ri.t-com.hr, www.krk.hr

TZG KRK, tz@tz-krk.hr, www.tz-krk.hr

TIC KRK, tic@tz-krk.hr, www.tz-krk.hr

TZO BAŠKA, tz-baska@ri.t-com.hr, www.tz-baska.hr

TZO DOBRINJ, tzo-dobrinj@ri.t-com.hr, www.tzo-dobrinj.hr

TIC MALINSKA - DUBAŠNICA, tzo-malinska@ri.t-com.hr, www.tz-malinska.hr

TIC MALINSKA, tic-malinska@ri.t-com.hr, www.tz-malinska.hr

TZO OMIŠALJ - NJIVICE, tzo-njivice@ri.t-com.hr, www.tz-njivice-omisalj.hr

TIC OMIŠALJ, tzo-njivice@ri.t-com.hr

TZO PUNAT, info@tzpunat.hr, www.tzpunat.hr

TZO VRBNIK, info@vrbnik.hr, www.vrbnik.hr

Insel Cres

TZG CRES, tzg-cresa@ri.t-com.hr, www.tzg-cres.hr

Insel Lošinj

TZG MALI LOŠINJ, losinj@visitlošinj.hr, www.tz-malilošinj.hr

Insel Rab

TZG RAB, info@rab-visit.com, www.tzg-rab.hr

TZO LOPAR, lopar@lopar.com, www.lopar.com

Gorski kotar

TZO FUŽINE, tzo-fuzine@ri.t-com.hr, www.tz-fuzine.hr

TZG ČABAR, info@tz-cabar.hr, www.tz-cabar.hr

TZG DELNICE, tz-grad-delnica@ri.t-com.hr, www.tz-delnice.hr

TZG VRBOVSKO, info@tz-vrbovsko.hr, www.tz-vrbovsko.hr

TZO LOKVE, tzo-lokve@ri.t-com.hr, www.tz-lokve.hr

TZO RAVNA GORA, tzo-ravna-gora@ri.t-com.hr, www.tz-ravnagora.hr

TZO SKRAD, tzo.skrad@ri.t-com.hr, www.tz-skrad.hr

TZO MRKOPALJ, tz@tz-mrkopalj.hr, www.tz-mrkopalj.hr

TZO BROD MORAVICE, tz@brodmoravice.hr, renata@brodmoravice.hr, www.tz-brodmoravice.hr



Žlahtina

Wein der Region Kvarner

In ganz Kroatien, und so auch in unserer Gegend, der Region Kvarner, gibt es zahlreiche autochthone Rebsorten, deren Weine man viel leichter kosten kann als dass man ihre Namen aussprechen kann. Zum Beispiel: Vrbnička Žlahtina, Trojšćina, Jarbola, Sušćan crni. In Kroatien ist es nämlich Brauch, dass Weine ihren Namen nach ihrer Rebsorte erhalten. Die Vielfalt der autochthonen Sorten weit auf unsere reichhaltige Weinbau- und Weinvergangenheit hin. Aber nach aktuellem Stand der Dinge basiert die Zukunft des Weins der Region Kvarner fast ausschließlich auf der Sorte Žlahtina. Das ist eine Sorte weißer Trauben, die in Weinbergen auf Krk und im Gebiet Vinodol wächst. Die bekannteste Sorte ist Žlahtina aus Vrbnik. Wie schon der Name sagt, wächst diese Sorte auf Feldern in der Stadt Vrbnik und Umgebung, auf der Insel Krk. Es gibt zahlreiche Hersteller: Landwirtschaftsgenossenschaft Vrbnik mit jahrhundertealter Tradition, Frajona, Landwirtschaftsgenossenschaft Gospoja – Toljanić, Antun Katunar, Ivan Katunar, Weingut Šipun der Familie Dobrinčić, Weingut Nada der Familie Juranić und Petar Čubranić. Zwischen Bribir und Novi Vinodolski, im Weinberg Novljansko polje, stellt der Hersteller Pavlomir Žlahtina-Wein her.

Žlahtina ist immer scharmant, immer jung, einjährig, maximal zweijährig. Das ist ein idealer Sommerwein. Er duftet nach Meer, Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln,

Schnittlauch und nassen Steinen im Meer. Die Struktur ist immer zart, er ist mäßig warme, weil sein Alkoholgehalt nur selten über 12 Vol % beträgt. Sprudelndes und süßliches Aroma, im leicht pikanten Abgang mit Tönen nach weißem Pfeffer. Er sollte keinesfalls unter 10°C serviert werden, damit er die Eigenschaften, die charakteristisch für diese Sorte sind, nicht verliert. Am besten sieht er im klassischen Weinglas aus. Passt ideal zu den besten Krebsen der Welt: den Kvarner-Scampi und vor allem sehr gut zu Muscheln. Aufgrund seiner angenehmen Frische eignet er sich auch gut für die Herstellung von klassischen Sekten.

Er wird von vielen Landwirtschaftsgenossenschaften in Vrbnik, Antun Katunar und Frajona hergestellt. Darüber hinaus hat der Sekt von Frajona ein ideales Preis-Qualitätsverhältnis. Die Landwirtschaftsgenossenschaft Vrbnik lagert einige seiner Valomet-Sekte auf Hefe und im Meer. Jedoch muss man für so eine Flasche etwas tiefer in die Tasche greifen. Unter den herkömmlichen Žlahtina-Weinen zeichnen sich in den vergangenen Jahren einige Jahrgänge des Weins von Ivan Katunar und des Šipun-Weins von Ivica Dobrinčić aus.

Žlahtina-Hersteller

Landwirtschaftsgenossenschaft «Vrbnik»

Namori 2, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 101
Fax +385 51 857 340
www.zlatnavrbnickazlahtina.com
www.pz-vrbnik.hr
pz-vrbnik@ri.t-com.hr

Landwirtschaftsgenossenschaft «Gospoja» - Toljanić

Frankopanska 1, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 142
Fax +385 51 857 463
www.gospoja.hr
info@gospoja.hr

Weingut Katunar Vinarija doo

Vinogradska 17, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 393
Fax +385 51 857 391
www.katunar.hr
info@katunar.com

Gastgewerbe und Tourismus «Nada»

Glavača 22, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 065
Fax +385 51 857 205
www.nada-vrbnik.hr
nada@ri.t-com.hr

Unternehmen für Weinherstellung und Landwirtschaftliche Kulturen «Šipun»

Šipun 16, 51516 Vrbnik
Tel./Fax +385 51 857 086
www.sipun.hr
sipun@hi.t-com.hr

OPG Ivan Katunar - Haus des Weines Ivan Katunar

Braće Trinajstić 3, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 157
Fax +385 51 857 327
ikatunar@gmail.com

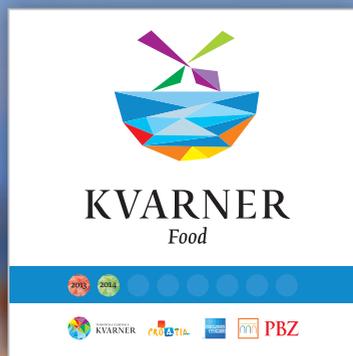
Weingut Pavlomir

Novljansko polje bb
51250 Novi vinodolski
Tel. +385 51 248 033
Fax +385 51 248 033
www.vinarija-pavlomir.hr
miroslav.palinkas@gmail.com

Winzer Petar Čubranić und Söhne

J. A. Petrisa 1, 51516 Vrbnik
Tel. +385 51 857 012

Der Tourismusverband der Region Kvarner empfiehlt



TOURISMUSVERBAND DER REGION
KVARNER
Vielfalt ist schön

www.kvarner.hr
info@kvarner.hr

Info punkt
"Kvarner Info - Vrata Jadrana"
tel: +385 (0)51 623 333, 628 888
info@kvarner.hr

Kvarner Gourmet & Food App für mobile Geräte



KROATIEN

