



Willkommen in der Gemeinde Milna – wo jeder Teller eine Geschichte erzählt. Hier isst man nicht nur Fisch, Fleisch oder Soßen – hier schmeckt man Tradition, Erinnerungen, Meeresduft und lokale Bräuche.

Täglich von 12 bis 18 Uhr bieten unsere Restaurants traditionelle Gerichte zu Aktionspreisen an – zubereitet aus frischen, lokalen Zutaten. Jedes Restaurant nimmt mit einer eigenen Geschichte am Teller am Rundgang teil – ob mit duftender „Gregada“, stundenlang Geschmorter „Paštica“, sommerlicher „Šalša“ oder Gerichten vom offenen Feuer. Kleine Probiportionen ermöglichen es, mehrere Rundgänge zu erleben, lokale Aromen zu entdecken und Erinnerungen zu sammeln. **In jedem Restaurant erhältst du einen Stempel – wer alle fünf Rundgänge abschließt, kann einen kulinarischen Preis gewinnen.** Denn Milna und seine Buchten bleiben im Gedächtnis – auch wegen des Geschmacks.

Gastro Milna Rundgang

Schmecke den Ort. Erlebe die Geschichte. Entdecke die Rundgänge.



MITTEL DALMATIEN



Geschmack des Meeres von Milna

Wenn das Meer durch den Bissen spricht

Von Muscheln bis zur Gregada – dieser Rundgang riecht nach dem morgendlichen Fang und den Geschichten der Fischer. Die Gerichte sind einfach, aber voller Meeresaroma. So wie es sein soll.

Vom offenen Feuer zum Teller

Geschmack von Rauch, Glut und Wein

Geschmortes Fleisch, der Duft von Rauch, der dich schon vor dem Tisch erreicht. Der Kamin, das Glutbett und der Duft der Peka. Dieser Rundgang lädt zum Sitzen, Teilen und Genießen ein.

Mlinarska marendra

Essen, das die Seele wärmt

In Dalmatien wird das Mittagessen – die „Marendra“ – nie ausgelassen. Eine warme Pause im Alltag, meist einfach und mit dem Löffel genossen.

Milna auf dem Teller

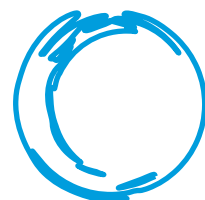
Das volle dalmatinische Erlebnis – auf dem Teller

Fisch oder Fleisch? In diesem Rundgang musst du dich nicht entscheiden. Eine Verbindung von Land und Meer, von Eleganz und bodenständiger Küche.

Der Weg zum Genuss

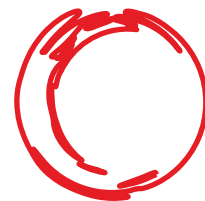
Jeder Kilometer lohnt sich

Für alle, die Ruhe, Aussicht und Authentizität suchen. Versteckte Restaurants – unter Pinien, zwischen Weinbergen oder in einer Bucht, nur mit dem Boot erreichbar.



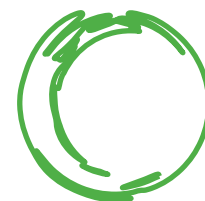
1 Restaurant ILYRIAN

+38598559871



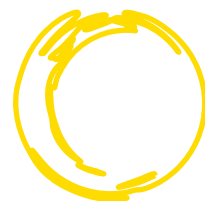
3 Zalogajnica DIŠPET

+385953661909



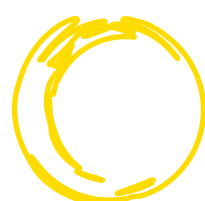
5 Konoba i pizzeria SLIKA

+385996590725



7 Konoba GAJETA

+3859953777315



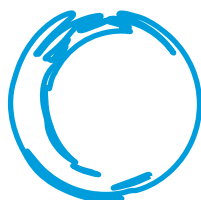
9 Restaurant PALMA

+385919590847



11 Konoba VALA

+385911788112



2 Restaurant BAGO

+385915753865



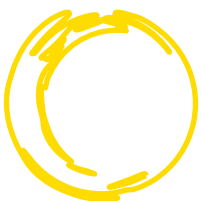
4 Konoba KANTUN

+385917811014



6 Coctail, wine & Food bar FJAKA

+385992133624



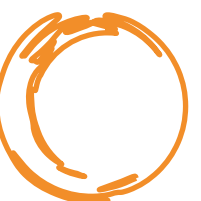
8 Food bar PANTERA

+385958438679



10 Restaurant NAVIGARE

+385953199527



12 Konoba NONO DESLAV

+385977434251

FISCH-RUNDGANG

Gregada

Die **Gregada** ist eines der ältesten und bekanntesten Fischgerichte Dalmatiens. Ein einfacher Eintopf aus Fisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Olivenöl, gekocht bei starker Hitze mit nur wenigen Zutaten. Man glaubt, dass dieses Gericht von den alten Griechen stammt – der Name leitet sich von „Grego“ ab, wie die Einheimischen einst die Griechen nannten. Entstanden ist sie aus der Notwendigkeit: Der Fischer behielt den kleineren Fang für sich und kochte ihn an Bord – ohne viel Gewürze oder Zutaten. Heute wird Gregada mit den besten Fischstücken zubereitet – schnell, aber mit viel Herz.

Weitere Gerichte im Fisch-Rundgang: Marinierte Sardinen und Anchovis, Oktopus, Sepia mit Erbsen, Muscheln in Buzara, Tintenfisch-Risotto, gegrillter Fisch mit Mangold, Muscheln mit Polenta, Meeresfrüchte-Risotto, gegrillte Scampi – und vieles mehr.

FLEISCH-RUNDGANG

Zalogajnica Dišpet Pašticada

Ein kulinarisches Symbol Dalmatiens: Zartes Rindfleisch, mariniert und langsam geschmort in einer kräftigen Soße aus Wein, Wurzelgemüse und Gewürzen.

Die Technik ähnelt dem ungarischen Gulasch oder dem französischen Ragout. Ursprünglich von der Venezianischen Republik mitgebracht, ist **Pašticada** heute tief in der dalmatinischen Küche verankert.

Konoba Kantun, Peka

Mehr als nur eine Kochmethode – ein Ritual. Die „**Peka**“ ist eine uralte Zubereitungsweise, bei der Fleisch oder Fisch unter einer gusseisernen Glocke in Glut gegart wird. Ein Symbol für familiäre Wärme und dalmatinische Gastfreundschaft.

Auf Brač wird sie von Generation zu Generation weitergegeben – mit Gefühl statt Rezept. **HINWEIS:** Die Zubereitung von Peka muss mehrere Stunden bis zu einem Tag im Voraus vereinbart werden.

Weitere Gerichte im Fleisch-Rundgang: Dalmatinische Platte mit Schinken und Käse, hausgemachte Fleischsuppe, Lamm mit Erbsen, Kalbsrisotto, Lammspieße.

MITTAGSRUNDGANG

Šalša (Tomatensoße)

Der Inbegriff des Sommers in Dalmatien: Der Duft von **Šalša** – eine langsame, liebevolle Zubereitung aus reifen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl. Jeder Haushalt hat seine eigene Version – ein Gericht voller Erinnerungen an den Urlaub, die Familie und das Leben im Schatten des Steinhauses.

Weitere Gerichte im Mittagsrundgang: Oktopusalat, kalter Thunfisch mit Kapern, Bohneneintopf, Pasta mit Bohnen, Kutteln, Dicke Bohnen mit Speck, Brudet, gefüllte Paprika, schwarzes Risotto.

'ALLES AUF DEM TISCH'

Buzara

Ein einfaches und authentisches Gericht, ursprünglich auf Fischerbooten zubereitet: Frisch gefangene Muscheln oder Scampi, gekocht mit Olivenöl, Wein, Knoblauch und Petersilie. Heute ein Klassiker in ganz Dalmatien – aber mit dem ursprünglichen, bescheidenen Geist.

Weitere Gerichte im „Alles auf dem Tisch“-Rundgang:

Dalmatinische Platte, gegrillter Thunfisch, hausgemachte Suppe, gegrillter Fisch mit Mangold, Pašticada, Lamm, Garnelen-Risotto, schwarzes Tintenfisch-Risotto.

ABSEITS-RUNDGANG

Konoba nono Deslav Lamm unter der Glocke (Peka)

Das **Lamm** von Brač ist berühmt – die Schafe grasen auf aromatischen Kräutern wie Salbei, Rosmarin und Lavendel, was dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack verleiht. Schonend gegart unter einer gusseisernen Glocke in Glut – zart, saftig, rauchig. **HINWEIS:** Die Zubereitung von Peka muss mehrere Stunden bis zu einem Tag im Voraus vereinbart werden.

Konoba Vala Pašticada

Ein sorgfältig mariniertes Rinderstück, gefüllt und stundenlang in einer reichhaltigen Soße aus Wein, Prošek, Gemüse und Gewürzen geschmort. Jede Region hat ihre eigene Version – oft mit Trockenpflaumen, Prošek oder Speck. Ein Festtagsgericht, das Tradition und Emotion vereint.

Weitere Gerichte im Abseits-Rundgang:

Schwarzes Risotto, Lamm mit Gemüse, hausgemachtes Brot, Wein aus lokalen Kellereien, Käse, Schinken, traditionelle dalmatinische Desserts.

Probier den Rundgang –
gewinne eine Erinnerung!

Sammele Stempel in den Restaurants. Jeder Rundgang – eine neue Geschichte, ein neuer Teller, eine neue Erinnerung. Erkunde alle fünf Gastro-Rundgänge in Milna und Umgebung – vielleicht gewinnst gerade du unseren kulinarischen Preis. Nimm den Geschmack des Urlaubs mit nach Hause.