



У нас на стол подается Австрия! *

Яйца, которые мы используем, конечно же, поставляются с **птицеводств** **напольного содержания птицы**

Наша **ветчина, говядина и свинина**, как и наше **куриное мясо** – свежее мясо, на 100% из Австрии.

Овощи, картофель, салат и лук – из Нижней Австрии и Вены.

Наша **мука** – марки **Finis Feinstes** австрийских мукомольных заводов.

Наш **сахар** – также из Вены и Нижней Австрии, а **соль** – из австрийского города Бад Ишль.

Наше **вина** мы закупаем в Вене, Нижней Австрии, регионах Ваграм, Вахау и Карнунтум, в «Винном квартале», в Штирии и Бургенланд.

* допускается дефицит в определенные сезоны



Наши кухни («Венская кухня» с солеными блюдами, кухня приготовления сладких мучных омлетов и кухня со сладкими блюдами) работают независимо друг от друга, поэтому подавать все блюда одновременно невозможно.



Отведайте вкус Австрии

Говяжий бульон с блинной лапшой, блинной сырной лапшой, манными клецками или печеночными фрикадельками € 3,80

Чесночный крем-суп с гренками € 4,40

Томатный суп с сыром «Моцарелла» € 4,40

Суп-ассорти по-старовенски (очень большая порция) с говядиной, блинной лапшой, манными клецками, печеночными фрикадельками и овощами € 9,80

Хлеб € 1,00

Хлеб с чесноком € 1,00

Салат с говядиной по-штирийски

Маринованная говядина с красной фасолью, паприкой, луком и яйцом, подается с салатом-ассорти со штирийским тыквенным маслом и хлебом € 12,80

Салат с овечьим сыром по-гречески

Овечий сыр, зажаренный в шпике, подается с помидорами, жареными цуккини, оливками, салатом-ассорти и хлебом € 12,80

Салат с жареной курицей по-штирийски

Панированные кусочки куриного филе (окорочка и грудинка), подаются с салатом из картофеля со штирийским тыквенным маслом, салатом-ассорти и хлебом € 13,80

Лапша с ветчиной по-венски

Копченая ветчина по-деревенски и порезанная квадратиками лапша с зеленым луком в сметанном соусе, запечено с сыром «Гауда», подается с салатом-ассорти € 13,80

Клецки с сыром по-форарльбергски

Жареные клецки с сыром домашнего приготовления с зеленым луком, подаются с твердым сыром и жареным луком, к ним зеленый салат € 13,80

Говядина в сковороде по-венски

Огузок («тафельшпитц»), средняя и передняя часть лопаточного отруба, подаются в супе с корнеплодами, к ним шпинат и жареный картофель € 18,80

Гуляш с телятиной и со сметаной по-венски, в сковороде

Телятина в сметанном соусе с паприкой, подается в сковороде с клецками и со сметаной € 18,80

Традиционный венский шнитцель

Телячий шнитцель, панированный в масле до золотистой корочки, подается с картофелем с петрушкой и салатом-ассорти € 21,80

Гарнир: салат, картофель, овощи по € 3,80





Все наши блины мы готовим из пшеничной, а по желанию – из цельной, полбяной или кукурузной муки

Наши традиционные блины

Блины с овощами

№1 Блин с сыром и шпинатом

с рубленным листовым шпинатом, подается с нашим сырным соусом домашнего приготовления из сыров «Гауда», «Пармезан» и «Тильситер»

№2 Запеченный блин с овощами

с жареными цуккини, вялеными помидорами, шампиньонами и паприкой, запечен с сыром «Моцарелла» и песто из базилика домашнего приготовления

№3 Блин с шампиньонами и зеленым луком

с жареными шампиньонами, зеленым луком и сыром «Эмменаталер», подается с изысканным соусом с травами

Блины с ветчиной

№4 Блин с полукопченой ветчиной

с сочной полукопченой ветчиной, запечен с мягким сыром «Гауда»

№5 Блин с ветчиной по-крестьянски

с ветчиной по-крестьянски и свежим хреном, запечен с сыром «Эмменталер»

№6 Блин с ветчиной и шпинатом

с рубленным листовым шпинатом и полукопченой ветчиной, подается с нашим сырным соусом домашнего приготовления

Блины с мясом

№7 Блин с мясом

с пикантным мясным фаршем, подается с нашим сырным соусом домашнего приготовления

№8 Блин с мясом с шампиньонами

с мясным фаршем, шпиком по-крестьянски и грибным соусом с луком-пореем

№9 Блин с мясом «Чили»

с «чили кон карне» из говяжьего фарша, фасоли и кукурузы, запечен с корочкой из овечьего сыра





Блины с телятиной

№10 Блин с телятиной

с фаршем из телятины, подается с подливой и жареным луком

№11 Блин с телятиной с соусом «Горгонцولا»

с фаршем из телятины и рубленым листовым шпинатом, запечен в соусе с сыром «Горгонцولا»

Блины с рыбой

№12 Блин с креветками

с креветками, зажаренными в масле с чесноком, вялеными помидорами и жареными цуккини, подается с соусом с лаймом и кусочками миндаля

№13 Блин с филе лосося

с жареным филе лосося и рубленым листовым шпинатом, подается с соусом с лаймом и пиниевыми орешками

Блины с сыром

№14 Блин с овечьим сыром и цуккини

с овечьим сыром, жареными цуккини и вялеными помидорами, запечен с корочкой из песто с базиликом

№15 Блин с сыром «Бри» с орехами

с мягким сливочным сыром «Бри» и грецкими орехами, подается с брусникой

Запеченные блины

№16 Запеченный блин с мясом

с мясным фаршем и сыром «Гауда», панирован в сухарях, с соусом «Тартар»

№17 Запеченный блин с ветчиной и сыром

с ветчиной и сыром «Гауда», панирован в сезаме, с соусом «Тартар»

№18 Запеченный блин со шпинатом и овечьим сыром

со шпинатом и овечьим сыром, панирован в льняных семенах, с соусом «Цацики»

Два соленых блина (одинаковые или разные)

€ 13,80

Один соленый блин

€ 8,80

Гарнир:

€ 3,80

Овощи с маслом, жареные овощи, шпик с яичницей-глазунью, салат, соус «Цацики»





Все сладкие мучные олеты мы готовим из пшеничной,
а по желанию – из цельной, полбяной или кукурузной муки

Австрийские традиционные сладкие мучные олеты

все с изюмом

№1 Императорский сладкий мучной олет по-венски

традиционный, подается с домашней тушеной в собственном соку сливой

№2 Сладкий мучной олет с творогом по-зальцбургски

с творогом в тесте олета, особенно пышный, с тушеным в собственном соку абрикосом

№3 Сладкий мучной олет с орехами по-тирольски

с карамелизованными грецкими орехами, подается с брусникой

№4 Сладкий мучной олет с яблоками по-штирийски

с жареными кусочками яблока и сахаром с корицей, подается с брусникой

№5 Сладкий мучной олет с грушей по-мостфиртельски

с карамелизованными кусочками груши, подается с тушеной в собственном соку сливой

№6 Сладкий мучной олет с маком по-вальдфиртельски

с маком и маслом в тесте олета, пряный, подается с тушеной в собственном соку сливой

№7 Бабушкин сладкий мучной молочный олет

со сметаной и ромом в тесте олета, подается с тушеным в собственном соку абрикосом

№8 Сладкий мучной олет с шоколадом по-венски

с жареными грецкими орехами, миндалем, лесными орехами, карамелизированной грушей и какао в тесте олета, подается с шоколадным соусом

Большая сковородка € 13,80 Маленькая сковородка € 11,80

Для дегустации € 5,80

По желанию Вы можете выбрать также другие жареные фрукты и соусы:

тушеные в собственном соку слива, абрикос, клубника, вишня, брусника, ванильный соус, шоколадный соус, яблочный мусс



Блины, запеченные со взбитым яичным белком

Сначала 2 блина пекутся и наполняются, затем в печи в форме для запеканки они запекаются со взбитым яичным белком (12 минут) – аппетитные и воздушные, подаются сразу же!



№1 Блины со взбитым яичным белком по-вахауски для 2 человек

два блина с абрикосом и творогом, запечены со взбитым яичным белком, подаются на ванильном соусе

№2 Блины со взбитым яичным белком по-зальцбургски для 2 человек

два блина с творогом и изюмом, запечены со взбитым яичным белком, подаются со сметаной на абрикосовом соусе

№3 Блины со взбитым яичным белком по-тирольски для 2 человек

два блина с творогом и ягодами, запечены со взбитым яичным белком, подаются на ванильно-клубничном соусе

№4 Блины со взбитым яичным белком по-штирийски для 2 человек

два блина с яблоком и брусникой, запечены со взбитым яичным белком, посыпаны корицей, подаются на ванильном соусе

№5 Блины со взбитым яичным белком по-венски для 2 человек

два блина с лесными орехами и шоколадом, запечены со взбитым яичным белком, подаются на клубничном соусе

1 порция € 13,80,

1 блин для дегустации € 10,80



Наши блины мы готовим из пшеничной, а по желанию – из цельной, полбяной или кукурузной муки

Блины с вареньем

1 шт. € 3,80

2 шт. € 5,80

3 шт. € 6,80

абрикос, малина, клубника, вишня, черника или брусника
с шоколадным соусом, соусом с яичным ликером или ванильным соусом

к ним взбитые сливки или ванильное мороженое € 1,00

Сладкие блины на выбор

Один блин

€ 6,80

Два блина (одинаковые или разные)

€ 9,80



1; Блин «Вахау» с домашним абрикосовым вареньем Palatschinkenkucll, подается с ванильным соусом

2; Блин «Шенбрунн» с лесными орехами, подается с шоколадным соусом

3; Блин «Благородный каштан» с кремом из каштана, подается с шоколадным соусом

4; Блин «Чикита» с бананом, подается с шоколадным соусом

5; Блин «Шери» с марципаном и вишней, подается с шоколадным соусом

6; Блин «Зальцбург» с творогом и изюмом, подается с ванильным соусом



7; Блин «Пьемонт» с вишней и творогом,
подается с ванильным соусом

8; Блин «Хабари» с кокосовым кремом,
подается с соусом с лесным орехом

9; Блин «Богемия» со сливовым повидлом и маком,
подается с тушеной в собственном соку сливой

10; Блин «Ром-трюфель» с шоколадным трюфелем,
подается с тушеной в собственном соку вишней

11; Блин «Нутелла» с нутеллой, подается с ванильным соусом

12; Блин «Нутелла» специальный с нутеллой и бананом,
подается с соусом с лесным орехом

13; Блин «Прачка» с абрикосом и марципаном,
подается с ванильным соусом

14; Блин «Марципан» с марципаном, подается с шоколадным соусом

15; Блин «Творог и фрукты» с творогом и свежими фруктами,
подается с шоколадным соусом

16; Запеченный блин с творогом, клубникой и ванильным соусом

17; Запеченный блин со сливовым повидлом, маком, орехами и шоколадным соусом

Блины с мороженым € 10,80

Блины с мороженым «Мария Терезия»

2 блина с орехами, политы соусом с яичным ликером, с ванильным мороженым

Блины с мороженым «Мариандль»

2 блина с тушеным в собственном соку абрикосом, политы соусом с яичным ликером, с ванильным мороженым

Блины с мороженым «Фруктовая мечта»

2 блина со свежими фруктами, политы шоколадным соусом, с ванильным мороженым

Блин с мороженым «Классический»

1 блин с 2-мя шариками ванильного мороженого, полит соусом с лесным орехом и тушеными в собственном соку ягодами, подается с кусочками миндаля и взбитыми сливками



из «Молочного бара»

Коктейли с молоком и мороженым с: клубникой, бананом, абрикосом или ванилью

Каждый коктейль с молоком и мороженым 0,25 л € 3,50
Каждый коктейль с кефиром 0,25 л € 3,50
(такие же сорта, как коктейлей с молоком и мороженым, но с кефиром)

Стакан молока 0,25 л € 2,00 0,5 л € 3,00
Стакан кефира 0,25 л € 2,20 0,5 л € 3,20



из «Витаминного бара»

1/8 л свежавыжатый апельсиновый сок
или разбавлен на 0,25 л водой или содовой € 2,50

1/4 л свежавыжатый яблочный сок с апельсином и морковью
или разбавлен на 0,5 л водой или содовой € 4,00

1/4 л свежавыжатый яблочный сок с виноградом
или разбавлен на 0,5 л водой или содовой € 4,00



из «Кухни кофе и чая»

Маленький кофе € 2,20
черный или с молоком
Большой кофе € 4,00
черный или с молоком
«Меланж» со взбитыми сливками € 3,40
«Меланж» с молочной пеной € 3,20
Капуччино (большой мокка) со взбитыми сливками € 4,00
«Императорский меланж» (большой мокка, много молока) € 4,00
Какао со взбитыми сливками € 4,00
Какао с ромом € 4,50
Травяной, фруктовый или мятный чай € 3,50
Чай с лимоном € 3,50



**RÖMERQUELLE®**

belebt die Sinne

из «Холодильника»

Coca Cola. Light. Zero.
Almdudler, Sprite, Frucade 0,33 л € 3,50

Römerquelle, Römerquelle с лимоном 0,33 л € 3,00 0,7 л € 4,80

0 25 л абрикосовый или смородиновый сок
чистый или разбавленный водой или содовой на 0,5 л € 3,50

0 25 л апельсиновый сок
чистый или разбавленный водой или содовой на 0,5 л € 3,50

0 25 л яблочный сок с натуральной мутностью или красный
чистый или разбавленный водой или содовой на 0,5 л € 3,50

0 25 л виноградный сок мускат или красный
чистый или разбавленный водой или содовой на 0,5 л € 3,50

Холодный чай персик или лимон 0,3 л € 3,30

Содовая или содовая с лимоном/малиной 0,25 л € 2,20

Содовая или содовая с лимоном/малиной 0,5 л € 3,50

Spezi Cola и апельсиновый лимонад 0,5 л € 4,40

Пиво с лимоналом Hirter 0 5 л € 4 40

Пиво Stiegl безалкогольное 0,5 л € 4,40

**Напиток для детей/подростков



из «Пивного бочонка»



Salzburger Stiegl, Kärntner Hirter или

«смешанное» Grieskirchner & Stiegl 0,3 л € 3,40 0,5 л € 4,40

Grieskirchner темное, бутылка 0,5 л € 4,40

Stiegl пшеничное, бутылка 0,5 л € 4,40



из «Винной бочки»



Grüner Veltliner или Zweigelt/Portugiser от
био-винодела Diwald из Грос-Ридентала 1/8 л € 2,40

разбавлено на 0,25 л € 2,80

Вино с содовой по-летнему 1/8 л разбавлено на 0,5 л € 3,50

Вино с содовой с персиком 1/8 л разбавлено на 0,25 л € 2,60

Шампанское Esprit Frizzante 0,1 л € 3,00





из «Бара шнапсов» 20 мл

Fernet или Underberg	€ 2,60
Фруктовый «крестьянский» шнапс	€ 2,00
Грушевый шнапс Wieser Williams «Классический»	€ 3,20
Сливовый шнапс Wieser «Классический»	€ 3,20
Малиновый шнапс Wieser «Классический»	€ 3,20
Абрикосовый шнапс Wieser «Классический»	€ 3,20

Wieser – это марка изысканных шнапсов, сделанных из специально отобранных фруктов из региона Вахау

из «Винного погреба»

К каждой бутылке вина Вы бесплатно получите 1 бутылку минеральной воды (0,75 л) стоимостью € 4,80

Grüner Veltliner

„Donaulandler“ Нижняя Австрия, Ваграм, сухое	1/8 л € 2,90
	0,75 л € 17,40
„Steinfeder“ Вахау, сухое	0,75 л € 19,20

DAC Grüner Veltliner

„Donaulandler“ Нижняя Австрия, Ваграм, сухое	1/8 л € 3,00
	0,75 л € 18,00

Gelber Muskateller

„Donaulandler“ Нижняя Австрия, Ваграм, сухое	1/8 л € 2,90
	0,75 л € 17,40
„Steinbruch“ винодел.хозяйство Brolli, южная Штирия	0,75 л € 23,40

Riesling

„Donaulandler“ Нижняя Австрия, Ваграм, сухое	1/8 л € 2,90
	0,75 л € 17,40



Heideboden Weiss

Винодел.хозяйство Thomas Lehner, Бургенланд, Гольс 0,75 л € 19,80

Welschriesling

Винодел.хозяйство Polz, южная Штирия, сухое 0,75 л € 19,80

Chardonnay

Винодел.хозяйство Netzl, Карнунтум, сухое 0,75 л € 19,80

Wiener Satz Classic

Винодел.хозяйство Cobenzl, Вена, сухое 0,75 л € 22,80

Zweigelt

„Donaulandler“ Нижняя Австрия, Ваграм, сухое 1/8 л € 2,90
0,75 л € 17,40

Carnuntum Cuvee

Винодел.хозяйство Markowitsch, Карнунтум, сухое 0,75 л € 23,40

Heideboden Rot

Blaufränkisch & Zweigelt, Thomas Lehner, Бургенланд 0,75 л € 23,40

Blauer Zweigelt

Senator, винодел.хозяйство Cobenzl, Вена, сухое 0,75 л € 23,40

Blaufränkisch Classic

Винодел.хозяйство Wellanschitz, центр.Бургенланд, сухое 0,75 л € 23,40

