

Salz & Pfeffer
DAS RESTAURANT



Abendkarte

Evening Menu
Вечернее Меню



Dancing all night long

Schluss mit frustig. Heiße Rhythmen und romantische Lieder, junge Casanovas und alte Helden, kühle Blonde, kleine Schwarze ... Abtanzen bis in den frühen Morgen! Täglich ab 15.00 Uhr.

Neu: Essen in der Lounge bis 1.00 Uhr!

Feinste Unterhaltung, gute Musik, besondere Drinks für jeden Gusto, Augustiner Bier in der Lounge, Tanz und Spaß ... vom Après-Ski bis zum After Midnight-Hit!

Dancing all night long!

Frustration termination. Hot rhythms and romantic songs, young Casanovas and old heroes, big blonde beers and little black coffees... Dance till you drop into early morning! Daily from 3 p.m.

New: We serve warm dishes until 01.00 pm at our lounge Feuer und Eis!

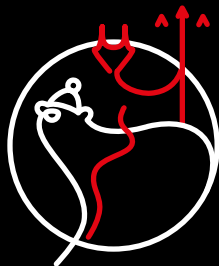
Fine entertainment, good music. We serve Augustiner Beer in our Lounge Feuer und Eis. Special drinks for every taste, dance and fun ... from après-ski to our after midnight party!

Танцы всю ночь напролет!

Некогда скучать! Зажигательные ритмы и романтические песни, молодые Казановы и герои вчерашних дней, неприступные блондинки и знойные брюнетки... Танцы до рассвета! Ежедневно с 15.00 ч.

Новинка: возможность перекусить в лаундж до 1 часа ночи!

Утонченные развлечения, качественная музыка, Августинер Пиво в лаундж зоне, эксклюзивные напитки на любой вкус, танцы и веселье... от стаканчика «для согрева» до полночной феерии!



Feuer & Eis

DIE BAR

VORSPEISEN

STARTERS

ЗАКУСКИ

Büffel-Mozzarella mit Tomaten

frischem Basilikum, Olivenöl und
Balsamicoessig **G** **O**

11,00

Mozzarella with tomatoes, fresh basil,
olive oil and balsamic vinegar

Моцарелла с томатами со свежим базиликом, оливковым маслом и уксусом «бальзамико»

Carpaccio vom Mastochsen

mit mariniertem Rucola
und frischem Parmesan **G** **O**

11,50

Carpaccio of ox with marinated rocket
salad and fresh parmesan cheese

Карпаччо из вырезки вола с маринованной рукколой и свежим пармезаном

Feldsalat

mit Himbeer-Walnussdressing,
Frischkäse im Speckmantel
und geröstetem Brot **A** **H** **O**

10,80

Corn Salad with a raspberry-walnut
dressing, cheese with diced bacon and
toasted bread

Полевой салат под соусом из грецкого ореха и малины, сливочный сыр со шпекмом и поджаренный хлеб

Blattsalate

mit Rotwein-Olivenöldressing,
gebratenen Hühnerstreifen,
dazu Knoblauchbrot **A** **O**

12,80

Mixed leaf lettuce salad with red wine
and olive oil dressing, grilled chicken
strips and garlic bread

Листовой салат кусочки курицы, поджаренные с заправкой из красного вина и оливкового масла, а также чесночный хлеб

Beef Tartare

mit Toastbrot und Butter **A** **D** **G** **M**

90 g 11,50

150 g 18,20

Beef Tartare with toast and butter

Говяжий тартар с тостом и маслом

Antipasti

Gemischte Oliven, luftgetrockneter
italienischer Schinken und gefüllte
Paprika, gegrillte Zwiebeln, frischer
Parmesan mit Grissini **A** **G**

11,60

Antipasti / Mixed olives, air-dried Italian
ham and stuffed peppers, grilled onions,
fresh Parmesan cheese with Grissini

Антипасты (холодные закуски) / различные сорта оливок, итальянская сушёная ветчина и фаршированная паприка, лук на гриле, свежий пармезан с хрустящими хлебными палочками-гриссини

SUPPEN

SOUPS

СУПЫ

Frittatensuppe

Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓔ

4,50

Consommé with sliced pancakes (frittatten)

Суп с фритатами (мелко порезанными блинчиками)

Tomatencrèmesuppe

mit Sahnehaube Ⓓ Ⓔ

4,90

Cream of tomatoes, topped with whipped cream

Томатный крем-суп со сливками

Kürbis-Karotten-Ingwersuppe

mit Brotwürfel und Sahnehaube

Ⓐ Ⓕ Ⓓ Ⓔ

5,90

Cream of pumpkin-carrot-ginger with bread croutons and topped with whipped cream

Тыквенно-морковный суп с имбирем, сухариками под сливочной шапкой

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Rindsuppe

mit gebackenen

Käseknödeln Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓔ

4,80

Consommé of beef with baked cheese dumplings

Говяжий бульон с запеченым сырным кнедлем

NUDELGERICHTE

PASTA DISHES

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Spaghetti mit Tomatensauce

und frischem Parmesan **(A)(C)(L)**

9,90

Spaghetti with tomato sauce and fresh Parmesan cheese

Спагетти с томатным соусом и свежим пармезаном

Spaghetti »Bolognese«

mit frischem Parmesan **(A)(C)(F)(G)(L)(O)**

10,40

Spaghetti »Bolognese« with fresh Parmesan cheese

Спагетти «болонезе» со свежим пармезаном

Spaghetti

mit Olivenöl, Oliven, Pinienkernen,
Cherrytomaten, Basilikum,
Knoblauch und Chili **(A)(C)(F)(H)**

10,60

Spaghetti with olive oil, olives, cherry tomatoes, basil, garlic and chili

Спагетти в оливковом масле, с оливками, кедровыми орешками, томатами- черри, базиликом, чесноком и чили

Penne all'arrabiata

scharfe Chili-Specksauce **(A)(C)(F)(G)**

10,90

Penne all'arrabiata in hot chili and bacon sauce

Макароны «аль-арабьята» острый чили-соус со шпиком

Penne

mit frischem und geräuchertem
Lachs, Crème fraiche und Blattspinat

(A)(C)(D)(F)(G)(L)(O)

13,80

Penne with fresh and smoked salmon, creme fraiche and leaf spinach

Пенне со свежим и копчёным лососем, крем фреш и листовым салатом

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Paznauner Käsespätzle

mit Röstzwiebel

(A)(C)(F)(G)(L)

10,80

Paznaun-style cheese spaetzle with roasted onions

Пазнаунская домашняя сырная лапша (шпätzле) с поджаренным луком

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Wienerschnitzel vom Schwein

in der Pfanne gebraten
mit Petersilienkartoffeln **A C**

14,90

»Wiener Schnitzel« - pan-fried scallop of pork with parsley potatoes

Венский шницель из свинины На сковороде, подается с картофелем и петрушкой

Hühnerbruststreifen

in süß-saurer Sauce mit
Sojasprossen und Zucchini,
dazu gedämpfter Reis

A F G L N

15,10

Stripes of chicken breast in a sweet and sour gravy with soy sprouts, zucchini and steamed rice

Куриная грудка под сладко-кислым соусом с ростками сои и цуккини, подается с рисом

Gebratene Schweinemedallions

in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison

A C F G L

15,90

Roasted medaillon of pork with a mushroom-cream-sauce, served with home-made spaetzle and seasonal vegetables

Жареные медальоны из свинины в сливочно-грибном соусе с домашними клецками и овощами по сезону

Rindsfiletspitzen

in einer milden Paprikasauce mit
Champignons und Eierspätzle

A C F G L N

18,90

Fillet of beef tips with a mild bell pepper sauce, mushrooms and egg-spaetzle

Кусочки говяжьего филе в нежном соусе из перца с шампиньонами и яичными мучными клецками

Gebratenes Gemüse

mit Sauerrahm und gegrilltem Käse

A F G L

14,50

Roasted vegetables with sour cream and grilled cheese

Поджаренные овощи со сметаной и сыром с гриля

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm, Mais, Zwiebeln,
Champignons und Speck **A F G L**

6,50

Baked potatoes with sour cream, sweet corn, onions, champignons and bacon

Запеченный картофель со сметаной, кукурузой, луком, шампиньонами и шпиком

FISCHE

FISH

РЫБА

Gebratenes Forellenfilet

mit frischen Kräutern, Salzkartoffeln
und Gemüsevariation **A D G L**

16,00

Roasted fillet of trout with fresh herbs, salted boiled potatoes and a variation of mixed vegetables

Жареное филе форели со свежей зеленью вареным картофелем и овощным ассорти

GRILLGERICHTE

GRILLED DISHES

БЛЮДА, РИГотовленные на гриле

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rinderfiletsteak 220 g Rohgewicht 26,00 | Chateaubriand, 220 grams gross weight Стейк из говяжьей вырезки Вес брутто 220гр |
| Kleines Rinderfiletsteak 150 g Rohgewicht 19,50 | Small chateaubriand, 150 grams gross weight Стейк из говяжьей вырезки Вес брутто 150гр |
| Entrecôte 220 g Rohgewicht 19,00 | Entrecôte, 220 grams Антрекот 220 гр. |
| Rib-Eye-Steak von der Hochrippe, marmoriert, 250 g Rohgewicht 23,00 | Marbled rib-eye beef, 250g gross weight Стейк рибай Говядина с ребра, «мраморная», вес в сыром виде 250 гр |
| Lammkoteletts mit Kräutern und Knoblauch mariniert 22,50 | Lamb chops marinated with herbs and garlic Отбивная котлета из барашка замарино- ванная с пряностями и чесноком |
| Gegrillter Schweinerücken mit Mais, Zwiebeln, Champignons und Speck 15,00 | Grilled pork loin with sweet corn, onions, champignons and bacon Свинья спинка на гриле с кукурузой, луком, шампиньонами и шпиком |
| Zu allen Grillgerichten reichen wir Kräuterbutter © | All grilled dishes are served with herbed butter |
| Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce (A G L M O) | Creamy sauce of mushrooms or creamy sauce of pepper |
| 1,50 | Грибной соус со сливками или Соус из сливок с перцем |
| Schweinerippeln »Spare Ribs« mit Barbecue Sauce (L M) | Spare-ribs of pork with barbecue sauce Свиньи ребрышки с соусом барбекю |
| 16,50 | |
| Riesengarnelen in der Schale gebraten mit Knoblauch und Kräutern (B G) | Shell-on King prawns roasted with garlic and herbs Королевские креветки в коже, обжарен- ные с чесноком и пряными травами |
| 18,00 | |

BEILAGEN

SIDE DISHES

ГАРНИРЫ

| | |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Specksauce (G) | Baked potatoes with sour cream bacon sauce |
| 4,50 | Запеченный картофель в сметанном соусе со шпиком |
| Pommes frites (A) | French fries |
| 3,50 | Картофель-фри |
| Maiskolben mit Kräuterbutter (A)(G) | Corn on the cob with herbed butter |
| 4,00 | Кукурузные початки с пряным сливочным маслом |
| Butterreis (G) | Buttered rice |
| 3,50 | Сливочный рис |
| Gemüse der Saison (A)(G) | Seasonal vegetables |
| 3,50 | Сезонные овощи |
| Spätzle (A)(C)(G) | Spaetzle |
| 3,50 | Шпецле |
| Speckbohnen (A)(G) | Green beans with bacon |
| 3,50 | Бобы со шпиком |
| Gebackene Zwiebelringe im Bierteig (A)(C) | Baked onions rings in beer dough |
| 4,50 | Запечённые луковые кольца в пивном тесте |
| Knoblauchbrot (A)(G) | Garlic bread |
| 4,50 | Чесночный хлеб |

FRISCHE SALATE VOM BUFFET

FRESH SALADS FROM THE BUFFET

СВЕЖИЕ САЛАТЫ ИЗ БУФЕТА

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Kleiner Salat (A)(C)(G)(M)(O) | Small salad |
| 6,00 | Небольшой салат |
| Großer Salat (A)(C)(G)(M)(O) | Large salad |
| 7,50 | Большой салат |

DESSERTS

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

Dunkles Schokolademousse

mit frischen Früchten **CG**

7,30

Dark chocolate mousse with fresh fruits

Шоколадный мусс со свежими фруктами

Cheesecake »Feuer & Eis«

ACG

6,80

Cheesecake »Feuer & Eis«

Чизкейк «Огонь и Лёд»

Eispalatschinken

mit Sahne und Schokosauce

ACGH

7,50

Pancakes with ice cream - whipped cream and chocolate sauce

Блинчики с мороженым и сливками и шоколадным соусом

Zitronensorbet

mit Absolut Vodka und

Johannisbeerpuree **G**

5,80

Lemon sorbet with Absolut Vodka and red currant puree

Лимонный сорбет с водкой Абсолют и пюре из чёрной смородины

SchwarzwälderKirsch

im Glas **ACG**

7,00

Schwarzwälder cherry served in glass

«Вишневый лес» в стакане

STRUDEL

STRUDEL

ШТРУДЕЛЬ

Apfelstrudel **ACHO**

4,10

Apple strudel

Яблочный штрудель

Apfelstrudel

mit Sahne **ACGH**

4,60

Apple strudel with whipped cream

Яблочный штрудель со сливками

Apfelstrudel

mit Vanillesauce **ACGH**

5,10

Apple strudel with vanilla sauce

Яблочный штрудель с ванильным соусом

Topfenstrudel **ACG**

4,10

Curd-cheese-strudel

Творожный штрудель

Topfenstrudel

mit Sahne **ACG**

4,60

Curd-cheese-strudel with whipped cream

Творожный штрудель со сливками

Topfenstrudel

mit Vanillesauce **ACG**

5,10

Curd-cheese-strudel with vanilla sauce

Творожный штрудель с ванильным соусом

Inklusivpreise in EUR. Wir können Kreditkarten erst ab einem Rechnungsbetrag von EUR 50,00 akzeptieren!

Inclusive terms in Euro | We only accept credit cards from an amount of at least euro 50.00!

Полная цена в евро | Мы принимаем кредитные карты к оплате, если Ваш счёт превышает 50 евро!

Margherita

*Tomatensauce, Käse, Mozzarella,
Oregano* (A)(G)

8,90

Funghi

*Tomatensauce, Käse, Champignons,
Oregano* (A)(G)

10,00

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano (A)(G)

9,20

Prosciutto-Funghi

*Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Oregano* (A)(G)

11,10

Salami

Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano (A)(G)

10,80

Diavolo

*Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni,
Knoblauch, Tabasco* (A)(G)

11,50

Romeo

*Tomatensauce, Käse, Speck, Zwiebeln,
Knoblauch* (A)(G)

10,80

Capricciosa

*Tomatensauce, Käse, Schinken, Cham-
pignons, Artischocken, schwarze Oliven* (A)(G)

11,40

Spinaci

*Tomatensauce, Spinat, Gorgonzola,
Knoblauch* (A)(G)

11,10

Verdura

*Tomatensauce, Käse, Mais, Broccoli,
Champignons, Artischocken, Spargel* (A)(G)

11,30

Hawaii

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas (A)(G)

10,70

Tonno

*Tomatensauce, Käse, Thunfisch,
Zwiebeln, Oregano* (A)(D)(G)

11,00

Tomato sauce, cheese, mozzarella,
oregano

Маргарита / Томатный соус, сыр, моцарел-
ла, орегано

Tomato sauce, cheese, mushrooms,
oregano

Грибная / Томатный соус, сыр, шампиньо-
ны, орегано

Tomato sauce, cheese, ham, oregano

Прошутто / Томатный соус, сыр, ветчина,
орегано

Tomato sauce, cheese, ham,
mushrooms, oregano

Прошутто-фунги / Томатный соус, сыр,
ветчина, шампиньоны, орегано

Tomato sauce, cheese, salami, oregano

Саями / Томатный соус, сыр, саями,
орегано

Tomato sauce, cheese, salami, peppers,
garlic, Tabasco

Дьявольская / Томатный соус, сыр, саями,
пеперони, чеснок, табаско

Tomato sauce, cheese, bacon, onion, garlic

Ромео / Томатный соус, сыр, шпик, лук,
чеснок

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,
artichokes, black olives

Каприккоза / Томатный соус, сыр, ветчина,
шампиньоны, артишоки, черные оливки

Tomato sauce, spinach,
Gorgonzola, garlic

Шпинатная / Томатный соус, шпинат, сыр
«горгонзола», чеснок

Tomato sauce, cheese, sweet corn, broc-
coli, mushrooms, artichokes, asparagus

Пицца Вердура / томаты, сыр, кукуруза, брок-
коли, шампиньоны, артишоки, спаржа

Tomato sauce, cheese, ham, pineapple

Гавайи / Томатный соус, сыр, ветчина, ананас

Tomato sauce, cheese, tuna, onion,
oregano

Тонно / Томатный соус, сыр, тунец, лук,
орегано

Gigante

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Thunfisch, Champignons, Zwiebeln,
Oregano (A)(D)(G)

12,70

Frutti di Mare

Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte,
Knoblauch, Oregano (A)(B)(D)(G)(R)

13,10

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Camembert, Schafskäse,
Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch,
Oregano (A)(G)

12,10

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken,
Thunfisch, Mais, Broccoli, Oregano
(A)(D)(G)

12,70

Rucola

Tomatensauce, Käse, Rucola, frische
Tomaten, Parmesan (A)(G)

12,50

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Paznauner Almpizza

Tomatensauce, Paznauner
Almkäse, Zwiebeln,
Paznauner Speck, Mais (A)(G)

11,00

Ungarische Pizza

Tomatensauce, Käse, scharfe Salami,
Speck, frische Tomaten, Paprika,
Zwiebeln (A)(G)

13,00

Feuer & Eis

Speck, Gorgonzola, Tabasco,
just for lovers! Sehr scharf! (A)(G)

10,20

Salt & Pepper

Tomatensauce, Käse, Lachs, Sherry To-
maten, Rucola, Dill-Senf sauce (A)(D)(G)(M)

12,80

Flammkuchen

Salz & Pfeffer Style mit Sauerrahm,
Speck und Zwiebeln (A)(G)

9,60

Tomato sauce, cheese, ham, salami, tuna,
mushrooms, onion, oregano

Гигантская / Томатный соус, сыр, ветчина,
салями, тунец, шампиньоны, лук, орегано

Tomato sauce, cheese, seafood, garlic,
oregano

С морепродуктами / Томатный соус, сыр,
морепродукты, чеснок, орегано

Tomato sauce, camembert, feta cheese,
mozzarella, Gorgonzola, garlic, oregano

Четыре сыра / Томатный соус, камамбер,
овечий сыр, моцарелла, горгонзола, чес-
нок, орегано

Tomato sauce, cheese, salami, ham, tuna,
sweet corn, broccoli, oregano

Четыре времени года / Томатный соус, сыр,
салями, ветчина, тунец, кукуруза, брокколи,
орегано

Tomato sauce, cheese, arugula, fresh
tomatoes, Parmesan cheese

Руккола / Томатный соус, сыр, руккола,
свежие томаты, пармезан

Paznauner alp pizza with tomato sauce,
Paznaun alp cheese, onions, Paznaun
ham, sweet corn

Пазнаунская альпийская пицца с томатами,
пазнаунским альпийским сыром, луком,
пазнаунским салом, кукурузой

Hungarian-style pizza / Tomato sauce,
cheese, hot salami, bacon, fresh toma-
toes, pepper, onion

Венгерская пицца / Томатный соус, сыр,
острая салями, шпик, свежие помидоры,
паприка, лук

Bacon, Gorgonzola and Tabasco, just for
lovers! Very hot!

Огонь и лед / шпик, горгонзола, табаско
(только для любителей!) Очень острое блюдо

Tomato sauce, cheese, salmon, cherry-
tomatoes, rocket, dill-mustard sauce

Соль и перец
Томатный соус, сыр, сёмга, помидоры
черри, руккола, горчичный соус с укропом

Tarte Flambee - a kind of "french pizza"
made from a very thin layer of pastry
topped with sour cream, bacon and
chopped onions

Тарт фламбе со сметаной, шпеком и луком

EXTRAS

EXTRA TOPPINGS

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

| | | | |
|----------------------------|----------------|------------------|------|
| Zwiebel | onions | лук | 1,10 |
| Pfefferoni | peppers | Пеперони | |
| Oliven | olives | Оливки | |
| Mais | sweet corn | Кукуруза | |
| Schinken | ham | ветчина | 1,50 |
| Salami | salami | Салями | |
| Scharfe Salami | hot salami | Острая салями | |
| Spinat | spinach | Шпинат | |
| Thunfisch D | tuna | Тунец | |
| Käse G | cheese | Сыр | |
| Mozzarella G | mozzarella | Моцарелла | |
| Speck | bacon | Шпик | |
| Artischocken | artichokes | Артишоки | |
| Spargel | asparagus | Спаржа | |
| Frische Tomaten | fresh tomatoes | Свежие томаты | |
| Frischer Paprika | fresh pepper | Свежий перец | |
| Broccoli | broccoli | Брокколи | |
| Champignons | mushrooms | Шампиньоны | |
| Ananas | pineapple | Ананасы | |
| Ei C | egg | Яйца | |
| Hackfleisch | ground meat | мясной фарш | 2,10 |
| Rucola | rocket | Руккола | |
| Parma Schinken | parma ham | Пармская ветчина | |
| Meeresfrüchte B D R | seafood | Морепродукты | |

APERITIFS

APERITIFS

АПЕРИТИВЫ

| | |
|----------------------------------|------------------------------------------|
| Martini ① | Martini bianco |
| bianco | Мартини бьянко |
| 4 cl 6,00 | |
| Campari Soda | Campari & Soda |
| 7,00 | Кампари Сода |
| Campari Orange | Campari & Orange |
| 9,50 | Кампари Оранж |
| Prosecco ① | Prosecco |
| 0,1l 4,50 | Просекко |
| Prosecco-Aperol ① | Prosecco-Aperol |
| 4 cl 6,50 | Просекко Апероль |
| Prosecco-Rosato ① | Prosecco-Rosato |
| 4 cl 6,50 | Просекко Розато |
| Hugo ① | Hugo |
| 6,00 | Prosecco, syrup of elder flower, lime |
| | Хуго |
| Lillet Wild Berry | Lillet Wild Berry |
| 2 cl Lillet Blanc und Wild Berry | Лилле Дикие ягоды - Лилле бланк и швеппс |
| 7,50 | Русские дикие ягоды |
| Ramazotti | Ramazotti |
| 4 cl 6,50 | Рамацотти |
| Averna | Averna |
| 4 cl 6,50 | Аверна |

BIERE

BEER

ПИВО

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------|
| Stiegl ① | Stiegl lager |
| 0,2l 2,50 | Штигл |
| Stiegl ① | Stiegl lager |
| 0,4l 4,50 | Штигл |
| Radler ① | Stiegl shandy |
| 0,2l 2,50 | Радлер |
| Radler ① | Stiegl shandy |
| 0,4l 4,50 | Радлер |
| Franziskaner Hefeweizen ① | Franziskaner wheat beer |
| 0,3l 3,50 | Францисканер (молодое пшеничное пиво) |
| Franziskaner Hefeweizen ① | Franziskaner wheat beer |
| 0,5l 5,00 | Францисканер (молодое пшеничное пиво) |
| Franziskaner Hefeweizen | Franziskaner wheat beer (non-alcoholic) |
| alkoholfrei ① | Безалкогольное светлое пшеничное пиво |
| 0,5l 5,00 | Францисканер |
| Becks alkoholfrei ① | Becks (non-alcoholic) |
| 0,33l 4,00 | Бекс (безалкогольное пиво) |

ALKOHOL-FREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|
| Coca Cola | Coca Cola |
| 0,25l 3,00 | Кока Кола |
| 0,5l 5,00 | |
| Spezi | Spezi (coke/orange) |
| 0,25l 3,00 | Шпеци |
| 0,5l 5,00 | |
| Fanta | Fanta |
| 0,25l 3,00 | Фанта |
| 0,5l 5,00 | |
| Sprite | Sprite |
| 0,25l 3,00 | Спрайт |
| 0,5l 5,00 | |
| Schwasser | »Skiwater« soda water with syrup of elder flower |
| Sodawasser mit Hollundersirup | «Скивассер» - Лимонад с сиропом из бузины |
| 0,5l 4,00 | |
| Apfelsaft | Apple juice |
| 0,25l 3,50 | Яблочный сок |
| 0,5l 6,00 | |
| Apfelsaft gespritzt | Apple juice spritzer |
| 0,25l 2,50 | Яблочный сок, разбавленный газированной водой |
| 0,5l 5,00 | |
| Soda | Soda water |
| 0,25l 2,00 | Содовая вода |
| 0,5l 3,50 | |
| Mineral | Mineral water |
| 0,25l 3,00 | Минеральная вода |
| 0,7l 7,00 | |
| Cola light | Cola light |
| 0,2l 3,50 | Кола Лайт |
| Almdudler | Almdudler |
| 0,35l 3,50 | Альмдудлер |
| Orangensaft | Orange juice |
| 0,2l 3,50 | Апельсиновый сок |
| Johannisbeersaft | Blackcurrant juice |
| 0,2l 3,50 | Смородиновый сок |
| Multivitamin-saft | Multivitamin juice |
| 0,2l 3,50 | Мультифруктовый сок |
| Ananassaft | Pineapple juice |
| 0,2l 3,50 | Ананасовый сок |
| Schweppes Tonic | Tonic |
| 0,2l 3,50 | Швеппс Тоник |
| Thomas Henry Tonic | Tonic |
| 0,2l 4,00 | Тоник |
| Bitter Lemon | Bitter Lemon |
| 0,2l 3,50 | Биттер Лемон |
| Ginger Ale | Ginger Ale |
| 0,2l 3,50 | «Имбирный эль» |

Inklusivpreise in EUR. Wir können Kreditkarten erst ab einem Rechnungsbetrag von EUR 50,00 akzeptieren!

Inclusive terms in Euro | We only accept credit cards from an amount of at least euro 50.00!

Полная цена в евро | Мы принимаем кредитные карты к оплате, если Ваш счёт превышает 50 евро!

**WARME
GETRÄNKE** HOT DRINKS
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espresso ⓐ ⓖ | Small espresso |
| 2,50 | Малый эспрессо |
| Großer Espresso ⓐ ⓖ | Large espresso |
| 4,50 | Большой эспрессо |
| Verlängerter ⓐ ⓖ | Large white coffee |
| 2,70 | Двойной черный кофе |
| Cappuccino mit Milch ⓐ ⓖ | Cappuccino with milk |
| 3,50 | Капучино с молоком |
| Latte Macchiato ⓐ ⓖ | Latte Macchiato |
| 4,00 | Латте Маккиато |
| Tee | Tea |
| Hagebutte, Kamille, Pfefferminze, Kräutertee, Grüner Tee, Schwarztee | rose hip, camomile, pepper mint, herb tea, green tea, black tea |
| 2,60 | Чай Чай из шиповника, чай из ромашки, чай из перечной мяты, Травя- ной чайч, зеленый чай, черный чай |
| Heiße Schokolade mit Sahne ⓐ ⓖ ⓐ | Hot chocolate with cream |
| 3,50 | Горячий шоколад со сливками |
| Lumbumba ⓐ ⓖ ⓐ | Lumbumba cocktail |
| 5,50 | Лумбумба Горячий шоколад с ромом |
| Glühwein ⓐ ⓐ | Mulled wine |
| 4,50 | Глинтвейн |
| Jägertee ⓐ ⓐ | "Hunter's tea" (with alcohol) |
| 5,50 | "Чай охотничий" (с алкоголем) |

SPIRITUOSEN SPIRITS
АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------|
| Nuss-Schnaps | Nut schnapps |
| 2 cl 4,00 | Ореховый шнапс |
| Vogelbeer- Schnaps | Rowan berry schnapps |
| 2 cl 6,00 | Шнапс на рябине |
| Obstler | Obstler |
| 2 cl 3,00 | Обстлер |
| Marillenbrand | Apricot schnapps |
| 2 cl 3,00 | Марилленбранд «Абрикосовка» |
| Williams Birne | Williams Pear schnapps |
| 2 cl 3,00 | Вильямсбирне «Грушевка» |
| Honig Williams | Honey Williams Pear schnapps |
| 2 cl 4,00 | Настойка из сорта груш медовый Вильямс |
| Wodka Feige | Wodka Feige |
| 2 cl 3,00 | Водка Файге «Инжировая» |
| Grappa | Grappa |
| 2 cl 6,00 | Граппа |
| Jägermeister | Jägermeister |
| 2 cl 3,00 | Егермайстер |
| Asbach Uralt | Asbach Uralt |
| 2 cl 4,50 | Асбах Уралът |
| Remy Martin | Remy Martin |
| 2 cl 5,50 | Рели Мартин |
| Hennessy | Hennessy |
| 2 cl 5,00 | Хеннесси |
| Bombay Sapphire | Bombay Sapphire |
| 2 cl 4,50 | Джин Бомбей Сапфир |
| Bacardi | Bacardi |
| 2 cl 4,50 | Бакарди |
| Chivas Regal | Chivas Regal |
| 2 cl 5,00 | Чивас Регал |
| Jim Beam | Jim Beam |
| 2 cl 4,50 | Джим Бим |
| Jack Daniel's ⓐ | Jack Daniel's |
| 2 cl 5,00 | Джек Дениэлз |
| Bailey's | Bailey's |
| 2 cl 4,00 | Бейлис |

ROTWEINE OFFEN RED WINES
КРАСНЫЕ ВИНА

Adlers Select Zweigelt
Zweigelt
Селективные вина
Адлер Цвайгель
① 1/8l
4,50

Heinrich Red Heinrich Red
Heinrich Red
Хейнрих Красное
вино
① 1/8l
5,00

Blaufränkisch Classic Blaufränkisch Classic
Blaufränkisch Classic
Красное вино
Блауфрэнкиш
Классическое
① 1/8l
5,50

Lovely Merlot Lovely Merlot
Lovely Merlot
Лавли Мерло
leiblich ① 1/8l
5,00

Gespritzter Red wine mixed
rot sauer ① with soda
«Гешпритцтер», крас-
ное, сухое
5,00

Gespritzter Red wine mixed
rot süß ① with sprite
«Гешпритцтер», крас-
ное, сладкое
5,00

ROSÉWEINE OFFEN ROSÉ WINES
РОЗОВЫЕ ВИНА

Blush Rosé Blush Rosé
Blush Rosé
Блаш Розе
① 1/8l
5,50

WEISSWEINE OFFEN WHITE WINES
БЕЛЫЕ ВИНА

Grüner Veltliner Grüner Veltliner
Grüner Veltliner
Грюнер Вельтинер
① 1/8l
4,00

Blanc de Noir Blanc de Noir
Blanc de Noir
Бланк де Нуар
① 1/8l
5,50

Adlers Select Chardonnay
Chardonnay
Селективные вина
Адлер Шардонэ
① 1/8l
4,50

Welschriesling Welschriesling
Welschriesling
Вельшризлинг
① 1/8l
5,50

Gespritzter Dry white wine
weiß sauer ① mixed with soda
water
«Гешпритцтер»,
вино, смешанное с
газированной водой,
белое, сухое
4,00

Gespritzter Dry white wine
weiß süß ① mixed with sprite
«Гешпритцтер»,
белое, сладкое
4,00

SEKT & CHAMPAGNER SPARKLING WINE & CHAMPAGNE
ИГРИСТЫЕ И ШАМПАНСКИЕ ВИНА

Prosecco Prosecco
Prosecco
Просекко
① 0,75l
35,00

Piccolo Schlumberger White Secco Schlumberger White Secco
Schlumberger White Secco
Игристое белое вино
Шлумбергер пикколо
① 0,2l
12,00

Schlumberger Schlumberger
Schlumberger
Шлюмбергер
① 0,75l
45,00

Schlumberger Rosé Schlumberger Rosé
Schlumberger Rosé
Шлумбергер Розе
① 0,75l
45,00

Veuve Clicquot Veuve Clicquot Brut Yellow Label
Veuve Clicquot Brut Yellow Label
Вдова Клико
Brut Yellow Label
① 0,75l
95,00

Moët & Chandon Moët & Chandon
Moët & Chandon
Мозэ & Шандон
① 0,75l
95,00

Dom Pérignon Dom Pérignon
Dom Pérignon
Дон Периньон
① 0,75l
225,00

Laurent Perrier Rosé Laurent Perrier Rosé
Laurent Perrier Rosé
Розовое шампанское
Лорен Перрье
① 0,75l
195,00

Inklusivpreise in EUR. Wir können Kreditkarten erst ab einem Rechnungsbetrag von EUR 50,00 akzeptieren!

Inclusive terms in Euro | We only accept credit cards from an amount of at least euro 50.00!
Полная цена в евро | Мы принимаем кредитные карты к оплате, если Ваш счёт превышает 50 евро!

WEISSWEINE

0,7 L

WHITE WINES

БЕЛЫЕ ВИНА

Grüner Veltliner »Wieden und Berg«

Zarter Rosenduft mit etwas Zuckererbsen und Litschi, ganz hellfruchtig und recht intensiv. Beachtlicher Körper bei schöner Säure-Frucht-Balance. Erscheint überaus definiert und feinrassig im Abgang.

Speisen: Der klassische Begleiter zum Wiener Schnitzel, aber auch zu Vorspeisen und Fisch gut geeignet.

SALOMON UNDHOF / KREMS-STEIN

39,00

Riesling Smaragd »Achleiten«

In der Nase ausgeprägt und von guter Aromatiefe geprägt. Noten nach Weingartenpfirsich, Quitte, weißen Blüten und etwas Feuerstein sind wahrnehmbar.

Am Gaumen sehr dicht, eine äußerst feinziselierte Säure balanciert den Wein perfekt aus.

Speisen: Kaum ein anderer Wein als dieser große Riesling kann die feinen Aromen der Fischgerichte besser zur Geltung bringen.

DOMÄNE WACHAU / DÜRNSTEIN, WACHAU

49,00

Chardonnay »Select«

Rauchig unterlegte Fruchtnoten nach Ananas sowie gebrannten Mandeln und Haselnüssen. Am Gaumen markant und leichtfüßig, mit schönem Fruchtextrakt, aber nie mächtig, fest und ausgewogen, bleibt lange haften.

Speisen: Eine tolle Weißwein-Alternative zu Lammkoteletts und Schweinemedallions, aber auch sehr gut zu den Garnelen.

FRITZ WIENINGER / STAMMERSDORF, WIEN

45,00

Sauvignon Blanc »Steirische Klassik«

Intensive, reife Stachelbeeraromen, einladend würzige Frucht, Nuancen von gelben Paprikaschoten, am Gaumen finessenreich mit zarten Johannisbeeranklängen, saftig und ungemein trinkanienierend mit mineralischer Länge.

Speisen: Ein aromatischer Speisenbegleiter, der vor allem Geflügel- und Fischgerichten die besondere Note verleiht.

ERWIN SABATHI / LEUTSCHACH, SÜDSTEIEMARK

42,00

Lugana

Wunderbar duftig mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln dazu kommen zart florale Anklänge. Schmeichelhaft am Gaumen, weich und frisch mit milder Säure, ausgeprägt im Geschmack, erinnert an tropische Früchte und eine sommerliche Blumenwiese.

Speisen: Phantastisch zu den Hühnerbruststreifen und dem gebratenen Gemüse, versuchen Sie den Lugana auch zu Nudelgerichten oder Antipasti.

BERTANI I GREZZANA, VENETO - ITALIA

42,00

Light rose aroma, sweet peas and lichi. Really fruity and intensive. Well-rounded with wonderful sourness-fruit balance, appears everywhere well-defined, pleasant thoroughbred aftertaste.

Dishes: The traditional accompaniment to Wiener Schnitzel, but it also goes well with starters and fish.

Грюнер Ветлинер «Виден и Берг»

САЛОМОН УНДХОФ, КРЕМС-СТЕИН

Лекий запах розы, с привкусом сладкого горошка и личи, фруктовый и достаточно интенсивный вкус. Тельное вино, с хорошо сбалансированным содержанием кислотности и фруктового аромата, приятное породистое послевкусие.

Подходящие блюда: классической «партнер» для венского шницеля, однако весьма неплохо сочетается и с закусками или рыбой.

A very distinctive nose and a good aroma depth, notes of vineyard peach, quince, white blossoms and fire stone. Very dense at the palate, an extremely fine-carved acidity balances the wine perfectly.

Dishes: Hardly any other wine than this Riesling accentuates the fine bouquet of fish dishes better.

Ризлинг Смарагд «Ахлайтен»

ДОМЭНЕ ВАКХАУ/ДЮРНСТАЙН, ВАКХАУ

Ярко выраженный запах и мощный пробивной аромат, послевкусие – персик, айва, с раскрывающимся вкусом белых цветов и минеральным акцентом кремния. Сконцентрированный вкус, внешне утонченная клислинка завершает общее впечатление от вина.

Подходящие блюда: вряд ли Вы найдете другое вино, которое может лучше раскрыть вкус рыбных блюд, чем этот замечательный Ризлинг.

Smoky fruit notes of pineapple, roasted almonds and roasted hazelnuts. It is gracious on the palate, with the beautiful fruit extract, but not too powerful, well-balanced and stable, with a very long aftertaste.

Dishes: super alternative to lamp cuttel and porc medaillons but also to prawns though

Шардоне „Селект»

ФРИТЦ ВИННЕР/СТАММЕРСДОРФ, ВЕНА

Фруктовые ароматы ананаса с дымком, а также ароматы жареного миндаля и арахиса. На вкус характерное и грациозное, с прекрасным фруктовым букетом, но никак не давящим, устойчивое и гармоничное, длительное послевкусие.

Подходящие блюда: прекрасное белое вино – альтернатива к баранине на кости и свиным медальонам, а также очень подходит к креветкам.

Intensive, mature gooseberry aroma, spicily fruit, nuance of yellow pepper, tender cassis aromatic on the palate, juicily and stimulated to drink with a mineralic lenghts.

Dishes: A great aromatic accompaniment that gives a special touch to poultry and fish dishes.

Совиньон Блан «Классика Штирии»

ЭРВИН САБАТИ/ЛОЙТШАХ/ЮЖНАЯ ШТИРИЯ

Интенсивный аромат, вкус спелого крыжовника, приятный пряный фруктовый привкус, нюанс желтого перца, богатый на вкус с тонкими нотками смородины, сочное и легко пьющееся, с минеральным послевкусием.

Подходящие блюда: ароматное приложение к блюдам, особенно, к рыбе и птице, которым оно придает особую ноту.

Excellent fine bouquet of apricots and almonds with a tender floral hint. Complimentary on the palate, soft and fresh with a mild sourness, pronounced flavour, reminds of tropical fruits and a summery meadow.

Dishes: it goes well with the chicken stripes, roasted vegetable, pasta and antipasti.

Лугана

БЕРТАНИ I ГРЕЦЦАНА, ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ

Прекрасный аромат с тонкими нотками абрикоса и миндаля, к которым присоединяются нежные цветочные тона. Приятный на вкус, мягкий и свежий, средней кислотности, выраженный вкус, напоминает тропические фрукты и летний цветочный луг.

Блюда: превосходно подходит к нарезанной куриной грудке и обжаренным овощам, попробуйте Лугана также с пастой или антипаст.

ROSÉWEINE

0,7 L

ROSÉ WINES

РОЗОВЫЕ ВИНА

Rosé 1805 Reserve

Kräftig leuchtendes Rosé; offen und vielschichtig im Duft; würzig mit rauchigen Noten; intensive Fruchtaromen, reife Walderdbeeren, Himbeeren, schwarzer Holunder, getrocknete Küchenkräuter und Heu; am Gaumen sehr strukturiert und kraftvoll und dennoch elegant und erfrischend, ausgeprägte Fruchtaromen, komplexer Körper und lang im Abgang.

Speisen: Besonders zu Vorspeisen, aber auch für Spätzle oder gegrilltem Fisch und Geflügel ist dieser Wein gemacht.

DOMÄNE WACHAU / DÜRNSTEIN, WACHAU - ÖSTERREICH

36,00

Powerful lightening rosé, open and complex bouquet; spicy and smoky notes; insentive notes of fruits, ripe blueberries, raspberrry , black elder, dried kitchen-herbs and hay; very structured and powerful on the palate, but elegant and refreshing though, pronounced fruit aromatics, complex body and a long leaving.

Dishes: goes very well with starters, spaetzle, grilled fish and poltery.

Розэ 1805 Ризерва

ДОМЭНЕ ВАХАУ/ДЮРНШТАЙН ВАХАУ - АВСТРИЯ

Ярко выраженный розовый цвет, многогранный по запаху, пряный с нотками дыма; интенсивный фруктовой аромат, зрелые ягоды можжевельника, черной бузины, сушеные пряные травы и сено; по вкусу очень структурированное и крепкое, но тем не менее, элегантно и освежающее, выраженные фруктовые ароматы, сложное построение и длительное послевкусие.

Блюда: особенно подходит к закускам, но также к шпатель или рыбе-гриль или птице.

ROTWEINE

0,7 L

RED WINES

КРАСНЫЕ ВИНА

Rubin Carnuntum – Blauer Zweigelt

Dunkles Rubinrot, tiefe Nase nach dunklen Beeren, reif und harmonisch am Gaumen, kräftig und schmeichelnd zugleich, leichte Röstaromen, angenehm rund im Abgang.

Speisen: Durch seine milde Art wird er mit den Schweinemedallions gut korrespondieren. Auch zur Pizza wird er Ihnen gefallen.

FRANZ TAFERNER / GÖTTELSBRUNN / CARNUNTUM / ÖSTERREICH

40,00

Dark ruby red, a deep fragrance of dark berries, ripe and harmonious on the palate, strong and coaxing at the same time, light roast flavours, very pleasantly round finish.

Dishes: With his mild character he corresponds well with porc medallions and pizza.

Рубин Карнунтум - Блауер Цвайгелт

ФРАНЦ ТАФЕРНЕР / ГЁТЕЛЬСБРУНН, КАРНУНТУМ

Темно-рубиновый цвет, глубокий аромат с нотками темных ягод, насыщенный и гармоничный вкус, крепкий и одновременно мягкий, с едва заметным ароматом хорошей выдержки, приятное послевкусие.

Подходящие блюда: благодаря своей мягкости хорошо сочетается со стейком из телятины и курицей с гриля. Оно понравится Вам также с пиццей.

Blaufränkisch Reserve

In der Nase balsamisch, tabakig unterlegte Frucht nach Kirschen und roten Beeren. Am Gaumen elegant mit lebendiger Säurestruktur und feinem Tanningerüst, kühle Aromen von Brombeeren und Zwetschke, dazu pfeffrige Würze, mittlerer Körper, klingt lange nach.

Speisen: Seine robuste Art präsentiert den Blaufränkisch als Begleiter zum Rip-Eye-Steak oder den Schweineripperln. Lassen Sie sich von der tollen Harmonie überraschen.

PAUL LEHRNER / HORITSCHON BURGENLAND / ÖSTERREICH

45,00

The most important austrian variety of red grapes is Blaufränkisch. There are balmy, light tobacco notes, fruity notes after sherry and red berries in the nose. On the palate elegant with an animate structure of sourness and fine tannine. Cool aromas of blueberries and plums, combined with a flavour of pepper, middle corpus with a long aftertaste.

Dishes: The robust character makes him the perfect accompaniment to rip-eye steak and porc spare ribs. You will be surprised at the great harmony.

Блауфрэнкиш Ризерв

ПАУЛ ЛЕРНЕР / ХОРИТШОН / БУРГЕНЛАНД / АВСТРИЯ

Бальзамический аромат, с запахом табака, вкус вишни и красных ягод. На вкус элегантно с живой структурой и тонким танином, прохладные ароматы ежевики и сливы, к тому же перечная пряность, долгое послевкусие.

Подходящие блюда: стойкость Блауфрэнкиш подходит к рибай стейк или свиным ребрышкам. Позвольте прекрасной гармонии удивить Вас!

Inklusivpreise in EUR. Wir können Kreditkarten erst ab einem Rechnungsbetrag von EUR 50,00 akzeptieren!

Inclusive terms in Euro | We only accept credit cards from an amount of at least euro 50.00!

Полная цена в евро | Мы принимаем кредитные карты к оплате, если Ваш счёт превышает 50 евро!

ROTWEINE RED WINES

0,7 L КРАСНЫЕ ВИНА

St. Laurent

Tiefdunkles Rubin, komplexer Duft nach reifen, dunklen Beeren. Am Gaumen dicht, hoch konzentriert, kerniges, gut eingebundenes Tannin und tieffruchtig. Ein Kraftpaket, das an Frucht, Volumen und Intensität einiges bieten kann.

Speisen: *Der perfekte Begleiter zu den Lammkoteletts, den Penne all'arabiata und auch den Käsespätzle sind einen Versuch wert.*

LEO HILLINGER, JOIS, NEUSIEDLERSEE, BURGENLAND

① 44,00

Pinot Noir

Eleganter Duft nach roten Beeren, Minze und Schlehennote, noble Pikanz und kühle Schokonote; kraftvoll und strukturbetont am Gaumen, saftig und fleischig mit kerniger Frucht. Tolle Länge.

Speisen: *Mit seiner zugänglich weichen Art eignet er sich besonders zu zarten Fleischgerichten und Fischgerichten.*

RUDOLF KAISER, KLEINHÖFLEIN, BURGENLAND

① 43,00

Q2

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah

Intensive Nase nach reifen Waldhimbeeren und Kirschen unterstützt von zarten Röstaromen. Am Gaumen satter Ansatz mit festem Fruchtkern und feiner Fruchtsüße. Die Tanninstruktur verleiht einen kompakten Körper und bietet bis zum Abgang viel Trinkgenuss.

Speisen: *Würze und Pikanz verleihen dem Q2 wunderbare Harmonie mit allen Fleischgerichten vom Grill.*

WEINGUT GAGER / DEUTSCHKREUZ BURGENLAND / ÖSTERREICH

① 49,00

Phantom

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vielschichtige Nase mit viel Kräuterwürze, Cassis, Efeu, dunkle Beere und Schlehennote. Zupackend am Gaumen, dunkelbeerig und würzig, daftig, ausreichende Portion feiner Gerbstoffe, in sich stimmig, verlangt nach mehr.

Speisen: *Dieser harmonische und gehaltvolle Wein ist ein universeller Begleiter, er wird den Fleischgerichten genauso wie der Pizza eine besondere Note verleihen.*

K+K KIRNBAUER / DEUTSCHKREUZ BURGENLAND / ÖSTERREICH

① 54,00

Deep-red ruby in colour, it has a sophisticated aroma of ripe, dark berries and comes with a concentrated yet harmoniously blended and fruity taste of tannin. This wonderful wine packs a real punch in terms of fruitiness, volume and intensity.

Dishes: *There's probably no better accompaniment to the lamb chops cotlets, penne and cheese spaetzle.*

Сан Лоран «Selection»

ЛЕО ХИЛЛИНГЕР, ЙОИС, НОЙЗИДЛЕРШТРАССЕ, БУРГЕНЛАНД
Насыщенный темно-рубиновый цвет, интенсивный аромат спелых ягод, ярко выраженный, концентрированный вкус, идеально структурированный танин и подчеркнутая фруктовая нота. Не знающее себе равных сочетание свежести, насыщенности и широты вкусовой палитры.

Подходящие блюда: *прекрасный компаньон для баранины на кости, пenne аррабиата, а также стоит попробовать с сырными шапцль.*

Elegant aromatic after red berries, mint, elegant spicyness and cool chocolate aromatic, powerful and high structured on the palate, long aftertaste

Dishes: *With it's uncomplex manner it's perfect for soft meat and fish dishes.*

Пино Нуар

РУДОЛЬФ КАЙЗЕР, КЛЯЙНХЁФЛАЙН, БУРГЕНЛАНД

Элегантный запах красных ягод, мяты и терновника, благородная пикантность и прохладные шоколадные нотки, крепкое и структурированное на вкус, сочное и мясистое с фруктовой сердцевинкой. Прекрасное послевкусие.

Подходящие блюда: *его мягкая натура делает его подходящим нежным мясным и рыбным блюдам.*

This Cuvee from Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon and Syrah has intensive notes of forest-raspberries and cherries and soft roasted aromas in the nose. On the palate there is a full structured fruit aromatic with a tender sweetness. Because of the excellent tannin structure it has a compact corpus with a very long after taste. Because of this it's animating to drink
Dishes: *Spicy and piquancy distributes the wine a perfect harmony with all grilled meat dishes.*

Q2

БЛАУФРЭНКИШ, КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, СИРАХ
ВИНОДЕЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО ГАГЕР/ДОЙЧКРОЙЦ/БУРГЕНЛАНД/АВСТРИЯ

Интенсивный запах спелой лесной малины и вишни, подерживаемый нежными ароматами дымка. По вкусу сытное с крепким фруктовой сердцевинкой. Танины придают компактность и наслаждение вплоть до послевкусия.

Подходящие блюда: *пряность и пикантность придают Q2 прекрасную гармонию для всех мясных блюд с гриля*

Cuvee of Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah. Multilayer in the nose with lot's of herbs, cassis, efeu, and dark berries. The aromatic of dark berries and herbs and the tannin is balanced on the palate.

Dishes: *The phantom is a perfect universal companion. It's ideal for meat dishes and for pizzas aswell.*

Фантом

БЛАУФРЭНКИШ, МЕРЛО, КАБЕРНЕ СОВИНЬОН, СИРАХ
К+К КИРНБАУЕР/ДОЙЧКРОЙЦ/БУРГЕНЛАНД/АВСТРИЯ

Многослойный запах с множеством трав, черная смородина, плющ, темные ягоды и терновник. Захватывающее по вкусу, пряное, вкус темных ягод, плотное, достаточная порция тонких танинов, гармоничное, требует продолжение.

Подходящие блюда: *это гармоничное и содержательное вино является идеальным попутчиком, оно придает как мясным блюдам, так и пицце особую нотку.*

ROTWEINE

0,7 L

RED WINES

КРАСНЫЕ ВИНА

Schwarz Rot Zweigelt

Einer der besten Rotweine Österreichs! Tiefdunkles Rot, satte, aber frische Nase, die an dunkle Kirschen und Beeren erinnert, dazu Tintenblei und feine Röstnoten. Rauchige Würznote am Gaumen, von dunkelbeeriger Frucht und minziger Note durchzogen. Das elegante, charmante Geschmacksbild erinnert an große Burgunder.

Speisen: Dieser Wein der Extraklasse wird die geschmacksintensiven Fleischgerichte verfeinern.

HANS SCHWARZ, ANDAU, BURGENLAND

80,00

Merlot Aquilae

Der anhaltende fruchtige Duft erinnert an schwarze Beeren und Pflaumen, von Gewürzanklängen und balsamischen Noten unterstützt, Cremig und samtig am Gaumen mit feinen Tanninen und aromatischer Persistenz.

Speisen: Dieser Merlot ist ein sehr universeller Speisenbegleiter, der sich gut mit Nudelgerichten und Pizza versteht.

VITICOITORI ASSOCIATI CANICATTI / SICILIA - ITALIA

45,00

Amarone della Valpolicella DOCG

Der Amarone, das rote Flaggschiff aus dem Hause Ca' Rugate, entwickelt eine unglaubliche Dynamik und Tiefe, aber auch graduelle Süße. Kraft und Eleganz, Finesse und Fruchtfülle sowie eine unendliche Persistenz sind die Leuchtfeuer seiner phantastischen Ausstrahlung.

Speisen: Dieser große Klassiker aus Italien steht über den Dingen. Versuchen Sie den Amarone zum Steak, den Schweinemedallions oder zu den Lammkoteletts, Sie werden jedes Mal begeistert sein.

CA' RUGATE / MONTECCHIA DI CROSARA, VENETO - ITALIA

75,00

Ugarte Rioja Reserva DOCa

Wunderbar abgerundetes Bukett mit feinen Noten nach reifen Beeren, kandierten Früchten und Vanille. Getrocknete Früchte und feine Holzanklänge am Gaumen, sehr mild mit weicher Tanninfülle und mittlerer Dichte, kernige Würze mit erdigen Untertönen.

Speisen: Seine abgerundete, gereifte Art eignet den Rioja besonders für das Rinderfilet oder Rinderfilespitzen.

HEREDAD UGARTE, LAGUARDIA, RIOJA, SPANIEN

43,00

One of Austria's best red wines! Deep dark red, luscious but fresh fragrance reminiscent of dark cherries and berries, with lead pencil and fine hints of roast. Smoky hint of spice on the palate, infused with hints of dark-berried fruit and mint. Its elegant, charming taste is reminiscent of big Burgundies.

Dishes: This fine wine improves rich meat dishes.

Красное вино «Шварц»

ИОГАНН ШВАРЦ, АНДАУ, БУРГЕНЛАНД

Один из лучших сортов красного вина Австрии! Насыщенный красный цвет; тягучий, но свежий аромат, напоминающий свежую вишню и ягоды, в сочетании с едва заметными нотками хорошей выдержки. «Дымчатая» пряная вкусовая нота с примесью созревших фруктов и мяты. Элегантная и утонченная вкусовая палитра невольно навевает мысли о Бургундии.

Подходящие блюда: Это вино экстра-класса будет достойным сопровождением для любого сочного мясного блюда.

The sustained and fruity Bouquet reminds of plums and black berries; assisted by spicy and balmy notes. Creamy and velvety on the palate with fine tannins and aromatic persistence.

Dishes: this merlot is an universal food-companion; works good with pasta and pizza.

Мерло Аквиле

ВИТИКОТОРИ АССОСИАТИ КАНИКАТТИ/ СИЦИЛИЯ - ИТАЛИЯ

Длющийся фруктовый аромат напоминает черные ягоды и сливы, подкреплен пряными и бальзамическими нотами, по вкусу бархатное и кремообразное с тонким танином и ароматной настойчивостью.

Блюда: это Мерло является очень универсальным по отношению ко всем блюдам, хорошо подходит к пасте и пицце.

The Amarone is the admiral from the "house Ca'Rugate". He develops an unbelievable dynamic and profoundness; but a gradual sweetness as well. Power and elegance, finesse and fruit-fulness as well as an endless persistence are the bonfire of a phantastic charisma.

Dishes: This wine is a greatful classic from Italy. It goes well with Steaks, porc medallions or lamb chops - try it out - you will be excited.

Амароне делла Вальполличелла DOCG

КА РУГАТЕ/МОНТЕКЬА ДА КРОСАРА, ВЕНЕТО - ИТАЛИЯ

Амароне, флагман дома Ка Ругате, развивает невероятную динамику и глубину, но также медленную сладость. Сила и элегантность, тонкость и фруктовая полнота, а также бесконечная настойчивость являются ярким огнем его фантастического магнетизма.

Блюда: этот большой классик из Италии стоит выше всех. Попробуйте Амароне со стейком, медальонами из свинины или котлетами из баранины, каждый раз Вы получите удовольствие.

Well-balanced bouquet with fine notes of ripe berries, candied fruits and vanilla. Taste of dry fruits and fine wood notes, very soft, with a little bit of tannin, average density, spicy with earthen aftertaste.

Dishes: Crowned ripe taste of Rioja makes this wine especially suitable for fillet of beef and fillet of beef tips.

«Угарте» Риоха Резерва

ЧЕРЕДАТ УГАРТЕ, ЛАГУАРДИЯ, РИОХА, ИСПАНИЯ

Прекрасный сбалансированный букет с тонкими нотами зрелых ягод, засахаренных фруктов и ванили. Вкус сушеных фруктов и тонкий древесный привкус, очень мягкое, с небольшим количеством танина, средней плотности, пряное с земляными привкусами.

Блюда: законченность и зрелость делают Риоха особенно подходящим для свиного или говяжьего филе.

Inklusivpreise in EUR. Wir können Kreditkarten erst ab einem Rechnungsbetrag von EUR 50,00 akzeptieren!

Inclusive terms in Euro | We only accept credit cards from an amount of at least euro 50.00!

Полная цена в евро | Мы принимаем кредитные карты к оплате, если Ваш счёт превышает 50 евро!

ROTWEINE RED WINES

0,7 L КРАСНЫЕ ВИНА

Right Hand Man Syrah

Tolle dunkle Frucht von schwarzen Boysen- und Brombeeren, ein wenig Lakritze, ein Hauch schwarzer Pfeffer und wunderbar eingebundene Holzwürze. Kraftvoll am Gaumen, die schöne Tanninstruktur zeigt sich samtig und fein, im Nachhall bleibt die ausgeprägte Frucht lange spürbar.

Speisen: Seine kernige Art und die ausgeprägten Aromen harmonieren besonders mit Spare Ribs oder dem Entrecôte mit Pfeffersauce.

BARELL 27 / PASO ROBLES, CENTRAL COAST / CALIFORNIA

④ 44,00

Malbec »Colección«

Tiefe rote Farbe mit purpurnen Reflexen, in der Nase ausdrucksvoll mit Noten von reifen schwarzen Früchten, Veilchen und Tabak, feine Röstaromen mit einem Touch Vanille, am Gaumen sehr komplex, dichte Struktur, würzige Anklänge mit etwas Schwarzkirsche unterlegt, präsenste Tannine gut eingebunden, ausgeprägter Sortencharakter, bleibt lang haften.

Speisen: Wie zu hause in Argentinien, wird dieser Malbec auch hier in Ischgl die perfekte Abrundung für jede Art von Rindersteak sein.

FINCA PERDRIEL – BODEGAS NORTON / MENDOZA, ARGENTINIEN

④ 49,00

Great dark fruits of black blueberries, a little bit of licorice and a hint of black pepper and well-balled barrique notes. Powerful on the palate, well structured tannin. A long aftertaste after distinctive fruity aromas.

Dishes: With it's distinctive aromas it goes well with spare ribs or entrecôte with a gravey of pepper.

Райт ханд мэн Сирах

БАРЕЛЛ 27/ПАСО РОБЛЕ/КАЛИФОРНИЯ

Аромат тонких темных фруктов как ежевика или бойзенова ягода, немного лакрицы, намек на черный перец и прекрасная древесная пряность. На вкус крепкое, прекрасная структура танина мягкая и приятная, долгое фруктовое послевкусие.

Блюда: ярко выраженные ароматы подходят идеально к свиным ребрышкам и антрекоту под перченым соусом.

Deep-red color with purple reflexions, an expressive fragrance with notes of ripe black fruits, violets and tabacco, fine roast flavours with a touch of vanilla, very complex on the palate, deep structure, spicy echoes highlighted with some red cherry, well-embedded tannins, distinctive brandcharacter. Long strong grip.

Dishes: Like in Argentina this Malbec here in Ischgl is the perfect rounding off for any sort of beef steak.

Малбек «Коллесьон»

ФИНКА ПЕРДРИЕЛ – БОДЕГАС НОРТОН/МЕНДОЗА, АРГЕНТИНА

Глубокий красный цвет с пурпурным оттенком, запах выразительный с нотками спелых чёрных фруктов, фиалок и табака, тонкий аромат дыма с тенью ванили, вкус сложный, плотная структура, пряное сходство с черной вишней, присутствующие танины хорошо связаны, выраженный характер сорта, длительное послевкусие.

Подходящие блюда: Как и дома, в Аргентине, это вино Малбек здесь, в Ишгле, является идеальным завершающим компонентом любого вида стейка из говядины.

Allergeninformation.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen, Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die in unserer Küche beim Produktionsprozess verwendet werden.

Allergy Information.

Despite careful preparation, our dishes could be served alongside marked sensitizer, with traces of other substances which are used in kitchen during preparation process.

Информация для аллергиков.

Несмотря на тщательное приготовление наших блюд, наряду с указанными аллергенами, могут быть обнаружены следы других веществ, которые используются на нашей кухне в процессе приготовления пищи.

- Ⓐ Gluten
- Ⓑ Krebstiere
- Ⓒ Ei
- Ⓓ Fisch
- Ⓔ Erdnuss
- Ⓕ Soja
- Ⓖ Milch
- Ⓗ Nüsse
- Ⓖ Sellerie
- Ⓜ Senf
- Ⓝ Sesam
- Ⓞ Sulphite
- Ⓟ Lupinen
- Ⓡ Weichtiere

- gluten
- crustaceans
- egg
- fish
- peanut
- soy
- milk
- nuts
- celery
- mustard
- sesame
- sulfites
- lupin
- molluscs

- Глютен
- Ракообразные
- Яйцо
- Рыба
- Арахис
- Соя
- Молоко
- Орехи
- Сельдерей
- Горчица
- Кунжут
- Сульфиты
- Люпин
- Моллюск



LOGENPLATZ FÜR LUSTURLAUBE. AUCH IM SOMMER!

Der Goldene Adler in Ischgl ist ein mit größter Sorgfalt restauriertes Schmuckkästchen alpiner Tradition. Er ist Boutiquehotel, Sehnsuchtsort, eine wahrhaft gelungene Liaison von Vergangenheit und Gegenwart. Keine reanimierte Folklore, kein aufgesetztes Design sondern Inspiration, Stil, Atmosphäre. 35 individuell gestaltete Zimmer, ein ausgezeichnetes Restaurant, die Richterstube (Ischgl's älteste, original erhaltene Gaststube aus dem Jahre 1742!), das Wellness Center „Golden SPA“, vielfältige Sommer-Outdooraktivitäten von höchst sportlich bis still und geruhsam (eigene Berghütte auf Zeinis, Lama-trekking, diverse Kultur- und Kreativ-Veranstaltungen) ... all das erwartet Sie. Einen Sommer lang. Und länger ...

Boutiquehotel Goldener Adler, A-6561 Ischgl, Kirchenweg 19, +43 (0)5444-5217
Fax 5571, hotel@goldener-adler.at, www.goldener-adler.at



Goldener Adler

boutiquehotel · ischgl

adler-ischgl.at

Familie Kurz. 6561 Ischgl / direkt vor der Silvrettabahn
Tel. +43 (0) 5444 / 59 19-56, info@adler-ischgl.at



...visit us on Facebook

www.facebook.com/Feuer-und-Eis-The-barlounge-in-Ischgl



... find us on Instagram

www.instagram.com/feuer_und_eis_ischgl

