

**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!**

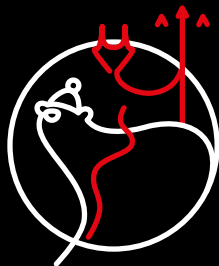
Fine entertainment, good music. We serve Augustiner Beer in our Lounge Feuer und Eis. Special drinks for every taste, dance and fun ... from après-ski to our after midnight party!

## **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**

11,20

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**

11,00

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**

12,90

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 11,80

150 g 18,50

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

Антипаста (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 Brotwürfeln 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**

## Rindssuppe

mit gebackenen

Käseknödeln Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓔ

4,90

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)**

10,60

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)**

10,80

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)**

13,90

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 Röstzwiebeln

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

10,90

Paznaun-style cheese spaetzle with roasted onions

Пазнаунская домашняя сырная лапша (шпэтцле) с поджаренным луком

# HAUPTGERICHTE

## MAIN COURSES

### ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

---

#### Wienerschnitzel vom Schwein

in der Pfanne gebraten mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites **A C**

15,90

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

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

---

#### Hühnerbruststreifen

in süß-saurer Sauce mit Sojasprossen und Zucchini, dazu gedämpfter Reis **A F G L N**

15,20

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

---

#### 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

---

#### Ofenkartoffel vegetarisch

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

6,50

Baked potatoes vegetarian. With sour cream, sweet corn, onions and champignons.

Запечённый картофель вегетаринское блюдо со сметаной, кукурузой, луком и шампиньонами

---

#### 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

---

## FISCHE

## FISH

### РЫБА

---

#### Gebratenes Forellenfilet

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

16,40

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

---

Gerichte auf 2 Tellern serviert: zusätzlich EUR 1,00!

Dishes served on 2 plates: add EUR 1.00!

Блюда на двух тарелках: дополнительно 1 евро!

# GRILLGERICHTE

## GRILLED DISHES

### БЛЮДА, РИГотовленные на гриле

<b>Rinderfiletsteak</b> 220 g Rohgewicht 26,00	Chateaubriand, 220 grams gross weight Стейк из говяжьей вырезки Вес брутто 220гр
<b>Kleines Rinderfiletsteak</b> 150 g Rohgewicht 19,50	Small chateaubriand, 150 grams gross weight Стейк из говяжьей вырезки Вес брутто 150гр
<b>Entrecôte</b> 220 g Rohgewicht 19,00	Entrecôte, 220 grams Антрекот 220 гр.
<b>Rib-Eye-Steak</b> 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
<b>Lammkoteletts</b> mit Kräutern und Knoblauch mariniert 22,50	Lamb chops marinated with herbs and garlic Отбивная котлета из барашка замарино- ванная с пряностями и чесноком
<b>Gegrillter Schweinerücken</b> 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 Ко всем блюдам с гриля мы сервируем пряное сливочное масло!
Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce (A G L M O) 1,50	Creamy sauce of mushrooms or creamy sauce of pepper Грибной соус со сливками или Соус из сливок с перцем
<b>Schweinerippenl »Spare Ribs«</b> mit Barbecue Sauce (L M) 16,50	Spare-ribs of pork with barbecue sauce Свиньи ребрышки с соусом барбекю
<b>Riesengarnelen in der Schale</b> gebraten mit Knoblauch und Kräutern (B G) 18,00	Shell-on King prawns roasted with garlic and herbs Королевские креветки в коже, обжарен- ные с чесноком и пряными травами



## BEILAGEN

### SIDE DISHES

### ГАРНИРЫ

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

## FRISCHE SALATE VOM BUFFET

### FRESH SALADS FROM THE BUFFET

### СВЕЖИЕ САЛАТЫ ИЗ БУФЕТА

<b>Kleiner Salat</b> (A)(C)(G)(M)(O) 6,00	Small salad Небольшой салат
<b>Großer Salat</b> (A)(C)(G)(M)(O) 7,50	Large salad Большой салат

## DESSERTS

## DESSERTS

## ДЕСЕРТЫ

<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit frischen Früchten ©G	Dark chocolate mousse with fresh fruits Шоколадный мусс со свежими фруктами
7,30	
<b>Cheesecake »Fire &amp; Ice«</b> A©G	Cheesecake »Fire & Ice« Чизкейк «Огонь и Лёд»
6,80	
<b>Eispalatschinken</b> mit Sahne und Schokosauce A©GH	Pancakes with ice cream - whipped cream and chocolate sauce Блинчики с мороженым и сливками и шоколадным соусом
7,50	
<b>Marillenpalatschinken</b> mit Sahne A©GH	Pancakes with apricot jam and whipped cream Блины с абрикосом со сливками
7,50	
<b>Zitronensorbet</b> mit Absolut Vodka und Johannisbeerpuree ©	Lemon sorbet with Absolut Vodka and red currant puree Лимонный сорбет с водкой Абсолют и пюре из чёрной смородины
5,80	
<b>Schokoküchlein</b> mit Sauerkirschen A©G	Chocolate tart with sour cherries Шоколадный тори с вишней
6,80	
<b>Panna Cotta</b> mit Früchtepüree A©G	Panna Cotta with fruit puree Панна Котта с фруктовым пюре
5,50	

## SÜSSES

## SWEETS

## ДЕСЕРТ

<b>Apfelstrudel</b> A©H©	Apple strudel Яблочный штрудель
4,20	
<b>Apfelstrudel</b> mit Sahne A©GH©	Apple strudel with whipped cream Яблочный штрудель со сливками
4,70	
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce A©GH©	Apple strudel with vanilla sauce Яблочный штрудель с ванильным соусом
5,20	
<b>Topfenstrudel</b> A©G	Curd-cheese-strudel Творожный штрудель
4,20	
<b>Topfenstrudel</b> mit Sahne A©G	Curd-cheese-strudel with whipped cream Творожный штрудель со сливками
4,70	
<b>Topfenstrudel</b> mit Vanillesauce A©G	Curd-cheese-strudel with vanilla sauce Творожный штрудель с ванильным соусом
5,20	

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)

9,00

**Funghi**

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

10,10

**Prosciutto**

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

9,30

**Prosciutto-Funghi**

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

11,20

**Salami**

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

10,90

**Diavolo**

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

11,60

**Romeo**

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

10,90

**Capricciosa**

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

11,50

**Spinaci**

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

11,20

**Verdura**

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

11,40

**Hawaii**

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

10,80

**Tonno**

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

11,10

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

Салями / Томатный соус, сыр, салями,  
орегано

Tomato sauce, cheese, salami, peppers,  
garlic, tabasco

Дьявольская / Томатный соус, сыр, салями,  
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)

12,80

### Frutti di Mare

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

13,20

### Quattro Formaggi

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

12,20

### Quattro Stagioni

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

12,80

### Rucola

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

12,60



### Paznauner Almpizza

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

11,10

### Ungarische Pizza

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

13,10

### Fire & Ice

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

10,30

### Salmone

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

12,90

### Flammkuchen

Fire & Ice Style  
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln (A)(G)

9,70

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, rocket, 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 with tomato  
sauce, cheese, hot salami, bacon, fresh  
tomatoes, 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 <b>D</b>	tuna	Тунец	
Käse <b>G</b>	cheese	Сыр	
Mozzarella <b>G</b>	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 <b>C</b>	egg	Яйца	
Hackfleisch	ground meat	мясной фарш	2,10
Rucola	rocket	Руккола	
Parma Schinken	parma ham	Пармская ветчина	
Meeresfrüchte <b>B D R</b>	seafood	Морепродукты	

**APERITIFS****APERITIFS****АПЕРИТИВЫ**

<b>Martini</b> ①	Martini bianco
bianco	Мартини бянко
4 cl 6,00	
<b>Campari Soda</b>	Campari & Soda
7,00	Кампари Сода
<b>Campari Orange</b>	Campari & Orange
9,50	Кампари Оранж
<b>Prosecco</b> ①	Prosecco
0,1l 4,50	Просекко
<b>Prosecco-Aperol</b> ①	Prosecco-Aperol
4 cl 6,50	Просекко Апероль
<b>Prosecco-Rosato</b> ①	Prosecco-Rosato
4 cl 6,50	Просекко Розато
<b>Preiselpeter</b>	Prosecco with red cranberries and mint
Prosecco mit Preiselbeersirup und Minze	Просекко с сиропом из брусники и мятой
① 6,00	
<b>Hugo</b> ①	Prosecco, syrup of elder flower, lime
6,00	Хуго
<b>Lillet Wild Berry</b>	Lillet Wild Berry
2 cl Lillet Blanc und Wild Berry	Лилле Дикие ягоды - Лилле бланк и швеллс
7,50	Русские дикие ягоды
<b>Ramazotti</b>	Ramazotti
4 cl 6,50	Рамацотти
<b>Averna</b>	Averna
4 cl 6,50	Аверна

**BIERE****BEER****ПИВО**

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

**ALKOHOL-FREIE GETRÄNKE****SOFT DRINKS****БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ**

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

<b>Espresso</b> Ⓐ Ⓒ	Small espresso
2,50	Малый эспрессо
<b>Großer Espresso</b> Ⓐ Ⓒ	Large espresso
4,50	Большой эспрессо
<b>Verlängerter</b> Ⓐ Ⓒ	Cup of coffee
2,70	Двойной черный кофе
<b>Cappuccino mit Milch</b> Ⓐ Ⓒ	Cappuccino with milk
3,50	Капучино с молоком
<b>Latte Macchiato</b> Ⓐ Ⓒ	Latte Macchiato
4,00	Латте Макчиато
<b>Tee</b>	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
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne Ⓐ Ⓒ Ⓓ	Hot chocolate with cream
3,50	Горячий шоколад со сливками
<b>Lumbumba</b> Ⓐ Ⓒ Ⓓ	Lumbumba cocktail
5,50	Лумбумба Горячий шоколад с ромом
<b>Glühwein</b> Ⓐ Ⓓ	Mulled wine
4,50	Глинтвейн
<b>Jägertee</b> Ⓐ Ⓓ	"Hunter's tea" (with alcohol)
5,50	"Чай охотничий" (с алкоголем)

**SPIRITS**  
**SPIRITUOSEN** АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

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

**ROTWEINE** RED WINES  
**OFFEN** КРАСНЫЕ ВИНА

**Adlers Select** Zweigelt  
Zweigelt  
Селективные вина  
Адлер Цвайгель  
① 1/8l  
5,00

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

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

**Galea** Galea  
Vernatsch DOC  
Vernatsch DOC  
Галеа  
Вернатч ДОС  
① 1/8l  
5,50

**Lovely Merlot** Lovely Merlot  
Lovely Merlot  
Лавли Мерло  
lieblich 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

**WEISSWEINE** WHITE WINES  
**OFFEN** БЕЛЫЕ ВИНА

**Grüner** Grüner Veltliner  
**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  
5,00

**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

**ROSÉWEINE** ROSÉ WINES  
**OFFEN** РОЗОВЫЕ ВИНА

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

**SEKT &** SPARKLING WINE & CHAMPAGNE  
**CHAMPAGNER** ИГРИСТЫЕ И ШАМПАНСКИЕ ВИНА

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

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

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

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

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

**Moët & Chan-** Moët & Chandon  
**don** Moët & Шандон  
① 0,75l  
95,00

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

**Laurent Perrier** Laurent Perrier  
**Rosé** 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«

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 Schweinemedillons, aber auch sehr gut zur Forelle und den Garnelen sowie dem gebratenen Gemüse.*

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 trinkanimierend mit mineralischer Länge.

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

ERWIN SABATHI / LEUTSCHACH, SÜDSTEIERMARK

43,00

## I Frati Lugana DOC

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.*

LUGANA DI SIRMIONE (BS) - ITALIA

43,00

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»

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 ВАХХАУ/ДЮРНСТАЙН, ВАХХАУ

Ярко выраженный запах и мощный пробивной аромат, послевкусие –персик, айва, с раскрывающимся вкусом белых цветов и минеральным акцентом кремния. Сконцентрированный вкус, внешне уточненная 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 lamb chops and pork medaillons but goes also well with trout, prawns and vegetables.*

### 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.

**Блюда:** *белое вино как прекрасная альтернатива к бараньей отбивной и свиным медальонам, а также подходящее как к форели и креветкам, так и к обжаренным овощам.*

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

**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 пьющиеся, 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.*

### И Фрати Лугана ДОС

ЛУГАНА ДИ СИРМИОНЕ (БРЕШИА) - 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, напояет тропические фрукты и летний цветочный луг.

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

## ROSÉWEINE

0,7 L

## ROSÉ WINES

РОЗОВЫЕ ВИНА

### Blush Rosé

Die wunderbar saftige, feinfruchtige Nase erinnert an Haselnüsse, Himbeeren und Zitrusselemente. Am Gaumen viel Fruchtsüße und feines Säurespiel, schöne Beerenanklänge bis in den Abgang.

*Speisen: Besonders zu Vorspeisen, aber auch zu Spätzle und zur Pizza ist dieser Wein gemacht.*

ZUSCHMANN-SCHÖFMANN /  
MARTINSDORF, NIEDERÖSTERREICH

33,00

The wonderful, juicy, fruity aroma resembles peanuts, raspberry and citrus. On the palate there is a lot fruit sweetness and fine sourness, wonderful berries taste till the aftertaste.

*Dishes: specially good to the appetizers, but this wine also passes to spaetzle and to pizza.*

### Блаш Розе

ЦУШМАН-ШЁФМАН/МАРТИНСДОРФ, НИЖНЯЯ АВСТРИЯ  
Прекрасный, сочный тонкий фруктовый аромат напоминает вкус арахиса, малины и цитрусы. На вкус много фруктового сахара и тонкий привкус кислинки, прекрасное ягодное послевкусие.

*Подходящие блюда: особенно хорошо к закускам, а также к шпатель и к пицце.*

## 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

41,00

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 Schweineripperl. Lassen Sie sich von der tollen Harmonie überraschen.*

PAUL LEHRNER / HORITSCHON  
BURGENLAND / ÖSTERREICH

46,00

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 45,00

## 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 44,00

## 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, пенне 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

46,00

### 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

44,00

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

© 45,00

## 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

© 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 «Коллесон»

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](mailto:hotel@goldener-adler.at), [www.goldener-adler.at](http://www.goldener-adler.at)  
Besuchen Sie uns auch auf [www.instagram.com/goldeneradlerischgl/](http://www.instagram.com/goldeneradlerischgl/)



Goldener Adler

boutiquehotel · ischgl

# adler-ischgl.at

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



... visit us on Facebook  
[www.facebook.com/bar.ischgl](http://www.facebook.com/bar.ischgl)



... find us on Instagram  
[www.instagram.com/fire\\_and\\_ice\\_ischgl](http://www.instagram.com/fire_and_ice_ischgl)

