

Vorspeisen *** Starters *** Закуски

- Vogersalat** mit Balsamico Dressing, € 5,90
Kartoffelwürfel und knusprigen Pinzgauer Speck
Corn salad with balsamic dressing, fried potatoes and crispy "Pinzgau" bacon
Салат зеленый с беконом, картофелем и заправкой «бальзамико»
- Marinierte Blattsalate** mit Knoblauchgarnelen, € 10,90
Pinienkerne und Schmortomaten
Marinated salad with garlic prawns, pine nuts and sautéed tomatoes
Зеленый листовой салат с креветками в чесночном соусе, кедровыми орешками и обжаренными в масле томатами
- Gratinierter Ziegenkäse** mit mariniertem € 8,90
Ruccola und Cranberries
Gratinated goat cheese with marinated rocket and cranberries
Зажаренный (гратин) козий сыр с руколой и клюквой
- Zartes Rindscarpaccio** vom Alpen Rind mit Ruccola, € 9,90
Parmesanspänen und Balsamico
Beef carpaccio of "Alp Beef" with rocket, parmesan and balsamico
Карпаччо из альпийской говядины, сыр «пармезан», руккола, соус «бальзамико»

Suppen *** Soup *** Супы

- Rindssuppe** mit Fritatten oder Grießnockerl € 3,90
Beef soup with pancake strips or semolina dumpling
Говяжий бульон с блинной лапшой или клецками из манной крупы
- Erdäpfelcremesuppe** vom heimischen Kartoffeln € 4,50
mit Speckwürfel
Cream of potato soup with bacon
Крем-суп картофельный с кубиками бекона
- Rahmsuppe** von Karotte, Ingwer & Orangen € 4,50
Cream soup of carrots, ginger & orange
Сливочный суп-пюре из моркови, имбиря и апельсина

Fleisch *** **Meat** *** **Мясо**

- Wiener Schnitzel** von Schwein oder Pute € 12,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Escalope from pork or turkey with parsley potatoes and cranberries
Венский шницель из свинины или индейки, отварной картофель с петрушкой, сладкий клюквенный соус
- Piccata Milanese** vom Kalb mit Spaghetti € 13,90
und fruchtiger Tomatensauce
Piccata Milanese from calf with spaghetti and fruity tomato sauce
Пикатта по-Милански из телятины с пастой и свежим томатным соусом
- Gschmackiger Zwiebelrostbraten** mit Speckbohnen € 13,90
und Röstkartoffeln
Roast steak of beef with onion sauce, bacon beans and pan-fried potatoes
Говядина, тушенная в густом пивном соусе с луком и жареным картофелем
- Hauspfanne „FEINSCHMECK“** zartes Schweinefleisch € 11,90
mit Champions und hausgemachten Spätzlen
House pan „Feinschmeck“ from pork with mushrooms and homemade “spätzle”
Сковородка для гурмана: кусочки свиной вырезки с луком, клецками и грибами
- Tiroler Gröstl** in der Pfanne serviert € 10,50
gebratene Kartoffel mit Rindfleisch und Spiegelei
Tyrolean Gröstl served in the pan roast potatoes with beef and fried egg
Жаренная картошечка, подается на сковороде, с кусочками говядины, луком и яйцом
- Vegetarien Gröstl** in der Pfanne serviert € 8,50
Vegetable Gröstl served in the pan
Жаренная картошечка по-вегетариански, подается на сковороде
- Käsespätzle** mit Röstzwiebeln € 8,50
Cheese spätzle with fried onions
Клецки с местным «пахучим» сыром и жареным луком

Fisch *** **Fish** *** *Рыба*

- Gebratenes Lachsfilet** *mit Spinatrisotto und Kerbelschaum* € 12,50
Seared salmon filet with spinach risotto and chervil foam
Филе лосося и ризотто со шпинатом под
взбитой пенкой из кервеля (французская петрушка)
- Rosa Thunfischsteak** *mit marinierte Ruccola und Kirschtomaten* € 15,90
Pink Tuna steak with marinated rocket and cherry tomatoes
Нежный стейк из тунца с руколой и томатами черри
- Pinzgauer Forelle „Müllerin Art“** *mit Salzkartoffeln* € 13,50
und Zitronenbutter
Pinzgau Trout „Meuniere“ with potatoes and lemon butter
Форель из нашего озера, жареная на сковороде, отварной картофель с
петрушкой и лимонным маслом

Pasta *** **Паста**

- Frische Trüffelravioli** *in cremigem Blattspinat und frischem Winterrüffel* € 14,50
Fresh truffle ravioli with creamy leaf spinach and fresh truffle
Домашние равиоли со шпинатом и трюфелем в легком сливочном соусе
- Penne** *in fruchtiger Tomatesauce* € 7,90
Penne in fruity tomato sauce
Пенне (перья) с соусом из сочных томатов
- Penne** *Sahne pesto* € 7,90
Penne whipped cream pesto
Пенне (перья) с соусом песто
- Spaghetti Carbonara** € 8,90
Spaghetti Carbonara
Спагетти «карбонара»
- Spaghetti** *mit herzhafter Bolognese* € 8,90
Spaghetti with tasty Bolognese
Спагетти «болоньезе»
- Frische Fettucine** *mit Shrimps, grüner Spargel* € 12,50
und Zitronensauce
Fresh Fettucine with shrimps, green asparagus and lemon sauce
Фетучини (широкая лапша) с креветками, зеленой спаржей и лимонным маслом

Unsere Hausgemachten Nachspeisen

Our homemade desserts

Наши Десерты по-домашнему

Gebackene Powidel Taschen mit Holunderröster	€ 6,90
Baked Potato Bags filled with plums and elder marmalade	
Пирожки со сливовым повидлом	
Zimt - Orangen Parfait mit Quittenkompott und Cassis	€ 5,90
Cinnamon and orange parfait with stewed quincy ragout and cassis	
Парфе (суфле) с корицей и апельсином с соусом из айвы и черной смородины	
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	€ 8,50
Kaiserschmarrn (sugared pancake with raisins) with plums marmelade	
Традиционная творожно-блинная запеканка с изюмом и сливовым вареньем	
Frische Crème brûlée mit Nougat- und Passionsfruchtsauce	€ 6,50
Fresh Crème brûlée with nougat- and passionfruit sauce	
Нежное Крем брюле с нугой и соусом из маракуйи	

*Wir bereiten alle warmen Nachspeisen Frisch zu, deshalb bitten wir Sie mit einer
Zubereitungszeit von 20 Minuten zu rechnen!*

**We prepare all desserts right before the serving, so please consider 20 minutes of waiting time.
Thank you!**

**Все наши теплые десерты готовятся для Вас непосредственно перед подачей.
Пожалуйста, рассчитывайте на среднее время приготовления около 20 мин.
Благодарим Вас за понимание!**