

## *Starters*

Norwegian Graved Salmon  
horseradish sauce, bread

Italian mozzarella cheese with tomatos  
balsamico glace, fresh basilikum herb  
olive-oil and bread

“Carpaccio” of beef  
with pesto-sauce of wild garlic, pine-seeds,  
parmesan cheese and bread

½ Dozen edible snails  
gratinated in a spicy herb butter, with bread

## *Soups*

Garlic-cream-soup  
with puff pastry bar

Italian tomato-cream-soup  
with croutons of basilikum herb

Beef broth (clear soup) with  
“Tyrolean -dumpling” or “Cheese -dumpling”  
(please choose one!)

Beef broth (clear soup) with semolina  
dumplings

Beef broth (clear soup) with pancake stripes

French onion soup  
with puff pastry bar

Gulash-soup

## *Zakuski*

**Норвежский лосось**  
Соус с хреном и белый хлеб

**Моцарелла с помидорами,**  
со свежим базиликом под оливковым маслом и  
бальзамико, с хлебом

**Карпаччо**  
Тонко нарезанные кусочки сырой ветчины под  
соусом «песто» с пармезаном, кедровыми орешками  
и белым хлебом

**Шесть улиток**  
под пикантным травяным маслом с хлебом

## *Первые блюда*

**Чесночный крем-суп**  
с крутонами

**Томатный крем-суп**  
с базиликом

**Бульон**  
с тирольским кнеделем, сырным кнеделем (кнедель-  
клецка «по-тирольски»)

**Говяжий бульон**  
с овощным кнеделем из манки (клецкой по-  
тирольски)

**Говяжий бульон**  
с кусочками блинчика

**Луковый суп**  
с сырной булочкой

**Суп-гуляш**

## *The salad-bar*

offers you a variety of vitamin-containing vegetables and lettuce as well as several tasty dressings!

1 portion of salad from the buffet, small  
1 portion of salad from the buffet, big

1 portion garlic bread  
1 portion of bread

## *Pasta*

**Spaghetti Pesto**  
with pesto sauce of basil herb

**Spaghetti Pomodoro**  
with tomato sauce

**Spaghetti Bolognese**  
with meat sauce

**Spaghetti Carbonara**  
with a creamy sauce from ham,  
egg-yolk and parmesan cheese

**Spaghetti Pesto "King Prawns"**  
With three Black Tiger King Prawns fried  
in spicy garlic-herb-butter

## *Салат-буфет*

В нашем салат-буфете Вы найдете большой выбор овощей, листовых салатов, а также соусов!

**Порция салата с буфета, маленькая**  
**Порция салата с буфета, большая**

**Порция чесночного хлеба**  
**Порция белого или чёрного хлеба**

## *Паста*

**Спагетти «Pesto»**  
под соусом из базилика

**Спагетти «Pomodoro»**  
под томатным соусом

**Спагетти «Bolognese»**  
под мясным соусом

**Спагетти «Carbonara»**  
под сливочным соусом с ветчиной, яичными  
желтками и пармезаном

**Спагетти-песто «Королевские креветки»**  
3 большие креветки, поджаренные в чесночном масле,  
на спагетти

## *Main courses*

Wiener Schnitzel from pork  
with French fries, cranberrys and lemon

Cordon Bleu from pork  
with French fries, cranberrys and lemon

Loin-Steak of Pork  
with mushroomsauce, home made Spätzle,  
and vegetables

Mixed Grill  
different medaillions with piece of sausage,  
herb butter, maize-corn, French fries

“Tafelspitz”  
slices of boiled round of beef  
with creamy spinach, parlsey potatoes  
and apple-horseradish

Braised leg of lamb  
in a spicy sauce, with rosemary-potatos  
and stringbeans with bacon

“Smuggler Pan” served in a pan  
three kinds of medaillions gratinated  
with ham and cheese, with creamy  
mushroom sauce, home made Spätzle, vegetables

Pepper steak (aprxm. 250 g)  
Rumpsteak with spicy pepper sauce,  
Mashed potatos, vegetables

Rumpsteak (aprxm. 250 g)  
With herb butter, baked potato with  
sour-cream, vegetables

Filetsteak (aprxm. 250 g)  
with herb butter, baked potato with  
sour-cream, vegetables

## *Гриль и блюда на сковородке*

**Шницель «по-венски»**  
с картофелем фри, брусникой и лимоном

**Гордон-Блю из свинины**  
с картофелем фри, брусникой и лимоном

**Стейк со свинины**  
На сливочно-грибном соусе, со шпатцлем  
(пастой по-тирольски) и овощи

**Тарелка-гриль**  
Медальоны из различного мяса, жареный  
бекон, початок кукурузы, колбаски, картофель-  
фри, травяное масло

**«Тафельшпиц»**  
Отварное мясо говядины сервируется с крем-  
шпинатом, отварным картофелем и яблочным  
хреном

**Филе ягненка на кости**  
под пикантным розмариновым соусом,  
картофельными дольками и бобами со шпиком

**«Smuggler Pan»**  
Медальоны со свинины, говядины и индейки, с  
ветчиной и сыром, под сливочно-грибным  
соусом со шпатцлем (пастой по-тирольски) и  
овощами (на сковороде)

**Стейк из говядины 250гр**  
с острым перечным соусом, с картофельным пюре и  
свежими овощами

**Стейк из говядины 250гр**  
Рум-стейк в травяном масле, с печёным  
картофелем в фольге со сметаной, овощами

**Стейк с филе говядины**  
с травяным маслом, с печёным картофелем  
в фольге со сметаной, овощами

## *Traditionnal dishes*

### “Tiroler Gröstl”

pan fried potatoes mixed with bacon and meat with a fried egg on the top

### “Paznauner Käsespätzle”

home made Spätzle mixed with spicy cheese fried onions on the top

### “Goulash of beef”

stewed beef in paprika sauce with home made Spätzle

### Roast pork

two slices of roast pork with gravy, home made dumpling and sauerkraut

### “Bauernschmaus”

a slice of roast pork and a slice of boiled pork, spicy Austrian sausage, with 1 tirolean- and 1 cheese dumpling on sauerkraut

## *Блюда местной кухни*

### **Тирольский Грестль**

Жареные (вместе) картофель, бекон и мясо, яичница-глазунья

### **Сырный шпатцль**

Шпатцль (паста по-тирольски) с пикантным сыром, жареным луком,

### **Гуляш из говядины**

Тушенная говядина под соусом из паприки с шпатцлем (пастой по-тирольски)

### **Свинина**

Два кусочка жареной свинины с кнеделем (клецкой по-тирольски) и кислой капустой

### **«Бауерншмаус»**

Шайба отварной свинины, шайба отбивной жареной свинины, домашняя колбаска, беконовый и сырный кнедели (клецки) на тешёной кислой капусте

## *Fish*

Salmonfillet on tagliatelle  
fried salmon on ribbon noodles with  
creamy dill-herb-sauce

Fillet of sea-pike  
on creamy spinach  
and sage-herb potatos

King Prawns  
7 Black Tiger King Prawns fried in  
garlic-herb- butter with white bread

## To order one day before !!

### *Fondue Chinoise*

Three kinds of meet (aprxm. 250 g per person) to  
boil by yourself in a clear soup  
We serve it with home made sauces garlic bread,  
and baked potato with sour cream

price per person

### *Fillet-Fondue Chinoise*

Fillet of beef (aprxm. 250 g per person) to boil by  
yourself in a clear soup  
We serve it with home made sauces garlic bread,  
and baked potato with sour cream

price per person

## *Рыбные блюда*

**Лосось на тальятелле**  
жареный лосось на трехцветной широкой лапше с  
укропно-травяным соусом

**Филе хека** в корочке из пряностей  
на шпинате с помидорами и картофелем

**Сковородка с креветками**  
7 Королевских креветок поджаренные под  
чесночным маслом и розмарином,  
Белый хлеб

## Заказывать заранее

### *Фондю Chinoise*

Мы сервируем Вам 3 сорта мяса(250гр на 1 чел.)  
для приготовления в бульоне, прилагаются  
различные домашние соусы, также запеченый в  
фольге картофель и чесночный хлеб

Цена на одного человека

### *Филе-Фондю Chinoise*

Мы сервируем Вам  
благородное филе говядины(250гр на 1 чел.)  
для приготовления в бульоне, прилагаются  
различные домашние соусы, также запеченый в  
фольге картофель и чесночный хлеб

Цена на одного человека

# PIZZA

„Margherita „

Tomato sauce, mozzarella cheese

„Salami „

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami

„Prosciutto „

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham

„Inferno „

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami,  
peperoni, (hot)

„Tonno „

Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions

„Prosciutto Funghi „

Tomato sauce, mozzarella cheese,  
ham, mushrooms

„Hawaii „

Tomato sauce, mozzarella cheese,  
ham, pine-apples

„Americana „

Tomato sauce, mozzarella cheese,  
ham, onions, maize-corn

„Quattro Stagioni „

Tomato sauce, mozzarella cheese, olives,  
onions, ham, artichokes, garlic

„Mista „

Tomato sauce, mozzarella cheese,  
ham, salami, tuna, mushrooms

„Parma Ruccola „

Tomato sauce, mozzarella cheese,  
italian Parma-ham, ruccola salad

For extras we charge per garnishing

# Пицца

«Margherita»

Томатная паста, моцарелла

«Salami»

Томатная паста, моцарелла, салями

«Prosciutto»

Томатная паста, моцарелла, ветчина

«Inferno»

Томатная паста, моцарелла, салями,  
перчик (острый)

«Tonno»

Томатная паста, моцарелла, тунец, лук

«Prosciutto Funghi»

Томатная паста, моцарелла, ветчина, грибы

«Hawaii»

Томатная паста, моцарелла, ветчина, ананас

«Americana»

Томатная паста, моцарелла, ветчина,  
лук, кукуруза

«Quattro Stagioni»

Томатная паста, моцарелла, оливки, лук, ветчина,  
артишоки, чеснок

«Mista»

Томатная паста, моцарелла, ветчина, салями, тунец,  
грибы

«Parma Ruccola»

Томатная паста, моцарелла, пармская  
ветчина, руккола и пармезан

Можно дополнительно заказать

## *Dessert and Ice cream*

### “Kaiserschmarren“

shred biscuit pancake with apple-pureé

### Fried apple rings

with vanilla ice cream and whipped cream

### Small Chocolate Cake

with apricot-sauce and whipped cream

### “Heiße Liebe“

vanilla ice cream, with warm raspberries  
whipped cream

### “Banana split“

vanilla ice cream, bananas, chocolate sauce,  
caramelized almonds, whipped cream

### Coupe Dänemark

vanilla ice cream, with warm chocolate sauce  
whipped cream

### 1 ball of ice cream

vanilla, chocolate, strawberry,  
lemonsorbet

small portion of whipped cream

## *Десерт и мороженое*

### «Kaiserschmarren»

Рубленый пирог с яблочным мусом

### Жареные яблочные ломтики

с ванильным мороженым и сливками

### Сливовый шоколадный торт

с абрикосовым соусом и взбитыми сливками

### «Горячая любовь»

Ванильное мороженое, горячая малина и взбитые  
сливки

### «Banana split»

Ванильное мороженое с бананом,  
шоколадным соусом, карамелизированным миндалём  
и взбитыми сливками

### Мороженое «Дания»

Ванильное мороженое с горячим  
шоколадным соусом и взбитыми сливками

### Мороженое в ассортименте (1 шарик)

Ванильное, шоколадное, клубничное,  
лимонное

маленькая порция взбитых сливок