

EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT in unserem Bedienungsrestaurant "Pardorama"

Genießen Sie die wunderschöne Aussicht in ruhiger, stilvoller Atmosphäre,
gepaart mit kulinarischen Genüssen und erlesenen Weinen.
Unser Team ist für Sie da!

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene
Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.
Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen
informieren Sie gerne über allergenen Zutaten.

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.
Alle Weine sind trocken angebaut.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte „Pardorama“-Team!

DEAR GUEST!

Welcome to Pardorama restaurant.
Enjoy both the magnificent view in the quiet and stylish atmosphere as well as
the wide range of culinary treats and fine wines. Our staff are here to help!

Please be aware that our menu items contain allergens. Where possible, our trained staff will
advise you on the specific allergenic ingredients in our dishes.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT).
The offered wines are all dry expanded.

We wish you a pleasant and enjoyable stay. Your "Pardorama" team

СЕРДЕЧНО ПРИВЕТСТВУЕМ ВАС

в нашем ресторане «Пардорама»!

Насладитесь прекрасным видом в спокойной и изысканной атмосфере, в окружении кулинарных шедевров и
отборных вин. Наш персонал всегда к Вашим услугам!

Мы хотели бы обратить Ваше внимание, что наши блюда и напитки содержат аллергенные вещества. Наш обученный
персонал охотно информирует Вас об ингредиентах, которые могут вызвать аллергию.

Наши цены указаны в евро с учетом НДС. Все вина сухие. Желаем Вам приятно провести время!
Коллектив ресторана «Пардорама»



KLEINE SCHMANKERLN FÜR GENIESSER...
SMALL TREATS FOR GOURMETS...
МАЛЕНЬКИЕ "ВКУСНОСТИ" ДЛЯ ГУРМАНОВ...

Garnelenpfand'l „a la Salerno“

20,-

Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Pfefferoni und Kräutern gewürzt – leicht pikant
dazu servieren wir Knoblauchbrot A B D G M O

Prawns "Salerno style" with garlic sandwiches, sautéed in olive oil and seasoned with garlic, jalapeno peppers and herbs – spicy

Блюдо из креветок «А ля Салерно» Креветки обжарены в оливковом масле, к этому блюду мы подаём чесночный хлеб с острым перцем чили и со свежей зеленью – слегка пикантный вкус

Putensalat „Romana“

16,-

Sautierte Putenstreifen auf Romanischem Salat in feiner Kräutermarinade A C D F G L M O

Sautéed turkey strips placed on a bed of Romana salad with a delicious herb marinade

Салат из индейки «Романа» Обжаренные в масле и нарезанные полосками кусочки индейки с романа-салатом в нежном маринаде с травами

Carpaccio

15,-

vom Ochsenfilet, an einer Rotwein-Balsamicomarinade mit Parmesanspänen und mariniertem Ruccolabouquet C G H C O

Stuffed carpaccio of ox fillet with a red wine balsamic vinegar marinade, Parmesan cheese shavings and a marinated rocket salad bouquet

Карпаччо с начинкой из вырезки быка, в маринаде на красном вине с бальзамическим уксусом, с сыром пармезан в виде стружки и с ассорти из листьев руколы под маринадом

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Gebackener Paznauner Almkäse

15,-

aus der Genussregion, serviert mit Sauce Tatar A C D E G H M N O

Fried mountain cheese from the Paznaun gourmet region, served with tartare sauce

Пацнаунский запечённый высокогорный альпийский сыр из региона потребления, подаваемый с соусом Тартар

Beef Tatar (ca. 20 Minuten Wartezeit) mit Toast und Butter A C D F G L M O With toast and butter (about 20 minutes) Тартар из говядины с тостом и с маслом	25,–
Kleine Portion Beef Tatar (ca. 20 Minuten Wartezeit) A C D F G L M O Small serving of steak tartare (about 20 minutes) Маленькая порция тартара из говядины	16,–
Büffelmozzarella mit Tomaten an einem gebundenen Basilikumdressing und Scheiben vom Prosciutto serviert mit Weißbrot A C F G L M O Buffalo mozzarella cheese with tomatoes on thick basil dressing and slices of prosciutto ham served with white bread Моццарелла из молока буйвола с помидорами, с загущенной салатной заправкой на основе базилика и с нарезанной ломтиками ветчиной, с белым хлебом	13,–

BEILAGEN / SALAT
SIDE DISHES / SALADS
ГАРНИР / САЛАТЫ

Salatbeilage gemischt C F G H L O Mixed salad garnish Смешанный салат-гарнир	7,–
Grüner Salat C F G H L O Green salad Зелёный салат	7,–

AUS DEM SUPPENTOPF ...
FROM OUR SOUP TUREEN...
ИЗ СУПОВОГО КОТЛА ...

Cremige Fischsuppe mit Räucherlachs 14,-
A D F G L M O R

Creamy Fish Soup with Smoked Salmon Price

Рыбный суп-крем с копченым лососем



Paznauner Käsecremesuppe 7,5

mit Schwarzbrot croutons und würzigem Almkäse
aus der Genussregion A F G L O

Cream of piquant Paznaun cheese soup from the gourmet region
with black bread croutons

Пацнаунский сырный суп-пюре
с тыквенными семечками и альпийским высокогорным сыром из региона потребления

Tomatensuppe 6,5

mit Basilikum und sautierten Weißbrotwürfel A F G L O

Tomato soup with basil and sautéed white bread croutons

Томатный суп с листьями свежего базилика и с обжаренными в масле кусочками белого хлеба

Klare Rindsuppe 5,5

mit hausgemachten Kräuterfrittaten A C F G L

Clear beef broth with homemade sliced herb pancakes

Суп на прозрачном говяжьем бульоне с нарезанным тонкими полосками омлетом с зеленью домашнего приготовления

Gebäck 1,-

1 Stk. Semmel A G

2 Scheiben Schwarz- A G oder Weißbrot A G

2 Stk. Kürbisbrot A G

1 roll / 2 slices of white or dark bread / 2 slices of pumpkin bread

Булочка 1 шт / Белый хлеб или хлеб для тостов 2 шт / Чёрный хлеб 1 шт

Ofenfrisches Knoblauchbrot 7,-

würzig-pikant A D G M O

Oven-fresh garlic bread – hot and spicy

Свежеиспечённый чесночный хлеб, пряный и пикантный на вкус

PASTA & CO ...
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ & CO. ...

Meeresfrüchtespaghetti

26,-

an nativem Olivenöl mit Knoblauch,
Kräutern und Pfefferonistückchen A B C F G L O R

Seafood spaghetti with virgin olive oil, garlic, herbs and chopped
jalapeno pepper

Спагетти с морепродуктами на натуральном оливковом масле, с чесноком, зеленью и
с кусочками жгучего перца

Spaghetti Bolognese

13,-

A C D F G L O

Spaghetti Bolognese with meat sauce

Спагетти по-болонски

Knoblauchspaghetti

12,-

Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl A C F G L O

Spaghetti with garlic, parsley and olive oil

Спагетти с чесночной приправой - Спагетти со свежим чесноком, петрушкой и оливковым маслом

Penne „Arrabiatta“

13,-

Penne in pikanter Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch,
Oliven und Pfefferoni – sehr pikant! A C E F G L O

Penne in a spicy tomato sauce with onions, garlic, olives
and jalapeno peppers – very spicy


Макароны пенне «Аррабиата»

Макароны пенне в пикантном томатном соусе с луком, чесноком, оливками и
жгучим перцем чили – с очень пикантным вкусом!

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	Käsespätzle mit Paznauner Almkäse und gerösteten Zwiebeln aus der Genussregion Paznaun A C E F G L M Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese and fried onions Домашняя лапша с плавленым Пазнауном высокогорным сыром и жареным луком	14,-
	Piccata „Toscana“ Zwei Schweinefilets in Ei, gebacken in Butter mit Parmesanrahmnudeln und sautierten Schinkenstreifen A C F G L M O Two Piccata pork escalopes, fried in butter, with Parmesan cream noodles and sautéed strips of ham Отбивные Тоскана Две свиные вырезки в яйце, запечённые в масле, с макаронами в сливочном соусе с пармезаном и обжаренными в масле полосками ветчины	21,-
	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen E F G L M O Cutlet of beef with onions, roast potatoes and bacon beans Ростбиф с луком с жареной картошкой и обжареной фасолью с беконом	22,-
	Ochsenfiletsteak (250 g) mit Pfeffersauce, Kroketten und jungem Gemüse A C E F G H L M N O Ox Fillet Steak (250 g) with pepper sauce, croquettes and baby vegetables Стейк из мяса вола (250 г) с перечным соусом, крокетами и свежими овощами	33,-
	Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebacken mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren A C F G N Pan-fried veal escalope "Vienna style" with parsley potatoes and cranberries Венский шницель из телёнка запечённый в масле, с картофелем с петрушкой и с брусникой	24,-
	Hirschragout in Rotweinsauce mit Kartoffelknödel und Rotkraut A C D F G L M O Venison ragout in red wine sauce with potato dumplings and red cabbage Рагу из оленины в соусе из красного вина с картофельными клёцками и краснокочанной капустой	25,-
	Rumpsteak „Cafe de Paris“ auf Burgunderrotweinschalottensauce mit „Kartoffelgratin“ A C D F G H L M O Rump steak "café de Paris" on sauce of red burgundy wine and shallots with potato gratin Ромштекс «Парижское кафе» с соусом из лука шалот на красном бургундском вине с миндальными шариками	26,5

<p>Schweinefilet in Gorgonzolarahmsauce mit Kroketten und Gemüse A F G L M</p> <p>Fillet of pork with creamed sauce of gorgonzola, croquettes and vegetables</p> <p>Свиная вырезка в соусе из горгондзолы со сливками с крокетами и со свежими овощами</p>	<p>21,–</p>
<p>Toast „Pardorama“ Kleines Steak und kleines Wienerschnitzel auf Toast, mit knackigem Salat und Cocktailsauce A C D F G H L M N O</p> <p>Small steak and small pan-fried veal escalope "Vienna style" on toast with crisp salad and cocktail sauce</p> <p>Тост «Пардорам» Маленький антрекот и маленький венский шницель на тосте, с хрустящим салатом и коктейльным соусом</p>	<p>22,–</p>
<p>Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Butterspätzle und Gemüse A C E F G H L M N O P</p> <p>Sautéed pieces of beef served with homemade butter spaetzle and fresh vegetables</p> <p>Кусочки филе «Бифстроганов» с клёцками «шпетцле» в масле домашнего приготовления и со свежими овощами</p>	<p>26,–</p>
<p>Marinierte Scampispießchen auf Tomaten-Oliven Risotto und Basilikum B F G L</p> <p>Marinated Prawn Skewers on a bed of tomato and olive risotto with basil</p> <p>Маринованные креветки на шпажках подаются с томатно-оливковым ризотто и базиликом</p>	<p>26,–</p>
<p>Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln A D G H</p> <p>“Miller” style trout (butter fried) with parsley potatoes</p> <p>Форель "Мюллерин" с отварным картофелем с петрушкой</p>	<p>24,–</p>
<p>Wolfsbarsch auf Schalotten-Kartoffelpüree und geschmolzenen Tomaten A D F G L O</p> <p>Sea Bass on a bed of mashed potatoes, shallots and liquified tomatoes</p> <p>Морской окунь подается с картофельным пюре с луком-шалот и тушеными помидорами</p>	<p>28,–</p>

KINDERÜBERRASCHUNG CHILDREN'S SURPRISE ПО-ДЕТСКИ

NUR für Kinder

ONLY for children

Только для детей

Biene Maja

Frankfurter Würstel mit Pommes frites
dazu eine Kinderüberraschung E G L

Frankfurter with French fries and a children's surprise

Пчёлка Майя - Франкфуртская колбаска с картошкой фри и с детским сюрпризом

7,-

Micky Maus

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites
dazu eine Kinderüberraschung A C E F G L N

Small pan-fried veal escalope "Vienna style"
with French fries and a children's surprise

Порция Мики-Маус

Небольшой венский шницель с картошкой фри и с детским сюрпризом

8,-

Bob der Baumeister

Spaghetti Bolognese dazu eine Kinderüberraschung A C D F G L O

Spaghetti Bolognese with meat sauce and a children's surprise

Спагетти по-болонски с детским сюрпризом

8,-

Nemo

Fischstäbchen mit Pommes frites und Kinderüberraschung
A D E

Fish sticks with French fries and children's surprise

Немо

Рыбные палочки с картофелем фри, с сюрпризом для детей

7,-

Grisu

Spaghetti mit Basilikumpesto und Kinderüberraschung
A C G H

Spaghetti with basil pesto and children's surprise

Грису

Спагетти под базиликовым песто, с сюрпризом для детей

8,-

PIZZA

ПИЦЦА

Pizza Margherita mit Tomaten, Käse und Basilikum A G with tomatoes, mozzarella cheese and basil Пицца Маргарита с помидорами, сыром и с базиликом	11,5
Pizza Rucola mit Tomaten, Käse und Rucola A G with tomatoes, cheese and rocket Пицца рукола с помидорами, сыром и руколой	13,-
Pizza Frutti di Mare mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten A B G D with tomatoes, cheese and seafood Пицца «Дары моря» с помидорами, сыром и с морепродуктами	20,-
Pizza Quattro Stagioni mit Tomaten, Käse, Champignon, Salami, Schinken, Paprika A G L M with tomatoes, cheese, mushrooms, salami, ham, bell peppers Пицца «4 времени года» с помидорами, шампиньонами, салями, ветчиной, паприкой	16,-
Pizza Diavolo mit Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni und Knoblauch A G L M R with tomatoes, cheese, salami, jalapeno peppers and garlic Пицца «Дьяволо» с помидорами, сыром, салями, жгучим перцем чили и с чесноком	14,-
Pizza Salami mit Tomaten, Käse und Salami A G L M with tomatoes, cheese and salami Пицца «Салями» с помидорами, сыром и салями	14,-
Hauspizza mit Tomaten, Käse, Speckstreifen, Zwiebel, Knoblauch, Pfefferoni A G L M R Pizza "house style" with tomatoes, cheese, strips of ham, onions, garlic and jalapeno peppers Домашняя пицца с помидорами, сыром, с полосками шпика, луком, чесноком, жгучим перцем чили	17,-
Pizza Capricciosa mit Tomaten, Käse, Schinken, Ei, Spargel, Champignons, Artischocken A C G L M with tomatoes, cheese, ham, egg, asparagus, mushrooms and artichokes Пицца «Каприциоза» с помидорами, сыром, ветчиной, яйцом, спаржей, шампиньонами, артишоками	16,-

<p>Pizza Calzone Gefüllte Pizza mit Käse, Schinken, Champignons und Artischocken A G L M with cheese, ham, mushrooms and artichokes Закрытая пицца «Кальцоне» Фаршированный вариант пиццы с сыром, ветчиной, шампиньонами и артишоками</p>	<p>15,—</p>
<p>Pizza Tonno mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano A D G with tomatoes, cheese, tuna, onion, olives and oregano Пицца «Тонно» с помидорами, сыром, тунцом, луком, оливками, майораном</p>	<p>16,—</p>
<p>Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse, Schinken, Oregano A G L M with tomatoes, cheese, prosciutto ham and oregano Пицца с ветчиной «Прощутто» с помидорами, сыром, ветчиной, майораном</p>	<p>15,—</p>
<p>Pizza Salmone mit Lachs, Ruccola, Tomaten, Käse, Oregano A D G with salmon, rocket, tomatoes, cheese and oregano Пицца с лососем «Сальмоне» с лососем, руколой, помидорами, сыром, майораном</p>	<p>18,—</p>
<p>Pizza Cardinale Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano A G O with tomatoes, mozzarella cheese, ham, oregano Помидоры, сыр моцарелла, ветчина, орегано</p>	<p>15,—</p>
<p>Pizza Ramazzotti Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Zwiebel, Paprika, Thunfisch, Champignons A G O D with tomatoes, cheese, salami, ham, onions, bell peppers, tuna, mushrooms Помидоры, сыр, салями, ветчина, Лук, перец, тунец, грибы</p>	<p>22,—</p>
<p>Chef Pizza Tomaten, Käse, Roastbeef, Gorgonzola, Paprika, Kräuterbutter, Chili, Ruccola, Kirschtomaten A G O with tomatoes, cheese, roast beef, gorgonzola, bell peppers, herb butter, chili, rocket, cherry tomatoes Помидоры, сыр, ростбиф, горгонзола, Перец, травы масло, перец чили, руколой, томат</p>	<p>24,—</p>
<p>Pizza Parma Tomaten, Käse, San Daniele (Schinken), Ruccola, Parmesan, Oregano A C F G L O with tomatoes, cheese, San Daniele (ham), rocket, parmesan, oregano Помидоры, сыр, прошутто (ветчины), Руккола, сыром пармезан, орегано</p>	<p>17,—</p>

<p>Hirtenpizza Tomaten, Käse, Speck, Schafskäse, Paprika, Zwiebel, Oliven, Oregano A G O with tomatoes, cheese, bacon, sheep's milk cheese, bell peppers, onions, olives, oregano Помидоры, сыр, бекон, сыр фета, Перец, лук, оливки, орегано</p>	17,–
<p>Pizza Quattro Formaggi Tomaten, Käse, Schafskäse, Mozzarella, Gorgonzola, Camembert, Oregano A G O with tomatoes, cheese, sheep's milk cheese, mozzarella cheese, gorgonzola, camembert, oregano Помидоры, сыр, брынза, моцарелла, Горгонзола, Камамбер, орегано</p>	17,–
<p>Pizza Vegetariana Tomaten, Käse, Zwiebel, Mais, Paprika, Champignons, Artischocken, Brokkoli, Mozzarella, Knoblauch, Oregano A G O with tomatoes, cheese, onions, corn, bell peppers, mushrooms, artichokes, broccoli, mozzarella cheese, garlic, oregano Помидоры, сыр, лук, кукуруза, перец, Грибы, артишоки, брокколи, Моцарелла, чеснок, орегано</p>	17,–
<p>Pizza Hawaii Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Kirschen, Oregano A G O with tomatoes, cheese, ham, pineapple, cherries, oregano Помидоры, сыр, ветчина, ананас, Вишня, орегано</p>	17,–

DESSERT
HEAVENLY
БОЖЕСТВЕННО

Apfelstrudel <small>A G H</small> oder Topfenstrudel <small>A C G H</small> mit Vanillesauce <small>G</small> oder Schlagsahne <small>G</small>	4,5 + 1,2
Apple or curd cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream	4,5 + 1,2
Свежий яблочный штрудель или штрудель с творогом с ванильным соусом или взбитыми сливками	4,5 + 1,2
Mousse au chocolat	7,5
Weißes und braunes Schokoladenmousse mit Früchten garniert <small>A C G H</small> White and brown chocolate mousse garnished with fruit Шоколадный мусс - белый и коричневый шоколадный крем с гарниром из свежих фруктов	
Hausgemachtes Tiramisu	7,5
garniert mit Früchten <small>A C G H</small> Homemade tiramisu, garnished with fruit Тирамису домашнего изготовления с гарниром из свежих фруктов	
Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten Wartezeit) mit Rosinen und Zwetschenröster <small>A C G H</small>	14,-
Pancake scramble "Emperor's-style" with raisins and roast plums (about 20 minutes) Кайзершмаррн с изюмом, сливовый соус	
1 Stück Torte mit Sahne <small>G</small> Sacher-, <small>A C F G H</small> Nuss- <small>A C F G H</small> oder Obsttorte <small>A C F G</small>	5,-
1 piece of cake with whipped cream Sacher, nut or fruit tart Шоколадный торт «Захер», ореховый торт, фруктовый торт 1 шт	



BERGFRÜHSTÜCK (TÄGL. ZWISCHEN 9.00 UND 10.30 UHR)

BREAKFAST IN THE MOUNTAINS
daily served between 9.00 and 10.30 a.m.
ГОРНЫЙ ЗАВТРАК (ЕЖЕДН. МЕЖДУ 9.00 И 10.30)

Gekochtes Ei C	1,1
Boiled egg Сваренное вкрутую яйцо	
Joghurt mit Früchten G H	6,-
Yoghurt with fruit Йогурт со свежими фруктами	
Ham & Eggs C L M O oder Bacon & Eggs C L M O	12,-
Spiegeleier mit Schinken oder Speck garniert Fried eggs with ham or bacon Яичница-глазунья с гарниром из ветчины или шпика (бекона)	
Strammer Max	12,-
Gebratener Schinken mit Spiegeleiern, auf getoastetem Schwarzbrot A C G L M O Roast ham with fried eggs on toasted dark bread Гренки с ветчиной и яичницей-глазуньей Подрумяненный чёрный хлеб с обжаренной ветчиной, покрытый яичницей-глазуньей	
Omelett oder Rührei	9,5
nach Wahl mit Champignons, Schinken oder Käse C G L M O Omelette or scrambled egg with a choice of mushrooms, ham or cheese Омлет или яичница-болтунья по выбору с шампиньонами, ветчиной или с сыром	
Power-Frühstück	22,-
Tee oder Kaffee, Orangenjuice, Butter, Marmelade, Wurst und Käse, Ei nach Wahl, Naturjoghurt, Gebäck A C F G L M N O Power breakfast with tea or coffee, orange juice, butter, jam, assorted cold cuts and cheese, 1 egg of your choice, natural yoghurt, bread/rolls Энергетический завтрак Чай или кофе, апельсиновый сок, масло, варенье, колбаса или сыр, яйцо, приготовленное по выбору, натуральный йогурт, печенье	

APERITIF & SOFT DRINKS

APERITIFS

АПЕРИТИВЫ И ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Martini bianco , rosso oder dry	5 cl	3,7
Campari Soda	5 cl	4,4
Campari Orange	5 cl	4,8
Cynar	5 cl	8,-
Freihof Rum	2 cl	2,5
Portwein Tawny Sandeman red or white	5 cl	8,-
Glas Prosecco	10 cl	5,5
Glas Sekt	10 cl	5,5
Aperol	0,25 lt	6,-
Hugo	0,25 lt	6,-
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Martin Miller	4 cl	10,-
Weisswein gespritzt	0,25 lt	3,5
Rotwein gespritzt	0,25 lt	3,5

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!



See the daily wine list for glasses of wine!

У нас широкий выбор вин, разливаемых по бокалам. Смотрите винную карту на сегодняшний день.

ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 lt	3,-
Acqua Panna	0,75 lt	7,5
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 lt	3,-
San Pellegrino	0,75 lt	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,33 lt	4,5
Pepsi, 7-up Lemon oder Orange, Spezi Mix	0,25 lt	3,-
Pepsi, 7-up Lemon oder Orange, Spezi Mix	0,5 lt	5,-
Pepsi max (Flasche)	0,33 lt	4,5
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,5
 FEVER-TREE (Lemon Tonic, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	3,5
 Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) (apple, orange, currant, multivitamine juice)	0,2 lt	3,3
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 lt	3,-
Orangensaft frisch gepresst	0,25 lt	8,-
Apfelsaft	0,9 lt	9,5
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 lt	4,-
Red Bull ENERGY DRINK	0,25 lt	4,-
Red Bull sugarfree M	0,25 lt	4,-
Red Bull Organic M (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)	0,25 lt	4,-
Red Bull Winter Edition M (Zwetschke-Zimtnelke)	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha (Classic, Quitte, Cranberry)	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha (Classic, Quitte, Cranberry)	0,75 lt	9,-
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

НАПИТКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Vöslauer Biolimo „Himbeer“ (Flasche)	0,5 lt	4,-
Vöslauer Biolimo „Orange“ (Flasche)	0,5 lt	4,-

BIERE

BEERS

ПИВО

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Mohren Pfiff vom Fass	0,2 lt	2,9
Mohrenbräu Bier/Radler vom Fass	0,3 lt	4,-
Mohrenbräu Bier/Radler vom Fass	0,5 lt	4,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,2 lt	2,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 lt	4,-
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 lt	4,9
Corona	0,33 lt	4,7



Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



HEISSGETRÄNKE
HOT DRINKS
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Verlängerter (American coffee)			3,-
Kleiner Espresso			2,8
Kleiner Espresso Macchiato			3,-
Großer Espresso			5,6
Ristretto			2,8
Cappuccino G			3,8
Latte Macchiato G			3,8
Heiße Schokolade (Mein!) G			4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Freihof Rum 54 %) G			6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G			11,-
Cafe Amaretto H			6,5
Cafe Baileys E G			6,5
Heiße Zitrone			3,-
Tee mit Honig			4,3
Tee mit Rum			5,5
Tee		Früchte (fruit tea)	3,-
		Hagebutte (rose hip tea)	
		Kamille (camomile tea)	
		Pfefferminz (peppermint tea)	
		Grün (green tea)	
		Schwarz (black tea)	
Glühwein 13 % G O		0,25 lt	5,-
Jägertee 16 %		0,25 lt	5,5

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welche die Allergene A G und H enthält.

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF
ДИЖЕСТИВЫ

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull) M	4 cl	4,-
Underberg	2 cl	3,-
Jägermeister	2 cl	4,-
Wodka Feige	2 cl	3,2
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,5
Grand Marnier	2 cl	4,-
Cointreau	2 cl	4,-
Amaretto H	2 cl	3,5
Baileys E G	2 cl	3,5
Liquore Fragoline di Bosco	2 cl	4,-
Ramazotti	5 cl	5,-
Tequila Anejo 40 % Gran Centenario	4 cl	10,-

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC
КОНЬЯК

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin	2 cl	7,-
Hennessy	2 cl	7,-
Hennessy X.O.	2 cl	20,-

WHISKY

ВИСКИ

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8,-
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8,-
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10,-
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10,-
Single Malt (Scotch Highland Park 12 years)	4 cl	14,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS
ШНАПС

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Bauernobstler	2 cl	3,5
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7,-
Williamsbrand 40 %	2 cl	3,5
Marillenbrand 40 %	2 cl	3,5
Echter Grafensteiner Apfelbrand	2 cl	5,-
Echter Bergvogelbeerbrand (Gold 2013)	2 cl	7,-
Marillenbrand (Silber 2013)	2 cl	7,-
Waldhimbeerbrand (Silber 2012)	2 cl	9,-
Haselnussgeist	2 cl	7,-

Brennerei Rochelt

Der Inntaler (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20,-
---	------	------

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE
DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA
ИТАЛЬЯНСКАЯ ГРАППА

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7,-
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7,-
Grappa di Ornellaia	2 cl	13,-
Grappa di Sassicaia	2 cl	12,-
EVO Riserva Barrique (Reagenzglas serviert)	5 cl	12,-

SEKT/PROSECCO
SPARKLING WINE/PROSECCO
ИГРИСТЫЕ ВИНА/ПРОСЕККО

Schlumberger „Sparkling“	0,2 lt	11,-
Schlumberger „Sparkling“	0,75 lt	38,5
Prosecco Spumante D.O.C. Treviso - Italien	0,2 lt	11,-
Prosecco Spumante D.O.C.G. Valdobbiadene – Italien	0,75 lt	38,5

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



CHAMPAGNER
CHAMPAGNE
ШАМПАНСКОЕ

Moët & Chandon Brut	0,2 lt	26,-
Moët & Chandon Brut	0,75 lt	91,-
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 lt	155,-
Moët & Chandon Brut	1,5 lt	210,-
Moët & Chandon Brut	3,0 lt	500,-
Moët & Chandon ICE	0,75 lt	135,-
Moët & Chandon ICE	1,5 lt	269,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 lt	99,-
Veuve Clicquot Brut	1,5 lt	230,-
Veuve Clicquot Brut	3,0 lt	525,-
Laurent Perrier Brut	0,75 lt	89,-
Laurent Perrier Rosé	0,75 lt	150,-
Laurent Perrier Rosé	1,5 lt	300,-

PRESTIGE CUVÉE
PRESTIGE CUVÉE
ПРЕСТИЖНОЕ КЮВЕ

Veuve Clicquot La Grande Dame	0,75 lt	260,-
Dom Perignon	0,75 lt	320,-
Dom Perignon	1,5 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	0,75 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	1,5 lt	1.500,-
Roederer Cristal	0,75 lt	320,-
Armand de Brignac Brut	0,75 lt	405,-
Armand de Brignac Rosé	0,75 lt	645,-
Krug Rosé	0,75 lt	460,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Allergieauslöser	Buchstaben-code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen
GLUTEN	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
KREBS-TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vitellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (EI), E 1105 Lysozym (EI)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omlette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese
FISCH	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kracker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD-NUSS	E	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satéssoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
SOJA	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
MILCH	G	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchezucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese

NÜSSE	H	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
SELLERIE	L	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen / Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
SENF	M	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföhl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
SESAM	N	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
SULFITE	O	E 220 – E 228 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
LUPINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH-TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

