



## HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT „LOUNGE & MOUNTAIN VIP-CLUB“

Stilvoll gestaltete Räumlichkeiten, eingebettet in das atemberaubende Panorama der Ischgl Bergwelt. Der „Lounge & Mountain VIP-Club“ bietet das ideale Ambiente, um Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und einem ausgewählten Getränkesortiment zu verwöhnen.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur hochwertigste Produkte und Fleisch von heimischen Tieren. Die Zubereitung aller Speisen erfolgt „à la minute“, wodurch sich in einzelnen Fällen kleinere Wartezeiten ergeben können - diese bitten wir zu entschuldigen.

Unser Restaurant-Team hilft Ihnen gerne bei der Auswahl von Speisen und Getränken und wird bemüht sein, Ihnen auch spezielle kulinarische Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

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 in unseren Gerichten und Getränken. Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt.  
Das Team des „Lounge & Mountain VIP-Club“

## Welcome to our „Lounge & Mountain VIP-Club“ restaurant

Stylishly designed premises, nestled in the breathtaking panorama of the mountains of Ischgl, the “Lounge & Mountain VIP Club” offers the ideal ambiance to pamper you with culinary delights and a select assortment of drinks. Only the highest quality products and meat from local animals are used for all of our dishes. All of our meals are freshly prepared “à la minute” which means that certain meals may take a bit longer to serve – please accept our apologies. Our restaurant team will be happy to assist you with your food and drink selection and will make every effort to fulfill even special culinary requests if possible.

Please be aware that our menu items contain allergens.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT).

The offered wines are all dry expanded.

We wish you a pleasant stay.

The “Lounge & Mountain VIP Club” team

Добро пожаловать в наш ресторан «Lounge & Mountain VIP-Club»

Со вкусом оформленные помещения посреди захватывающей дух панорамы горного мира Ишгль. «Lounge & Mountain VIP-Club» располагает идеальной атмосферой для того, чтобы Вы могли по-настоящему насладиться кулинарными лакомствами и отборным ассортиментом напитков. Для приготовления всех наших блюд используются исключительно самые высококачественные продукты, а мясо мы получаем непосредственно от местных производителей. Все блюда готовятся непосредственно перед самой подачей на стол, «! la minute», с чем изредка могут быть связаны определенные промедления в сервировке. Мы заранее приносим за это извинения. Сотрудники нашего ресторана с удовольствием проконсультируют Вас в отношении выбора блюд и напитков и, по возможности, постараются выполнить Ваши индивидуальные кулинарные пожелания. Мы желаем Вам приятного аппетита!  
“Коллектив «Lounge & Mountain VIP-Club»

## VORSPEISEN

### STARTERS · ЗАКУСКИ

<p><b>Carpaccio „Cipriani“ vom Tiroler Weidenind</b> garniert mit Zitronen-Mayonnaise, Rucola und Parmesan <b>CGHM</b> Carpaccio alla Cipriani from Tyrolean free-range beef Карпаччо «Чиприани» из тирольской говядины с пастбища</p>	17,-
<p><b>Salat Caprese Buratina</b> Büffelmozzarella mit Tomaten und Balsamico-creme <b>ANOP</b> Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and balsamic cream Моццарелла из молока буйвола с помидорами в соусе бальзамико</p>	16,-
<p><b>Symphonie von der Gänseleber</b> <b>AGHO</b> Medley of goose liver Симфония из печени гуся</p>	30,-
<p><b>Beef Tatar</b> (ca. 20 Minuten) mit Toast und Butter <b>AGMO</b> with toast and butter Тартар из говядины с тостом и с маслом</p>	25,-
<p><b>Risotto „Funghi Porcini“</b> mit Reggiano und gebratenen Kräuterseitlingen <b>GLO</b> Herb-oyster mushroom risotto with parmesan cheese Ризотто «Фунги порчини» с пармезаном и жареными вешенками</p>	21,-
<p><b>Couvert pro Person:</b> Cover charge per person · Сервировка, на человека:</p>	4,- 4,-

## SUPPEN

SOUPS · СУПЫ

### Pot-au-Feu vom Hummer

mit Blattspinat und Kartoffeln, mariniert mit  
Sauce Hollandaise (Hummersuppe) **ABDFGLOR**

Pot-au-Feu of lobster

With leaf spinach and potatoes, marinated with sauce Hollandaise  
(lobster soup)

Потофё из омара с листовым шпинатом и картофелем,  
в маринаде с голландским соусом (Суп из омара)

16,-

### Ochsenschwanzsud

mit Frittaten **ACGLO**

Oxtail soup with strips of pancakes

Бульон из бычьих хвостов с нарезанными в виде лапши блинчиками

7,-

### Kürbissuppe

mit Sahnehaube, garniert mit Kürbiskernen und Kernöl **AGLO**

Pumpkin soup with cream topping, pumpkin seeds and seed oil

Тыквенный суп, подается со сливками, украшенный тыквенными семечками  
и каплями тыквенного масла

7,5

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### Paznauner Almkäsesuppe

mit Schwarzbrotcroutons **AEGHLO**

Paznaun Almkäse cheese soup with black bread croutons

Суп из альпийского сыра «Paznauner Almkaese» с кубиками ржаного хлеба

7,5

## VEGETARISCH

Vegetarian · ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

## Gebackener Paznauner Almkäse

aus der Genussregion, serviert mit Sauce Tatar ACDEGHMNO

Fried mountain cheese from the Paznaun gourmet region,  
served with tartar sauceПацнаунский запечённый высокогорный альпийский сыр  
из региона потребления, подаваемый с соусом Тартар

21,-

## Risotto „Funghi Porcini“

mit Reggiano und gebratenen Kräuterseitlingen GLO

Herb-oyster mushroom risotto with parmesan cheese

Ризотто «Фунги порчини»  
с пармезаном и жареными вешенками

30,-

## WOK Gemüse mit geräuchertem Tofu und Basmatireis

FO

Stir-fried vegetables with smoked tofu and basmati rice

Овощи ВОК с копченым тофу и рисом басмати

22,-

## FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES · МЯСНЫЕ БЛЮДА

## Rahmgeschnetzeltes von der Kalbsleber

mit Kartoffelpüree und gerösteten Zwiebelringen AGLO

Veal liver fricassée  
served with mashed potatoes and roasted onion ringsТелячья печень, мелко нарезанная, под сливочным соусом с картофельным пюре  
и с обжаренными кольцами лука

29,5

## Rindsfilet in Pfefferrahmsauce (250 g)

mit Gemüse und Pommes frites AGLMO

Beef fillet served with pepper cream, vegetables and french fries

Говяжье филе в сливочно-перечном соусе (250 г)  
с овощами и картофелем фри

35,-

<p><b>Lammkarree in Pistazien-Koriander-Brösel</b> mit geschmortem Babypaprika und Kartoffel-Kräuter-Gnocchi <b>ACGHLMO</b></p> <p>Lamb fillet in pistachio-coriander-panade with stewed baby paprika and potato-herb-gnocchi</p> <p>Филе из баранины в фисташковых сухарях с тушеным молодым сладким перцем и картофельными клецками в преправах</p>	<p>34,5</p>
<p><b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren <b>ACGHLO</b></p> <p>Pan-fried veal schnitzel "Vienna style" with parsley potatoes and cranberries</p> <p>Венский шницель из телёнка картофелем с петрушкой и с брусникой</p>	<p>28,-</p>
<p><b>Würstl-Trio</b> Breinwurst, Blutwurst und Bratwurst auf Bayrischkraut, Kartoffelkuchen und Senfsauce <b>ACGLLO</b></p> <p>Trio of sausages - Breinwurst (pork and buckwheat sausage), black pudding and fried sausage on a bed of Bavarian cabbage, potato tart and mustard sauce</p> <p>Колбасное трио - Колбаски из мяса и злаков, кровяная колбаса и жареные колбаски, подаются с капустой по-баварски, а также с картофельной запеканкой и горчичным соусом</p>	<p>27,5</p>
<p><b>Zweierlei vom heimischen Spanferkel</b> Geschmorte Bäckchen und Filet auf Rösti und Rahmmangold mit Coppachip <b>ACGMLO</b></p> <p>Suckling pig served two ways - braised cheeks and tenderloin on a bed of rösti and creamed Swiss chard with coppa crisps</p> <p>Два вида мяса зажаренного на вертеле поросенка Тушеная щековина и филейная часть, подается с жареной картофельной лепешкой Рёшти мангольдом в сливочном соусе, украшается тонко нарезанным сыровяленным мясом</p>	<p>29,5</p>
<p><b>Geschmorter Gamsbraten aus dem Paznaun</b> an Rotkohl und Serviettenknödel, garniert mit Preiselbeeren <b>ACGLMO</b></p> <p>Braised chamois "from the Paznaun" on red cabbage and bread dumplings, garnished with loganberries</p> <p>Тушеное жаркое из косули «из Пацнауна» Подается с краснокочанной капустой и хлебными клецками, приготовленными в салфетке на пару, и брусникой</p>	<p>31,5</p>

## VOM HOLZKOHLEGRILL

FROM THE CHARCOAL GRILL · ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ БЛЮДА

**Dry Aged Rib Eye (350 g)** 45,-  
mit Ofenkartoffel und Maiskolben **GMO**  
Dry aged rib-eye (350 g) with baked potatoes and corncob  
Говядина из США (350 г) сухой выдержки  
с печке картофелем и стержень кукурузного початка

## AUF VORBESTELLUNG

TO BE ORDERED IN ADVANCE · ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

**Grillspieß ab 4 Personen (Preis pro Person)** 55,-  
Rind-, Schweine-, Kalbsteak mit Gemüse  
Maiskolben, Pommes frites und Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip  
und verschiedenen Saucen **GMO**  
Grilled skewers for persons and more (price per person)  
Beef, pork and veal steak with vegetables, corn on the cob, french fries and jacket  
potatoes with sour cream dip and a variety of sauces  
Бифштекс из говядины, свинины, индейки и франкфуртские сосиски  
с початками кукурузы, картофелем фри и запечённым в печке картофелем со сметанным  
дрессингом. Различные соусы

**Chateaubriand (250g pro Person) ab 4 Personen** 55,-  
(Preis pro Person)  
mit Kartoffelgratin Babyblattspinat  
und geschmortem Paprika, dazu Sauce Bearnaise  
und Gänseleberjus **ACGLMO**  
with au gratin potatoes and mushroom ravioli, baby leaf spinach  
and braised pepper, served with sauce béarnaise  
and goose liver essence (price per person)  
Шатобриан (250 г на персону) для, минимум, 4 персон (цена на одного)  
с картофельным гратеном, молодыми листьями шпината, тушеной паприкой,  
с беарнским соусом и подливой из гусиной печени

## FISCHGERICHTE

FISH DISHES · РЫБНЫЕ БЛЮДА

**Tiroler Huchenfilet** 31,5  
auf Belugalinsen-Risotto und grünem Spargel **ADLOGM**  
Tyrolean Danube salmon fillet  
on a bed of beluga lentil risotto and green asparagus  
Филе тирольского лосося  
Подается с чечевицей «белуга» и ризотто, а также с зеленой спаржей

### Unsere Fische im Ganzen gebraten mit mediteranem Gemüsegröstl, Amalfi-Zitronenöl und Kräutern:

Our fish are baked whole with  
Mediterranean vegetable gröstl (bubble and squeak), Amalfi lemon oil and herbs:

Рыба жарится целиком и подается со средиземноморским овощным гарниром из тушеного картофеля, моркови, красного лука и сладкого перца, с оливковым маслом с соком амальфитанских лимонов и пряными травами:

**Wolfsbarsch** 28,5  
**ADFGLO**  
Sea bass  
Морской окунь

**Seezunge** 38,-  
Sole  
Рыба «Морской язык»

## PASTA

### МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

<p><b>Linguini Frutti di Mare</b> mit gegrillten Oktopus-Tentakel <b>A B C D F G L O R</b> Linguini pasta with grilled tentacle of octopus Макароны из лингвинов с морепродуктами и щупальцами осьминога на гриле</p>	28,-
<p><b>Tortelloni in Gorgonzolarahmsauce</b> mit Brokkoli <b>A C F G H L M O</b> Tortelloni in gorgonzola cream with broccolli Тортеллони в сливочном соусе с горгонзолой с гарниром из брокколи</p>	19,5
<p><b>Linguini „Mafiosi“</b> Pikantes Tomatenpesto mit sonnengetrockneten Tomaten und Chorizo <b>A C E F H L O</b> Linguini with spicy tomato sauce, air-dried tomatoes, seared and minced pork Тортеллони в горохово-сливочном соусе с кусочками ветчины</p>	21,-
<p><b>Linguini „Vongole“</b> mit Herzmuscheln und Kräuterbutter <b>A C G R M</b> Linguine Vongole with cockles and herb butter Лингвини с морепродуктами - Подается с мидиями и сливочным маслом с пряными травами</p>	25,-

## BEILAGEN / SALAT

### SIDE DISHES / SALADS · ГАРНИР / САЛАТЫ

<p><b>Beilagen</b> Side dishes Гарниры</p>	7,-
<p><b>Gemischter Salat</b> mit 5 Rohkostsalaten <b>L M O</b> Mixed salad with 5 types of raw vegetable salad Смешанный салат с 5 видами сырых овощных салатов</p>	7,-
<p><b>Grüner Salat</b> <b>C F G H L O</b> Green salad Зелёный салат</p>	7,-



## KINDERÜBERRASCHUNG... CHILDREN'S SURPRISE... · СЮРПРИЗ ДЛЯ ДЕТЕЙ...

NUR für Kinder  
ONLY for children  
Только для детей

<p><b>Micky Maus</b> Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und einer Kinderüberraschung <b>ACGO</b> Pan-fried veal schnitzel "Vienna style" served with French fries and a children's surprise Микки-Маус - Небольшой шницель по-венски с картофелем фри и детским сюрпризом</p>	12,5
<p><b>Biene Maja</b> Frankfurter Würstel mit Pommes frites und einer Kinderüberraschung <b>O</b> Frankfurter served with French fries and a children's surprise Пчёлка Майя - Франкфуртская сосиска с картофелем фри и детским сюрпризом</p>	10,5
<p><b>Nemo</b> Fischstäbchen mit Pommes frites und Kinderüberraschung <b>ADE</b> Fish sticks with French fries and children's surprise Немо Рыбные палочки с картофелем фри, с сюрпризом для детей</p>	7,-
<p><b>Grisu</b> Spaghetti mit Basilikumpesto und Kinderüberraschung <b>ACGH</b> Spaghetti with basil pesto and children's surprise Грису Спагетти под базиликовым песто, с сюрпризом для детей</p>	8,-
<p><b>Bob der Baumeister</b> Spaghetti Bolognese mit einer Kinderüberraschung <b>FLMOCA</b> Spaghetti Bolognese with a children's surprise Спагетти по-болонски с детским сюрпризом</p>	10,5
<p><b>Kleine Portion</b> / Small serving / Маленькая порция</p>	11,-
<p><b>Große Portion</b> / Large serving / Большая порция</p>	20,-

## DESSERT

DESSERTS · ДЕСЕРТ

<p><b>Kaiserschmarren</b> (ca.25 min.) mit Rosinen und Zwetschenröster <b>ACEGHO</b> Cut-up sugared pancake with raisins and roast plums Свежий Кайзершмаррн (мучное блюдо) с изюмом, со сливовым муссом</p>	19,-
<p><b>Gebackene Apfelringe</b> mit Marilleneis und Vanillesauce <b>ACGHO</b> Baked apple rings with apricot ice cream and custard Запеченные яблочные кольца Подаются с абрикосовым мороженым и ванильным соусом</p>	14,-
<p><b>Gezogener Apfel- <b>AGH</b> oder Topfenstrudel <b>ACEG</b></b> mit Vanillesauce <b>GO</b> Apple <b>or</b> curd cheese strudel with vanilla sauce Слоёный яблочный штрудель <b>или</b> штрудель с творогом с ванильным соусом</p>	11,-
<p><b>Marillenknödel mit Sauerrahmeis</b> (ca. 10 min.) <b>ACGHO</b> Apricot dumplings with sour cream-ice cream Абрикосовые кнедлики со сметанным мороженым (около 10 мин)</p>	11,-
<p><b>Valrhona-Schokoladensymphonie</b> Triologie aus Tarte, Ganache, Cookie <b>ACFGHO</b> Valrhona-Chocolate symphony, trio out of tart, ganache and cookie Шоколадная симфония - Трилогия из тарта, крема Паризьен и бисквит</p>	14,-

## KÄSEBRETT

AEGHMO

CHEESE BOARD · СЫРНОЕ АССОРТИ



Gerne bieten wir Ihnen ein Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten aus **Frankreich**, **Italien** sowie aus unserer **Genussregion** an.

Enjoy a fine assortment of French, Italian and regional specialty cheeses served on a cheese-board.

Мы охотно предложим Вам сырное ассорти с различными сортами сыра из Франции, Италии, а также и характерных для нашего региона высококачественных сортов

Dazu servieren wir/served with/К этому мы подаём:

- **Bauernbutter**  
GO  
Farm butter  
Крестьянское сливочное масло тер
- **Hausgemachte Ribiselmarmelade**  
O  
Homemade red currant jelly  
Желе домашнего приготовления из красной смородины

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserer VIP-Lounge im Alpenhaus!

We hope you have a pleasant meal and enjoy your stay in our VIP lounge at the Alpenhaus!

Желаем Вам приятного аппетита и приятного пребывания в нашем «VIP-Lounge Alpenhaus»!

(Preise in € inkl. MwSt. · Prices in € incl. VAT · Цены в € вкл. НДС)

GETRÄNKEANGEBOT  
DRINKS · НАПИТКИ



## 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	0,1 lt	5,5
Glas Laurent Perrier Brut	0,1 lt	18,-
Glas Laurent Perrier rosé	0,1 lt	26,-
Aperol	0,25 lt	6,-
Hugo	0,25 lt	6,-
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Generous Gin	4 cl	12,-
Weisswein gespritzt	0,25 lt	3,5
Rotwein gespritzt	0,25 lt	3,5
Martin Miller	4 cl	10,-

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.

## KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS НАПИТКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

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

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.



## 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, Orange	0,33 lt	4,5
Pepsi max (Flasche)	0,33 lt	4,5
Almdudler (Falsche)	0,35 lt	4,5
 (Lemon Tonic, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	3,5
 <b>Fruchtsäfte</b> (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) (apple, orange, currant, multivitamin juice)	0,2 lt	3,3
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 lt	3,-
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 lt	5,-
Orangensaft frisch gepresst	0,25 lt	8,-
Apfelsaft	0,9 lt	9,5
Eistee Zitrone od. Pfirsich (Flasche)	0,33 lt	4,-
<b>Red Bull</b> ENERGY DRINK M	0,25 lt	4,-
Red Bull sugarfree M	0,25 lt	4,-
Red Bull Winter Edition Zwetschke-Zimtnelke M	0,25 lt	4,-
Red Bull Organic (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water) M	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.



## 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 (Meinl) G			4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit FREIHOF Rum 54 %) G			6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G			11,-
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)			100,-
Café Amaretto H			6,5
Café 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	3,5
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,5
Grand Marnier	2 cl	4,-
Cointreau	2 cl	4,-
Amaretto H	2 cl	3,5
Baileys EG	2 cl	3,5
Liquore Fragoline di Bosco	2 cl	4,-
Ramazzotti	5 cl	5,-
Tequila Anejo 40 % Gran Centenario	4 cl	10,-

## Biere

BEERS

ПИВО

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Trumer Pfiff vom Fass	0,2 lt	2,9
Trumer Bier/Radler naturtrüb vom Fass	0,3 lt	4,-
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,2 lt	2,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 lt	4,-
Corona	0,33 lt	4,7



## Weinbrand/Cognac/Armagnac

BRANDY/COGNAC/ARMAGNAC КОНЬЯК

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin	2 cl	7,-
Hennessy	2 cl	7,-
Hennessy X.O.	2 cl	20,-
Cognac Delamain Pale & Dry X.O. 40 %	2 cl	9,-
Calvados 20 Ans d'Age Vénérable 41 %	2 cl	9,-
Remy Grande Champagne Cognac Louis XIII	2 cl	94,4
1973 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	2 cl	35,-
1972 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	2 cl	35,-
1971 Cognac Delamain Grand Champagne 40 %	2 cl	35,-
1957 Armagnac Gélas 40 %	2 cl	30,-
1956 Armagnac Gélas 40 %	2 cl	30,-
1980 Armagnac Gélas Pot Gascon 40 %	2 cl	24,-

## 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,-
30 YO The Macallan Fine Oak 43 %	4 cl	95,-
The Macallan 18 YO Sherry Oak 1824 Series	4 cl	95,-
1966 Balblair 40 %	4 cl	35,-
1960 Glen Grant 40 %	4 cl	65,-
1990 Glenlivet cask strength 59,4 %	4 cl	34,-
1970 Highland – Rare & Old 40 %	4 cl	35,-

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

## 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 Brut	6,0 lt	1.000,-
Moët & Chandon ICE	0,75 lt	135,-
Moët & Chandon ICE	1,5 lt	269,-
Moët & Chandon ICE rosé	0,75 lt	185,-
Moët & Chandon ICE rosé	1,5 lt	399,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 lt	99,-
Veuve Clicquot Brut	1,5 lt	230,-
Veuve Clicquot Brut	3,0 lt	525,-
Veuve Clicquot Brut	6,0 lt	1.050,-
Laurent Perrier Brut	0,75 lt	89,-
Laurent Perrier Rosé	0,75 lt	150,-
Laurent Perrier Rosé	1,5 lt	300,-

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.

## Prestige Cuvée

PRESTIGE CUVEE 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,-
Roederer Cristal	1,5 lt	850,-
Roederer Cristal Rosé	0,75 lt	650,-
Roederer Cristal Rosé	1,5 lt	1.550,-
Armand de Brignac Brut	0,75 lt	405,-
Armand de Brignac Brut Rosé	0,75 lt	645,-
Armand de Brignac Brut Blanc de Blancs	0,75 lt	850,-
Krug Rosé	0,75 lt	460,-
Laurent Perrier Grand siècle	0,75 lt	320,-

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, Weizenkeimöls	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, Gefrierei, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, 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	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauße), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD-NUSS	E	Alle Erdnussorten	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
SELLERE	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, Senföle, 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

Allergy information according to Codex recommendation



**A**  
GRAINS  
CONTAINING  
GLUTEN



**B**  
CRUSTACEANS



**C**  
EGG



**D**  
FISH



**E**  
PEANUTS



**F**  
SOY



**G**  
MILK OR LACTOSE



**H**  
EDIBLE NUTS



**L**  
CELERY



**M**  
MUSTARD



**N**  
SESAME



**O**  
SULPHITES



**P**  
LUPINES



**R**  
MOLLUSCS