

Follow us also on social media:



ischgl.paznaun



ischgl_com



ischglsnowpark



YouTube silvrettaseilbahn

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. Unintentional cross-contamination cannot be ruled out. Our trained members of staff are happy to inform you about potential allergens in our dishes and drinks.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (VAT).
The wines we serve are all produced as dry wines.

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 проинформирует вас об ингредиентах, которые могут вызвать аллергию.

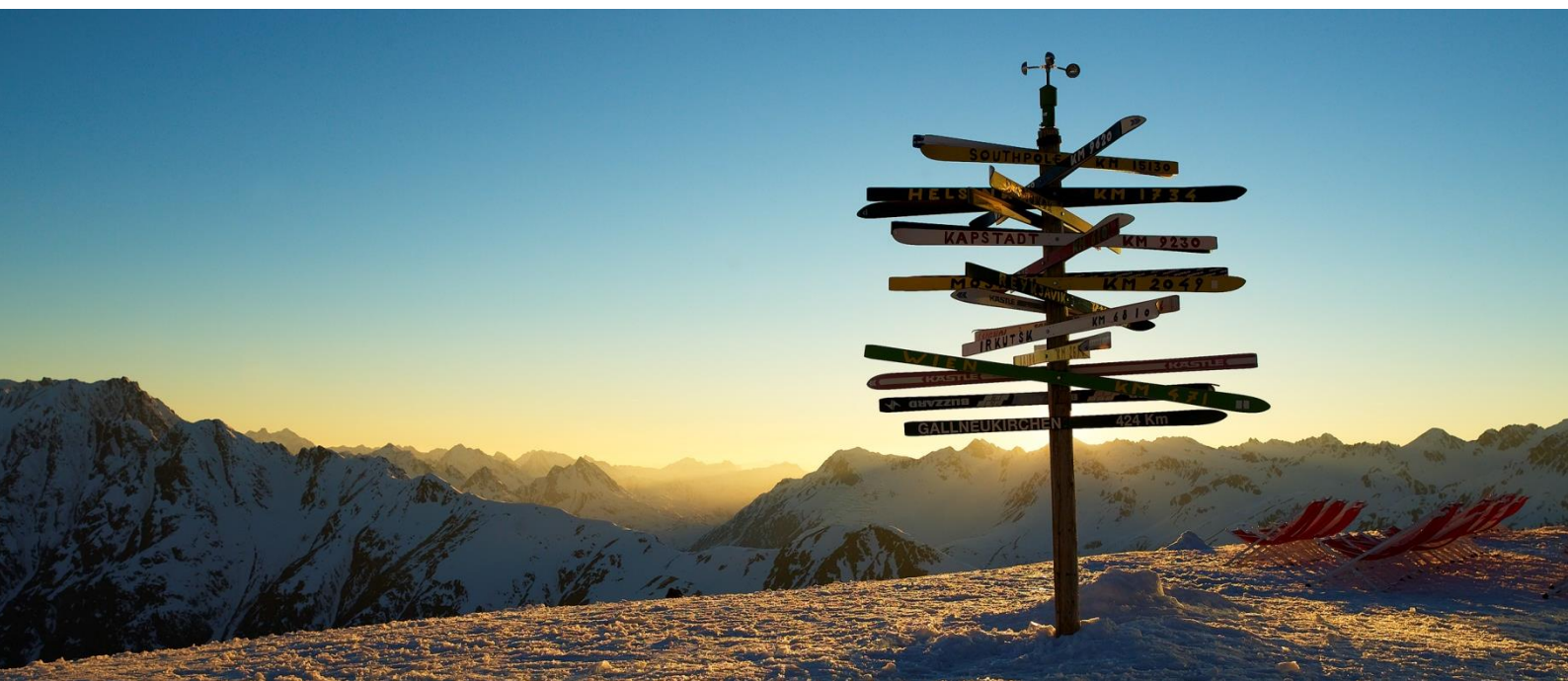
Наши цены указаны в евро с учетом НДС. Все вина сухие. Желаем вам приятно провести время!
Коллектив ресторана «Пардорама»



Klimaneutral

Skigebiet

ClimatePartner.com/13578-1910-1002



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” sautéed in olive oil and seasoned with garlic, jalapeno peppers and herbs – lightly spicy and served with garlic bread

Блюдо из креветок «А ля Салерно»

Креветки обжарены в оливковом масле, с чесноком, пеперончини

и пряными травами – слегка пикантный вкус. К этому блюду мы подаём чесночный хлеб.

Putensalat „Romana“

16,-

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

Sautéed turkey strips served 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

19,-

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

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

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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Gebackener Paznauner Almkäse

17,-

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

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

Пацнаунский запечённый высокогорный альпийский сыр, подаваемый с соусом Тартар

Beef Tatar (ca. 20 Minuten Wartezeit) mit Toast und Butter <small>A C D F G L M O</small> With toast and butter (about 20 minutes waiting time) Тартар из говядины с тостом и маслом	27,–
Kleine Portion Beef Tatar (ca. 20 Minuten Wartezeit) <small>A C D F G L M O</small> Small serving of steak tartare (about 20 minutes waiting time) Маленькая порция тартара из говядины (время ожидания – ок. 20 мин.)	18,–
Büffelmozzarella mit Tomaten an einem gebundenen Basilikum dressing und Scheiben vom Prosciutto serviert mit Weißbrot <small>A C F G L M O</small> Buffalo mozzarella cheese with tomatoes on thick basil dressing and slices of prosciutto ham served with white bread Моцарелла из молока буйвола с помидорами с загущенной салатной заправкой на основе базилика и с нарезанной ломтиками ветчины, с белым хлебом	13,–

BEILAGEN / SALAT
SIDE DISHES / SALADS
ГАРНИР / САЛАТЫ

Salatbeilage gemischt Mixed side-salad Смешанный салат-гарнир	7,–
Grüner Salat Green salad Зелёный салат	7,–

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

Bouillabaisse

14,-

französische Fischsuppe von Meeresfrüchten, Wolfsbarsch, Drachenkopf, Steinbutt, Muscheln und Shrimps B D F L M R

Bouillabaisse French fish soup with shellfish, seabass, scorpion fish, turbot, mussels and shrimp

французский рыбный суп из морепродуктов, сибаса, морского ерша, ботуса, мидий и креветок



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

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

Zuppa Pavese (aus Pavia, Norditalien)

9,-

Gemüsebouillon mit pochiertem Ei Toastbrot und gratiniertem Käse A C F G H L M S

Zuppa Pavese (from Pavia, Northern Italy)

Vegetable bouillon with poached egg, toasted bread with grated cheese

Павийский суп (г. Павия, Северная Италия), овощной бульон с яйцом пашот

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 Stück Semmel A C F G H N

1,1

2 Scheiben Schwarzbrot A C F H L M N P

1,-

2 Scheiben Weißbrot A C E F G H N

2 Stück Kürbisbrot A C F G H N

1 roll

1,1

2 slices of white or brown bread /

1,-

2 slices of pumpkin bread

Булочка 1 шт.

1,1

Белый хлеб или хлеб для тостов 2 шт./

1,-

Чёрный хлеб 1 шт. / Тыквенный хлеб 2 шт.

Ofenfrisches Knoblauchbrot

7,-

würzig-pikant A D G M O

Oven-fresh garlic bread – aromatic and spicy

Свежеиспечённый чесночный хлеб, пряный и пикантный на вкус



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

Linguini „Vongole“ mit Herzmuscheln und Kräuterbutter A C G R M Linguine Vongole with cockles and herb butter Лингвини с морепродуктами – Подается с мидиями и сливочным маслом с пряными травами	25,–
Spaghetti Bolognese A C F L M O Spaghetti Bolognese with meat sauce Спагетти Болоньезе	13,–
Penne „Arrabbiata“ 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 Макарони пенне «Аррабиата» Макарони пенне в пикантном томатном соусе с луком, чесноком, оливками и жгучим перцем чили – с очень пикантным вкусом!	15,–
Linguine alla Carbonara A C F G O P Linguine alla Carbonara Лингвине карбонара	19,–
Risotto alla Milanese A G L Risotto alla Milanese Ризотто по-милански	17,–

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Piccata milanese 2 Kalbsfilet in Ei-Parmesan, gebacken mit Butter, serviert mit Tomatenspaghetti und Parmesan A C F G L M N O 2 pieces of veal tenderloin in egg-Parmesan, baked with butter, served with tomato spaghetti and Parmesan Пикатта Миланезе телячье филе (2 шт.) в яично-пармезанной панировке, запеченные в масле, подаются со спагетти в томатным соусом и пармезаном	31,–
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen E F G L M O Cutlet of beef with onions, roast potatoes and beans with bacon Ростбиф с луком с жареной картошкой и обжаренной фасолью с беконом	26,–
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	38,–
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, петрушкой и брусникой	27,–
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 a sauce of red burgundy wine and shallots with potato gratin Ромштекс «Парижское кафе» с соусом из лука шалот на красном бургундском вине с картофельным гратеном	32,–

<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>	25,-
<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 «Пардорама» Маленький стейк и маленький венский шницель на тосте, с хрустящим салатом и коктейльным соусом</p>	25,-
<p>Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Butterspätzle und Gemüse A C E F G H L M N O P</p> <p>Stroganoff-styles sautéed pieces of beef served with homemade butter spaetzle and fresh vegetables</p> <p>Кусочки филе «Биф-строганов» с клёцками «шпетцле» в масле домашнего приготовления и со свежими овощами</p>	29,-
<p>Wolfsbarsch auf Schalotten-Kartoffelpüree und geschmolzenen Tomaten A D F G L O</p> <p>Seabass on a bed of mashed potatoes, shallots and baked tomatoes</p> <p>Морской окунь подаётся с картофельным пюре с луком-шалот и тушеными помидорами</p>	28,5

KINDERÜBERRASCHUNG
CHILDREN'S SURPRISE
ДЕТСКОЕ МЕНЮ С СЮРПРИЗОМ

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 сюрпризом

10,-

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

Мики-Маус

Небольшой венский шницель с картошкой фри и сюрпризом

10,-

Bob der Baumeister

Spaghetti Bolognese dazu eine Kinderüberraschung A C F L M O

Spaghetti Bolognese with meat sauce and a children's surprise

Спагетти Болоньезе с сюрпризом

10,-

Grisu

Spaghetti mit Basilikumpesto und Kinderüberraschung
A C G H

Spaghetti with basil pesto and a children's surprise

Грису

Спагетти под базиликовым песто, с сюрпризом для детей

10,-

PIZZA

ПИЦЦА

Pizza Margherita mit Tomaten, Käse und Basilikum A G with tomatoes, mozzarella cheese and basil с помидорами, сыром и базиликом	11,5
Pizza Rucola mit Tomaten, Käse und Rucola A G with tomatoes, cheese and rocket с помидорами, сыром и рукколой	13,-
Pizza Frutti di Mare mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten A B G D with tomatoes, cheese and seafood 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 с помидорами, сыром, 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 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 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 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 с помидорами, сыром, ветчиной, яйцом, спаржей, шампиньонами, артишоками	16,-

Pizza Calzone Gefüllte Pizza mit Käse, Schinken, Champignons und Artischocken A G L M with cheese, ham, mushrooms and artichokes Фаршированный вариант пиццы с сыром, ветчиной, шампиньонами и артишоками	15,-
Pizza Tonno mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano A D G with tomatoes, cheese, tuna, onion, olives and oregano с помидорами, сыром, тунцом, луком, оливками, орегано	16,-
Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse, Schinken, Oregano A G L M with tomatoes, cheese, prosciutto ham and oregano с помидорами, сыром, ветчиной прошутто, орегано	15,-
Pizza Salmone mit Lachs, Ruccola, Tomaten, Käse, Oregano A D G with salmon, rocket, tomatoes, cheese and oregano с лососем, рукколой, помидорами, сыром, орегано	18,-
Pizza Cardinale Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano A G O with tomatoes, mozzarella cheese, ham, oregano помидоры, сыр моцарелла, ветчина, орегано	15,-
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, болгарский перец, тунец, шампиньоны	22,-
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, болгарский перец, масло с пряными травами, перец чили, руккола, помидоры черри	24,-
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, Сан-Даниэле (ветчина), руккола, пармезан, орегано	17,-

<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, овечий сыр, болгарский 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, овечий сыр, 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, sweetcorn, bell peppers, mushrooms, artichokes, broccoli, mozzarella cheese, garlic, oregano помидоры, сыр, лук, кукуруза, болгарский перец, шампиньоны, артишоки, брокколи, моцарелла, чеснок, орегано</p>	20,-
<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
DESSERT
БОЖЕСТВЕННО

Apfelstrudel A G H oder Topfenstrudel A C G H mit Vanillesauce G oder Schlagsahne G	5,- + 1,5
Apple or curd cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream	5,- + 1,5
Свежий яблочный штрудель или штрудель с творогом с ванильным соусом или взбитыми сливками	5,- + 1,5
Hausgemachtes Tiramisu garniert mit Früchten A C G H Homemade tiramisu, garnished with fruit Тирамису домашнего изготовления со свежими фруктами	7,5
Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten Wartezeit) mit Rosinen und Zwetschenröster A C G H Pancake strips "Emperor's-style" with raisins and roasted plums (about 20 minutes waiting time) Кайзершмаррн (время ожидания – ок. 20 мин.) с изюмом и сливовым соусом	15,-
1 Stück Torte mit Sahne G Sacher- , A C F G H Nuss- A C F G H oder Obsttorte A C F G 1 piece of cake with whipped cream Sacher, nut or fruit tart Шоколадный торт «Захер», ореховый торт, фруктовый торт 1 шт.	5,-
Bananensplit C E G H Vanilleeis vom heimischen Konditor mit Bananen, gehobelte Mandeln, garniert mit Schokolade und Sahne Locally made vanilla ice-cream with bananas and sliced almonds, garnished with chocolate and cream Банановый сплит Ванильное мороженое местного производства с бананом, тертым миндалем, украшено шоколадом и сливками	10,-
Heiße Liebe A C G Vanilleeis vom heimischen Konditor, garniert mit Himbeeren und Sahne Locally made vanilla ice-cream garnished with raspberries and cream Горячая любовь Ванильное мороженое местного производства, украшенное малиной и сливками	9,5

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE
FEEL FREE TO ASK ABOUT THE ICE CREAMS WE SERVE
СПРАШИВАЙТЕ О МЕНЮ МОРОЖЕНОГО



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	7,5
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 ветчиной или шпиком (беконом)	
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 Поджаренная ветчина с глазуньей на тостовом черном хлебе	
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, Orangensaft, 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

Chandon Garden Spritz	0,2 lt	7,5
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,-
Stroh Rum 60%	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 veneziano oder vino	0,25 lt	6,-
Hugo	0,25 lt	6,-
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Martin Miller	4 cl	10,-
Wein gespritzt	0,25 lt	3,5

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!



See the daily wine list for wine by the glass!

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)	0,25 lt	3,1
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 lt	5,2
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix oder Fanta	0,25 lt	3,1
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix oder Fanta	0,5 lt	5,2
Coke Zero (Flasche)	0,33 lt	4,7
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,7
 FEVER-TREE (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	4,-
 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 naturtrüb	0,9 lt	9,5
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha Classic	0,75 lt	9,-
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9



LifeTime Drinks ^M

 ORGANICS Tonic Water	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Bitter Lemon	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Black Orange	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Viva Mate	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Purple Berry	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Ginger Beer	0,25 lt	4,-
 ORGANICS Ginger Ale	0,25 lt	4,-
Red Bull ® ENERGY DRINK	0,25 lt	4,-
Red Bull ® SUGAR FREE	0,25 lt	4,-
Red Bull ® WINTER EDITION	0,25 lt	4,-

KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS НАПИТКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Römerquelle Biolimo „Brombeer / Limette“ (Flasche)	0,5 lt	4,-
Römerquelle Biolimo „Marille / Holunder“ (Flasche)	0,5 lt	4,-

BIERE
BEERS
ПІВО

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 vom Fass	0,2 lt	2,9
Erdinger vom Fass	0,3 lt	4,-
Erdinger vom Fass	0,5 lt	4,9
Corona Flasche	0,33 lt	4,7
Guinness Flasche	0,33 lt	6,5
Liefmans Cuvee Brut Flasche	0,33 lt	6,5
Gösser Stifts-Zwickl dunkel Flasche	0,5 lt	7,-
Gösser Stifts-Zwickl hell Flasche	0,5 lt	7,-
Mohrenbräu Pale Ale Flasche	0,75 lt	11,5
Mohrenbräu Kellerbier Flasche	0,33 lt	5,5
Puntigamer Winterkönig	0,5 lt	5,-
Thalheimer Märzen	0,33 lt	4,-
American Bud	0,33 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.



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 <small>G</small>			4,-
Latte Macchiato <small>G</small>			4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Rum 54 %) <small>G</small>			6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl <small>G</small>			11,-
Cafe Amaretto <small>H</small>			6,5
Cafe Baileys <small>E G</small>			6,5
Heiße Zitrone			3,-
Heiße Schokolade <small>G</small>			4,-
Tee mit Honig			4,3
Tee mit Rum			5,5
Tee			3,-
Früchte (fruit tea)			
Hagebutte (rose hip tea)			
Kamille (camomile tea)			
Pfefferminz (peppermint tea)			
Grün (green tea)			
Schwarz (black tea)			
Glühwein 13 % <small>G O</small>		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	3,5
Jägermeister	2 cl	4,-
Wodka Feige	2 cl	3,5
Fernet Branca oder Menta	2 cl	4,-
Amaretto H	2 cl	3,5
Baileys E G	2 cl	3,5
Ramazzotti	5 cl	5,-

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,-

EDELBRÄNDE
EXQUISITE SPIRITS
ШНАПС

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Gravensteiner Apfelbrand (Gold)	2 cl	5,-
Berg Vogelbeerbrand	2 cl	7,-
Haselnussgeist	2 cl	7,-
Marillenbrand 40 %	2 cl	3,5
Waldhimbeer Brand 40%	2 cl	9,-
Williamsbrand 40 %	2 cl	3,5
Williams Birnenbrand Select 40 %	2 cl	7,-
Johannisbeer Brand 40 %	2 cl	9,-
Marillenbrand Select 40 %	2 cl	7,-
Bauernobstler	2 cl	3,5
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7,-

Brennerei Rochelt

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

Brennerei Hämmerle

Subirer Die Saubirne ist eine uralte vorarlberger Regionalsorte	2 cl	7,-
--------------------------------------------------------------------	------	-----

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

Chandon Garden Spritz	0,75 lt	42,-
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	135,-
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,-

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 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	1.280,-
Roederer Cristal	0,75 lt	320,-
Armand de Brignac Brut	0,75 lt	320,-
Armand de Brignac Rosé	0,75 lt	640,-
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, Frischkorbreie, Desserts, Schokolade
KREBS-TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspasta 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-) 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. 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, Senföl, 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

