

Первые блюда ZU BEGINN...

Lachs-Teigtascherln

Пельмени с начинкой из лосося со шпинатом со сметаной и тертым сыром

geräuchertes Saiblingsfilet

Копченое филе гольца с хреном со сметаной и белым хлебом

gemischter Schinkenteller

Блюдо из различных видов ветчины.

С итальянской ветчиной и копченой ветчиной.с маслом и хлебом

Супы SUPPEN

Frittaten- oder Leberknödelsuppe

Говяжий бульон с соломкой нарезанными влинами или с тефтелей из печени

Paradeissuppe Томатный суп-пюре с семенами тыквы заправленный сливками

Gulaschsuppe Суп- гуляш в горшке с белым хлебом

Рыба FISCH

3 gebratene Riesengarnelen

3 жареные королевские креветки на поджаренном хлебе из муки грубого помола с запечеными мини-помидорами

Lachsforellenfilet

Филе молодого лосося приготовленное на гриле , сервированное с картофелем

Seelachsfilet

Филе мерлузы печеное , сервированное с картофелем посыпанным петрушкой и со смешанным салатом

Легкие блюда LEICHT & VITAL

Gebratene Hühnerstreifen/WOK

Свежее с Вока : жареная куриная грудинка нарезанная соломкой с овощами и рисом Басмати с чили чесночным соусом

feiner Spinatstrudel

Изысканный штрудель из шпината с овечьим свежим сыром и густым творожным соусом с приправами

Lachs-Teigtascherln

Пельмени с начинкой из лосося со шпинатом со сметаной и тертым сыром

Blattsalat Hühnerbrust

Зеленый салат с жареной куриной грудинкой нарезанной соломкой с белым хлебом

gegrillte Beiriedschnitte

Говяжье филе, приготовленное на гриле, с подогретым салатом из чечевицы.

Традиционные блюда STERNBRÄU KLASSIKER

Backhendl

Курица по-венски (панированная и поджаренная) с картофелем-фри

Sirloin Steak

Говяжий стейк приготовленный на гриле с поджаристым картофелем

Salzburger Bierfleisch

Гуляш из говядины с пивным соусом с гарниром из хлевой тефтели

Hirschragout

Рагу из оленины с брусничным вареньем ,сервированное с из хлевой тефтели

Tafelspitz

„Тфельшпитц“ отварная задняя часть говяжьей туши со шпинатом ,жареным картофелем по -венски , соусом с зеленым луком и яблочным хреном

Schweinsbraten

жаркое из свинины с гарниром из из хлевой тефтели, с салатом из белокочанной капусты

Wiener Schnitzel

„ Винер шницель“ отбивная из говядины по- венски (панированная и обжаренная), сервированная с картофелем посыпанной петрушкой

Rumpsteak

Ромштекс с перцем под пикантным соусом, приготовленный на гриле сервированный с жареным картофелем и зеленой стручковой фасолью

gebratene Schweinshaxe

Жареная свиная рулька со смальцем (жиром, вытопленным из сала), мучной клёцкой и квашеной капустой.

Холодные блюда KALTE KÖSTLICHKEITEN

Haussulze Заливное из свиной головы под луковым маринадом

kalter Schweinsbraten Холодное жаркое из свинины с белым редисом и пивным сыром

Käseplatte Блюдо с разными сортами сырами

Десерт MEHLSPEISEN

Salzburger Nockerl Суфле „зальцбургер ноккерль“

Topfenknödel творожные шарики с абрикосовым пюре

Palatschinken (Schoko- Marillen- oder Preiselbeer)

Блины с шоколадной ,абрикосовой ,брусничной начинками

Sachertorte „Захерторте“ (шоколадный торт)

Apfelstrudel „Апфельштрудель“ слоеный пирог с яблоками