



Супы		Овощные блюда	
<u>Kartoffelsuppe</u> Картофельно - сырный суп с беконом, луком и сливками	4,80	<u>Krautspatzen</u> Домашние макароны с белокочанной капустой, луком и сыром. К ним салат из буфета.	9,60
<u>Leberknödelsuppe</u> Баварский суп на говяжьем бульоне. К нему печёночная фрикаделька	4,70	<u>Babykartoffeln</u> Картофель в мундире, зажаренный на сливочном масле с розмарином. Свежие овощи. Пряный и чесночный соусы на гарнир.	9,20
<u>Gemüse-Suppe</u> овощной суп с сельдереем, помидоры, лук-порей и Сухарики	4,70		
Для наших маленьких гостей		Fladen / Баварская пицца	
<u>„Zugspitz“</u> : свиной шницель зажаренный в панировочных сухарях	6,90	с беконом (Speck)	9,40
<u>„Alpenmax“</u> : 5 маленьких жареных сосисек из Нюрнберга	6,90	с тунцом 9,90	с болгарским перцем и помидорами 9,60
<u>„Chiemsee“</u> : 4 рыбных палочки	6,90	Кроме того на каждой пицце: лук, сметана и сыр	
Вторые блюда из мяса		Рыбные блюда	
<u>Bauernbratl</u> „Wally“ Свиное жаркое с хрустящей корочкой. К нему пивной соус, красная капуста и домашний клёцок.	12,80	<u>Passauer Lachsfilet</u> Фрай, служил на свежее Овощи, подается с молодым картофелем	14,90
<u>„Trudi“</u> Рулет из говядины, нашингованный луком, беконом, солёным огурцом и горчицей. К нему красная капуста и домашний клёцок.	15,10	<u>Ellmauer тушеная рыба</u> различные филе рыбы, в Омаров соус, овощи, и рис	14,70
<u>Straubinger „Нах‘npfeffer“</u> Нежное свиное мясо, снятое с рульки. Приготовлено в сливочном соусе с зелёным перцем. К нему салат из буфета и домашние макароны.	12,50	Мясо гриль	
<u>Leberkäse</u> Печёночная запеканка, подается с яичницей глазуньей и домашним салатом из картофеля и солёного огурца.	11,50	<u>Edel-Weiss-Pfanne / эдельвейс Пан</u> Свиное филе с шампиньонами. К нему жареный	18,90
<u>800g (Haxe)</u> Свиная рулька с пивным соусом и хлебом	9,80	<u>Rumpsteak Argentina 200g</u> Говяжий стейк. К нему пряное сливочное масло, свежий салат из буфета и картофель фри.	22,90
С красной капустой и клёцком	13,80	Дополнительная порция мяса + 100гр.	+ 8,60
кислая капуста / Sauerkraut дополнительный	3,00	<u>стейк / Holzfäller</u> 250 грамм Стейк с овощами , грибы , Херб масло и картофель	13,60
		<u>Свиная отбивная в панировочных сухарях Schnitzel</u> С лимоном, картофелем фри и салатом	12,40
Schmankerl / Закуски		Со свежими шампиньонами	14,90
Свежеиспечённый баварский крендель со сливочным маслом	2,10	Просто, сытно, вкусно	
Свежий салат из маленький	2,40	<u>Ramsauer Speckhendl</u> Куриное филе зажареное в беконе. На гарнир свежие овощи и крокеты. Соус сливочный с зелёным перцем.	15,10
<u>Obazda</u> Сырная закуска, приготовленная из сыра камамбер с добавлением лука, тмина и красного болгарского перца. Подается с чёрным хлебом и баварским кренделем	3,50	<u>Edel-Weiss- пицца для двоих на человека</u> Минимум на две персоны. С персоны Свиная отбивная, ½ свиной рульки, свиное жаркое, куриное филе. На гарнир клёцки, красная капуста и	17,50
<u>Weißwurst</u> Сваренные колбаски, подаются в бульоне из говядины с	6,10		
<u>Brett‘lfleisch</u> Холодное свиное мясо с соусом тартар, хреном, солёным огурцом и жареным картофелем.	9,70	Десерт	
<u>(Jause)</u> 1Мясное ассорти (ветчина, вареная колбаса, холодная свинина, сыр обазда) с хлебом и сливочным маслом. 1,2,9	10,80	<u>Kaiser Schmarrrn</u> Блинное тесто с миндалём и изюмом.	5,90
		<u>Корица сливы / Heiße Zimtpflaume</u> с мороженым и взбитыми сливками	5,40
		<u>Palatschinken / Pancakes</u> Блиничек с абрикосовым джемом, взбитыми сливками и ванильным мороженым	6,10