



## ИЗ СУПНОГО ГОРШОЧКА

*Наваристый бульон из говядины и курицы, нашего приготовления*

С фрикадельками и шпецле	TAP1	350	<b>240</b>
С бычьим мясом, домашней лапшой и овощами	TAP1	500	<b>290</b>
Со свинными копчёностями, фасолью и томатами		400	<b>390</b>
Гороховый айнтопф со свиной мякотью		350	<b>380</b>
NEU im Menü Суп с перепёлкой на курином бульоне		350	<b>460</b>
Грибной суп-пюре с сырным муссом		320	<b>490</b>

## ХРУСТЯЩИЕ САЛАТЫ

NEU im Menü «Виктуален-маркт салат» овощной	TAP2	250	<b>270</b>
NEU im Menü С розовыми томатами		350	<b>395</b>
«Деревенский» с телятиной, редькой и картофельными чипсами		200	<b>435</b>
Цезарь с курицей/лососем/креветками		190	<b>445/590/640</b>
С телятиной и рукколой в медовой заправке		240	<b>495</b>
NEU im Menü Из индейки со сладким луком		240	<b>515</b>
«Лойзахфишер» с лососем	TAP2	220	<b>575</b>
NEU im Menü С форелью и горчичной заправкой		180	<b>590</b>
С медовой горгонзоллой и ароматной грушей		210	<b>590</b>
NEU im Menü С креветками и апельсином		180	<b>610</b>
С морепродуктами		205	<b>640</b>

## НЕБОЛЬШИЕ БЛЮДА

*В тарталетке и кастрюльке*

Куриные крылья в панировке со сладким чили		150/50	<b>360</b>
NEU im Menü Кальмар в кляре с чесночным соусом		150/50	<b>380</b>
Кальмар жареный, к пиву		150/50	<b>445</b>
Чипсы из телятины с чесночным соусом		100/50	<b>465</b>
Пивные креветки с соусом чили		170	<b>550</b>
Запечённые мидии с сыром с зелёным маслом	TAP4	180	<b>660</b>
Запечённый камамбер с брусничным соусом и гренкой	TAP7	125/50	<b>735</b>
Тигровые креветки жареные в кукурузных хлопьях		150/50	<b>990</b>
Креветка Магаданская глубоководная		250/50	<b>995</b>
Тигровые креветки в сливочно-сырном соусе с гренкой		250	<b>1140</b>

## СЫТНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь с картофелем и красным луком		280	<b>320</b>
Студень от шефа		200/50	<b>390</b>
Оливье из телятины и языка		270	<b>395</b>
Запечённый домашний паштет с пряным маслом и гренками	TAP7	200/50	<b>460</b>
Карпаччо из говядины		210	<b>475</b>
Домашнее сало с острой горчицей		255/30	<b>510</b>
Паштет из утки с тимьяном		200/60	<b>520</b>
NEU im Menü Ассорти мясных чипсов		125	<b>690</b>
Донской засол		800	<b>695</b>
Домашние мясные деликатесы Weisses Brauhaus с горчицей и сливочным хреном		270/50	<b>735</b>
Сыровяленые колбасы и ветчины		125	<b>740</b>
Сырная дощечка с пряным мёдом	TAP2	170/30	<b>970</b>
NEU im Menü Рыбное ассорти		220	<b>1500</b>

## БЛЮДА, КОТОРЫЕ СНОВА ХОЧЕТСЯ ОТВЕДАТЬ

Цыплёнок с домашней аджикой		1 шт	<b>510</b>
Телячья печень с печёным яблоком и сливочно – горчичным соусом		250/50	<b>550</b>
NEU im Menü Утиная грудка с грушей		220	<b>690</b>
Перепёлка-гриль		2 шт	<b>760</b>
Суп-гуляш «Венгерский»		450	<b>775</b>
NEU im Menü Котлеты из палтуса с креветками		205	<b>780</b>
NEU im Menü Запечённое филе палтуса		290	<b>850</b>
Спинка форели на пару с картофелем	TAP2	240/50	<b>1100</b>

TAP1 TAP2 TAP3 TAP4 TAP6 TAP7 рекомендуемый к блюду сорт пива Schneider Weisse

**Weisses Brauhaus**



## СТЕЙКИ Классические

Стейк в пяти перцах	260	<b>985</b>
Флан стейк с картофельными дольками	200	<b>1285</b>
Стриплойн стейк	250	<b>1495</b>
Стейк из филе молодого бычка	260	<b>1995</b>
* жареные вешенки с брокколи и чесноком	150	225
Рибай стейк	250	<b>2290</b>
*картофельные дольки	200	160

## ЖАРКОЕ БАВАРСКОЕ

Рёбра говяжьего длительного томления	100	<b>320</b>
*указана стоимость за 100 г, просим обратить внимание		
Шницель куриный с сырным соусом	250/50	<b>495</b>
Жаркое баварское из говядины	500	<b>720</b>
Жаркое из кролика, тушеного в белом вине	460	<b>740</b>
Баранья рулька с пюре из сельдерея	300/150	<b>950</b>
Венский шницель с брусничным конфитюром	250/50	<b>970</b>
Свиная голяшка с хрустящей корочкой, соусом Dunkel, с квашеной капустой.	1 шт	<b>995</b>
*картофель запечённый	200	180
Ростбиф с луком	260/30	<b>1050</b>
*картофель по-домашнему	200	215
Мюнхенский огузок	1шт	<b>2400</b>

## BBQ

Куриные колбаски с базиликом и жареной капустой	240	<b>380</b>
Куриные крылья с ломаным картофелем и сладким чили	300/50	<b>420</b>
Нюрнбергские колбаски с жареной квашеной капустой	200	<b>420</b>
Колбаски с кориандром и жареной квашеной капустой	240	<b>440</b>
Свиное ухо-гриль с острым медовым соусом	150/50	<b>480</b>
Телячьи колбаски со шпиком и жареной капустой	270	<b>590</b>
Свинные рёбрышки-гриль	350/50	<b>740</b>
Рёбра барашка с домашней аджикой	250/50	<b>1550</b>
*спаржа гриль	150	325

## ЛОКАЛЬНАЯ КУХНЯ ДОНА

Курник с домашней сметаной	200/30	<b>320</b>
Щи донские с уткой и домашней сметаной	450/50	<b>395</b>
Уха донская с карпом/осетровая	450	<b>540/690</b>
Жареные раки	200	<b>545</b>
Карп с тушеной капустой в сливках	300	<b>640</b>
Бараньи язычки в сливках с сельдереем	270	<b>660</b>
Пельмени из щуки в сливочном соусе с икрой	300	<b>790</b>
Судак с молодым шпинатом в сливках	260	<b>880</b>
Вяленая донская рыба к пиву	300	<b>1865</b>
Раки донские	1 шт	
стоимость уточните у вашего официанта		

## К СЛАДКОМУ ЗАВЕРШЕНИЮ

«Кайзершмаррн» – блины с изюмом и яблочным пюре	190	<b>295</b>
Штрудель вишнёвый	300	<b>350</b>
Яблочные дольки запечённые в тесте с мороженым и взбитыми сливками	290	<b>390</b>
Швабский торт	150	<b>395</b>
Баварское суфле с ягодами	120	<b>450</b>
Яблочный штрудель с мороженым и карамельным соусом	240	<b>460</b>
Торт кокосовый с малиной	100	<b>460</b>
Тирамису	160	<b>480</b>

## BIG SIZE\*

\* блюда из раздела Big Size готовятся по предварительному заказу

Шампиньоны на гриле	1000	<b>1300</b>
Овощи -гриль ассорти	1000	<b>1550</b>
Утка, запеченная с яблоками	1000	<b>2200</b>
Карп с капустой, запеченный	1000	<b>1900</b>
Рёбра говяжьего длительного томления	1000	<b>3200</b>
Пирог с форелью	1000	<b>3200</b>
Поросёнок запеченный	1000	<b>3500</b>
Баранья нога запеченная	1000	<b>3600</b>
Ростбиф с овощами	1000	<b>4200</b>
Ростбиф Веллингтон	1000	<b>4900</b>
Спинка фермерского барашка	1000	<b>4950</b>
Сёмга запеченная	1000	<b>6800</b>