

## **Vorspeisen & Brotzeiten / Закуски и холодные блюда**


### **Kalter Braten** mit Kren, Fassgurke, Butter und Hausbrot

Буженина с хреном, солёным огурчиком и домашним хлебом с маслом


### **Geräucherter Lachs** auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich

Драники с копчёной лососиной под сливочным соусом с хреном

### **Bauernpresssack** in Essig und Öl mit viel Zwiebeln und Landbrot

Заливное по-крестьянски в луково-уксусном маринаде с домашним хлебом 

### **Münchner Wurstsalat** von Regensburgern mit roten Zwiebeln

Мюнхенский мясной салат из регенсбургских колбасок в уксусном маринаде, с колечками красного лука, с домашним хлебом 

### **„Saurer Teller“** mit Wurstsalat von Stangenregensburgern, schwarzem und weißem Presssack, Rahmromadour, roten Zwiebeln in Essig-Ölmarinade, dazu Landbrot

Закуски под маринадом: белый и красный зельц, пикантный сыр «Ромадур», мясной салат из регенсбургских колбасок, с колечками красного лука и домашним хлебом

### **Südtiroler Speckbrett'l** mit frischem Kren, Landbrot und Butter

Южнотирольская сырокопчёная ветчина со свежим хреном, на дощечке с домашним хлебом и маслом

### **Augustiner – Bierstubenbrotzeit**

#### **Закуска пивного погребка Аугстинер**

Ассорти из деликатесов: буженина, ливерная колбаса, сырокопчёный окорок, мясной хлеб «Леберкезе», тирольские колбаски «Каминвурцен», сыр «Эмменталь», «Сыр подвальный» по-домашнему с помидорами, солёными огурчиками, варёным яйцом и домашним хлебом, кренделек

## **Käse / Сыры**

### **Andechser Romadour** sauer, in Essig und Öl mariniert

«Ромадур» из Андекса (пикантный сыр) в луково-уксусном маринаде с домашним хлебом

### **Keller Kas** von Camembert und Frischkäse mit Zwiebeln, Brot, Breze

«Сыр подвальный» (паштет из мягкого сыра «Камембер») и творожный сыр с колечками красного лука и домашним хлебом, кренделек

### **Käseteller** mit bayerischen und voralberger Käsespezialitäten, Butter

Сырное ассорти с домашним хлебом с маслом

## **Gartenfrische Salate / Салаты из свежих овощей и зелени**

### **Gemischter Salatteller** / Салат-микс из свежих овощей по сезону

#### **„Chefsalat“ / «Шеф-салат»**

Салатные листья с кусочками сыра и ветчины, варёным яйцом и сухариками

### **Tiroler Bergbauernsalat** / Тирольский салат по-деревенски

Салатные листья, с поджаренными беконом и шампиньонами, сухариками и пармезаном, заправленные бальзамическим уксусом

#### **„Salat mit Pute“ / «Салат с индейкой»**

Салатные листья с зёрнышками кукурузы, тыквенным маслом и пшеницей из индейки

## **Aus dem Suppentopf / Супы**

### **Tafelspitzbouillon** mit Leberknödel und Schnittlauch

бульон с фрикаделькой из печени с зелёным лучком



### **Bayrische Kartoffelsuppe** mit Lauchstreifen, Speck und Zwiebeln

баварский картофельный крем-суп с кусочками копчёного сала и колечками лука порея

## **Frisch aus der Wurstkuchl / Колбасные деликатесы**

### **Original Münchner Weißwurst**

Stück



Мюнхенские белые сосиски (1 штука)  

### **Wiener Würstl**

2 Paar

Венские сосиски (2 пары) 

### **Ofenfrischer Leberkäse – auch kalt**

Свежеиспечённый «Леберкезе» (мясной хлебец) в горячем или холодном виде  

### **Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut**

6 Stück


Нюрнбергские жареные колбаски с пфальцской бочковой квашеной капустой (6 штук)  

### **Nürnberger Rostbratwürstel auf Pfälzer Faßsauerkraut**

9 Stück

Нюрнбергские жареные колбаски с пфальцской бочковой квашеной капустой (9 штук)  

### **Großer Würstlteller von allem Etwas mit Kraut und Röstkartoffeln**

Колбасное ассорти с капустным салатом и жареной картошкой 

## **Fangfrische Fische / Блюда из свежепойманной рыбы**

### **Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln, Gemüse**

Лосось на гриле со сливочным маслом с травами, с отварным картофелем и овощами

### **Kabeljaufilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und**

Remoulade


Филе трески, запеченное с салатом из огурца картофеля и ремуладой

## **Unsere Schmankerl / Региональные деликатесы**


### **Maultaschen mit Faßsauerkraut und Speck- Zwiebelschmelze**

Пельмени «Маульташен» с квашеной капустой и кусочками копчёного сала

### **Jungschweinebraten vom Halsgrat mit Kartoffelknödel**

Жаркое из молодой свинины с картофельным кнедлем и тушёной красной капустой 


### **1/2 knusprige Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel**

Половина свиной рульки, поджаренной на гриле до хрустящей корочки, с картофельным кнедлем и капустным салатом с кусочками копчёного сала 


### **1/4 Bauern Ente mit Kartoffelknödel (5) und Blaukraut**

Четвертинка жареной утки с картофельным кнедлем и тушёной красной капустой 


### **Knuspriger Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel**

Жаркое из молочного поросёнка с хрустящей корочкой с картофельным кнедлем и капустным салатом с кусочками копчёного сала 

### **Unser Renner: 1/4 Ente und ein Stück Spanferkelbraten**

Наш фаворит: четвертинка жареной утки, жаркое из молочного поросёнка с картофельным кнедлем и тушёной красной капустой 

### **1/2 Bauern Ente (Lugeder) vom Grill mit Kartoffelknödel und Blaukraut**

Половинка утки, приготовленной на гриле, с картофельным кнедлем и тушёной красной капустой 

### **Augustiner Schmankerlplatte / Фирменное блюдо от пивного погребка**

Мясное ассорти: лучшие кусочки жареного поросёнка, свиной рульки, жареной утки и поджаренных колбасок с кислой капустой, картофельным кнедлем и овощами

## Vom Grill und aus der Pfanne / Мясные блюда

**Pfefferschnitzel** vom Schwein, natur gebraten in pikanter Pfeffersoße

Свиная отбивная под пикантным перечным соусом и мучными клёцками по-домашнему

**Münchner Schnitzel** mit Senfmeerrettich-Kruste und Kartoffelsalat

Мюнхенский шницель (свиная отбивная с горчичной корочкой) с картофельным салатом

**Cordon bleu** vom Schwein mit Pommes frites

Кордон блё (панированный шницель с начинкой из сыра и ветчины) с картофелем фри

**Ochsenfetzen** (Streifen von der Ochsenhüfte gebraten)

Лангет (из говяжьей вырезки) под пикантным перечным соусом с жареным картофелем

**Zwiebelrostbraten** aus der Lende mit Bratkartoffeln

Ростбиф с жареным картофелем и луком фри

**Wiener Schnitzel** aus dem Kalbsrücken


Венский шницель (панированная телячья отбивная) с жареным картофелем и брусничным повидлом

**„Agnes Bernauer“ Teller** mit 2 Stück Kalbsrückensteak vom Grill

«Агнес Бернауер»: телячьи медальоны с мучными клёцками под сливочно-грибным соусом и луком фри

## Vegetarische Gerichte / Вегетарианские блюда

**Ofenkartoffel** mit Landfrischkäse und Salatgarnitur

Печёный картофель с творожным сыром и салатом 

wahlweise mit Räucherlachsstreifen

Печёный картофель с творожным сыром, салатом и копчёной лососиной

**Allgäuer Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Salat

Мучные клёцки по-альгойски с сыром, луком фри и салатом

**Perlgraupenrisotto** mit gehobeltem Parmesan


Перловое ризотто с пармезаном и тушёными овощами

**Gemischte Schwammerl** in Kräuterrahm und Semmelknödel

Хлебный кнедль в сливочно-грибном соусе

## Und zum Schluß etwas „SÜSSES“ / Сладкие десерты


**Gemischtes Eis** mit Sahne

Мороженное со взбитыми сливками 

**Ofenfrischer Rahmapfelstrudel** mit Vanillesoße

Свежеиспеченный яблочно-творожный штрудель с ванильным соусом

**Edelstofffrüchte** (gemischte Waldbeeren) mit Vanilleeis und Sahne

Ягодное ассорти с ванильным мороженым и взбитыми сливками 

**Ofenfrische Dampfnudel** in der Honigkruste mit heißer Vanillesoße

Мучной кнедль на пару с медовой корочкой с ванильным соусом

**Bayrische Vanillecreme** mit Waldbeeren und Sahne im Weckglaserl

Десерт «Баварский крем» с ванилью в стеклянных баночках лесными ягодами и взбитыми сливками 

**Apfelkücherl** mit Zimtzucker und Vanilleeis

Яблоки в кляре с корицей с ванильным мороженым

**Frischer Kaiserschmarrn** mit Mandeln, Rosinen, Preiselbeeren

Кайзершмаррн (кусочки сладкого омлета) с миндалём, изюмом, брусникой и яблочным муссом



- глютен франко



- безлактозной

<b>Augustiner Edelstoff</b> / светлое, бочковое пиво	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>vom Holzfaß</b>	<b>1,0</b>	<b>1</b>
<b>Augustiner Weißbier</b> / нефilterованное пиво	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>König Ludwig Weißbier dunkel</b> нефилтpованное тёмное пиво	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>König Ludwig Weißbier leicht</b> нефилтpованное, слабоалкогольное пиво	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>König Ludwig Weißbier alkoholfrei</b> нефилтpованное безалкогольное пиво	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Augustiner Pils</b> / Пильзнер	<b>0,33</b>	<b>1</b>
<b>Augustiner Dunkel vom Faß</b> / тёмное, бочковое	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Clausthaler alkoholfrei</b> / безалкогольное	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Radler</b> / Радлер (пивной коктейль: светлое пиво с лимонадом)	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Ruß`n</b> / Рус н (пивной коктейль: нефилтpованное пиво с лимонадом)	<b>1,0</b>	<b>1</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / Безалкогольные напитки

<b>Coca-Cola / Zero</b>	<b>0,33</b>	<b>1</b>
<b>Fanta</b>	<b>0,33</b>	<b>1</b>
<b>Zitronenlimonade</b> / Лимонад	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Cola-Mix</b> / Шпеци (микс из кока-колы и фанты)	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Apfelschorle</b> / Апельшорле микс из яблочного сока и газированной минеральной воды	<b>0,5</b>	<b>1</b>
<b>Johannisbeerschorle</b> / Смородиновый коктейль смородинового сока и газированной минеральной воды	<b>0,4</b>	<b>1</b>
<b>Apfelsaft</b> / Яблочный сок	<b>0,4</b>	<b>1</b>
<b>Orangen-, Johannisbeersaft</b> Апельсиновый, Смородиновый сок	<b>0,4</b>	<b>1</b>
<b>Adelholzener Bio Rhabarbersaftschorle</b> Био ремень сок с водой	<b>0,5</b>	<b>1</b>

## SCHWEPPEs / Швепс (тоник)

<b>Bitter Lemon</b> / Тоник с лаймом	<b>0,2</b>	<b>1</b>
<b>Tonic Water</b> / Тоник	<b>0,2</b>	<b>1</b>
<b>Ginger Ale</b> / Тоник с имбирём	<b>0,2</b>	<b>1</b>

## MINERALWASSER

<b>Adelholzener spritzig oder naturell</b> Минеральная вода с газом или без газа	<b>0,25</b>	<b>1</b>
<b>Adelholzener spritzig oder naturell</b> Минеральная вода с газом или без газа	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Tafelwasser</b> / Родниковая вода	<b>0,5</b>	<b>1</b>

Пожалуйста, спрашивайте у официантов нашу винную карту. Вам будут предложены вина из Германии, Австрии и Италии

Ингредиенты нашей пищи и напитков вы можете видеть из постера

## **Sekt und Champagner / Шампанское и шампанские вина**

<b>La Gioiosa Prosecco</b> / Сект - игристое вино	<b>0,2</b>	<b>1</b>
<b>Prosecco San Simone</b> / Просекко - Игристое вино	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Fürst von Metternich</b> / Сект - сухое игристое вино	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Morize Brut Champagner</b> / Шампанское брют	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Morize Brut rosé Champagner</b> / Шампанское брют, розовое	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Cremant de Limoux Cuvee 1531 Brut</b>	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Cremant de Limoux Cuvee 1531 Pink Brut</b>	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Moet &amp; Chandon, brut</b> / Шампанское брют	<b>0,75</b>	<b>1</b>
<b>Veuve Cliquot, brut</b> / Шампанское брют	<b>0,75</b>	<b>1</b>

## **Spirituosen / Спиртное 2 cl**

**Williamsbirne** / Грушевый шнапс. Подаётся с грушей «Вильямс»

**Obstler** / Фруктовый шнапс

**Pfanner Williams mit Bienenhonig** / Грушево-медовый шнапс

**WilliWuzzz** / коньяк, грушевый сок и мяч

**Fernet Branca** / Итальянский горький, травяной ликёр

**Grappa** / Шнапс из горчицатки

**Wodka Moskovskaya** / Водка «Московская»

**Klosterbruder im Flascherl** / Травяной ликёр в бутылочках

**Ramazotti** / Итальянский травяной ликёр

**Grassl Enzian** / Шнапс из горчицатки

**Jägermeister** / Крепкий, травяной ликёр

Jägermeister

<p><b>Spirit of Bavaria Wodka / Moskovskaya</b> <b>Водка</b></p>
--

## **Longdrink**

**WHISKY / Виски 4 cl**

**Jack Daniels**

**Bourbon Whisky, Tennessee**

Джек Дэниэлс, Бурбон, Теннеси

**Вы хотите узнать больше о Augustiner Keller или о  
будущих событиях?**

**Посмотрите на нашем сайте**

**[www.augustinerkeller.de](http://www.augustinerkeller.de)**

**или загрузить наше приложение.**