



Время работы

С понедельника по пятницу (Зимнее время)	с 11:00 с 16:00)
Суббота	с 09:00
Воскресенье и праздничные дни	с 11:00

Кухня работает до 23:00
по воскресеньям до 22:00

Добро пожаловать

в один из самых традиционных ресторанов старого города Мемминген.

Мы рады предложить Вам свежеприготовленные, типичные блюдами из региона Альгой.

Все блюда готовим только из свежих ингредиентов. А при выборе наших поставщиков, большое значение имеют качество и региональность продуктов.

Дружественная атмосфера и внимательное обслуживание также для нас очень важны.

Все это – составляющие вашего приятного отдыха.

В зависимости от сезона мы дополняем это основное меню сезонными предложениями.

Наш **банкетный зал** приглашает к проведению торжественных событий, который вместе с уютным **винным баром** (щедро укомплектованным большим выбором вин из нашего винного погреба) обеспечит достаточное пространство для празднования любых торжеств.

Хорошей погодой вы сможете насладиться, выбрав уютное место **на террасе**.

Побалуйте себя коротким тайм-аутом в повседневной рутине!

Вы можете взять с собой информационные брошюры, расположенные на столе.



Расчет
возможен
только
наличными



Пожалуйста, переведите Ваш
мобильный телефон в
беззвучный режим; гости будут
Вам благодарны

Ресторан „Zur blauen Traube“ ("Под синим виноградом") Pächter Blank & Schwartner Gastro+Event GbR
Мемминген, Крамерштрассе 8
☎ 08331 – 33 26

Обозначение аллергенов: Доступно отдельное меню с обозначением всех аллергенов –
Пожалуйста, попросите его у официанта, если Вы - аллергик
Полная информация предоставлена на сайте: www.zur-blauen-traube-mm.com

Из бабушкиной кастрюльки

Все супы нашего собственного производства!

До всех супов подаются свежие булочки прямо из нашей каменной печи!

Flädlesuppe (говяжий бульон с полосками тонко нарезанных блинчиков) € 4,50

Tomatensuppe 🌱 томатный крем-суп со сливками € 4,70

Leberknödelsuppe (насыщенный мясной бульон с печеночными фрикадельками) € 5,40

Brätstrudel-Suppe (печеный штрудель с телятины в блине в насыщенном мясном бульоне) € 5,60

Parmesan-Rahmsüppchen mit Trüffel 🌱 "восхитительно вкусный" – сливочно-пармезановый суп с трюфелями € 9,80
(количество ограничено – заказать возможно до тех пор, пока не закончится)

Блины

Еще раз насладитесь блинами, домашнего приготовления

Jäger-Pfannkuchen 🌱 € 12,90
Блин, наполненный грибным рагу, подается с салатом

Elsässer Pfannkuchen - Блин с ветчиной, луком, € 12,90
луком-пореем и сливками, подается с салатом

Bauernpfannkuchen - Блин, наполненный жареным € 12,90
картофелем, беконом, луком и яйцом, подается с салатом

Салаты

Ко всем салатов подаются свежие булочки прямо из нашей каменной печи!

„ebbes Oifachs“ 🌱 Сезонный красочный салат € 6,40

„Farmersalat“ ♦ Свежие листья салата с полосками индейки и жареной € 13,40
кукурузой

„Fitness Bernitos“ ♦ Свежие листья салата с жареными полосками € 13,40
куриного филе и домашним соусом "Bernitos"

„d’Grieche“ 🌱 ♦ Красочный микс-салат с овечьим сыром (брынзой), € 13,40
оливками, перцем папперони и луком

🌱 = вегетарианское

🍷 = с алкоголем

♦ Это блюдо можно заказать в варианте "маленькая порция" за минусом € 1,50 от стоимости

Примечание: Все салатные заправки содержат ингредиенты 1,2 и 3: 1= краситель(и), 2= консервант(ы), 3= антиоксидант, 4= усилитель вкуса

Маркировка аллергенных ингредиентов: у нас есть отдельное меню со специальным перечнем всех аллергенных продуктов. Пожалуйста, попросите это меню, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт.



"Для настоящих мужчин и не только..." 😊

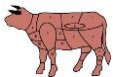
Выберите барбекю себе по вкусу



Schweinerückensteak (около 200 г) свиной стейк
с домашним маслом с травами и специями € 9,90



Putensteak (около 200 г) нежный стейк из индейки
с домашним маслом с травами и специями € 9,90



Rumpsteak (около 200 г) мягкий аргентинский стейк с домашним маслом
с травами и специями € 17,90

Steak vom Black Angus стейк из Черного Ангуса
с домашним маслом с травами и специями
(около 250 г = 8,8185oz) € 29,80
(около 400 г = 14,1096oz) € 42,00

Гарнир в дополнение:

- ★ свежие булочки из нашей каменной печи € 3,50
- ★ небольшой салат-микс^{2,3,4} € 4,90
- ★ печеный картофель в сметане € 4,90
- ★ жареный картофель * € 4,90
- ★ соус из сливок, коньяка и зеленого перца 🍷 € 4,90

Pfeffersteak пряный (аргентинский Rumpsteak)
в сливочном соусе с коньяком и зеленым перцем 🍷
с печеной картошкой в сметане € 24,90

Grillteller (Тарелка-гриль в тexasском стиле)
Три небольших стейка из говядины, свинины и индейки, жареные
ломтики ветчины, жареная колбаса, домашнее масло с травами и
специями, два разных соуса к грилю, жареная картошка * € 24,90



Какой прожарки стейк Вы предпочитаете?

"english" (английский) с кровью, внутри сырой
"medium" (средний) розовый, полуготовый,
нежный и сочный
"well done" (готовый) полностью прожаренный

🍷 = с алкоголем

*) Наш жареный картофель приготовлен с беконом и луком

Примечание: Все салатные заправки содержат ингредиенты 1, 2 и 3: 1= краситель(и), 2= консервант(ы), 3= антиоксидант, 4= усилитель вкуса

Маркировка аллергенных ингредиентов: у нас есть отдельное меню со специальным перечнем всех аллергенных продуктов. Пожалуйста, попросите это меню, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт.

Альгойская кухня

- „Kässpatzn“ 🌱^{2,3,4} домашние макароны, запеченные с сыром и жареным луком, подаются с салатом € 11,90
- „Knedl“ 💎 🌱^{2,3,4} хлебные кнедлики, домашнего приготовления, в сливочно-грибном соусе с травами, подаются с салатом € 11,50
- „s' Graud“ 💎^{2,3,4} вкусно приправленная капуста, запеченная в заливке из теста, с добавлением бекона и жареного лука, подается с салатом € 11,50
- „für Schwoba“^{2,3,4} отличные пельмени с мясом в масле с жареным беконом и луком, подаются с салатом € 11,90
....с добавлением яйца € 12,90
- „mol andersch“ отличные пельмени, запеченные в томатно-базиличном соусе с сыром моцарелла, подаются с салатом^{1,2,3} € 12,90
- „Allgäu-Trio“ *«всего понемножку»*: € 14,90
1 x домашние макароны, запеченные с сыром и жареным луком
1 x пряная капуста, запеченная в заливке из теста
1 x отличные пельмени с мясом и салат
- „Memminga Gröschdl“ 💎 жаркое из свиной вырезки и картофеля, ветчины и лука, подается с салатом^{2,3,4} € 15,40
....с добавлением яйца € 16,40
- „Bergsteiger-Schnitzl“ эскалоп из свинины с грибами, луком, беконом, запеченный с альпийским сыром, подается с домашними макаронами, запеченными с сыром и жареным луком, в сливочном соусе^{2,3,4} € 19,40

Классическая кухня:

- Allgäuer Zwiebelrostbraten (с аргентинского ростбифа)
с домашними макаронами, запеченными с сыром и жареным луком € 24,90

🌱 = вегетарианское

💎 = с алкоголем

💎 Это блюдо можно заказать в варианте "маленькая порция" за минусом € 1,50 от стоимости

*) Наш жареный картофель приготовлен с беконом и луком

Примечание: Все салатные заправки содержат ингредиенты 1, 2 и 3: 1= краситель(и), 2= консервант(ы), 3= антиоксидант, 4= усилитель вкуса

Маркировка аллергенных ингредиентов: у нас есть отдельное меню со специальным перечнем всех аллергенных продуктов. Пожалуйста, попросите это меню, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт

И, конечно же, классические блюда баварской кухни:



*Свежая свиная рулька
с домашней хлебной клецкой
в темном пивном соусе*
€ 13,90



*Свежая запеченная свинина
с домашней хлебной клецкой
и баварской капустой*
€ 13,90

Фирменные блюда „Traube“

„ <u>mei Leibspeis</u> “ 🌱 картофельные оладьи (драники) с яблочным муссом	€ 8,90
„ <u>zünftig</u> “ картофельные оладьи (драники) с копченым лососем, хреном и салатом _{1,2,3}	€ 14,30
„ <u>Gusto</u> “ багет с ветчиной, салями, помидорами и плавленым сыром, декорирован салатом _{1,2,3}	€ 9,90
„ <u>Venezia</u> “ 🌱 картофель, фаршированный средиземноморскими овощами, запеченный с моцареллой, подается со сметаной и салатом	€ 12,40
„ <u>Ranger</u> “ печеный картофель, заполненный жареными кусочками филе индейки, кукурузой и луком, подается со сметаной и салатом,	€ 12,90
„ <u>d' Wiener</u> “ 💎 свиной шницель, приготовлен в венском стиле с жареным картофелем*	€ 13,90
„ <u>d' Jäger</u> “ 💎 свиной шницель с домашними макаронами, запеченными с сыром и жареным луком, в сливочном соусе с грибами, беконом и луком	€ 14,90
„ <u>Schwoba Schnitzl</u> “ свиной шницель в панировке с домашними макаронами, запеченными с сыром и жареным луком, в сливочном соусе	€ 15,90
„ <u>Knödel-Gröschdl</u> “ хлебный кнедлик, приготовлен по-домашнему, нарезан на кусочки и обжаренный на сковороде со свининой, луком и беконом, подается с салатом	
без яйца	€ 15,40
с яйцом	€ 16,40
„ <u>Schwabenteller</u> “ 💎 свиные медальоны в грибном соусе с домашними макаронами, запеченными с сыром и жареным луком	€ 19,90

Гарниры

Жареная картошка*	€ 4,90
Дополнительная порция соуса	€ 2,50
Замена гарнира на домашние макароны, запеченные с сыром и жареным луком	€ 3,90
Замена заказа	€ 1,50
«Бандитская тарелка»	
(Пустая дополнительная тарелка/ для детей бесплатно)	€ 1,00

🌱 = вегетарианское

🍷 = с алкоголем








💎 Это блюдо можно заказать в варианте "маленькая порция" за минусом € 1,50 от стоимости

*) Наш жареный картофель приготовлен с беконом и луком

Примечание: Все салатные заправки содержат ингредиенты 1,2 и 3: 1= краситель(и), 2= консервант(ы), 3= антиоксидант, 4= усилитель вкуса



Для самых маленьких (до 10 лет)

	„ <u>Winni Puh</u> “ домашние макароны, запеченные с сыром и жареным луком с соусом	€ 4,90
	„ <u>Pinocchio</u> “ 1 блин с орехово-шоколадным кремом 🌱	€ 4,90
	„ <u>Grisu</u> “ Макароны с томатным соусом 🌱	€ 4,90
	„ <u>Mogli</u> “ 2 картофельных оладьи (драника) с яблочным муссом 🌱 ₃	€ 4,90
	„ <u>Simba</u> “ Спагетти Болоньезе – с мясным фаршем в томатном соусе	€ 5,90
	„ <u>Donald Duck</u> “ домашние макароны, запеченные с сыром (без лука и без салата) 🌱	€ 5,90
	„ <u>Peter-Pan</u> “ небольшой свиной шницель в панировке с домашними макаронами, запеченными с сыром и жареным луком с соусом	€ 8,90

Для Ваших маленьких деток рады предоставить детские книги и игры!
Пожалуйста, отнеситесь с пониманием, что на наших деревянных столах рисовать не разрешено.



Десерты

Спросите нас о предложении дня ...

Frische <u>Waffel-Herzen</u> (свежие сладкие вафли-сердечки)	
① с сахарной пудрой и взбитыми сливками	€ 4,90
② с ванильным мороженым и взбитыми сливками	€ 6,50
③ с шоколадной пастой и взбитыми сливками	€ 6,30
④ с вишней и взбитыми сливками	€ 7,90
Warmer <u>Apfelstrudel</u> теплый яблочный штрудель с ванильным мороженым и взбитыми сливками ₁	€ 7,90
" <u>Heiße Liebe</u> " (горячая любовь) – ванильное мороженое с горячей малиной	€ 8,90
<u>Kaiserschmarrn</u> – блин с изюмом, приготовлен по оригинальному австрийскому рецепту (время приготовления около 20 – 30 минут)	€ 10,50

С пожеланиями и жалобами обращайтесь, пожалуйста, к нашим сотрудникам

🌱 = вегетарианское

🍷 = с алкоголем

💎 Это блюдо можно заказать в варианте "маленькая порция" за минусом € 1,50 от стоимости

*) Наш жареный картофель приготовлен с беконом и луком

Примечание: Все салатные заправки содержат ингредиенты 1,2 и 3: 1= краситель(и), 2= консервант(ы), 3= антиоксидант, 4= усилитель вкуса

Маркировка аллергенных ингредиентов: у нас есть отдельное меню со специальным перечнем всех аллергенных продуктов. Пожалуйста, попросите это меню, если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт