



Час роботи:

З понеділка до п'ятниці	з 11:00
(зимовий період)	з 16:00)
Субота	з 9:00
Неділя і святкові дні	з 11:00
Кухня працює кожного дня	до 23:00
Щонеділі	до 22:00

Ласкаво просимо

до одного з традиційних ресторанів старовинного міста
Меммінген.

Ми радо почастиємо Вас свіжо приготованими, типовими
стравами регіону Альгой.

Усі страви готуємо тільки зі свіжих інгредієнтів. А при виборі
наших постачальників, приділяємо велику увагу якості і
регіональності продуктів.

Дружня атмосфера та уважне обслуговування також для нас дуже
важливі.

Все це - складові вашого приємного відпочинку.

Залежно від сезону ми доповнюємо це меню сезонними
пропозиціями.

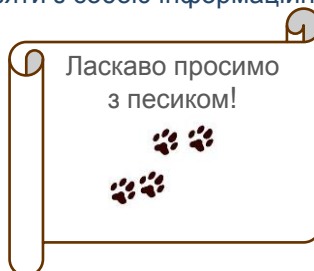
Наша **банкетна зала** запрошує до святкування урочистих подій,
яка разом із затишним **винним баром** (щедро укомплектованим
великим вибором вин з нашого винного льоху) забезпечують
достатній простір для проведення будь яких урочистих подій.
Гарною погодою ви зможете насолодитися, знайшовши затишне
місце на **терасі**.

Дозвольте побалувати себе короткою перервою в повсякденній
рутині!

Ви можете взяти з собою інформаційні брошури, що знаходяться на столі.



Розрахунок
можливий
тільки
готівкою



Будь ласка, поставте ваш
мобільний телефон на
беззвучний режим; інші гості
Вам будуть за це вдячні

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

Позначення алергенів: Наявне окреме меню із зазначенням усіх алергенів. Будь ласка,
запитайте його у офіціанта, якщо Ви – алергік.

Повна інформація представлена на сайті: www.zur-blauen-traube-mm.com

Із бабусиної каструльки

Всі супи нашого власного виробництва!

До всіх супів подаються свіжі булочки прямо з нашої кам'яної печі!

<u>Flädlesuppe</u> (бульйон із яловичини зі смужками тонко нарізаних млинчиків)	€ 4,50
<u>Tomatensuppe</u> 🌱 томатний крем-суп з вершками	€ 4,70
<u>Leberknödelsuppe</u> (насичений м'ясний бульйон з печінковими фрикадельками)	€ 5,40
<u>Brätstrudel-Suppe</u> (печений штрудель з телятини у млинці у насиченому м'ясному бульйоні)	€ 5,60
<u>Parmesan-Rahmsüppchen mit Trüffel</u> 🌱 "неперевершено смачний" – вершково-пармезановий суп з трюфелями (кількість обмежена – можливо замовити, доки не закінчиться)	€ 9,80

Млинці

Ще раз отримайте насолоду від домашніх млинців

<u>Jäger-Pfannkuchen</u> 🌱	€ 12,90
Млинець, наповнений грибним рагу, подається з салатом	
<u>Elsässer Pfannkuchen</u>	€ 12,90
Млинець з шинкою, цибулею, цибулею-порей та вершками, подається з салатом	
<u>Bauernpfannkuchen</u>	€ 12,90
Млинець зі смаженою картоплею, беконом, цибулею та яйцем, подається з салатом	

Салати

До всіх салатів подаються свіжі булочки «з пилу, жару» нашої кам'яної печі!

<u>„ebbes Oifachs“</u> 🌱 Сезонний різнобарвний салат	€ 6,40
<u>„Farmersalat“</u> ✦	€ 13,40
Свіжі листя салату зі смаженими смужками індички та кукурудзою	
<u>„Fitness Bernitos“</u> ✦	€ 13,40
Свіжі листя салату зі смаженими смужками курячого філе і домашнім соусом "Bernitos"	
<u>„d’Grieche“</u> 🌱 ✦	€ 13,40
Барвистий мікс-салат з овечим сиром (бринзою), оливками, перцем папероні та цибулею	

🌱 = вегетаріанське

✦ Цю страву можна замовити у варіанті "маленька порція" за мінусом € 1,50 від вартості

Примітка: Всі салатні заправки містять інгредієнти 1,2 и 3: 1= барвник (и) 2= консервант(и) 3= антиоксидант 4= підсилювач смаку

Маркування алергенних інгредієнтів: у нас є окреме меню зі спеціальним переліком усіх алергенних продуктів. Будь ласка, попросіть таке меню, якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт.



"Для справжніх чоловіків і не тільки..." ☺

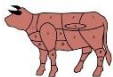
Обери барбекю собі за смаком



Schweinerückensteak (близько 200 г) **стейк зі свинини**
з домашнім маслом з травами та спеціями € 9,90



Putensteak (близько 200 г) **ніжний стейк з індички**
з домашнім маслом з травами та спеціями € 9,90



Argent.Rumpsteak (близько 200 г) **(Ромстекс)** € 17,90
м'який аргентинський стейк з домашнім маслом з травами та спеціями

Steak from Black Angus **стейк з Чорного Ангуса**
з домашнім маслом з травами та спеціями
(близько 250 г=8,8185oz) € 29,80
(близько 400 г=14,1096oz) € 42,00

Гарнір додатково:

- ★ свіжі булочки з нашої кам'яної печі € 3,50
- ★ невеликий салат-мікс^{2,3,4} € 4,90
- ★ печена картопля в сметані € 4,90
- ★ смажена картопля* € 4,90
- ★ соус з вершків, коньяку і зеленого перцю 🍷 € 4,90

Пряний Peppersteak (перчений аргентинський Rumpsteak) у вершковому соусі з коньяком і зеленим перцем з печеною картоплею в сметані 🍷 € 24,90

Grillteller Texanische Art € 24,90
(Тарілка-гриль в техаському стилі)

Три невеликих стейки з яловичини, свинини та індички, смажені скибки шинки, смажена ковбаска, домашнє масло з травами і спеціями, два різних соуси до грилю, смажена картопля*



Як засмажити Вам стейк?

„*english*” (англійський) з кров'ю, всередині сирий
„*medium*” (середній) рожевий, напівготовий, ніжний і соковитий
„*well done*” (готовий) повністю смажений

- ☘ = вегетаріанське
- 🍷 = з додаванням алкоголю
- 🍈 Цю страву можна замовити у варіанті "маленька порція" за мінусом € 1,50 від вартості
- *) Наша смажена картоплю готується з беконом та цибулею

Примітка: Всі салатні заправки містять інгредієнти 1,2 і 3: 1= барвник (и) 2= консервант(и) 3= антиоксидант 4= підсилювач смаку
Маркування алергенних інгредієнтів: у нас є окреме меню зі спеціальним переліком усіх алергенних продуктів. Будь ласка, попросіть таке меню, якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт.


Альгойська кухня

- „Kässpatzn“  2,3,4 домашні макарони, запечені з сиром і смаженою цибулею, подаються з салатом € 11,90
- „Knedl“   2,3,4 домашні мучні кнедлики у вершково-грибному соусі з травами, подаються з салатом € 11,50
- „s' Graud“  2,3,4 смачно приготовлена капуста з прянощами, запечена в заливці з тіста, з додаванням бекону і смаженої цибулі, подається з салатом € 11,50
- „für Schwoba“ 2,3,4 відмінні пельмені з м'ясом у маслі зі смаженим беконом та цибулею, подається з салатом € 11,90
....з додаванням яйця € 12,90
- „mol andersch“ 1,2,3 відмінні пельмені в томатно-базилічному соусі, запечені з сиром моцарела, подаються з салатом € 12,90
- „Allgäu-Trio“ *«всього трошки»* € 14,90
1 x домашні макарони з сиром, запечені зі смаженою цибулею
1 x смачно зготовлена капуста, запечена в заливці з тіста
1 x відмінні пельмені з м'ясом, подається з салатом
- „Memminga Gröschdl“  печеня зі свинячої вирізки, картоплі, шинки і цибулі, подається з салатом-мікс 2,3,4 € 15,40
.... з додаванням яйця € 16,40
- „Bergsteiger-Schnitzl“ шніцель зі свинини з грибами, цибулею, беконом, запечений з альпійським сиром, подається з домашніми макаронами, запеченими з сиром і смаженою цибулею, у вершковому соусі € 19,40

Класична кухня:

Allgäuer Zwiebelrostbraten

(з аргентинського ростбіфа) домашні макарони, запечені з сиром і смаженою цибулею € 24,90

 = вегетаріанське

 = з додаванням алкоголю

 Цю страву можна замовити у варіанті "маленька порція" за мінусом € 1,50 від вартості

 *) Наша смажена картоплю готується з беконом та цибулею

Примітка: Всі салатні заправки містять інгредієнти 1,2 і 3: 1= барвник (и) 2= консервант(и) 3= антиоксидант 4= підсилювач смаку

Маркування алергенних інгредієнтів: у нас є окреме меню зі спеціальним переліком усіх алергенних продуктів. Будь ласка, попросіть таке меню, якщо Ви маєте алергію на будь-який продукт.

І, звичайно ж, класичні страви баварської кухні:



*Свіжого приготування свиняча рулька
з домашньою хлібною галушкою
в темному пивному соусі*
€ 13,90



*Свіжа запечена свинина
з домашньою хлібною галушкою
та баварською капустою*
€ 13,90

Фірмові страви „Traube“

„ <u>mei Leibspeis</u> “	🌱 картопляні оладки (деруни) з яблучним соусом	€ 8,90
„ <u>zünftig</u> “	картопляні оладки (деруни) з копченим лососем, хрінном і салатом ^{1,2,3}	€ 14,30
„ <u>Gusto</u> “	багет з шинкою, салями, помідорами і плавленим сиром, декорований салатом ^{1,2,3}	€ 9,90
„ <u>Venezia</u> “	🌱 печена картопля, наповнена середземноморськими овочами, запечена з моцарелою, подається зі сметаною і салатом	€ 12,40
„ <u>Ranger</u> “	печена картопля, наповнена смаженими шматочками філе індички, кукурудзою і цибулею, подається зі сметаною і салатом	€ 12,90
„ <u>d' Wiena</u> “	🍷 шніцель зі свинини по-віденські зі смаженою картоплею*	€ 13,90
„ <u>d' Jäga</u> “	🍷 шніцель зі свинини з домашніми макаронами, запеченими з сиром і смаженою цибулею, у вершковому соусі з грибами, беконом і цибулею	€ 14,90
„ <u>Schwoba Schnitzl</u> “	шніцель зі свинини у паніровці з домашніми макаронами, запеченими з сиром і смаженою цибулею, у вершковому соусі	€ 15,90
„ <u>Knödel-Gröschdl</u> “	хлібний кнедик, приготовлений по-домашньому, нарізаний на шматочки та обсмажений на сковорідці зі свининою, цибулею та беконом, подається з салатом	
	без яйця	€ 15,40
	з яйцем	€ 16,40
„ <u>Schwabenteller</u> “	🍷 медальйони зі свинини у грибному соусі з домашніми макаронами, запеченими з сиром і смаженою цибулею	€ 19,90

Гарніри

Смажена картопля*	€ 4,90
Додаткова порція соусу	€ 2,50
Додаткова порція домашніх макаронів, запечених з сиром і смаженою цибулею	€ 3,90
Заміна замовлення	€ 1,50
«Грабіжницька тарілка» (Порожня додаткова тарілка / для дітей безкоштовно)	€ 1,00

🌱 = вегетаріанське

🍷 = з додаванням алкоголю

🍷 Цю страву можна замовити у варіанті "маленька порція" за мінусом € 1,50 від вартості

*) Наша смажена картоплю готується з беконом та цибулею

Примітка: Всі салатні заправки містять інгредієнти 1,2 і 3: 1= барвник (и) 2= консервант(и) 3= антиоксидант 4= підсилювач смаку



Для найменших (до 10 років)



„Winni Puh“

домашні макарони, запечені з сиром і смаженою цибулею з соусом € 4,90



„Pinocchio“ 1 Млинець з горіхово-шоколадним-кремом 🌱

€ 4,90



„Grisu“ Макарони з томатним соусом 🌱

€ 4,90



„Mogli“ 2 картопляні оладки (деруни) з яблучним мусом 🌱₃

€ 4,90



„Simba“ Спагеті Болоньезе – з м'ясним фаршем в томатному соусі

€ 5,90



„Donald Duck“ домашні макарони, запечені з сиром (без цибулі і без салату) 🌱

€ 5,90



„Peter-Pan“ невеликий шніцель зі свинини у паніровці з домашніми макаронами, запеченими з сиром і смаженою цибулею з соусом

€ 8,90

Для Ваших малюків ми з задоволенням надамо в розпорядження дитячі книги та ігри! Будь ласка, віднесіться з розумінням до того, що на наших дерев'яних столах не дозволено малювати.



Десерти

Запитайте нас, яка пропозиція дня!

Frische Waffel-Herzen (солодкі вафлі-сердечка)

- ① з цукровою пудрою і збитими вершками € 4,90
- ② з ванільним морозивом і збитими вершками € 6,50
- ③ з шоколадною пастою і збитими вершками € 6,30
- ④ з вишнею і збитими вершками € 7,90

Warmer Apfelstrudel теплий яблучний штрудель з ванільним морозивом і збитими вершками₁

€ 7,90

"Heiße Liebe" (палке кохання)

ванільне морозиво з гарячою малиною

€ 8,90

Kaiserschmarrn – млинець з родзинками, готується за оригінальним австрійським рецептом (час приготування близько 20 – 30 хвилин)

€ 10,50

З побажаннями і скаргами звертайтеся, будь ласка, до нашого персоналу



= вегетаріанське



= з додаванням алкоголю



Цю страву можна замовити у варіанті "маленька порція" за мінусом € 1,50 від вартості



Наша смажена картоплю готується з беконом та цибулею

Примітка: Всі салатні заправки містять інгредієнти 1,2 і 3: 1= барвник (и) 2= консервант(и) 3= антиоксидант 4= підсилювач смаку