

Закуски

Наименование	цена, Р выход гр.
Пивное печенье Хрустящее печенье из пивного теста с беконом	100.- 100
Гренки «Вальдшрат» Чесночные гренки с соусом	100.- 100/30
Цвибель унд бир Луковые кольца в пивном кляре	100.- 150/30
Ассорти жареных орехов	150.- 70
Картофель Гебак Картофельный хворост	130.- 100/30
Острые сырныи шарикки Сыра Фета с перцем халапеньо в хрустящей панировке	250.- 150/30
Сырныи палочки Нежныи кусочки сыра в хрустящей панировке	250.- 140/30
Вяленый Фляйш Ломтики вяленой со специями говядины	300.- 50
Сырныи пышки Оригинальная закуска к пиву	200.- 100
Хорнеры Готовятся во фритюре из сыра фета, завернутого в пшеничную лепешку	200.- 120/30
Сырная доска «Кезебретт» Удачное сочетание трех видов сыра, маслин и пивного печенья, идеально подходящее ко всем сортам ПИВА	250.- 150/10/30
Тарелка «Биртринкера» Ассорти пивных закусок: куриные крылышки, сырныи палочки, луковыи кольца, гренки, жаренные колбаски и брецели. Подаётся с чесночным соусом.	650.- 150/75/75/ 100/100/ 2 шт/30

Наименование	цена, Р выход гр.
Куриные палочки «Стокхен Фогель» Куриное филе в хрустящей панировке, жаренное во фритюре. Подаётся с соусом BBQ	250.- 150/30
Крылья Фогеля Жаренные куриные крылышки. Подаются с соусом BBQ На одного (200/30) или на компанию (350/30)	270/400.-
Сырокопчёное мясо птицы от мясной мастерской Mr.Meal	300.- 140
Колбаски «Егермайстер» Обжаренные на гриле натуральные копчёные колбаски от мясной мастерской Mr.Meal	300.- 110/30
Ассорти мясных закусок от мясной мастерской Mr.Meal	300.- 100
Мясо маринованное Ломтики нежнейшей говядины, маринованной в специях, в сочетании с «Пармезаном» и соусом	390.- 150/30/ 15/10
Ростбиф Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле и маринованная в специях. Подаётся с хлебными тостами, луком и «ворчестерским» соусом	390.- 100/50/ 50/35/30
Пьяный кальмар Кольца кальмара, обжаренные в пивном кляре	230.- 150/30
Жаренные креветки к ПИВУ Креветки, жаренные с чесноком. Подаются с «ворчестерским» соусом	590.- 170/30
Премиум роттер фиш Слабосоленая красная рыба. Подаётся с тостами из белого хлеба и лимоном	380.- 120/50/20

Баварский брецель
Подаётся со сливочным маслом с зеленью

65.-
1шт/20гр.

Горячие блюда

Наименование	цена, Р выход гр.	Наименование	цена, Р выход гр.
Баварские белые колбаски Популярное блюдо мюнхенских пивных! Подается с капустой «Зауэркраут», брецелем и сладкой горчицей	275.- 180/150/ 20/1 шт	Плескавица с сыром Мясная котлета с добавлением сыра, болгарского перца и зеленого лука. Подается с овощами, пшеничной лепешкой и острым соусом.	350.- 190/200/ 30
Белые колбаски на гриле Подаются с капустой «Зауэркраут»	275.- 180/150/30	Обед Бюргера Стейк из свиной шеи в специях, приготовленный на гриле. Подается с маринованной капустой и луком	350.- 180/100/ 30
Нюрнбергские колбаски Пряные тонкие колбаски, приготовленные по оригинальному рецепту - на гриле, со специями и шпиком. Подаются с капустой «Зауэркраут» и баварской горчицей	350.- 180/150/20	Ребра по-баварски Острые запеченные свиные ребрышки в медовом маринаде. Подаются с соусом BBQ и горчицей.	390.- 300/30/30
Мюнхенские колбаски Классические колбаски из свинины	275.- 180/50/30/30	Рулька «Айсбан» Запеченная свиная ножка. Подается с тушеной капустой.	590.- 1 шт/100/ 50/30
Штутгартские колбаски Острые колбаски, подаются с приготовленной по традиционному рецепту тушеной капустой и маринованным луком	300.- 180/50/30/30	Гуляш от фрау Шульц Нежная говяжья вырезка, тушенная в сливках с луком и сладким перцем. Подается с запеченным картофелем	350.- 260
Мюнстерские колбаски Колбаски, приготовленные с добавлением бекона, дающего неповторимый копченый вкус	275.- 180/50/30/30	Бифштекс по-прусски Говяжья котлета, жаренная на гриле. Подается с жареным картофелем, луком гриль, маринованной капустой и соусом BBQ	390.- 170/230/ 30
Венские колбаски Тонкие колбаски из рубленой свинины. Подаются с дольками запеченного картофеля и острым соусом	350.- 180/100/30	Любимый стейк дружищи Шульца Приготовленная на гриле нежная говяжья вырезка. Степень прожарки на ваш выбор	550.- 240 в сыром виде 50/30
Ассорти колбасок Великолепное сочетание пяти видов колбасок, тушеной капусты и брецелей.	1450.- 900/400/4 шт/120	Майн Фогель Половина цыпленка, зажаренного до хрустящей корочки. Подается с жареным картофелем и овощами-гриль	390.- от 350/230/ 30
Маульташен «Швабские пельмени». В мясную начинку которых, добавлены шпинат, зелень и специи		Брамбораки Картофельные драники с копченой грудинкой. Со сметаной и овощами	230.- 350
в мясном соусе с картофельным салатом	290.- 350/50	Хоппель-поппель Картофель, зажаренный с ветчиной, колбасками, луком, болгарским перцем и яйцом.	270.- 450
в сливочно-грибном соусе	290.- 380		

Разное

Наименование

цена, Р
выход гр.

Наименование

цена, Р
выход гр.

Гарниры

Картофель запечённый 55.-
Запечённый до золотистой корочки
картофель 150

**Капуста тушёная
«Зауэрскраут»** 55.-
Культовый немецкий гарнир,
подходящий к любому блюду
нашей пивной 150

**Картофель, жаренный
с грибами** 95.-
Поджаристый картофель с
грибами и луком 150

Овощи на гриле 130.-
Цукини, перец, лук, томат
и специи 150

Салаты

Усадьба Ларса 150.-
Свежие овощи с праной заправкой 200

Фляйш 350.-
Салат из маринованной говядины
и овощей в сочетании с оригинальной
заправкой 280

Фишерман 300.-
Кальмар, микс салатов, томаты,
болгарский перец и имбирная
заправка 270

Напитки

Ягодный лимонад 150.-
Готовится с добавлением ягод
брусники и сиропа бузины.
Подаётся в стакане 400

Супы

Консоме по-германски 60.-
Классический куриный бульон с
сухариками, луком и зеленью 250/25/
10

Суп-крем «Кезезуппе» 200.-
Нежный сырный суп-пюре с
копчёной грудинкой 250/30

СОУСЫ

Горчица на выбор

Ядрёный

ВВQ

Чесночный

30.-
30 гр.

Десерты

Штрудель яблочный 200.-
Немецкий яблочный пирог. Подаётся
со сливочно-шоколадным соусом 100/30

Сырный пирог 150.-
Традиционный немецкий десерт 100/20