

Ebbas zum Löffla

Супы

Euro

Kräftige Allgäuer Rindssuppe mit Leberspätzle
und Schnittlauchrollen

4,80

Говяжий бульон с галушками из печени и зелёным луком

A Flädlesuppe mit Wurzelgemüse

4,80

Говяжий бульон с тонко нарезанными блинами и овощами

Tiroler Speckknödelsuppe mit Backerbsen

5,20

Тирольский суп с клёцкой со шпиком, с добавлением горошин из теста

Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Steirer Kürbiskernöl

5,80

Картофельно-кремовый суп с тыквенным маслом и семечками

Allgäuer Kässuppe mit am Kräuterstangerl

6,20

Альгойский сырный суп с сухариком

Ebbas Vornweg

Закуски

Euro

Aitranger Räucherforellenfilet

mit Preiselbeerkren, Toast und Butter

11,80

Копчёное филе форели с брусничным хреном, хлебом и маслом

Carpaccio vom Serviettenknödel mit Kalbszüngerscheiben

an einer Radieserl Vinaigrette und Salatbouquet

13,80

Карпаччо из паровой хлебной клёцки,

с нарезкой из телячьего языка, под редисочным соусом винегрет, подаётся с салатным ассорти

Gourmetsalatteller mit Wiener Backhendl

und Steirer Kürbiskernöl

12,80

Овощной и зелёный салат с панированной куринной грудинкой, приправленный тыквенным маслом

s`Wirtshaus Vornweg, Kalbszüngerscheiben und gebratene Garnelen

im Weißbierdressing auf Blattsalaten, Radieserln und Kirschtomaten

15,80

Нарезка из телячьего языка и поджаренные креветки, под заправкой из светлого пива, с листовым салатом, редиской и помидорами черри

Kleiner Salatteller „Schwangauer Markt“

6,50

Овощной и зелёный салат, маленькая порция

Große Salatplatte „Schwangauer Markt“

10,80

Овощной и зелёный салат, большая порция

Gerichte als Seniorenteller Minus € 2,00

**Блюда, подаваемые в уменьшенной порции для пожилых людей,
предлагаются со скидкой € 2,00**

Allgäuer und bayerische Wirtshausschmankerl

Основные блюда

Euro

Abgeschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und grünem Salat
Подрумяненные вареники с луком и зелёным салатом

11,80

Allgäuer Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat
Сырные галушки с подрумяненным в масле красным луком и зелёным салатом,
подаются в горшочке

12,80

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rumrosinen,
Mandeln und Apfelmus
Австрийский царский омлет с замоченным в роме изюмом,
миндалём и яблочным пюре

12,50

Das „Allgäuer Leckerle“ Schweinefilet auf Kässpatzen
mit frischen Rahmchampignons im Töpfchen serviert
Обжаренное филе свинины с сырными галушками и шампиньонами,
подается в горшочке

18,50

Böfflamott (marinierter Rindsbraten) nach Originalrezept des Hofkoches
mit Semmelknödel und Apfelblaukraut
Маринованное говяжье жаркое с хлебной клецкой и красной капустой

15,50

Gedünstete Ochsenbacken in Rotwein,
dazu Rahmwirsing und gekochte Kartoffeln
В красном вине тушёные бычьи щёки с савойской капустой
и вареным картофелем

16,50

Haugemachte Weißwurst-Brezenknödel
mit bayerischem Senfschaum auf gebratenen Weißkrautfleckerln
Домашняя клецка из варёной телячьей колбасы с кусочками кренделя
с баварским горчичным муссом и тушёной белокочанной капустой с лапшой

12,80

Das schmeckt im „Wirtshaus“ immer wieder guat

Основные блюда

Euro

Rumpsteak von der heimischen Weidefärse, 220 Gramm,

mit grüner Pfeffersoße und Kräuter-Speckkrusteln

24,80

Ромштекс из местной телятины, 220 грамм

с зелёным перечным соусом и жареной корейкой с белокочанной капустой

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

mit geschmolzenen Zwiebeln und Kässpätzle

24,80

Ростбиф с луком по-швабски, из говяжьего филе

с подрумяненным луком и сырными галушками

Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in der Butterpfanne gebraten,

dazu gibt es herzhaft Bratkartoffeln

18,80

Венский шницель из телятины, жаренный в сливочном масле

с жареным картофелем

Schweineschnitzel gebacken mit einem warmen Kartoffelsalat

12,80

Шницель из свинины с картофельным салатом

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ aus der Butterpfanne

mit Pommes frites

15,80

Шницель с начинкой „Cordon Bleu“, жаренный в сливочном масле

с картофелем фри

Steak von der Hofputenbrust, belegt mit Broccoli, Mandeln und Pfirsich,

und mit Heumilchkäse überbacken, dazu Rösti

16,80

Стейк из индюшиной грудки, под шубой из брокколи, миндаля и персика, запечённый
с сыром из региона Альгой, подаётся с гарниром из тёртого поджаренного картофеля

Die wilde Wirtshauskuche

Дичь

Euro

Saftgoulasch vom Hirsch in Rotwein-Wacholderrahmsoße,
frischen Champignons, Serviettenknödel und einer Preiselbeerbirne 16,80

Гуляш из оленины под сливочным соусом с красным вином и можжевельником,
свежими шампиньонами, паровой клёцкой и грушей с брусничным конфитюром

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeeröl, Nussspätzle,
Pilzen und Schokoladenblaukraut 22,80

Стейк из мякоти молодой оленины с брусничным маслом,
галушками с орехами, грибами, красной капустой с шоколадной крошкой

Sous vide gegarte Wildhasenkeule in Balsamico-Rahm,
dazu Eierspätzle und Mandelbroccoli 25,80

Бедро зайца, приготовленное под вакуумом по методике су-вид,
в сливках с бальзамическим уксусом, с гарниром из галушек и брокколи с миндальной
посыпкой

Zarter Braten vom Wildschwein in kräftiger Portweinssoße, dazu Kartoffel-Birnenpüree 20,80

Нежное жаркое из кабана в крепком портвейном соусе, с картофельным пюре и грушей

Vom Alpenfluss zum Nordseestrand

Рыба

Euro

Knusprig gebratenes Zanderfilet angerichtet auf Rahmwirsing, umlegt mit Speckkartoffeln
Жаренное филе судака с савойской капустой и вареным картофелем с салом

17,80

Frische Aitranger Forelle mit Gartenkräutern gefüllt, gebraten in Zitronenbutter, serviert mit Salzkartoffeln und knackigen Marktsalaten
Форель начинённая зеленью, жаренная в сливочном масле с лимонным соком, с вареным картофелем и зелёным салатом

16,90

Matjesfilet auf die klassische Art mit Zwiebeln, Äpfeln, Gurken und Bratkartoffeln
Филе сельди с луком, яблоками, солёными огурцами и жареным картофелем

12,90

Nordsee-Seezungenfilets Sous vide gegart, in einer Dill-Sahnesoße mit frischen Gurken und Tomaten angerichtet, dazu Duftreis
Филе морского языка из Северного моря, приготовленное под вакуумом по методике сувид, в сливочно-укропном соусе со свежими огурцами и помидорами, с жасминовым рисом

38,80

Vegetarisch, aber hausgemacht

Вегетарианские блюда домашнего приготовления

Euro

Evas Spinat-Bergkäse-Knödel

mit Bavaria Blue Schaum auf geschmolzenen Kirschtomaten

12,80

Клёцка со шпинатом и альпийским сыром

с баварским голубым муссом и подрумяненными помидорами черри

Wirsingköpfchen mit Brezen-Pilzfüllung

mit Senfschaum, auf gebratenem Gemüse angerichtet

12,80

Савойская капуста, фаршированная грибами с кусочками кренделя,

с горчичным муссом и гарниром из поджаренных овощей

Schmackig gefüllte Zucchini-Schiffchen

auf pikantem Tomaten-Kräutergemüse

12,80

Фаршированные лодочки из цуккини

с пикантным овощным гарниром и помидорами

Tyroler Schmankerlteller,

Zerlei Schluzkrapfen und Käspresknödel auf Wirsing, braune Butter und Parmesan

12,80

Три сорта тирольских вареников и сырная клёцка на савойской капусте

с топлёным маслом и пармезаном

Die Brotzeit im Wirtshaus, immer ein Genuss

Полдник

Euro

A gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Röstkartoffeln Баварский «Леберкез» [запечённая нежная мясная масса] с яичницей и жареным картофелем	9,90
Schwangauer Wurstsalat , pikant sauer mit Zwiebeln und Gewürzgurke Колбасный салат с луком и солёными огурцами	8,90
Schweizer Wurstsalat mit gereiftem Emmentaler, Zwiebeln und Gewürzgurke Швейцарский колбасный салат с луком, сыром и солёными огурцами	9,90
O'batzter , eine Spezialität aus Camembert, Butter, Frischkäse, Sahne, fein gewiegten Zwiebeln, Kümmel und Rosenpaprika Национальное блюдо из сыра камамбер, масла, творожного сыра, сливок, лука, тмина и красной паприки	10,90
Rohgeräuchertes , mild gesalzen angerichtet auf der Holzplatte, fein garniert, Butter – ein echter Brotzeitgenuss – Копчёная ветчина, подаётся на деревянном подносе	12,90
Wirtshaus-Brotzeitplatte regionale Spezialitäten vom Metzger und der Käsküche, mit Griebenschmalz und Landbrot Гарнированный крестьянский «Пресзак» [разновидность Сальтисона] региональные деликатесы от частных мясных лавок и маленьких сыроварен, со свиным топлёным жиром и деревенским хлебом	12,90
Schwangauer Senner-Platte verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu, mit Butter und Landbrot Разные сорта сыра из региона Альгое, хлеб и масло	13,80
Weißwurst-Rettichsalat in einem deftigen Süßem-Senf-Dressing, dazu Butter und Landbrot Салат из отварной телячьей колбасы и редьки с крепкой сладковато-горчичной заправкой, подаётся со сливочным маслом и деревенским хлебом	12,90

Aus der Wurstkuche

Сосиски

Euro

3 Stück Schweinsbratwürstle auf Fildersauerkraut

8,90

Три свиные поджаренные сосиски на квашенной капусте

1 Paar zart gerauchte Wienerle mit Brot

5,10

Пара сосисек с хлебом

3 Stück Weißwürstle mit einer warmen Breze (auf Nachfrage)

7,60

Три белые сосиски с баварским кренделем (по заказу)

Für unsere kleinen Gäste

Блюда для детей

Euro

Schnitzel gebacken mit Pommes frites und Salat Шницель с картофелем фри и зелёным салатом	8,90
Rahmschnitzel mit Eierspätzle und Salat Шницель под соусом с галушками и зелёным салатом	8,90
3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus Три картофельных драника с яблочным пюре	5,90
4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Gemüse Четыре рыбные палочки с картофелем фри и овощами	7,80
1 Paar Wiener Würstle mit Pommes frites Пара сосисок с картофелем фри	5,90
Große Portion Pommes frites mit Ketchup Большая порция картофеля фри с кетчупом	5,50
Portion Eierspätzle mit feiner Rahmsauce Галушки с соусом	5,50

Zum Schluss ebbas Süß's

Десерты

Euro

An warmen Apfelstrudel mit Eis und Sahne

5,50

Яблочный пирог с мороженым и взбитыми сливками

Hausgemachter ofenwarmer Palatschinken,

8,80

mit Quark gefüllt auf Vanillesoße, Fruchtgarnitur

Домашние тёплые блинчики из омлета

с творожной начинкой, под ванильным соусом, с фруктовым гарниром

Hausgemachter Ofenschlupfer

7,90

mit frischen Saisonfrüchten und Vanillesoße

Домашняя запеканка из сдобной булочки

со свежими сезонными фруктами и ванильным соусом

Fruchtiges Brombeermousse auf lockerem Kürbisbiscuit
und eine Träne von der dunklen Schokolade an Beerenspiegel

12,80

Ежевичный мусс на воздушном тыквенном печенье,

с фруктовым пюре в обрамлении орнамента из чёрного шоколада