




Ресторан У БЕЛОГО ТРУБОЧИСТА

Лучшее из австрийской кухни

Закуски

Запеченная цветная капуста / <i>Ofenkarfiol</i>  12,90 <i>с апельсинами и сливами</i>
Творог домашнего приготовления / <i>Topfen</i>  13,90 <i>с пошпированным яйцом и горохом</i>
Слегка замаринованное свиное жаркое Labonca (Bio) / <i>Braten</i> 14,90 <i>с соусом из зеленого лука, маслом из тыквенных семечек и свеклой</i>
Колбаска из австрийской свинины / <i>Bratwurstl</i> 15,90 <i>с картофелем, творожным террином и редисом</i>
Вариации карпаччо Трубочиста / <i>Carpaccio</i> 16,90 <i>тончайшие ломтики карпаччо из говядины, ягнятины и телятины, с рукколой и калеными Bio-тыквенными семечками</i>
Биф тартар из мяса австрийского вола / <i>Beef Tartare</i> 17,90 <i>с поджаренным салатом, редисом и анчоусным кремом</i>
Томленная австрийская форель / <i>Forelle</i> 17,90 <i>с базиликом, укропом и морковью</i>

Классическое меню Трубочиста

Вариации карпаччо Трубочиста / *Carpaccio*
Тончайшие ломтики карпаччо из говядины, ягнятины и телятины, с рукколой и калеными **Bio**-тыквенными семечками



Бобовый суп / *Rhonensuppe*
с хреном и слабосоленой сельдью



Запеченная под сыром австрийская говядина / *Kavalierspitz*
с травяным хреном и овощным бульоном



Нугатный мусс / *Nougatmousse*
с ликером Baileys и грушами

Меню из 4 блюд 43,75

Меню их 3 блюд с супом 33,50

Меню их 3 блюд с закуской 39,50



Вино по потреблению


Белое вино Грюнер Вельтлинер «Peprl», 2019 г.
Weingut Gruber, Вайнфиртель 1/8 л. 4,50

Пино-нуар «Domaine Purbach» 2012 г.
Винодельческое хозяйство Schwarz 1/8 л. 7,50


Ледяное вино «Welschriesling» 2014 г.
Вайнридер, Вайнфиртель 1/16 л. 7,50

Супы

Бобовый суп / <i>Rhonensuppe</i> *  6,50 <i>с хреном и слабосоленой сельдью</i>
Кремовый суп из пастернака* / <i>Pastinakencremesuppe</i> *  6,50 <i>с картофелем и штруделем из грибов</i>
Говяжий суп* / <i>Rinderkraftsuppe</i> 6,90 <i>с небольшой заправкой</i>

*  с каждой тарелки супа 1 евро выделяется благотворительной организации suppemit sinn.at

Деликатесы австрийской кухни

Австрийские вареники «Schlutzkrapfen»  17,90 <i>с тушеной капустой и коричневым маслом</i>
Фаршированная куриная грудка / <i>Huhn</i> 19,90 <i>со шпинатом, ржаными ньоками, лесными орехами и тыквой</i>
Запеченная под сыром австрийская говядина / <i>Kavalierspitz</i> 23,90 <i>с травяным хреном и овощным бульоном</i>

Венский шницель от Трубочиста / <i>Wiener Schnitzel</i> <i>поджаренный в топленном масле, петрушка во фритюре и картофельный салат с майонезом</i>	17,90
из австрийской свинины	23,90
из спинки теленка высшего качества	2,00
дополнительно брусника	

Рагу из дичи / <i>Wildragout</i> 24,90 <i>с клецками из манки, брусникой и корнеплодами</i>


Тушеная лопатка из австрийской телятины / <i>Деликатес дня из органической (Bio) свинины Labonca</i> <i>Спросите у официанта о типично австрийском деликатесе дня</i>	25,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Тушеные щечки австрийского вола / <i>Wangerl</i> 25,90 <i>с сельдереем, голландским соусом и фланом из спинного мозга</i>

Среднепрожаренный огузок ягненка / <i>Lammhüfte</i> 27,90 <i>с глазированной паприкой, рагу из полбы и бобов, баклажаном</i>

Поджаренный в хлебе австрийский голец / <i>Saibling</i> 29,90 <i>с шампиньонами, рагу из картофеля и зеленого лука</i>

Сыры

Сыры марки Пель ам Нашмаркт / <i>Käse</i>  13,50 <i>идеально созревшие сыры</i>

Самое лучшее качество мяса от бычков *Mostviertel*, сабана *Labonca (**Bio**)* и молочного теленка *Mühlviertel*

 = вегетарианский

Интернет для гостей: vienna1010

Сервировка за 3,50 евро включает поджаренные солёные карамелизированные **Bio**-тыквенные семечки, Дегустация Маленькой Лабонки **Bio**-Солнечной Свиньи, солёное масло и разные сорта хлеба.

Законный налог на живую музыку в 2,25 евро взимается за столик наличными в фортепьянной комнате, салоне и в зале трубочиста.

Оплата производится исключительно за столик наличными, карточками Mastercard, Visa или AMEX.

Выставление отдельных счетов возможно только на больших столах по запросу и при оплате наличными. Все цены в евро.

Все налоги и сборы включены в цену. По желанию Вы получите меню с информацией об аллергиях.



Ресторан У БЕЛОГО ТРУБОЧИСТА

Лучшее из австрийской кухни

Как ресторан получил свое необычное название

«Белый» трубочист не был разборчив в еде, как у нас говорят. Он питал сильные чувства к булочнице, живущей поблизости, и она отвечала ему взаимностью. Поэтому неудивительно, что, покидая ее дом, он нередко был покрыт с ног до головы мукой, а не сажей.

Его профессия и страстный роман с прекрасной булочницей вызывали в нем жажду, которую он утолял в трактире по соседству. Трубочист появлялся в трактире все чаще, поэтому венцы, по своей привычке все в жизни упрощать, сразу окрестили заведение «У белого трубочиста».



Ресторан «Zum weißen Rauchfangkehrer» («У белого трубочиста») – один из наиболее богатых традициями ресторанов в Вене. Это был, о чем упоминается лишь между прочим, первый ресторан Франца Захера, изобретателя легендарного торта. История «белого» трубочиста не имеет к нему никакого отношения, однако заключает в себе

пикантную деталь, которая наилучшим образом гармонирует с образом Вены и венцев.

Сегодня ресторан «Zum weißen Rauchfangkehrer» предлагает лучшие блюда венской кухни. В неповторимой атмосфере Вы можете наслаждаться блюдами, которые предпочитал сам кайзер.



Экологичность и устойчивое развитие

Безусловно, при приготовлении традиционных блюд наша кухня считается с современными вкусами.

Но, как и раньше, продукты поставляются преимущественно из крестьянских хозяйств, где применяются природосообразные методы. Мясо, например, получают от крупного рогатого скота, который выращивается по системе «корова – теленок», яйца – от счастливых кур на вольном выпасе в плодовых насаждениях.

Чтобы предлагать Вам все самое свежее, поставка любых продуктов осуществляется ежедневно и в основном без длительной перевозки – из регионов в окрестностях Вены.

Самый вкусный картофель у самых толковых крестьян

В студенческие годы Михаэль Бауэр (Michael Bauer) написал работу о салатном цикории. Урожай он предлагал заведениям общепита в центре Вены. Шеф-повар одного из них искал поистине хороший картофель. Михаэль Бауэр предложил ему продегустировать свой картофель. Клубни так понравились повару, что тот сразу выкупил весь запас, заложенный на хранение в погреб. Теперь Михаэль Бауэр поставляет картофель и овощи высококлассным заведениям общественного питания.



Ежедневно Фердинанд Траутманнсдорфф ловит свежую рыбку в регионе Гут Дорнау – всего 30 км к югу от Вены



В рыбноводном пруде региона Гут Дорнау, который снабжается прозрачной как хрусталь водой рек Триестинг и Пиестинг, водятся форели, озерные форели, гольцы, американские гольцы, судаки, карпы, дунайский лосось и сомы. Их ловят рано утром и ежедневно доставляют свежими в охлажденном транспорте.

Там, где городское население любит приезжать на отдых, мы разводим наших свиней Лабонка

На пастбище площадью 250 000 м² наши животные удовлетворяют свои основные потребности: они любят поваляться в грязи, порываться и побегать вдоволь. В отличие от обычного промышленного содержания животных, здесь поросята растут бок о бок с матерью. Длительный процесс разведения свиней, экологический корм и соответствующее выгульное содержание обеспечивает наилучшее качество мяса.



Самые красивые грибы находит Красная Шапочка



У Красной Шапочки вполне обычное имя – Марион Россмайер (Marion Rossmayer). С весны по осень эту женщину можно встретить в грибных лесах Штирии и в окрестностях горы Вексель. Помимо походов по грибы, она занимается выращиванием всевозможных пряных трав.