



# Ресторан У БЕЛОГО ТРУБОЧИСТА

Лучшее из австрийской кухни



## Закуски

- Маринованная свекла от Михаила Бауэра (*Rote Rüben*) 1-3-4-12 13,50  
песто из грецкого ореха, яблоко и пастернак
- Запеченная рулька свинины La Bonca без косточки (*Bio*) (*Stelze*) 1-4-5-7-8-12-14 15,50  
салат, соус из картофеля и огурца, сельдерей
- Вариации карпаччо Трубочиста (*Carpaccio*) 15,90  
тончайшие ломтики карпаччо из говядины, ягнатины и телятины, с рукколой и калеными *Bio*-тыквенными семечками 1-3-4-5-7-8-12-15
- Маринованный голец из австрийского поместья Gut Dornau (*Saibling*) 17,50  
цветная капуста, виноград и сок-вержус 7-10-12
- Биф тартар из австрийского вола (*Tartare*) 19,50  
авокадо, тост, пенка с белым перцем 1-4-5-7-8-10-12-14

## Супы\*

- Кремообразный грибной суп (*Pilzsuppe*) 6,50  
картофельный штрудель 4-5-7-8-12
- Суп из батата (*Süßkartoffelsuppe*) 6,50  
копченый тофу 1-4-14
- Крепкий говяжий суп (*Rind*) 6,90  
с тремя начинками 1-4-5-7-8

\* с каждой тарелки супа 1 евро выделяется благотворительной организацией [suppemit sinn.at](http://suppemit sinn.at)

## Сыры марки Пель ам Нашмаркт

- идеально созревшие сыры (*Käse*) 3-7-14 13,50

= вегетарианский = веган

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

## Деликатесы австрийской кухни

- Венская паста с капустой (*Krautfleckerl*) 13,50  
чипсы с тмином, паприка 4-8
- Фаршированные котлетки из австрийского оленя (*Hirschlaibchen*) 4-5-7-8-12 17,50  
капуста, пюре с орехами, поджаренный лук
- Тушенная австрийская курочка в красном перце (*Paprikahuhn*) 19,50  
масляные клецки, сливки 4-5-7-8
- Глазированная австрийская свинина La Bonca (*Bio*) (*Glasiertes*) 21,50  
тыквенная капуста, картофель, чипсы 4-7-8-12
- Запеченная рулька экологически чистой свинины La Bonca (*Bio*) (*Stelze*) 4-5-7-8-12-14 21,90  
с кремовой редиской, рагу из огурцов и картофеля
- Венский шницель от Трубочиста (*Wiener Schnitzel*)  
поджаренный в топленном масле, петрушка во фритюре и картофельный салат с майонезом 1-4-5-7-8-12-14
- корейка из австрийской свинины 17,90  
телятина высшего качества 23,90  
дополнительно брусника 2,00
- Лопаточная часть австрийского вола (*Kavalierspitz*) 23,50  
хлебный хрен, овощной бульон 1-4-5-7-8-12-14
- Тушенный говяжий лопаточный отруб (*Kalb*) 24,90  
чечевица, шампиньоны, манные клецки 4-5-7-8-12
- Слегка поджаренная хрустящая утиная грудинка «конфи» (*Ente*) 4-5-7-8-12 25,50  
сельдерей, крокеты из лесного ореха, козалец
- Хрустящая поджаренная форель из поместья Gut Dornau (*Forelle*) 27,90  
шпинат, запеченный картофель, соус из коричневого масла 3-4-5-7-10-12

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 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.

1-соя, 2-лупины, 3-орехи, 4-сельдерей, 5-яйца, 6-моллюски, 7-молоко/лактоза, 8-злаки, содержащие глютен, 9-кунжут, 10-рыба, 11-моллюски и ракообразные, 12-диоксид серы/сульфит, 13-арахис, 14-корчица, 15-источник фенилаланина



# 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 свойственной только им 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 пруду 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 свиных Лабонка

На пастбище площадью 250 000 м<sup>2</sup> 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.



## Жидкие фрукты от Веттер и без алкоголя на высшем уровне

Семь сортов яблочных соков с натуральной мутностью раскрывают весь вкусовой репертуар яблока. Кроме этого в ассортимент входят соки из груши или смешанные соки из обеих овощей.