

Before or in between –  
always a delight ...

*До или во время ...*

**Escargots** *(Weinbergschnecken)*

*Gratinated with garlic-cognac butter, toasted bread*

**Виноградные улитки** *(Weinbergschnecken)*

*запеченные с чесночно-коньячным маслом и тостовый хлеб*

**Pan-fried mountain cheese** *(Gebackener Almkas)*

*Fried mountain cheese triangles of quality-sealed  
GenussRegion Paznauner Almkäse with salad garnish,  
homemade stone pine vinaigrette, fruit mustard sauce  
and toasted bread*

**Запеченный сыр с альпийский лугов** *(Gebackener Almkas)*

*запеченные треугольники сыра с альпийский лугов региона  
Пацнаун на салатном букете с домашним дрессингом,  
фруктово-горчичным соусом и тостовым хлебом*

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Carpaccio** *(Carpaccio)*

*Thin slices of beef fillet (raw) on balsamic vinegar and olive oil,  
pesto and shaved parmesan, served with crisp toasted bread*

**Карначчо** *(Carpaccio)*

*тончайшие кусочки филе говядины с бальзамико-  
оливково-масляным соусом, песто и стружками пармезана,  
к нему хрустящий тостовых хлеб*



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

**Beefsteak tartar** *(Beefsteak Tartar)*

*Spicy minced beef (raw) served with quail egg,  
butter and toasted bread*

**Бифштекс Тартар** *(Beefsteak Tartar)*

*маринованная со специями мелко рубленая сырая  
говядина, яйцо перепелки, масло и тостовый хлеб*

**Burrata caprese** *(Burrata Caprese)*

*Italian cream cheese with liquid core on  
tomato slices, pesto and balsamic vinaigrette*

**Буррата Капрезе** *(Burrata Caprese)*

*итальянский творог с кремовой начинкой на  
ломтиках помидоров, песто и бальзамический соус*

**By the spoonful ...**

**Ложка за ложкой ...**

**Clear beef broth** *(Klare Rindssuppe)*

*with strips of pancake (mit Frittaten)*

*with vermicelli (mit Fadennudeln)*

*with soup pearls (mit Backerbsen)*

**Прозрачный говяжий бульон** *(Klare Rindssuppe)*

*с полосками омлета (mit Frittaten)*

*с тонкой лапшой (mit Fadennudeln)*

*с запеченными шариками из теста (mit Backerbsen)*



**Soup of the day** (Tagessuppe)

**Суп дня** (Tagessuppe)

**Grandma's soup bowl** (Omas Suppentopf)

Clear beef broth with vermicelli, cooked beef and vegetables

**Бабушкин суп** (Omas Suppentopf)

прозрачный говяжий бульон с тонкой лапшой,  
кусочками говядины и овощами

**Ötztal garlic cream soup** (Knoblauchcremesuppe)

Served with bread croûtons

**Эцтальский чесночный суп-пюре** (Knoblauchcremesuppe)

с мелкими гренками

**Styrian pumpkin seed soup** (Steirische Kürbiscremesuppe)

Served with roast pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil  
of quality-sealed GenussRegion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

**Штирийский тыквенный суп-пюре** (Steirische Kürbiscremesuppe)

с поджаренными семечками тыквы и  
штирийским тыквенным маслом

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

Fresh, crunchy, tasty ...

Свежее, хрустящее, разноцветное ...

**Farmer's salad** (Bauernsalat)

Pan-roast potato slices of quality-sealed  
GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel with bacon  
and onions on mixed leaf salads and sliced egg

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Крестьянский салат** (Bauernsalat)

поджаренные кусочки картофеля из региона  
Обериннталь со шпеком и луком на листьях  
различных салатов и ломтики яйца

**Fried chicken salad** (Backhendlsalat)

Pan-fried, pumpkin seed coated strips of farm chicken on  
potato salad of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel,  
served with Styrian pumpkin seed oil of quality-sealed  
GenussRegion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Салат с кусочками запеченного цыпленка** (Backhendlsalat)

кусочки запеченного деревенского цыпленка в панировке  
из семечек тыквы на салате из обериннтальского  
картофеля со стирийским тыквенным маслом

**Fitness salad** (Fitness Salat)

Marinated mixed salad of your choice  
with grilled slices of salmon trout  
with grilled strips of pork fillet  
with grilled strips of beef fillet



**Салат Фитнес** *(Fitness Salat)*

Маринованный смешанный салат на выбор  
с кусочками жареной лососевой форели  
с полосками жареного филе свинины  
с полосками жареного филе говядины

**Mixed salad / Смешанный салат** *(Gemischter Salat)*

**Tirolean bacon & coleslaw salad** *(Tiroler Speck-Krautsalat)*

Тирольский салат из капусты со шпеком  
*(Tiroler Speck-Krautsalat)*

**Leaf salad / Листовой салат** *(Blattsalat)*

**Garlic baguette fresh from the oven** *(Knoblauchbaguette)*

Свежеиспеченный чесночный багет  
*(Knoblauchbaguette)*

**Classic, traditional, delicious ...**

**Классическое, традиционное, актуальное ...**

**Spaghetti alla romana** on tomato sauce *(à la Romana)*

Спагетти а ля Романа с томатным соусом *(à la Romana)*

**Spaghetti bolognese** on meat sauce *(Bolognese)*

Спагетти Болоньезе с мясным соусом *(Bolognese)*

**Chanterelle risotto** *(Risotto mit Pfifferlingen)*

refined with spring onion and parmesan cheese

**Ризотто с лисичками** *(Risotto mit Pfifferlingen)*

сдобренное зеленым луком и пармезаном

„Natural“  
flavors  
can't be topped!

**Mediterranean vegetable lasagne** (Gemüselasagne)  
on tomato sauce

**Средиземноморская овощная лазанья** (Gemüselasagne)  
на томатном соусе

**Ötztal cheese spaetzle** (Ötztaler Käsespätzle)  
Egg spaetzle pan-roast with spring onion and spicy cheese,  
served with fried onions

**Эцтальские клёцки с сыром** (Ötztaler Käsespätzle)  
яичные клёцки с молодым луком и пряным сыром  
к ним подается жареный лук

**Plate of vegetables** (Gemüseteller)  
Cooked, sautéed vegetables served with potatoes  
of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel,  
topped with a fried egg

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Тарелка овощей** (Gemüseteller)  
вареные и пассерованные овощи с картофелем из  
региона Обериннталь и яичница-глазунья

**Tirolean groestl** (Tiroler Gröst'l)  
Thinly sliced cooked beef and roast potatoes of  
quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel  
with onions, topped with a fried egg

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Тирольский Грөштль** (Tiroler Gröst'l)  
нарезанная тонкими ломтиками вареная говядина,  
жареный картофель из региона Обериннталь с луком  
и яичница-глазунья



**Trio Tirol / Трио Тироль** (Trio Tirol)

2 spinach dumplings, 2 fried cheese dumplings and 2 Tirolean ravioli filled with porcini, topped with brown butter and parmesan cheese – preparation time: ~ 15 min, it's worth waiting for!

2 кнедля из шпината, 2 кнедля из сыра и 2 вареника с белыми грибами под коричневым маслом и пармезаном – время ожидания блюда около 15 минут, которое этого стоит!

**Calf's liver / Печень телянка** (Kalbsleber)

Strips of regional calf's liver pan-roast with onions in a cream sauce, served with rice and grilled cherry tomatoes

рубленая печень телянка из региона, жареная с луком в сливочной подливе, к ней подается рис и жареные помидоры черри

**Make a good catch ...**

**Приветствие рыболовов!**

**Fine plate of salmon pasta** (Lachsnudelteller)

Tagliatelle on a light sauce of white wine and cream, topped with slices of smoked salmon

**Тарелка лапши с лососем** (Lachsnudelteller)

тальятелле в легком соусе из белого вина и сметаны с полосками копченого лосося

**Pan-roast, natural style char fillet** (Naturgebratenes Saiblingsfilet)

(freshly caught in Längenfeld)

On chanterelle risotto and sautéed cherry tomatoes

**Жареное филе гольца без панировки** (Naturgebratenes Saiblingsfilet)

(свежепойманный в Ленгенфельде)

к нему ризотто с лисичками и пассерованные помидоры черри

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

„Natural“  
flavors  
can't be topped!

**Fillet of salmon trout** *(Lachsforellenfilet)*

Grilled salmon trout fillet with buttered potatoes of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel and apple remoulade sauce

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Филе радужной форели** *(Lachsforellenfilet)*

жареное филе радужной форели с вареным картофелем в масле из региона Обериннталь и яблочно-ремуладовый соус

**Crisp, pan-roast pikeperch fillet** *(Kross gebratenes Zanderfilet)*

On creamy leaf spinach served with buttered potatoes of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Поджаренное до хрустящей**

**корочки филе судака** *(Kross gebratenes Zanderfilet)*

на шпинате со сливками и вареным картофелем в масле из региона Обериннталь

**Grilled, pan roast, plentiful and tasty ...**

**Гриль, жаркое, вкусно и много...**

**Viennese schnitzel** *(Wiener Schnitzel)*

Pork escalope in bread crumbs fried in clarified butter, garnished with lemon and cranberry, served with French fries

**Венский шницель** *(Wiener Schnitzel)*

запеченный в жареном масле панированный шницель из свинины, с лимонно-брусничным вареньем и картофелем фри





**Farmer's cordon bleu** *(Bauern Cordon Bleu)*

*Pork escalope in bread crumbs fried in clarified butter, filled with Tirolean bacon and mountain cheese, garnished with lemon and cranberry, served with pan-roast potatoes of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel*

**Крестьянский Кордон Блю** *(Bauern Cordon Bleu)*

*запеченный в жареном масле панированный шницель из свинины, начиненный Тирольским шпекотом и сыром с альпийских лугов, с лимонно-брусничным вареньем и жареным картофелем из региона Обериннталь*

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Lumberjack steak** *(Holzfällersteak)*

*Grilled pork shoulder steak on herb butter, served with pan-roast potatoes of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel and grilled cherry tomatoes*

**Стейк лесоруба** *(Holzfällersteak)*

*Жареный стейк из свиной шеи с пряным маслом с травами, жареным картофелем из региона Обериннталь и жареными помидорами черри*

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Grauer Bär gourmet pan** *(Schlemmerreindl Grauer Bär)*

*Sliced fillet of pork in a cream sauce of button mushrooms, served on egg spaetzle with cheese au gratin*

**Сковородка гурмана Серый Медведь** *(Schlemmerreindl Grauer Bär)*

*мелко рубленное свиное филе в сливочном соусе с шампиньонами, яичными клёцками, под запеченным сыром*



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

**Grilled medallions of pork fillet** (Gegrillte Medaillons vom Schwein)  
Served on spicy pepper sauce, potato roesti and vegetables

**Кусочки жареного филе свинины** (Gegrillte Medaillons vom Schwein)  
с острым перцовым соусом, жареным картофелем и овощами

**Mixed grill** (Mixed Grill)  
Fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken on herb butter and sweet pepper ragout, served with French fries and vegetables

**Гриль микс** (Mixed Grill)  
жареные на гриле лучшие кусочки говядины, свинины и деревенского цыпленка с пряным маслом с травами, рагу из сладкого перца, картофелем фри и овощами

**Steak toast** (Steaktoast)  
Grilled beef and pork shoulder steak on freshly baked baguette, garnished with salad, cocktail sauce and herb butter

**Стейк-тост** (Steaktoast)  
жареные на гриле стейки из вырезки говядины и свинины на свежеспеченном багете, с декоративным салатом, коктейльным соусом и пряным маслом с травами

**Paprika chicken** (Paprikahendl)  
Free-range chicken breast on creamy paprika sauce served with butter spaetzle and broccoli sauté

**Цыпленок со сладким перцем** (Paprikahendl)  
грудка деревенского цыпленка в сливочном соусе из сладкого перца с клёцками в масле и пассерованной брокколи



**Onion beef roast** (Zwiebelrostbraten)

Grilled prime rib beef roast on a sauce of onions, served with pan-roast potatoes of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel, beans with bacon

**Ростбиф с луком** (Zwiebelrostbraten)

жареный ростбиф из мяса верхних ребер с луковым соусом, жареным картофелем из региона Обериннталь и стручковой фасолью со шпеком

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Rump steak** (Rumpl di Pump)

Medium grilled rump steak with jacket potato of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel and sour cream dip, served with corn on the cob

**Румплъ ди Пумпель** (Rumpl di Pump)

жареный ромстейк медиум с запеченным картофелем из региона Обериннталь, сметанный дип-соус и вареный кукурузный початок

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Fillet steak (~ 220 g)** (Filetsteak 220 g)

Medium grilled, prime Austrian beef fillet served with French fries, beans with bacon and herb butter

**Филе-стейк (прим. 220 гр.)** (Filetsteak 220 g)

жареный стейк медиум из австрийской говядины, картофель фри, стручковая фасоль со шпеком и пряное масло с травами



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

**Pepper steak (~ 220 g)** *(Pfeffersteak 220 g)*

*Medium grilled, prime Austrian beef fillet on pepper sauce, French fries and beans with bacon*

**Стейк в перце (прим. 220 гр.)** *(Pfeffersteak 220 g)*

*жареный стейк медиум из австрийской говядины в перечном соусе, картофель фри, стручковая фасоль со шпеком*

**Lady's steak (~ 160 g)** *(Ladysteak 160 g)*

*Medium grilled, prime Austrian beef fillet served with garlic baguette fresh from the oven and mixed salad*

**Леди стейк (прим. 160 гр.)** *(Ladysteak 160 g)*

*жареный стейк медиум из австрийской говядины со свежее испеченным чесночным багетом и смешанный салат*



## Dishes for two ...

### Блюда на двоих

#### **Grauer Bär gourmet plate** (Bärenplatte)

*Fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken, small Viennese schnitzel, small sausages, long grain rice, French fries, selection of vegetables served on a big plate in creamy pepper sauce with a mixed salad bowl*

#### **Медвежье блюдо** (Bärenplatte)

*лучшие жареные кусочки говядины, свинины и деревенского цыпленка, маленький Венский шницель, колбаски, длиннозерный рис, картофель фри, различные овощи на блюде со сливочно-перечным соусом и тарелка салата*

#### **Chateaubriand maître d'hôtel** (Chateaubriand Maitre d'hotel)

*Fillet of beef prepared to suit your taste, served with sauce hollandaise, French fries, selection of vegetables and potato croquettes*

#### **Шатобриан Метрдомель** (Chateaubriand Maitre d'hotel)

*говяжье филе жареное на Ваш вкус, голландский соус, картофель фри, овощи и картофельные крокеты*



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

For two on advance reservation ...

По предварительному заказу на двоих ...

**Fondue á la bourguignonne** (Fondue á la Bourguignonne)

Beef fillet cubes served with varied sauces,  
white bread, French fries and a mixed salad bowl

**Фондю а ля Бургиньон** (Fondue á la Bourguignonne)

кусочки говядины с различными соусами, белый  
хлеб, картофель фри и тарелка салата

**Ötztal cheese fondue** (Ötztaler Käsefondue)

Served with potatoes of quality-sealed  
GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel, vegetable  
florets, white bread, fruits and cherry brandy

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Эцтальское сырное фондю** (Ötztaler Käsefondue)

с картофелем из региона Обериннталь,  
цветной капустой, белым хлебом, фруктами  
и вишневой наливкой



**Oven-baked pork shank** *(Im Ofen gebratene Schweinshaxe)*

*Served with semolina dumpling and sauerkraut,  
mustard and freshly ground Styrian horseradish of quality-  
sealed GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.*

**Запеченная в печи свиная ножка** *(Im Ofen gebratene Schweinshaxe)*

*с хлебным кнедлем и кислой капустой,  
горчицей и тертым штирийским хреном*

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Calf shank plate** *(Kalbshaxenplatte)*

*Oven-baked calf shank served with rice,  
potato roesti and vegetables*

**Нога теленка на блюде** *(Kalbshaxenplatte)*

*запеченная в печи нога теленка с рисом,  
жареный картофель и овощи*

**Please reserve our theme menus  
at least one day in advance!**

**Call T +43 (0) 5254 2564**

*Мы просим давать заказы заранее,  
минимум за один день!*

*Прием заказов: +43 (0) 5254 2564*



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

## Wild about venison ...

### *Аппетит на дичь ...*

**Poacher's goulash** *(Wilderergulasch)*  
*Goulash of Tirolean venison served with  
white bread dumpling and red cabbage*

**Гуляш браконьера** *(Wilderergulasch)*  
*гуляш из тирольского оленя с  
с хлебным кнедлем и синей капустой*

**Chamois roast** *(Gamsbraten)*  
*Braised pieces of local chamois on a substantial sauce  
of red wine, served with fine homemade potato noodles  
and red cabbage*

**Жаркое из косули** *(Gamsbraten)*  
*тушеные кусочки тирольской косули  
в крепком соусе из красного вина с домашней  
картофельной лапшей и синей капустой*

**Hunter's plate** *(Jägerteller)*  
*Grilled venison schnitzel on chanterelle sauce,  
egg spaetzle and red cabbage*

**Тарелка охотника** *(Jägerteller)*  
*жареный шницель из оленины с соусом из лисичек,  
яичными клецками и синей капустой*





**Saddle of wild boar** *(Wildschweinrücken)*

*Grilled wild boar steak on chanterelle sauce,  
served with potato croquettes and red cabbage*

**Вырезка из спины дикой свиньи** *(Wildschweinrücken)*

*жареный стейк из вырезки спины дикой  
свиньи с соусом из лисичек, картофельными  
крокетами и синей капустой*



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

Sweet, sweeter, sweetest ...

Сладко, слаще, самое сладкое ...

**Homemade apple strudel** (Apfelstrudel)

Apples of quality-sealed GenussRegion Oberländer Äpfel

with whipped cream (Schlagrahm)

with one scoop of vanilla ice cream (Eis)

with vanilla sauce (Vanillesauce)

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

**Домашний яблочный штрудель** (Apfelstrudel)

из яблок региона Оберланд

со сливками (Schlagrahm)

с шариком ванильного мороженого (Eis)

и ванильным срусом (Vanillesauce)

**Pancake with ice cream** (Eispalatschinken)

2 pancakes served with vanilla ice cream,  
chocolate sauce, almond slices and whipped cream

**Блины с мороженым** (Eispalatschinken)

2 блина с ванильным мороженым, шоколадным соусом,  
миндальной стружкой и взбитыми сливками

**Pancake with apricot jam** (Marillenpalatschinken)

2 pancakes filled with fine apricot jam

**Блины с абрикосовым вареньем** (Marillenpalatschinken)

2 блина с абрикосовым вареньем



**Chocolate mousse** (*Mousse au chocolat*)  
*Mousse of bittersweet chocolate with fruity garnish*

**Шоколадный мусс** (*Mousse au chocolat*)  
*мусс из горького шоколада с фруктами*

**Dark chocolate soufflé** (*Dunkles Schokoladensoufflé*)  
*With a liquid core of white chocolate and whipped cream on top*

**Темное шоколадное суфле** (*Dunkles Schokoladensoufflé*)  
*с жидким белым шоколадом внутри и взбитыми сливками*

**Scrambled pancake** (*Kaiserschmarren*)  
*Served with apple purée and stewed cranberries*

**Кайзершмаррн** (*Kaiserschmarren*)  
*с яблочным муссом и вареной брусникой*

**Tartufo** (*Tartufo*)  
*Semi-frozen Italian ice cream speciality  
with white chocolate  
with bittersweet dark chocolate*

**Тартуфо** (*Tartufo*)  
*полузамороженный итальянский десерт  
с белым шоколадом  
с нежно-горьким шоколадом*

*We recommend: 1/16 l of „Beerenauslese“ dessert wine  
к этому мы рекомендуем 1/16 отборной ягодной наливки*



„Natural“  
flavors  
can't be topped!

## Yearning for Summer Holidays?

Those in search of superb walking routes, exciting E-bike tours, sporty climbing or splendid mountain bike adventures have already found a truly exceptional place.



Enjoy scenic  
Summer Holidays  
at Grauer Bär

Don't wait any longer and reserve your dreamlike summer sport vacation at the Hot Spot in the Alps now. Take a closer look at our **SPECIAL SUMMER PACKAGES** at unbeatable pack-your-luggage rates. Homely rooms, Tirolean culinary delights, in-hotel wellness parlor plus the ultimate **ÖTZTAL PREMIUM CARD** comprising already all the valley's highlights and attractions. We look forward to meeting you!



Viele weitere Informationen zu unseren Sommerpauschalen und zum Grauen Bär finden Sie online unter:

**[www.grauer-baer.com](http://www.grauer-baer.com) - [info@grauer-baer.com](mailto:info@grauer-baer.com)**



Follow us on Instagram and Facebook – we are pleased about it!