

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*

Карпаччо *(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 / 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 штирийским тыквенным маслом

Fitness salad (Fitness Salat)

Grilled strips of salmon trout on marinated mixed salad

Салат Фитнес (Fitness Salat)

жареные кусочки радужной форели
на маринованном смешанном салате



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 (Spaghetti)

On meat sauce or tomato sauce

Spagetti (Spaghetti)

с мясным или томатным соусом суго

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



„Natural“
flavors
can't be topped!

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 Gröstl)

Thinly sliced cooked beef and roast potatoes of quality-sealed GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel with onions, topped with a fried egg

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Тирольский Грёштль (Tiroler Gröstl)

нарезанная тонкими ломтиками вареная говядина, жареный картофель из региона Обериннталь с луком и яичница-глазунья

Trio Tirol (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!

Трио Тироль (Trio Tirol)

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 (Rahmleber)

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

Печень теленка (Rahmleber)

рубленая печень теленка из региона, жареная с луком в сливочной подливке, 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)

талятелле 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



„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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Крестьянский Кордон Блю *(Bauern Cordon Bleu)*
запеченный в жареном масле панированный шницель
из свинины, начиненный Тирольским шпеком и сыром
с альпийских лугов, с лимонно-брусничным вареньем и
жареным картофелем из региона Обериннталь

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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Стейк лесоруба *(Holzfällersteak)*
Жареный стейк из свиной шеи с пряным маслом с
травами, жареным картофелем из региона Обериннталь
и жареными помидорами черри

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 рубленое свиное филе в сливочном
соусе с шампиньонами, яичными клёцками,
под запеченным сыром



„Natural“
flavors
can't be topped!

Spicy pepper pan (Feurige Pfefferpfanne)

Grilled pork fillet medallions on hot pepper sauce, potato roesti and vegetables

Огненная перченая сковорода (Feurige Pfefferpfanne)

жареные медальоны из свиного филе с острым перченым 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 свежеспеченным чесночным багетом и смешанный салат

Gusto skewer (Gusto Spieß)

Fine cubes of beef and pork fillet on a skewer, served with French fries and sauce of peppers and tomatoes

Отборное мясо на шампуре (Gusto Spieß)

куски филе говядины и свинины на шампуре, картофель фри и печо-овощи



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 Метрдотель (Chateaubriand Maitre d'hotel)

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



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 per person

Фондю а ля Бургиньон (Fondue á la Bourguignonne)

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

Ötztal cheese fondue (Ötztaler Käsefondue)

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

Эцтальское сырное фондю (Ötztaler Käsefondue)

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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



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. per person

Запеченная в печи свиная ножка (Im Ofen gebratene Schweinshaxe)

с хлебным кнедлем и кислой капустой,
горчицей и тертым штирийским хреном за человека

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Calf shank plate (Kalbshaxenplatte)

Oven-baked calf shank served with rice,
potato roesti and vegetables for 2 persons

Нога теленка на блюде (Kalbshaxenplatte)

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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

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!

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)

Домашний яблочный штрудель (Apfelstrudel)

из яблок региона Оберланд

со сливками (Schlagrahm),

с шариком ванильного мороженого (Eis)

и ванильным соусом (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

Chocolate mango cubes (Schoko-Mangowürfel)

кусочки манго в шоколаде (Schoko-Mangowürfel)

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!



Many more details about our summer packages and information on Grauer Bär can be found online at:

www.grauer-baer.com . [facebook.com/GrauerBaerSoelden](https://www.facebook.com/GrauerBaerSoelden)
T: +43 (0) 5254 2564 . M: info@grauer-baer.com

facebook

Wild about venison ...

Аппетит на дичь ...

Poacher's pan (Wildererpfand'l)

Goulash of Tirolean venison served with white bread dumpling and red cabbage

Сковородка браконьера (Wildererpfand'l)

гуляш из тирольского оленя 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



„Natural“
flavors
can't be topped!

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*

