



# LUFTBURG®

Приятного аппетита

## еню на обед

Первое и второе за 8,20  
Первое блюда с Супом или Салат гарнир

Понедельника - по Пятницу с 11:30  
количество ограничено / кроме праздников

Ежедневное меню можно найти на сайте  
[kolarik.at](http://kolarik.at)

# Добро Пожаловать

Мы желаем Вам приятное Пребывание и приятного Аппетита.  
Ваша семья Kolarik

*Elisabeth & Heinz, Reinhold & Lena & Paula & Marianne,  
Barbara & Bertrand & Vivien, Elli, Tim & Bianca & Paul & Nic,  
Anna-Carina & Neal, Johannes & Julia*



## Оплата

Мы принимаем наличные, Quick, Банкомат,  
Кредитная карточка, Pratercard,  
Карта Ресторана и Bitcoin Cash.



## Горячая кучня

Все блюда предлагаются  
беспрерывно до 21 часов  
маркированные блюда до 22 часов.

Открыто ежедневно, круглый год  
Пн. - сб.: 11 - 23 ч., вс.: 10 - 22 ч.



Prater 128, Waldsteingartenstraße, A-1020 Wien  
+4317294999 / luftburg.at

WiFi: KolarikGast

# Салаты



**Греческий салат**<sup>GI0</sup> 11,50

**вегетарианское блюдо**  
Греческий овечий сыр, зеленый салат по сезону, огурцы, помидоры, маслины, кольца красного лука, приправлен майораном, уксусом и оливковым маслом



**Салат из Авокадо**<sup>0</sup> 9,60

**для веганов**  
Свежий зеленый салат, авокадо, помидоры кукуруза огурец бобы с лимонным винегретом и оливковое масло



**Салат с курицей G**<sup>GI0</sup> 11,50

Греческий овечий сыр, зеленый салат по сезону, огурцы, помидоры, маслины, кольца красного лука, приправлен майораном, уксусом и оливковым маслом



**Степные вешенки с салатом**<sup>MI0</sup> 9,80

**для веганов**  
Пассерованные вешенки с луком и кориандром, чуть теплые, сервированные на листовом салате с лимонным винегрет-соусом и оливковым маслом



**Салат из кусочков жареной курицы**<sup>AICMI0</sup> 13,50

Запеченная курочка в панировке, с листочками салата и картошкой, с бобами под Тыквенным маслом



**Миланский шницель**<sup>AICMI0</sup> 10,20

Нежный куриный шницель с сыром пармезан, с зеленым салатом, кресс-салатом, соусом из манго и брусники

# Супы



**Суп с мелко нарезанными блинчиками**<sup>AICIG</sup> 3,70

Домашний суп с мелко нарезанными блинчиками на говяжьем бульоне, посыпанный свежим луком-резанцом



**Чесночный крем-суп**<sup>AIG</sup> 4,50

**вегетарианское блюдо**  
Крем-суп со свежим чесноком и сливками, с поджаренными гренками из белого хлеба, подается с зеленью петрушки



**Словацкий зеленый суп**<sup>AIGIO</sup> 4,50

Перченый суп с белокочанной капустой, кусочками копченого сала, тмином и сметаной

# Венская кухня



**Ростбиф с луком**<sup>AIGLIO</sup> 17,90

Обжаренные с кольцами лука кусочки австрийской говяжьей вырезки в собственном соку, с хрустящим жареным картофелем и нарезанными огурцами



**Венский гуляш в собственном соку** 12,90

Пряный гуляш из австрийской говядины, приготовленный по нашему специальному рецепту



**Жаркое из индейки**<sup>AL</sup> 9,80

полоски индейки, жареные на луку и майоране, подается с рисом



**Жареная курица**<sup>AIC</sup> 11,50

Свежая куриная ножка, обжаренная в панировочных сухарях до золотистого цвета, подается с жареной петрушкой и лимоном в горшочке



**Шницель по-венски**<sup>AIC</sup> 8,90

Нежирные кусочки австрийской свинины, обжаренные в панировочных сухарях



**Шницель «Кордон блю»**<sup>AICIG</sup> 14,80

Свиной или куриный шницель, обжаренный в панировочных сухарях, фаршированный ветчиной и сыром, подается с рисом



**Куриное филе по-венски**<sup>AICIG</sup> 12,10

Нежная куриная грудинка (филе), обжаренное в панировочных сухарях, подается с картофелем и петрушкой



**Мясная тарелка по-богемски**<sup>ALIO</sup> 14,90

Куски жареной говядины и курицы в мясной томатной подливе с красным луком и хреном, к которым подается поджаренный черный хлеб с чесноком



**Зубатка на гриле**<sup>AIG</sup> 17,80

Деликатес из арктической морской рыбы, поджаренной на гриле с лимоном и сливочным кремом, с гарниром из картошки с петрушкой

# специальности



Оригинал  
Коларик  
свиное бедро  
Хрустящая жареная  
на гриле ножка  
австрийской  
свинины

Маленькая 23,00  
Средняя 28,00  
Большая  
порция 34,00



## Грестль (поджарка) с рулькой

11,50

Сочные куски рульки, сало, жареный картофель и хлебные клецки, приготовленные в салфетке на пару, обжаренные с луком и приправленные чесноком, тмином, петрушкой и майораном



## Клёцки со свиной голяшкой

9,80

клёцки с сочными, обжаренными ломтиками свиной голяшки, майораном, красным луком и петрушкой

## Приправы

Три вида приправ: нежная горчица<sup>О</sup>, острая горчица<sup>О</sup> и хрен На порцию 2,80

Острая эстрагонная горчица<sup>О</sup>, сладкая горчица<sup>О</sup>, горчица с луком<sup>О</sup> На порцию 1,20

Свежий тертый корень хрена, чесночный соус<sup>С</sup>, корень хрена соус<sup>С</sup>, карри и абрикосами соус<sup>С</sup>, соус для гриля<sup>С</sup>, соус с йогуртом и травами<sup>С</sup>, брусничкой, соусом тар-тар<sup>С</sup>, фруктовый чили соус<sup>О</sup> На порцию 1,50

кетчуп, майонез<sup>С</sup> На порцию 0,60

маринованные огурцы, соленья, огурцы в горчице, пепперони На порцию 2,80

картофель фри, дукаты из картофеля, жареный картофель, картофель с петрушкой, квашенная капуста<sup>А</sup>, рис<sup>С</sup>, Клецки, приготовленные в салфетке на пару<sup>А</sup> На порцию 3,90

Оладьи из картофеля домашнее пюре На порцию 3,80

с свежим чесноком песто На порцию 0,30

## Салаты

Салат из картофеля с красным луком<sup>М</sup>, салат из картофеля с майонезом<sup>С</sup>, салат Боба<sup>О</sup>, салат из огурцов с чесноком<sup>О</sup>, салат смешанные<sup>О</sup>, салат из белокочанной капусты с тмином<sup>О</sup>, теплый квашенная капуста с салой<sup>О</sup>, зеленый салат<sup>О</sup> На порцию 4,20

Заправка для салата пожеланию с Йогурт соусом сметана или бальзамико

Штирии масло семян тыквы 1,50

## Выпечка

Черный хлеб<sup>А</sup> 1,10

Кайзер рулет<sup>А</sup> 1,30

Соленая соломка из органических<sup>А</sup> 1,50

## Домашняя паста

Картофельная бутербродная масса<sup>С</sup> для вегетарианцев 2,00

Крендель паста<sup>С</sup> 2,00

## лакомый кусок



## Оладьи из картофеля<sup>А</sup>

3,80

для веганов  
Домашнее пюре

с чесноком 0,30  
соусом из хрена<sup>О</sup> 0,30



## Редька

4,50

для веганов

Подается с пряной солью домашнего приготовления



## Коларикс Крендель<sup>А</sup>

4,50

Сочные кусочки в тесте белого хлеба, щедро сдобренные приправами, запеченные с корочкой

# Блюда с гриля



## Шашлык из свинины<sup>CIDIFIGIMJO</sup> 15,20

Кусочки нежирной свинины, лук, болгарский перец, копченое сало, неострый пепперони, зажаренные на шпажках, подаются на доске подносе с картофелем, маслом с травами и домашним соусом для гриля



## Куриная грудинка на гриле<sup>CIGIMJO</sup> 14,50

Два кусочка куриной грудинки с нежными приправами для гриля и маслом с травами, подается с картофелем и нашим домашним густым соусом с карри и абрикосами



## Чевапчичи<sup>M</sup> 12,50

Свинина и говядина, пропущенные через мясорубку, приправленные кольцами красного



## Бернер колбасы<sup>GIM</sup> 9,80

Пара Франкфуртских сосисок заправленные сыром и обернуты в хрустящий бекон. Подается с картошкой фри, кетчупом и горчицей<sup>o</sup>



## Гриль –ассорти<sup>GIM</sup> 16,80

Сочная куриная грудинка, нежирная свинина, жареная Бернер сосиска на гриле, с картофелем фри, с горчицей с кетчупом, масло с травами



## Коларик ребрышки с гриля из лавы<sup>CIDIFIGIMJO</sup>

С картофелем, соусом для гриля и чесночным соусом

1 ребро	15,20
2 ребра	25,20

## Гриль –поднос<sup>CIFIGIMJO</sup>

Свиное бедро, чевапчичи с кольцами красного лука, свиными ребрышками, запеченной куриной грудинкой, жареным салом, неострым пепперони, дукатен –картофель, густым соусом с карри и абрикосами, соусом для гриля и чесночным соусом сладкой и острой горчицей, хреном

64,00

# Пицца



**Пицца «Маргарита»**<sup>AIGIL</sup> 7,90  
 вегетарианское блюдо  
 Томатный соус и сыр и орегано



**Пицца с овощами**<sup>AIGIL</sup> 9,50  
 вегетарианское блюдо  
 Томатный соус, сыр, кукуруза, шампиньоны, брокколи и оливки и орегано



**Пицца с салями**<sup>AIGIL</sup> 9,60  
 Томатный соус, сыр и салями и орегано



**Пицца «Карне»**<sup>AIGIL</sup> 9,60  
 Томатный соус, сыр, болонский соус и орегано



**Пицца «Провинчале»**<sup>AIGILIO</sup> 9,80  
 Томатный соус, сыр, окорок, сало, кукуруза, и сладкий стручковый перец в масле и орегано



**Пицца «Кардинале»**<sup>AIGIL</sup> 9,80  
 Homemade dough, tomato sauce, cheese, ham and oregano



**Пицца Napoletana**<sup>AIGIL</sup> 9,80  
 Томатный соус, сыр, ветчина, и орегано



**Пицца «Диаволо»**<sup>AIGILIO</sup> 9,80  
 Томатный соус, сыр, окорок, салями, сало, сладкий стручковый перец в масле, лук, чеснок и орегано



**Пицца Луфтбург**<sup>AIGIL</sup> 9,80  
 Томатный соус, сыр, майоран и сочные кусочки, вымоченные в рассоле и орегано



**Пицца «Капричоза»**<sup>AIDIGILIO</sup> 9,80  
 Томатный соус, сыр, окорок, шампиньоны, анчоусы, оливки и орегано



**Пицца Diavolo с соусом табаско**<sup>AIGILIO</sup> 9,80  
 Домашнее тесто, томатный соус, сыр, ветчина, сало, салями, острый перец, и орегано



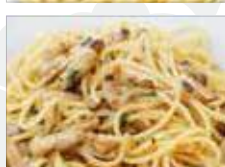
**Пицца Хлеб**<sup>AIGIL</sup> 2,20  
 вегетарианское блюдо  
 Домашний пицца хлеб с свежей пастой с чесноком  
 По желанию можно заказать с кунжутом или розмарином

**Тесто для пиццы**  
 Для нашего домашнего теста мы используем Bio-Пшеничную муку  
 По желанию Bio- непросеянной муки

# Макаронные изделия



**Спагетти по-болонски**<sup>AICIL</sup> 9,20  
 Пропущенные через мясорубку свинина и говядина, с помидорами и рублеными овощами (корнеплодами), луком, чесноком и майораном



**Спагетти в грибном соусе**<sup>AICIGIO</sup> 8,90  
 вегетарианское блюдо  
 Пассерованные вешенки в нежном сливочном соусе, приправленные мелиссой и свежим базиликом

# вегетарианец и веганский



**Альмгрестль** (альпийская поджарка) для веганов  
 Картофель, вешенки, брокколи, лук, чеснок, порошок из копченого перца, тмин и петрушка, подается с жареным луком



**Клёцки с капустой и сыром**<sup>AICIG</sup> 9,80  
 вегетарианское блюдо  
 домашние клёцки, поджаренный лук, яичка, чёрный перец, соль и посыпанные зелёным резаным луком



**Клецки с яйцом**<sup>AICIG</sup> 8,70  
 для вегетарианцев  
 Домашние хлебные клецки, приготовленные в салфетке на пару, обжаренные с луком и яйцом, посыпанные зеленым луком



**Запеченный эмментальский сыр**<sup>AICIGIO</sup> 10,50  
 вегетарианское блюдо  
 Тирольский эмментальский сыр, запеченный в панировочных сухарях, с брусникой и соусом тартар



**Коврижки из полбы и картофеля**<sup>AICIG</sup> 9,20  
 вегетарианское блюдо  
 Домашняя выпечка с использованием муки из полбы крупного помола, с картофелем и сыром гауда, с соусом из йогурта и трав, подается с зеленым салатом и помидорами

# Все десерты

# Мороженое



**Торт «Захер»**<sup>AICIG</sup> 4,50  
Приготовлен по собственному рецепту, с начинкой из абрикосового варенья и шоколадной глазурью, подается со взбитыми сливками



**Яблочный штрудель**<sup>AIH</sup> 4,80  
**вегетарианский**  
Раскатанное вручную тонкое слоеное тесто с кусочками яблок, тертым лесным орехом, изюмом и смесью сахарного песка с корицей, подается теплым с сахарной пудрой



**Millirahmstrudel**<sup>AICIG</sup> 4,60  
Подтянутое штрудел тесто с нежной кремовой начинкой, и сахарной пудрой Подается с горячим Ванильным соусом +1,20



**Богемские блинчики**<sup>AICIG</sup> 4,40  
Блинчики с начинкой из сливового варенья, посыпанные сахарной пудрой и маком, подаются со сметаной



**Блинчики с начинкой из шоколада и орехов**<sup>AICIFIGH</sup> 4,40  
Блинчики с сочной начинкой из орехов, шоколадным соусом и взбитыми сливками



**Абрикосовые кнедлики с мороженым**<sup>ICIGH</sup> 1 шт. 3,90  
2 шт. 6,90  
**Оригинальный рецепт от TICHY**  
Ванильный сливочный крем с абрикосом внутри, посыпанный тертым лесным орехом и сахарной пудрой



**Кекс «гугельхупф» светлый и темный**<sup>AICIG</sup> 3,80  
Кекс «гугельхупф», классический и с порошком какао, домашняя выпечка с сахарной пудрой



**Блинчики с начинкой из малины и мороженого**<sup>AIG</sup> 6,80  
Блинчики с начинкой из двух шариков мороженого и горячей малины, подаются с сахарной пудрой и взбитыми сливками



**Десерт из нарезанных бананов**<sup>FIGH</sup> 5,50  
ванильного мороженого с двумя половинками банана, посыпанные миндальными хлопьями, подается с шоколадным соусом и взбитыми сливками



**Мороженое по-датски**<sup>AICIFIGH</sup> 5,50  
ванильного мороженого с шоколадным соусом и взбитыми сливками



**Десерт «Горячая любовь»**<sup>AICIG</sup> 6,50  
ванильного мороженого, политые теплыми маринированными ягодами малины, подается со взбитыми сливками



**Блинчики с начинкой из мороженого**<sup>AICIFIGH</sup> 5,30  
Блинчики с начинкой из кремового ванильного мороженого, с шоколадным соусом и взбитыми сливками



**Мороженое с кофе**<sup>G</sup> 5,50  
Изысканное ванильное мороженое с охлажденным кофе, подается со взбитыми сливками

**Десерты ко всему**  
горячий ванильный соус C|G или шоколадный соус<sup>FIGH</sup> +1,20  
взбитые сливки<sup>G</sup> +0,50  
шарик ванильного мороженого<sup>G</sup> +1,50

## Аллерген информацию в соответствии с Кодексом:

- A) Злаки, содержащие глютен B) ракообразные C) яйцо D) рыба E) арахис  
F) соевый G) Молоко или молочный сахар H) орешки L) сельдерей  
M) горчица N) кунжут O) Сульфиты P) люпин R) ракушки

## Наслаждение с Ответственностью вкуснее!

### Список продуктов из органического сельского хозяйства продолжает расти



#### **Экологически чистые фрукты, овощи, зелень и масла**

Яблоки, абрикосы, сливы, вишни, лимоны и апельсины.  
Вешенки, брокколи, огурцы, помидоры, перец, цуккини,  
кукуруза, листовой салат, сельдерей, морковь, лук,  
картофель (картофельный салат, картофельные оладьи,  
котлеты из картофеля и полбы, жареный картофель и  
картофель с петрушкой).

Свежая мята, зеленый лук, петрушка, кресс-салат,  
кориандр и тыквенное масло.

#### **Молочные биопродукты**

Цельное молоко, соевое молоко, миндальное молоко,  
взбитые сливки, сметана, йогурт и масло.

#### **Экологически чистое зерно**

Черный хлеб, булочки и соленые рогалики, а также хлеб из  
полбы грубого помола, полба грубого помола, пшеничная мука и рис

#### **Экологически чистые напитки**

Яблочный сок, виноградный сок, напиток «all i need»,  
малиновый сироп, сироп из цветков черной бузины,  
лавандовый сироп, вино «цвайгельт» от винодельческой  
компании Landauer Gisperg, айвово-грушевая водка, кофе,  
детское какао и чай. Для изготовления наших напитков  
мы используем только экологически чистые  
лимоны и апельсины.