

Добро пожаловать в настоящий пивоваренный завод

Наше здание, охраняемое как исторический памятник, и особенно подвал, проникнуты стариной.

Раньше, до 1717 г., здесь были виноградники и винный погреб - собственность Якоба Даниэля Тенсера (Jacob Daniel Tepsler), бургомистра Вены. В 1717 г. виноградник был продан императорскому двору, когда императрица Амалия Вильгельмина основала здесь монастырь, который стал ее вдовьим прибежищем. Закладка первого камня фундамента монастыря состоялась 13 мая 1717 г. Строительство было поручено итальянцу Феличе д`Аллио (Felice d`Allio). Пивоварня «Salm Bräu» расположена возле замка Бельведер, который являлся резиденцией принца Евгения Савойского (1663 - 1736).

Теперешний Георгианский зал раньше служил конюшней для упряжных лошадей императрицы. В 1994 г. пивной ресторан фирмы «O. Salm & Co.» открылся в хозяйственной части Селезианского монастыря, где жила и его основательница - императрица Вильгельмина Амалия.

Желаем Вам веселого времяпровождения и приятного аппетита

Familie Welledits

САЛЬМ – 1842 ПИЛЬЗЕНСКОЕ

Это было в 1842, когда в тамошней Австрии пильзенское пиво готовилось способом нижнего брожения. Мы поставили себе задачу восстановить этот оригинальный метод тройной отварки. То, что сегодня предлагается во всём мире, имеет немного общего с пильзенским пивом 1842. Пробуя оригинальное пильзенское, закройте глаза и вы попадете в прошлое.

САЛЬМ – ВЕНСКОЕ МАРТОВСКОЕ (Мэрцен)

В 1841 в Вене был найден способ нижнего брожения, о котором вскоре услышал мир. Пиво, цвета янтаря и ржавчины, изготовлено способом декоративной отварки, признано одним из лучших сортов в мире. Мы предлагаем Вам пиво, изготовленное по технологии 1841 года.

САЛЬМ – СВЕТЛОЕ

Типичное пиво, приготовленное способом нижнего брожения – это пиво для всех, кто не любит горькое пиво. Свежее и нежное по вкусу, оно подходит для любого возраста..

САЛЬМ – ПШЕНИЧНОЕ

Баварский способ верхнего брожения, пиво такого качества в Австрии вы можете встретить только здесь. Несмотря на то, что сейчас пшеничное пиво получают за счет короткого брожения, Сальм использует традиционный метод приготовления. Так как наибольшую роль при изготовлении пшеничного пива играют дрожжи, мы покупаем оригинальные дрожжи в известнейшей Баварской пивоварне.

САЛЬМ - БОГЕМСКОЕ/СМЕШАННОЕ

Для кого темное пиво крепковато, тот полюбит это староавстрийское пиво. Приготовлено на тёмном солоде способом двойной отварки.

Все сорта нашего пива не фильтрованы, натуральны, чисты и не пастеризованы!

ОСОБЕННЫЕ СОРТА ПИВА ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

Пильзенское	0,30 л	€ 3,70
пивное сусло 12,5°	0,50 л	€ 4,50
5,00 Vol. -% алкоголь	1,00 л	€ 8,50

Мэрцен	0,30 л	€ 3,70
пивное сусло 12,5°	0,50 л	€ 4,50
5,00 Vol. -% алкоголь	1,00 л	€ 8,50

Светлое	0,30 л	€ 3,70
пивное сусло 12,2°	0,50 л	€ 4,50
4,90 Vol. -% алкоголь	1,00 л	€ 8,50

Сальм пшеничное- Zweimaischverfahren	0,30 л	€ 3,80
пивное сусло 12,0°	0,50 л	€ 4,60
4,90 Vol. -% алкоголь	1,00 л	€ 8,90

Специальные сорта пива	0,30 л	€ 3,80
пивное сусло 12,5°	0,50 л	€ 4,60
5,00 Vol. -% алкоголь	1,00 л	€ 8,90

дегустация пива	5 x 0,10 л	€ 7,90
------------------------	------------	--------

Бочки для вечеринок все сорта кроме специальных сортов (только по заказу)	10,00 л	€ 75,00
--	---------	---------

Наши бочки доступны только при предварительном заказе!

ПИВО И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

0,30 л Радлер 0,125 л Светлое + Алмдудлер	€ 3,90
0,50 л Радлер 0,30 л Светлое + Алмдудлер	€ 4,70

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-Кола	0,25 л	€ 2,70
Кока-Кола	0,50 л	€ 4,40
Кока-Кола LIGHT / ZERO	0,30 л бутылка	€ 3,20
ФАНТА, СПРАЙТ	0,30 л бутылка	€ 3,20
Алмдудлер	0,25 л	€ 2,70
Алмдудлер	0,50 л	€ 4,40
ICETEА белый кассис или красная ягода	0,25 л бутылка	€ 3,50
ICETEА Fuzetea лимонный или персиковый	0,25 л бутылка	€ 3,50
Сода	0,25 л	€ 1,80
Сода-Лемон	0,25 л	€ 2,30
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА	0,33 л бутылка	€ 3,10
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА	0,75 л бутылка	€ 5,70
ЯБЛОЧНЫЙ СОК	0,20 л бутылка	€ 3,30
ЯБЛОЧНЫЙ СОК газированный	0,25 л	€ 2,90
ЯБЛОЧНЫЙ СОК газированный	0,50 л	€ 4,90
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	0,20 л бутылка	€ 3,30
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК газированный	0,30 л	€ 4,20
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК газированный	0,45 л	€ 5,10
ТОНИК / ГОРЬКИЙ ЛИМО	0,20 л бутылка	€ 3,30
«Рэд Бул»	0,25 л Может	€ 4,30
Сода-Лемон	0,50 л	€ 4,20
СОДА – ХОЛЛУНДЕР	0,50 л	€ 4,20
ВОДОПРОВОДНАЯ ВОДА	0,50 л	€ 0,50
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО	0,50 л бутылка	€ 4,60

ШАМПАНСКОЕ

Schlumberger Sparkling Brut / Rose	0,20 л Бутылка	€ 14,90
Schlumberger Sparkling Brut / Rose	0,75 л Бутылка	€ 39,90

ВИНА С ВИНОДЕЛЬНИ СТАУБЕР ИЗ НИЕДЕРРУЗБАХ

Грюнер Вельтлинер	1/8 л	€ 2,40
Цвайгельт/Португизер	1/8 л	€ 2,40

Вина из винодельни Шлягер в Зоосс

GRÜNER VELTLINER, Schlager - Sooß	0,75 л	€ 19,90
CHARDONNAY, Schlager – Sooß	0,75 л	€ 19,90
GEMISCHTER SATZ, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 л	€ 24,50
ROTGIPFLER, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 л	€ 24,50
BLAUER PORTUGIESE, Schlager - Sooß	0,75 л	€ 19,90
CUVEE CLASSIC, Krug – Gumpoldskirchen	0,75 л	€ 24,50

СПЕЦИАЛИТЕТ ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

Сальм Бирбранд	20 гр	€ 3,50
Сальм WHISKY	20 гр	€ 4,80

ДУХИ СО ВСЕГО МИРА

Мартини Бианко	40 гр	€ 3,90
Кампари / Сода	40 гр + 0,125 л Сода	€ 4,20
Кампари / Апельсин	40 гр + 0,20 л Апельсиновый сок	€ 6,60
Джин с лимоном	20 гр + 0,20 л Горький лимон	€ 6,60
Джин тоник	20 гр + 0,20 л Тоник	€ 6,60
Водка Лимон	20 гр + 0,20 л Горький лимон	€ 6,40
Персиковый ликер с мёдом	20 гр	€ 3,20
Фернет Бранка	20 гр	€ 3,20
Водка "Русский Стандарт Platin.	20 гр	€ 3,40
Водка „Stolichnaya“	20 гр	€ 3,20
Текила „Olmeca“	20 гр	€ 3,40
Гордонс Джин	20 гр	€ 3,30
Унтерберг	20 гр бутылка	€ 4,10
Егермастер	20 гр бутылка	€ 4,10

Облагороженный аперитив (шнапс)с крестьянского двора

„Альт Люстенау“

МАЛИНА, МАРИЛЬ, ГРУША	20 гр	€ 3,20
-----------------------	-------	--------

СУПЫ

<i>Суп по-итальянски с блинами</i>	€ 3,70
<i>Суп с фрикадельками из печени</i>	€ 4,30
<i>Богемский пивной суп с сыром</i>	€ 4,30
<i>Чесочно-кремовый суп с беконом</i>	€ 4,30
<i>Тыквенный-кремовый суп (холодный или горячий)</i>	€ 4,60

ЗАКУСКИ

<i>Ветчина из оленины копченая с чесночным тостом</i>	€ 13,20
<i>Закуски на блюде</i>	
<i>Лосось, копченая ветчина,</i>	€ 13,20
<i>Брынзой, зеленым салатом и тыквенным маслом</i>	

РАЗНОВИДНОСТИ САЛАТОВ

<i>«Гурман»-салат</i> смешанный салат с поджаренным (холодным) куриным филе	€ 10,20
<i>«Шеф»-салат</i> смешанный салат с ветчиной, сыром	€ 10,20
<i>«Рыбный»- салат</i> смешанный салат с тунцом, луком	€ 10,20
<i>Салат с брынзой</i> и оливками	€ 10,20
<i>ХЕЛЛУМИ</i> на гриле на листьях салата с коктейльными помидорами	€ 10,80

Наши салаты подаются с Йогурт майонез / коктейль / уксус масло винегрет

<i>Моцарелла</i> (холодная) на помидорах с оливковым маслом и орегано	€ 10,20
---	---------

«САЛЬМ БРОЙ»- БУТЕРБРОДЫ С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ

Пивная намазка* секретная рецептура, острая (*свинина)	€ 7,10
Рубленный рубленное мясо запеченое в сыре	€ 7,10
Лесной хлеб с деревенской ветчиной, помидорами, и пряным маслом	€ 7,20
Хлеб по-Милански с ветчиной, помидорами, луком, красным перцем, запечен в сыре	€ 7,20
«Салями» с салями, шпинатом, запеченым в овечьем сыре	€ 7,20
«Тунец» с красным луком, кукурузой помидорами, запечён в сыре	€ 7,10
Чесночный тост поджаренный хлеб в чесночном масле	€ 3,90
«Бри»- хлеб со свежим перцем и запеченым французским сыром «Бри»	€ 7,10
Тоскана с брокколи, помидорами, перцем, кукурузой, запечен в сыре «Моцарелла»	€ 7,20

УТОЛИТЬ ГОЛОД

Венские сосиски с горчицей и булкой	€ 5,70
Белые колбаски с оригинальной горчицей-Хандельмайер и Кренделем	€ 7,90
Гуляш (маленькая порция) с отварным картофелем	€ 7,70

... ВКУС НОСТИ

Венский шницель (телятина) с отварным картофелем	€ 18,90
Свиной шницель с картофельным салатом	€ 12,20
Кордон Блю из куриного филе с картофельным салатом	€ 16,30
Шницель из куриного филе в панировке с картофельным салатом	€ 12,20
Шницель из куриного филе с отварным картофелем	€ 12,20
Отварная говядина <i>с кремовым шпинатом и картофелем по-швейцарски</i>	€ 17,30

ИЗ БАБУШКИНЫХ РЕЦЕПТОВ

Ассорти «Деревенское» <i>с копченым мясом, колбасой, жареным мясом, кнедлем и квашеной капустой</i>	€ 14,80
Порция свиной ножки <i>с хлебным кнедлем, квашеной, капустой, горчицей и хреном</i>	€ 15,90
Лапша с ветчиной <i>запеченая в сыре</i>	€ 7,10
Чечевица со шпиком <i>с хлебным кнедлем и сосиской</i>	€ 7,10
Свинина жареная <i>с хлебным кнедлем и квашеной капустой</i>	€ 13,10
Гуляш Извозчиков <i>с хлебным кнедлем</i>	€ 12,90
Охотничья сковорода <i>сочное рагу из дикого кабана с приправам и шпинатными клецками</i>	€ 16,30

НАШИ БЛЮДА

Свиная ножка на двоих с горчицей и хреном	€ 24,90
Рёбрышки для 1 персоны	€ 17,90
Рёбрышки для 2 персон	€ 33,90
рёбрышки и свиная ножка(рулька) для 4 персон	€ 57,00

все рёбрышки подаются с Запеченными ломтиками картофеля
и с 2-я Соусами по выбору Соус-„Коктейльный“ - Соус-Чесночный—Соус-Банголи
(острый) - мед

РЫБА

Филе хека	€ 14,50
<i>с отварным картофелем</i>	
Филе хека	€ 14,50
<i>с картофельным салатом</i>	

Вся рыба наша являются сертифицированных источников!

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

VEGGIE BURGER (вегетарианский)	€ 10,90
<i>с жареным картофелем и соусом чили</i>	
запеченный сельдерей	€ 8,90
<i>с соусом тартар и салат</i>	
Пирог со шпинатом	€ 8,30
<i>с пряным маслом, и овечьим сыром</i>	
Клецки, запеченные с яйцом	€ 8,10
<i>с зеленым салатом</i>	
Струдель картофеля	€ 8,30
<i>с травяным кремом и салатным гарниром</i>	
Моцарелла	€ 10,20
<i>на помидорах, с оливковым маслом и орегано</i>	
Картофельные лепешки(драники)	€ 7,10
<i>с пикантным соусом</i>	

ДЕСЕРТ

Яблочный штрудель	
<i>без взбитыми сливками</i>	€ 5,10
<i>со взбитыми сливками</i>	€ 5,60
Творожный штрудель	
<i>с ванильным соусом</i>	€ 5,80
Абрикосово -Творожная слойка	
<i>без взбитыми сливками</i>	€ 5,70
<i>со взбитыми сливками</i>	€ 6,20
Блины	
<i>с абрикосовым мармеладом</i>	€ 5,50
Блины	
<i>каштановым кремом и шоколадом</i>	€ 6,80
Творожные клецки	
<i>в холодном клубничном соусе</i>	€ 6,80
Горячий кекс	
<i>с орехово-шоколадным соусом</i>	€ 6,20
<i>и взбитыми сливками</i>	
Глазурный кекс	
<i>с ванильным мороженым и взбитыми сливками</i>	€ 7,20
кнедел из ванильного	
<i>мороженого с абрикосовой начинкой</i>	€ 5,90

КОФЕ, ЧАЙ И КАКАО

Маленький эспрессо, черный или с молоком	€ 2,40
Большой эспрессо, черный или с молоком	€ 3,80
Меланж	€ 3,30
Капуччино	€ 3,60
Кофе Латте	€ 4,00
Горячий шоколад	€ 3,90
ЧАЙ	€ 2,40
<i>Фруктовый, Чай с ромашкой, Черный, Чай с шиповником, Мятный, Зеленый</i>	

ГАРНИР

<i>Овощной салат</i>	€ 3,70
<i>Зеленый салат</i>	€ 3,70

*Наши салаты подаются с
Йогурт майонез / коктейль / уксус масло винегрет*

<i>Картофельный салат</i>	€ 3,70
<i>Капустный салат</i>	€ 3,70
<i>Жареный картофель</i>	€ 3,70
<i>Отварной картофель</i>	€ 3,70
<i>Квашеная капуста (теплая)</i>	€ 3,70
<i>Хлебный кнедель</i>	€ 3,70
<i>Жареный картофель по-швейцарски</i>	€ 3,70
<i>Запеченные ломтики картофеля</i>	€ 3,70

ОТДЕЛЬНО

<i>ГОРЧИЦА</i>	€ 0,50
<i>ХРЕН</i>	€ 0,50
<i>КЕТЧУП</i>	€ 0,50
<i>МАЙОНЕЗ</i>	€ 0,50
<i>БРУСНИКА</i>	€ 0,90
<i>ПОРЦИЯ МАСЛА</i>	€ 0,70
<i>ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ</i>	€ 0,60
<i>БУЛОЧКА</i>	€ 0,70
<i>КРЕНДЕЛЬ</i>	€ 1,40

*Приносим извинения за возможные опечатки
Цены включая НДС*

ОДНОРАЗОВЫЕ БУТЫЛКИ

можно наполнять повторно, чтобы брать пиво с собой (все сорта пива, кроме специальных сортов)

1л (Бутылка € 7,90 / Розлив € 4,00)	€ 11,90
2л (Бутылка € 9,20 / Розлив € 7,50)	€ 16,70

БОЧОНКИ ДЛЯ ВЕЧЕРИНОК

чтобы брать с собой (все сорта пива, кроме специальных сортов)

10л	€ 45,00
50л	€ 205,00

Бочки заказываются не менее, чем за сутки; на выходные заказывайте, пожалуйста, не позже четверга. Залог € 180,00 за бочку.

СТАКАНЫ И КУБКИ

Штауфенский пивной стакан - стекло	€ 3,10
Штауфенская пивная кружка - стекло	€ 4,20
Штауфенский пивной кувшин - стекло	€ 13,70
Габсбургский пивной стакан - стекло	€ 3,10
Габсбургская пивная кружка - стекло	€ 4,20
Сальм кувшин 0,5	€ 6,90
Сальм кувшин 1,0	€ 14,50

ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

Salm Bräu - Академия пива	€ 120,00
Salm Bräu - подарочные сертификаты	€ 5,00 / € 10,00

РАЗНОЕ

Salm Bräu - мячики для гольфа 3 шт.	€ 16,50
Salm Bräu - брелок для ключей	€ 5,00
Salm Bräu - колпачок	€ 12,00
Salm Bräu - зонтик	€ 12,00

«SALM»: БОЛЕЕ 95 ЛЕТ НА РЫНКЕ

Все началось в 1924 г., когда Георг Велледиц основал фирму «O. Salm & Co». С тех пор в 30 странах мира было установлено оборудование для пивоварения «Salm».

Благодаря такому богатому опыту сегодня «Salm» по всему миру выступает носителем австрийских пивных традиций.

В Японии, Китае, Европе, Южной Африке, Бразилии или в Тунисе - повсюду варят пиво на оборудовании и по рецептуре «Salm».

«O. Salm & Co» с его пивоварней «Salm» - один из немногих производителей пивоваренного оборудования, который на собственной пивоварне применяет накопленный опыт и передает его клиентам. 95-летний опыт отражается и на оборудовании для пивоварения, и на пиве.

С момента открытия ресторана-пивоварни в 1994 г. в «Salm Bräu» постоянно проходят обучение пивовары и технологи из многих стран мира.

Salm Bräu Ges.m.b.H
1030 Wien, Rennweg 8
ATU 144 69 403

Tel.: 01 – 799 599 2
Fax.: 01 – 799 599 265
office@salmbraeu.com
www.salmbraeu.com