

TAVERNA



ALTER KRUG

Caro visitante, bem vindo à nossa casa! Resgatamos as memórias e os sabores da imigração alemã no Brasil. Desejamos um bom apetite!

PETISCOS ↘ Imbisse

Couvert R\$ 12
Cesta de pães, azeitonas pretas, e manteiga.

Viking R\$ 17
Bolinbos assados de batata, couve manteiga e bacon (4 unidades).

Frikadellen R\$ 26
Bolinbos assados de carne bovina, servido com chutney de maçã (4 unidades).

Dinedi em fatia retangular R\$ 25
Flammkuchen. Queijos suíços, cebolas caramelizadas e bacon, com base de nata.

Magrinhas
Crostini brotinbo cortada em 4 fatias, com base de nata:

- Cebola e bacon R\$ 15
- Pêra e queijo brie R\$ 17

EMBUTIDOS ↘ Wurst

Bratwurst
Embutido grelhado, acompanha ou chucrute ou salada de batata, escolha o seu:

- Schüblich *salsichão, carne suína e bovina* R\$ 31
- Cervelá *salsichão, carne bovina com alho* R\$ 25
- Kalbswurst *salsichão branco, carne de vitela* R\$ 25
- Frankfurter *carne suína levemente defumada* R\$ 21
- Debreziner *picante, temperada com páprica* R\$ 25
- Nürnberger *linguiça de carne suína, calibre fino* R\$ 23
- Cordeiro *linguiça com hortelã, calibre fino* R\$ 26

Currywurst R\$ 31
Salsichão Schüblich grelhado servido com generosa porção de ketchup com curry.

TÁBUAS PARA COMPARTILHAR ↘ Zu teilen

PEÇA A CESTA DE PÃES ALEMÃES PARA ACOMPANHAR SUA TÁBUA

Salsichas & linguiças alemãs R\$ 140
Cervelá, Kalbswurst, Nürnberger e linguiça de cordeiro. Acompanha chucrute, salada de batatas, pão rústico (centeio), chutney de maçã e trio de mostardas.

Fatiados R\$ 75
Presunto cru, presunto alemão (cozido, capa de zimbro), lionês condimentado com pickles, e salame defumado Landjäger. Acompanha azeitonas pretas e pickles.

Queijos “A Bela Moleira” R\$ 90
Queijos artesanais em corte: Appenzeller (amarelo, forte), Emmenthal (amarelo cremoso), Gorgonzola Dolce (aromático) e Buchette (cremoso, de cabra). Acompanha cacho de uvas e compota de frutas vermelhas.

Die Haxe R\$ 161
Joelho suíno salmourado e cozido em ponto de desmanche, desossado, servido com purê de maçã “Apfelmus”, pão de centeio, trio de mostardas e pickles.

Racleteira R\$ 180
Queijo Raclette para derreter, presunto cru, salame defumado Landjäger, batatas inglesas cozidas, pão de centeio, Quark (ricota temperada), pickles, cacho de uva e compota de frutas vermelhas.

SOPAS ↘ Cremesuppen

Crema de cebola R\$ 49
Soupe à l’oignon, de Paris. Cebolas caramelizadas cozidas com vinho branco e caldo de carne, gratinada com croûtons e queijos suíços.

Crema de cenoura com gengibre R\$ 39
Ingwer-Karotten Suppe, de Frankfurt.

Borsch R\$ 34
Borpu, de Moscou. Crema de beterraba, servido com queijo de cabra buchette.

SALADAS ↘ Salate

Salada da casa R\$ 10
Tamanho pequeno ideal para acompanhamento.

Dona Heidi
Rúcula, agrião, alface frisée, tomate cereja, cenoura ralada, presunto cru, gorgonzola doce, castanha de caju triturada, uva passa, gergelim, com molho agridoce de mostarde e mel.

- Inteira R\$ 45
- Meia R\$ 25

Patroa R\$ 43
Salsichão grelhado tipo Schüblich, chucrute temperado (repolho fermentado), salada de batatas e salada de folhas.

PRINCIPAIS ↘ Hauptspeisen

SEXTAS, SÁBADOS E DOMINGOS

Leipziger Eisbein, die Haxe R\$ 185
Joelho suíno salmourado (peça de aprox. 900g), cozido em ponto de desmanche, servido com batatas cozidas e chucrute. Peça por Jägermeister para fechar como um autêntico saxão - licor de ervas engarrafado em Wolfenbüttel.

Paprika Schnitzel R\$ 54
Lombo suíno empanado, em molho cremoso de páprica doce e páprica picante, servido com bolinhos de batata “Klöße” fatiados e fritos na manteiga, e legumes salteados. O prato oficial da colônia alemã no Brasil.

Allgäuer Käs’ Spätzle R\$ 52
Spätzle (massa alemã) servido em queijos suíços fundidos, guarnecido com cebolas crocantes. Prato típico da cozinha suábica (região de Allgäu).

- Alternativa: buquê de legumes salteados



COZINHA ARTESANAL ALEMÃ

GANSARAL

KAFFEEKLATSCH

UM CAFÉ DA TARDE NO JARDIM COM ARES DA SAXÔNIA

DA PADARIA *Aus der Bäckerei*

Cesta de pães alemães R\$ 21

Pão de semente de abóbora, pão italiano em losango e fatias de pão de centeio.



Brezel R\$ 16

O pão que sorri! A tradição do sul da Alemanha está incorporada neste Brezel salgado, servido com manteiga.

Pães de queijo R\$ 16

Caseiros, tamanho médio, assado na hora (4 unidades, chega em 15 minutos).

Chapado R\$ 13

Pão de semente de abóbora com manteiga, na chapa.

Caracol SCHWÄBISCHER SCHNECKENUDELN R\$ 9

Especialidade suábica, recheado com passas ao rum e canela.



“Um dia sem Strudel é como um céu sem estrelas” Imperador Franz Joseph 1º

TÁBUAS PARA COMPARTILHAR *Zu teilen*

IDEAL PARA 2 PESSOAS

Alegrias do Opa R\$ 91

Presunto alemão, lionês condimentado com picles, salame defumado Landjäger, queijo Appenzeller. Acompanha cesta de pães alemães, manteiga, Quark e picles.

Kaffeeklatsch R\$ 127

Cesta de pães alemães, queijo minas frescal, lionês condimentado com picles, cuca do dia, caracol de passas e canela, e prato de biscoitos amanteigados. Manteiga, Quark (ricota temperada), mel e compota de frutas vermelhas. Bebidas inclusas: chá matte com limão e café coado (leite opcional) com creme batido “Sabne”.



LANCHONETE *Sandwicche*

Mefisto - Hot Dog R\$ 31

Salsicha Frankfurter na baguete, batatas esmagadas com cebola dourada.

Opcional: com salsicha Debreziner

Sancho Pança - misto quente R\$ 41

Presunto alemão e queijo emmenthal no pão de semente de abóbora.

Dulcineia - sanduíche aberto R\$ 25

Lionês condimentado e molho tártaro sobre fatia de pão de centeio.

Manuelzão - queijo quente R\$ 30

Queijo minas frescal no pão de semente de abóbora.



SUGESTÃO DO GANSO *Unsere Empfehlung*

PEÇA UMA SALADA COMO ACOMPANHAMENTO PARA COMPOR SUA REFEIÇÃO

Torta de chucrute SAUERKRAUT-KUCHEN R\$ 25

Receita premiada: massa fina amanteigada, recheio de chucrute (repolho fermentado) cozido na nata, temperado com bacon, vinho branco e Kümmel. Torta trançada com fatias de bacon.

Schnitzel “Strammer-Max” R\$ 41

Sanduíche aberto: lombo suíno empanado, sobre pão de centeio na chapa, com picles, cebolas douradas, coroadado com ovo frito com gema mole.

Strudel de Berinjela R\$ 25

Rocambole de massa filo recheado com berinjela, alho, abobrinha e tomates confitados, com queijo Appenzeller.

BOLOS & SOBREMESAS *Kuchen & Nachtische*

Cuca R\$ 17

Streuselkuchen. Base fermentada, recheio de frutas e crosta esfarelada. Alternamos entre os seguintes sabores: maçã, uva Santa Isabel (Rita) e cereja.

Käsekuchen R\$ 17

Bolo de ricota, baunilha e amêndoas, servido com compota de frutas vermelhas.

Brownie com nozes R\$ 24

Chocolate belga meio amargo, servido quente e cremoso, com uma bola de sorvete de baunilha.

Fudge 70% R\$ 21

Dado de chocolate belga amargo, mel, avelãs, whisky, finalizado com ganache. Servido com laranja caramelizada e creme batido “Sabne”. Sobremesa sem trigo.

Apfelstrudel R\$ 28

Rocambole de massa filo com recheio de maçã, passas e especiarias, tradicional das cafeterias de Munique. Escolha seu acompanhamento:

- Molho de baunilha “Vanillesofse”*
- Sorvete artesanal de baunilha*
- Creme batido “Sabne”*

O Buquê R\$ 25

Taça de sorvete artesanal de baunilha, compota de frutas vermelhas “Rote Grütze”, creme batido e camudo tipo waffle.

Floresta Negra originalíssima! R\$ 31

AOS FINAIS DE SEMANA OU SOB ENCOMENDA PRÉVIA

Torta de cerejas suábica, uma das lendas da confeitaria alemã. Montada sobre base amanteigada, intercalando camadas de Biskuit de chocolate amargo, creme batido “Sabne” e compota de cerejas. A torta é regada com aguardente de cereja Kirschwasser Massenez, e finalizada com uma generosa camada de creme batido “Sabne” e chocolate belga meio amargo triturado.



Tradicional torta de cerejas, com receita original da região da Floresta Negra, círculo de Tübingen, em algum

ponto do século XIX. Torta (e não bolo) para o entendimento dos alemães, por ser montada sobre uma base amanteigada “Mürbeteig”. As cores não são aleatórias, refletem as cores tradicionais da indumentária local: o preto do chocolate amargo, o vermelho das cerejas e o branco do creme batido. Contam os mais velhos que as donzelas montavam estas tortas nas festividades para conquistarem bons partidos, cada uma caprichando mais nas proporções colossais, cremosidade e teor alcoólico da torta a fim de impressionarem os seus pretendentes.