



101 Hackepeter

Entradas Frias



101 Hackepeter

Patinho moído cru, com temperos fortes, guarnecido com pão

104 Capresi

Salada de alface, tomates, tomates seco, mussarela de búfala, folhas de manjeriçao

105 Salada de Folhas Verdes

Salada de folhas verdes com tomate cereja, lascas de mussarela de búfala e molho pesto

106 Salada de Alface com Tomate e Cebola

Porções

- 200 Fritas/Polenta Frita 🌱
-
- 201 Fritas 🌱
-
- 202 Polenta Frita 🌱
-
- 203 Batata Dorê (quatro batatas) 🌱
-
- 204 Bockwurst (salsicha alemã branca e vermelha, por unidade)
-
- 205 Maionese 🌱
-
- 206 Purê de Maçã 🌱
-
- 207 Purê de Batata 🌱
-
- 208 Porção de Frango
-
- 209 Porção de Talharim (ao Sugo, na Manteiga ou Alho e Óleo) 🌱
-
- 210 Porção de Spätzle 🌱
-
- 211 Porção de Chucrute
-
- 212 Porção de Nhoque 🌱
-
- 213 Porção de Repolho Roxo 🌱
-
- 214 Porção de Radiccie c/ Bacon
-
- 215 Porção de Aipim Palito Frito 🌱
-



301 Fritz, Frida & Cia

Típica Alemã

301 Fritz, Frida & Cia

Marreco recheado, guarnecido com 4 bockwurst cozidas - branca e vermelha, repolho roxo com passas, aipim frito com bacon, chucrute, purê de maçã, nhoque de batata doce, arroz branco, mostardas e raiz forte

351 ½ Fritz, Frida & Cia

302 Marreco à Wunderwald

Marreco recheado à moda da casa, puxado ao molho de laranja, guarnecido com repolho roxo, chucrute, batatas dorê, aipim frito com bacon, arroz branco, purê de maçã, mostardas e raiz forte

303 Schlachtplatte

Joelho de porco, Copa Lombo defumada e cozida no chucrute, com ervilhas na manteiga, guarnecido com 2 bockwurst cozidas - branca e vermelha, purê de batatas, arroz branco, mostardas e raiz forte

312 Wiener Schnitzel Art

Lombo suíno à milanesa, guarnecido com purê de batatas, arroz à grega, geléia de frutas vermelhas e legumes souté

313 Paprika Schnitzel

Lombo suíno à milanesa com molho à base de Páprica, guarnecido com spatzle, repolho roxo com passas e legumes souté

304 Kassler

Copa Lombo de porco defumada e cozida no chucrute, com ervilhas na manteiga, guarnecido com 1 bockwurst cozida – vermelha, arroz branco, bratkartoffeln, mostardas e raiz forte

305 Eisbein 1

Joelho de porco temperado, com ervilha na manteiga, guarnecido com 2 bockwurst cozidas - branca e vermelha, chucrute, bratkartoffeln, arroz branco, mostardas e raiz forte

306 Eisbein 2

Joelho de porco defumado, com ervilhas na manteiga, guarnecido com 2 bockwurst cozidas – branca e vermelha, chucrute, bratkartoffeln, arroz branco, mostardas e raiz forte

307 Joelho de Porco à Pururuca

Joelho de porco crocante, guarnecido com 2 bockwurst cozidas - branca e vermelha, chucrute, bratkartoffeln, arroz branco, mostardas e raiz forte

308 Goulasch

Carne em cubos com molho ferrugem e páprica picante, guarnecido com spätzle (massa caseira)

309 Língua a Moda Pomerana

Fatias de Língua, cozida e temperada, ao molho sugo e ervilhas, guarnecido com purê de batata, arroz branco, fritas e legumes souté

310 Prato Típico Wunderwald

¼ de marreco c/ recheio, fatias de Copa Lombo de porco defumada e cozida no chucrute, 1 joelho de porco temperado à pururuca, guarnecido com 2 Bockwurst cozidas – branca e vermelha, repolho roxo com passas, aipim frito com bacon, arroz branco, purê de maçã, mostardas e raiz forte

311 Prato Típico Wunderwald

½ marreco c/ recheio, fatias de Copa Lombo de porco defumada e cozida no chucrute, 1 joelho de porco temperado à pururuca, guarnecido com 4 Bockwurst cozidas – branca e vermelha, repolho roxo com passas, aipim frito com bacon, arroz branco, purê de maçã, mostardas e raiz forte



311 Prato Típico Wunderwald



307 Joelho de Porco à Pururuca



504 Mignon à Parmegiana

A la Carte Internacional

Carnes

500 Mignon ao molho Funghi 

Medalhões de Mignon grelhados cobertos com molho de cogumelos e tomates secos, guarnecido com batatas sauté, spätzle e salada capresi

502 Mignon ao Creme Champignon 

Filet grelhado, coberto com creme de champignon, guarnecido com arroz branco, polenta frita, purê de batata e legumes sauté

503 Mignon ao Mango Chutney 

Filet grelhado, coberto com mango chutney (molho de manga), guarnecido com arroz branco, polenta frita, batata gratinada e legumes sauté

504 Mignon à Parmegiana 

Filet à milanesa, recheado com queijo e presunto, ao molho sugo, guarnecido com arroz branco, polenta frita, fritas e legumes sauté

*Não cobramos taxa de serviço.

505 Mignon na Mostarda 🍴🍴

Filet grelhado, coberto com molho de mostarda e nata, guarnecido com arroz branco, polenta frita, batata gratinada e legumes sauté

506 Medalhões de Mignon ao Molho Madeira 🍴🍴

2 Espetos de mignon c/ bacon, guarnecido com arroz à grega, farofa, polenta frita, batata gratinada e legumes sauté

509 Mignon 🍴

Filet grelhado, guarnecido c/ arroz branco ou arroz à grega, fritas, polenta frita, salada capresi

Pode ser servido com molho de mostarda, molho madeira ou mango chutney

507 Picanha Alho e Óleo 🍴🍴

Fatias de picanha na chapa c/ Alho e Óleo, guarnecido com arroz branco, maionese, fritas, polenta frita, farofa e legumes sauté

557 ½ Picanha Alho e Óleo 🍴

508 Picanha à Moda da Casa 🍴🍴

Fatias de picanha na chapa c/ alcaparras na manteiga, guarnecido com arroz à grega, maionese, fritas, polenta frita, farofa e legumes sauté

558 ½ Picanha à Moda da Casa 🍴



508 Picanha à Moda da Casa



Peixes & Camarões

510 Linguado a Belle Meunière

Filet de linguado grelhado na chapa, camarões puxados na manteiga c/ champignon e alcaparras, guarnecido com arroz com amêndoas e alho - poró, batatas rústicas e salada capresi

521 ½ Linguado a Belle Meunière

511 Linguado com Amêndoas

Filet de linguado grelhado na chapa, puxado na manteiga com amêndoas, champignon e ervas finas, guarnecido com arroz com amêndoas e alho - poró, batatas rústicas e salada capresi

522 ½ Linguado com Amêndoas

512 Peixe na Telha

Cubos de peixe com temperos exóticos, feitos na telha à moda da Chef, com molho sugo e queijo provolone, guarnecido com arroz branco e farinha

513 Filé de Peixe com Molho de Camarão

Filet de linguado grelhado na chapa, ao molho de camarão, guarnecido com arroz branco e batatas soutê e salada de alface e tomate



514 Salmão ao Molho Maracujá

514 Salmão ao Molho Maracujá

Salmão grelhado na chapa, ao molho de maracujá, guarnecido com arroz com ervas finas, batata sauté e salada de alface e tomate

524 Salmão ao Mango Chutney

Salmão grelhado na chapa ao molho Mango Chutney, guarnecido com arroz com ervas finas, batata sauté e salada de alface e tomate

515 Casal à Romana

Filet de linguado, 4 camarões graúdos empanados no queijo, guarnecido com arroz à grega, maçã empanada no queijo, batata sauté, salada de alface e tomate

516 Salmão a Belle Meunière

Salmão grelhado na chapa, camarões puxados na manteiga c/ champignon e alcaparras, guarnecido com arroz branco, batatas sauté e salada de alface e tomate

517 Linguado ao Molho de Maracujá

Filet de linguado grelhado na chapa, ao molho de maracujá, guarnecido com arroz branco, batatas sauté e salada de alface e tomate

523 ½ Linguado ao molho de Maracujá



515 Casal à Romana



409 Bracciolas de Carne

Cozinha Italiana

401 Pertutti Mangiare

Maionese, nhoque de batata inglesa, molho sugo, queijo parmesão, radicchie c/ bacon, polenta frita, frango frito, talharim na manteiga ou alho e óleo e lasanha ao molho sugo

409 Bracciolas de Carne

2 rolês de carne recheados à moda italiana, guarnecido c/polenta frita, talharim ou nhoque de batata inglesa ou spatzle, arroz branco e salada de radicchie c/ bacon

411 Nhoque à Primavera

Quatro variedades de Nhoque: Abóbora, Batata Aipo, Beterraba e Espinafre.

Opções de Molho: molho sugo com manjeriçao ou à Bolonhesa

412 Talharim ao Molho Funghi

Talharim ou Spatzle com molho de cogumelos e tomates secos



411 Nhoque à Primavera

Wunderwald



Prato Infantil

Somente para crianças

420 Filet Mignon

Filet Mignon, batata frita, arroz branco e legumes

421 Filet de Frango

Filet de Frango, batata frita, talharim com molho sugo e legumes

Opcional: Feijão



*Não cobramos taxa de serviço.



Sobremesas



- 10 Strudel de Maça ou Queijo

- 11 Strudel de Maça ou Queijo c/ Sorvete

- 12 Brownie com sorvete

- 14 Bola de Sorvete (Creme ou Flocos)



Cardápio de Cervejas



Wunderwald Pilsen

Cerveja de corpo leve e cor dourada, uma harmonia perfeita entre o lúpulo e o malte, com notas de casca de pão.
ABV4.8% e 12 IBU.



Wunderwald Oktoberfest

Um clássico estilo sazonal da escola Alemã, cerveja de cor âmbar e rica em notas de pão e tostados provenientes do malte. Um leve floral e herbal é sentido levemente em seu aroma, completando assim toda sua elegância.
ABV5.8% e 20 IBU.



Wunderwald IPA

Uma india Pale Ale carregada de lúpulos da mais alta categoria como Vic Secrets e Mosaic. Com seus 60 BUs ela consegue ter um equilíbrio entre amargor e aroma em meio a florais e frutados.
ABV6.5% e 60 IBU.

Cervejas Artesanais de Pomerode



Dortmunder Export 500ml

Este estilo de cerveja é originário da região de Dortmund, na Alemanha. Sua característica principal é o equilíbrio entre o dulçor do malte e o amargor do lúpulo. De média carbonatação, produz uma espuma branca e consistente, e retrogosto levemente amargo. Tem menos aroma que uma pilsen, mas levemente mais encorpada e picante, devido aos lúpulos especialmente selecionados.



Helles Bock 500ml

Muito conhecida na região da Baviera, na Alemanha, a Helles Bock é uma versão mais clara da Bock tradicional. Cerveja encorpada, que realça mais o sabor do malte do que do lúpulo. Sua levedura possui um caráter mais limpo, permitindo que as notas de caramelo dos maltes especiais sobressaiam.



Schornstein IPA 500ml

Apresenta coloração alaranjada e aroma que combina notas cítricas com um delicioso caramelo tostado. Espuma típica do estilo inglês, discreta porém presente, de baixa carbonatação. No paladar, uma cerveja saborosamente amarga e final seco.



Schornstein APA 500ml

Cerveja com teor alcoólico 5,0%, clara, refrescante e lupulada, com equilíbrio entre o amargor do lúpulo e o dulçor do malte. Aroma de lúpulos cítricos americanos com um leve aroma de malte. Coloração dourado claro, com espuma volumosa e persistente. Amargor moderadamente alto, porém não persistente, com final macio e refrescante.



Schornstein Chopp PILSEN 300ml

Cerveja clara e cristalina com 4,5% de teor alcoólico. Muito brilhante, apresenta uma bela formação de espuma e seu aroma remete ao malte e cereais, características estas que se confirmam no paladar. Muito refrescante e com ótima suavidade.



Schornstein Chopp BOCK 300ml

É uma cerveja forte e robusta com 7,0% de teor alcoólico. É avermelhada e mostra uma bela e cremosa espuma de cor castanho clara. Aroma agradável que combina notas carameladas, madeira e tostado. Características que se mostram na boca e com um toque levemente adocicado, alcoólico e muito encorpado.

Cervejas Artesanais Regionais



Bierbaum LAGER 600ml

Cerveja 100% malte, dourada clara de baixa fermentação do estilo Pilsen, com baixo teor alcoólico e boa formação de creme perlage, sabor suave e bem equilibrado, devido ao lúpulo e malte utilizado em sua formulação, resultando em uma cerveja saborosa e refrescante.



Bierbaum WEISS HELLES 600ml

Cerveja clara de trigo de alta fermentação, do tipo Weiss, usando em sua formulação apenas maltes de trigo e malte de cevada. Por ser uma cerveja de alta fermentação e baixo teor alcoólico, a sensação é de uma cerveja leve e refrescante. A coloração amarela clara, turva e boa formação de creme denso e persistente.



Bierbaum Dunkel 600ml

Cerveja 100% malte, é uma cerveja escura, de baixa fermentação, médio teor alcoólico, do tipo "Schwarzbier", com boa formação de creme, sabor levemente suave do malte torrado que vai em sua formulação, o que não a torna persistente, com equilíbrio e baixo amargor residual de lúpulo.



Bierbaum VIENNA 600ml

Cerveja do estilo Vienna Lager, de baixa fermentação, com sabor suave e levemente adocicado, devido à combinação dos 5 tipos diferentes de malte utilizados. Com sabor suave e elegante de malte em primeiro plano e amargor agradável e persistente. Recebe uma generosa porção de lúpulo conferindo-lhe aromas refrescantes com toque floral e cítrico. Tendo final equilibrado com notas finas características do uso do malte Vienna.



Opa Bier PILSEN 600ml

É leve, pura e possui todo o sabor e equilíbrio de uma Puro Malte. Com uma combinação de lúpulos selecionados que realçam um suave amargor, possui espuma cremosa e mantém todas as características de uma cerveja com sabor incomparável.



Opa Bier Coquetel COMPOSTO 600ml

Essa mistura especial de sabores, possui aroma frutado e paladar adocicado, uma combinação surpreendente. Composto de chopp Pilsen, suco de uva e vinho tinto.

Cervejas Internacionais



Erdinger WEIßBIER 500ml

É uma cerveja de trigo premium, conhecida pelo sabor inesquecível e por seguir as técnicas tradicionais de maturação dentro da própria garrafa. É uma cerveja dourada e turva, coroada com um creme branco, denso e persistente. Seu aroma apresenta trigo, aveia, levedura e um leve toque de banana e cítricos e apresenta um sabor equilibrado, combinando com seu aroma e dando um toque especial de malte adocicado.



Paulaner WEIßBIER 500ml

Uma das melhores cervejas de trigo, a Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb também é conhecida como “cerveja para o café da manhã”, na região da Bavária. Isso por ser uma cerveja de fácil digestão e leve. Sutilmente amarga, não filtrada e de cor amarela turva, esta cerveja com teor alcoólico de 5,5% possui o clássico aroma do estilo Weiss de cravo e banana. Com sabores frutados, malte adocicado e cravo, o sabor se assemelha muito aos aromas.



Schneider WEIßBIER TAP 7 500ml

A primeira cerveja da Schneider-Weisse, criada pelo fundador Georg Schneider I em 1872. Com a sua típica e exclusiva coloração âmbar, é diferente das demais cervejas de trigo não somente pela cor, mas principalmente pelo sabor. Elaborada com fermentação superior, esta cerveja tem uma agradável e persistente espuma, com boa aderência ao copo. É delicadamente picante, com um aroma típico de alta fermentação.



Schneider Weißbier TAP 3 500 ml 0% Alcool

Com coloração âmbar forte, elaborada com fermentação superior, esta cerveja tem uma fina e cintilante coroa de espuma. Se destaca pelo suave aroma que lembra malte e caramelo. Sem álcool e com ricos minerais, é ideal para matar a sede em dias quentes de verão ou após praticar exercícios físicos. Efervescente na língua e harmoniosa no final. Harmoniza bem com saladas verdes com croutons, pode ser servida antes de pratos principais para refrescar e matar a sede.

Bebidas

Whisky

Nacionais

701 Natu Nobilis

702 Passport

703 Drurys

Internacionais

704 Ballantine

705 White Horse

706 Chivas Regal

708 Johnie Walker Black Label

709 Johnie Walker Red Label

Vodka

711 Smirnoff

712 Orloff

Conhaque

714 Domecq

715 Dreher

Aperitivos

717 Martini Bianco e Rose

718 Malibu

719 Bacardi Rum (carta de Oro e Carta Blanca)

720 Amarula

721 Jaegermeister

722 Cointreau

723 Campari

724 Steinhaeger

725 Wachholder

726 Underberg

727 Tequila (José Cuervo)

728 Gim

Batidas Cremosas

730 Maracujá, Coco e Alexander

Caipiras Pequenas

740 **Vodka, Bacardi e Steinhaeger**

741 **Cachaça**

Opções: Limão, Morango ou Maracujá

Cervejas

803 **Original Pilsen 600ml**

805 **Heineken 0% Long Neck, Malzbier**

809 **Refrigerantes**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Soda, Sprite, Fanta, Tônica e Schweppes Citrus

810 **Água Mineral**

Com e Sem Gás

811 **Suco Natural**

Laranja e Limonada Suíça

811 **Suco Polpa**

Maracujá, Acerola, Morango, Abacaxi e Abacaxi com Hortelã

811 **Suco Integral**

Uva e Maçã

15 **Café Expresso**
