

Aperitivos (Appetizers)

301 Batatas Fritas (*french fries*) R\$ 6,50

300 Casquinha de Siri R\$ 7,50

315 Queijo de Cabra " Boursin" com torradas R\$ 8,50
temperos disponíveis: alho, cebola, orégano ou zathar
goat cheese "boursin" with toast (garlic, onion, origano or zathar)

302 Bolinho de Bacalhau (6 unidades) R\$ 20,00
Fried codfish cake (6 unit.)

303 Misto (*provolone, pepino, azeitonas verdes e salame italiano*) R\$ 20,00
Mixed plate (smoked cheese, cucumber, olive and italian salami)

304 Linguiças diversas (*toscana, krainer e calabreza com cebola e farofa*) R\$ 20,00
Assorted sausages with onion and flavored flour

305 Salsichas alemãs (*vermelhas e brancas*) R\$ 20,00
Franfurter sausages (red & white)

306 Isca de peixe (*congrio à milanesa*) *white fish chips* R\$ 31,00

307 Filé palito com farofa e cebola R\$ 26,00
Chopped beef with flavored flour and onion

308 Carpaccio de filé (*filé mignon cru em fatias temperado*) R\$ 26,00
Carpaccio of filet

308 Carpaccio de salmão (*filé de salmão cru em fatias sobre molho de azeite, limão e manjeriço*) R\$ 26,00
Carpaccio of salmon

309 Camarão à milanesa médio (400 grs.) R\$ 43,00
Breaded shrimp (medium size)

310 Camarão à milanesa ALPENBIER (400 grs. Camarão classe "b") R\$ 54,00
Breaded shrimp (large size)

311 Tartar de filé mignon (*carne de filé moída preparada com temperos, pão e manteiga*) R\$ 35,00
Beef steak tartar

313 Tábua de frios para 2 (duas) pessoas R\$ 35,00
Diversos embutidos alemães, salame italiano, queijo, legumes, azeitonas, frutas da estação, pão e manteiga
Cold starters (2 persons)
Assorted sausages, cheese, salami, vegetables, fruit of season, bread and butter

Pratos Light

316 Frango Light

Peito de frango grelhado, mix de folhas, milho, cenoura, tomate, croutons e parmesão.

Molho: escolha as opções abaixo

(grilled chicken breast, salad, corn, carrot, tomatoes, croutons and parmesan cheese.)

Choice the sauce down

R\$ 24,00

317 Mignon Light

Filé Mignon grelhado, mix de folhas, milho, cenoura, tomate italiano, croutons e parmesão.

Molho: escolha as opções abaixo

(mignon fillet, salad, corn, carrot, tomatoes, croutons and parmesan cheese.)

Choice the sauce down

R\$ 28,00

318 Salmão Light

Salmão grelhado, mix de folhas, milho, cenoura, tomate italiano, croutons e parmesão.

Molho: escolha as opções abaixo

(salmon fillet, salad, corn, carrot, tomatoes, croutons and parmesan cheese.)

Choice the sauce down

R\$ 32,00

Molhos:

Mel com Aceto Balsâmico

Aceto Balsâmico di Modena with honey

Mostarda Dijon

Dijon mustard

Manjericão e Azeite de Oliva

Basil with olive oil

Sopas (Soups) 250 mls.

320 Sopa de Cebola à Francesa (french onion soup "au gratin") R\$ 12,00

321 Canja Especial (special chicken broth) R\$ 12,00

322 Goulash sopa (goulash soup) R\$ 14,00

323 Creme de Ervilhas com Calabresa (calabresa and pea cream) R\$ 17,00

325 Creme de Palmito (hearts of palm cream) R\$ 21,00

326 Creme de Aspargos (aspargus cream) R\$ 19,00

327 Cappelletti de Frango (chicken cappelletti) R\$ 17,00

Saladas (Salads)

350 Salada Primavera (alface, palmito, agrião, tomate, pepino, cenoura e ovo) R\$ 24,00
Spring Salad (lettuce, hearts of palm, watercress, tomato, cucumber, carrot and egg)

351 Salada César (cubos de peito de frango grelhados sobre alface americana e crótons) R\$ 20,00
César Salad (grilled chopped chicken breast, lettuce and crótons)

352 Salada de Salmão R\$ 29,00
(lascas de salmão sobre alface Americana e molho de alcaparras, azeite e mostarda)
Salmon salad (salmon slice, lettuce and sauce with olive oil, mustard and capers)

355 Salada de Palmito R\$ 29,00
Hearts of palm salad

Frutos do Mar (Seafood)

Sugestão do Chef (*Chef Suggestion*)

447 Paella de Frutos do Mar - 2 pessoas (paella of seafood 2 persons) R\$ 79,00

Polvo, lula, marisco, camarão, temperos e arroz açafrao
(octopus, calamares, shellfish, shrimp, seasoning and rice)

448 Frigideira de Bacalhau (codfish in frying-pan) R\$ 43,00

Bacalhau em lascas com batatas, azeitona, ovo cozido e cebola guarnecido com brocolis e arroz
(codfish slice in potatoes, olives and egg with broccoli and rice)

434 Bacalhau à "Moda do Porto" Alpenbier ("Moda do Porto" codfish) R\$ 39,00

Bacalhau em lascas montado com batatas, pimentões, cebolas, molho rosé, azeitonas e ovos. Gratinado com queijo.
(codfish slice in potatoes, sweet pepper, onion, rosé sauce, olives and egg. Gratin with cheese)

435 Bacalhau "Gomes de Sá" ("Gomes de Sá" codfish) R\$ 39,00

Bacalhau em lascas montado com batatas, cebolas, molho bechamel, azeitonas e ovos. Gratinado com queijo.
(codfish slice in potatoes, onion, béchamel sauce, olives and eggs. Gratin with cheese.)

Peixe (Fish)

439 Truta ao Molho de Amêndoas (trout in almond sauce) R\$ 29,00

Filé de Truta com molho de amêndoas puxado na manteiga. Acompanha batatas sauté.
(trout in almond sauce with butter. Accompanying sauté potatoes)

440 Filé de Anchova (grilled blue fish steak) R\$ 28,00

Filé de anchova grelhado, alcaparras, azeite de oliva, batatas cozidas e salada
(with capers, olive-oil, steamed potatoes and salad)

441 Linguado à Garcia (sole "Garcia" style) R\$ 35,00

Linguado grelhado servido com batatas cozidas e legumes
(grilled sole with steamed potatoes and vegetables)

442 Linguado ao Molho Kani Kama (sole with kani kama sauce) R\$ 38,00

Linguado grelhado servido com kani kama, molho branco, tomate, cebola e arroz branco
(grilled sole with kani kama, sauce, tomatoes, onions and rice)

443 Linguado "Belle Meuniere" (sole "belle meuniere") R\$ 42,50

Linguado grelhado ao molho de alcaparras, champignons e camarões servidos com batatas cozidas
(grilled sole with capers, mushrooms, shrimp and steamed potatoes)

444 Congrio "Baden Baden" (white fish "Baden Baden") R\$ 42,50

Congrio grelhado servido com veloute de peixe, queijo ralado, batatas cozidas e bacon
(grilled white fish with white sauce, cheese, steamed potatoes and bacon)

449 Congrio "Antonio" (white fish "Antonio")..... R\$ 37,00

Congrio grelhado servido com molho ao sugo, azeitonas, queijos e espaguete na manteiga
(grilled white fish with tomatoes sauce, olive, cheese and spaghetti with butter)

456 Salmão ao Molho de Maracujá (salmon grilled with fruit of passion sauce)
Peixe grelhado, servido com molho de maracujá.
(salmon grilled with fruit of passion sauce) R\$ 38,00

445 Salmão "Villagio" (salmon "Vilaggio") R\$ 41,00
Salmão grelhado servido com molho branco, palmito, camarões, champignons, aspargos, guarnecido com batatas cozidas e salada
(grilled salmon with sauce, hearts of palm, shrimp, mushrooms, asparagus, steamed potatoes and salad)

446 Salmão "Siciliano" (salmon "Siciliano") R\$ 37,50
Salmão grelhado servido com molho de limão siciliano, queijos e espaguete na manteiga de manjeriço
(grilled salmon with sauce of siciliano lemon, cheese and spaghetti with basilica butter)

Camarões (Shrimp)

454 Camarão – Risoto à Lousiana (shrimp – "Lousiana Risotto" style) R\$ 39,00
Risoto com refogado de camarão na manteiga e bacon, cebola e ervilha
(shrimp with rice, butter, bacon, onions and peas)

450 Camarão "Newburgh" (shrimp "Newburgh" style) R\$ 41,00
Camarões flambados em conhaque, champignons, molho rose, arroz e salada
(shrimp with mushrooms, sweet and sour cognac sauce, rice and salad)

455 Camarão Rei Jorge ("King Jorge" shrimp) R\$ 41,00
Camarões flambados com whisky, copa, molho branco, pimentão, curry, arroz e salada
(shrimp with smoked ham, sweet peper. whisky, white sauce, curry, rice and salad)

451 Camarão Gratinado (shrimp "au gratin") R\$ 43,00
Camarão ao molho de tomate coberto com queijo, palmito e batata palha gratinado servido com arroz
(shrimp in tomato sauce with cheese, heart of palm, french fries "au gratin" and rice)

452 Camarão à Grega - 1 pessoa ("Greek" style shrimp - 1 person) R\$ 45,00
Camarões G à milanesa gratinados com queijo, servido com arroz à grega e batata palha
(breaded shrimp on a skewer, au gratin, white rice with vegetables and french fries)

453 Camarão à Grega - 2 pessoas ("Greek" style shrimp - 2 person) R\$ 79,00
Camarões G à milanesa gratinados com queijo, servido com arroz à grega e batata palha
(breaded shrimp on a skewer, au gratin, white rice with vegetables and french fries)

Carnes (Beef)

Especialidades da Casa (House Specialities)

410 Espeto Alpenbier – 2 pessoas (ALPENBIER skewer – 2 person) R\$ 69,00

Espeto com carnes diversas (lombo de porco, filé mignon, peito de frango, bacon) abacaxi, pimentão e cebola flambada com whisky, molhos diversos, batatas fritas e salada
(assorted meat, porc tenderloin, fillet mignon, chicken breast, bacon, pineapple, sweet pepper and onion "flambe" in whisky, french fries and salads)

418 Carré de Cordeiro Grelhado ao Creme de Tomilho (grilled rack of lamb) R\$ 39,00

Guarnecido com purê de batata-salsa
(with thyme cream sauce and mashed parsley potatoes)

400 Goulash

Especialidade húngara servida com spätzle e salada R\$ 25,00
(hungarian speciality served with pasta and salads)

406 Polpetone à Parmegiana R\$ 33,00

Almôndega de carne, recheada com muzzarella, gratinada com parmesão
Acompanha molho ao sugo e fettuccine
(force meat, stuffed with muzzarella, gratin with parmesan. Accompanying tomato sauce and fettuccine)

413 Fraldinha na Mostarda R\$ 28,50

Fraldinha grelhada, com molho de mostarda, farofa, fritas e brócolis
(skirt steak with black and yellow mustards sauce. Accompanying "farofa", french fries and broccoli)

Filé Mignon (Fillet Mignon)

411 Filé Grelhado (grilled steak) R\$ 32,00

Filé mignon grelhado servido com legumes e batatas fritas
(grilled fillet mignon with vegetables and french fries)

403 Filé à Cavalô R\$ 33,00

Filé mignon grelhado servido com ovo, fritas, arroz e farofa
(grilled fillet mignon with egg, french fries, rice and flavored flour)

401 Filé Strinberg R\$ 33,00

Filé mignon grelhado servido com cebola na manteiga e mostarda, purê e salada
(grilled fillet mignon with onion in butter, mustard and mashed potatoes)

402 Filé Feinschmecker R\$ 35,00

Filé mignon grelhado servido com molho à base de caldo de carne, vinho branco e champignons
guarnecido com purê e salada
(grilled fillet mignon with white wine and champignons in meat sauce, mashed potatoes and salad)

412 Filé Alho e Óleo (oil and garlic steak) R\$ 37,00

Filé mignon grelhado servido com azeite, alho, brócolis e batatas cozidas
(grilled fillet mignon with broccoli and steamed potatoes)

414 Filé à Parmegiana (parmegiana steak) R\$ 35,00

**Filé à milanesa gratinado com queijo, molho de tomate, arroz e batatas fritas
(breaded steak with cheese, tomato sauce, rice and french fries)**

415 Filé Hofmeister R\$ 35,00

Filé mignon grelhado servido com manteiga temperada (Kräuterbutter), guarnecido com fettuccine e salada

(grilled fillet mignon with spicy butter, pasta and salads)

416 Filé Pimenta - Pfeffersteak (pepper steak) R\$ 36,00

Filet mignon grelhado servido com molho de pimenta verde guarnecido com fritada de batata corada com bacon, cebola, cheiro verde, arroz e salada

(grilled fillet mignon with pepper sauce, fried potatoes with bacon, onions and herbs, rice and salads)

417 Filé ao Molho Madeira R\$ 37,00

Filé mignon grelhado servido com molho madeira, champignons e ervilhas guarnecido com fritas, arroz e salada

(grilled fillet mignon with red wine sauce, mushroom, peas, french fries, rice and salads)

Frango (Chicken)

425 Frango à Brasileira R\$ 21,00

**Coxa e sobrecoxa desossada grelhada servida com arroz, banana à milanesa, fritas e farofa
(grilled chicken meat fillet – legs with rice, french fries, breaded banana and flavored flour)**

426 Frango "Robert" R\$ 22,00

Peito de frango grelhado servido com molho escuro, legumes e arroz

(grilled chicken breast with meat sauce, rice and vegetables)

427 Frango "Supreme" R\$ 28,00

Peito de frango grelhado servido com molho bechamel, palmito, batatas cozidas e arroz

(grilled chicken breast with cream sauce, hearts of palm, rice and steamed potatoes)

428 Frango à Parmegiana (parmegiana chicken breast) R\$ 26,00

Peito de frango à milanesa gratinado com queijo, molho de tomate, arroz e batatas fritas

(breaded chicken breast with cheese, tomato sauce, rice and french fries)

429 Frango Bechamél R\$ 27,00

Peito de Frango grelhado, servido com molho de bechamel, requeijão e presunto

(grilled chicken breast with bechamel sauce, creamcheese and ham)

Massas(Pasta)

Escolha a massa (choice the pasta)
Spaguetti/Penne/Nhoque/Fettuccine
Escolha o molho (choice the sauce)

460 Alho e Óleo (oil and garlic) R\$ 17,00

462 Al Pesto R\$ 22,00
Manjeriçã, alho, azeite de oliva e nozes
(basil, garlic, olive oil and nut)

463 Gorgonzola R\$ 23,00
Queijo gorgonzola com creme de leite
(gorgonzola cheese and milk cream)

464 Funghi R\$ 24,00
Funghi secchi, creme de leite, alho e cebola
(funghi secchi mushrooms, milk cream, garlic, onion))

466 Tiras de Filé ao Molho Mostarda R\$ 29,00
(chopped beef and mustard sauce)

467 À Bolonhesa ("bolognesa style") R\$ 24,00
("bolognesa" style)

468 À "Moda do Cheff" ("cheff's style") R\$ 30,00
Com champignons, tiras de filé, aspargos, tomate, alho, cebola, pimenta e bacon
(with mushrooms, chopped beef, asparagus, tomatoes, garlic, onion, pepper and bacon)

469 Pirata R\$ 38,00
Molho branco com lula, polvo, marisco, peixe, camarões e temperos
(white cream with shrimps, calamares, octopus, shellfish, fish seasoned)

Pratos Típicos Alemães (Typical German Dishes)

480 Salsichas Alemãs (german sausages) R\$ 24,00
Com chucrute e batatas cozidas com bacon
(with sauerkraut, steamed potatoes and bacon)

481 Eisbein R\$ 32,00
Joelho cozido ou à pururuca, chucrute e batatas cozidas com bacon
(pork thigh boiled or roasted with sauerkraut, steamed potatoes and bacon)

482 Kassler R\$ 32,00
Bisteca de porco defumada e grelhada, chucrute e batatas cozidas com bacon
(grilled smoked pork chopped with sauerkraut, steamed potatoes and bacon)

483 Schlachteplate – 2 pessoas (mixed german platter) - 2 person R\$ 65,00
Eisbein, kassler, salsichas, lingüiças, chucrute, batatas cozidas e bacon
(eisbein, kassler, mixed german sausages, sauerkrauter, steamed potatoes and bacon)

484 Marreco à Moda Alemã – meio marreco – serve 2 pessoas R\$ 54,00
(german style duck – half duck portion) – 2 persons
Assado servido com molho escuro, repolho roxo e batatas cozidas

485 Marreco ao Molho Madeira – meio marreco – serve 2 pessoas R\$ 64,00
(duck in madeira wine sauce, red cabbage and steamed potatoes) – 2 person
Assado servido com molho madeira (ervilhas e champignons), repolho roxo e batatas cozidas

Suínos (Pork)

486 Zigeunerschnitzel R\$ 27,00
Lombo de porco à milanesa com molho agridoce, cebola, curry, pimentão, champignons, batatas fritas e salada
(breaded pork tenderloin with sweet and sour sauce, onion, curry, sweet pepper, mushrooms, french fries and salad)

487 Jägerschnitzel R\$ 27,00
Lombo de porco à milanesa com molho champignon com ervas, legumes e batatas fritas
(breaded pork tenderloin with mushrooms sauce with herbs, vegetables and french fries)

488 Käseschnitzel R\$ 27,00
Lombo de porco à milanesa com molho de queijo, cenoura na manteiga e batatas fritas
(breaded pork tenderloin with cheese sauce, carrots in butter and french fries)

489 Papricaschnitzel R\$ 27,00
Lombo de porco à milanesa com molho de paprica, spätzle e salada
(breaded pork tenderloin with cheese sauce, german pasta and salad)

Pratos Infantis (Children´s Dishes)

500 Branca de Neve (snow white) R\$ 9,00
Meia porção de spaghetti na manteiga (opcional ao sugo)
(half portion of spaguetti in butter or tomato sauce)

501 Cinderela R\$ 14,00
Meia porção de peito de frango grelhado (opcional com molho escuro) com legumes e fritas
(half portion grilled chicken breast with sauce, vegetables and french fries)

502 Capitão Gancho (hook captain) R\$ 19,00
Meia porção de linguado grelhado com legumes e fritas
(half portion of grilled sole, vegetables and french fries)

503 Papa Léguas R\$ 20,00
Meia porção de filé mignon grelhado (opcional com molho escuro) com legumes e fritas
(half portion grilled medallions steak with sauce, vegetables and french fries)

Sobremesas (Desserts)

800 Sorvete de Creme (vanilla ice cream) R\$ 6,50

801 Salada de Frutas (fruits salad) R\$ 6,50

802 Mousse de Chocolate (chocolate mousse). R\$ 8,50

803 Creme de Papaya (papaya cream) R\$ 9,00

804 Creme de Papaya com Cassis (papaya cream with cassis liquor) R\$ 13,00

**805 Apfelstrudel – quente ou frio – sorvete ou calda de baunilha R\$ 8,50
(apple pie – hot or cold – with banilla sauce or ice cream)**

**807 Banana em Calda servida com Sorvete de Creme R\$ 7,50
(hot banana with caramel and ice cream)**

**808 Amoras em Calda servidas com Sorvete de Creme R\$ 9,00
(mulberry in red wine sauce and ice cream)**

Bebidas

007 Refrigerante lata (soft drink – can) R\$ 2,70

007 Água Mineral (mineral water) R\$ 2,70

010 Cerveja sem álcool (*non alcoholic beer*) R\$ 4,10

Cervejas (Long Neck) 355 mls.

26 Brahma R\$ 3,50

29 Brahma Extra R\$ 3,50

44 Bohemia R\$ 4,00

45 Heineken R\$ 4,00

46 Malzbier R\$ 3,50

Cervejas Eisenbahn (Long Neck) 355 mls.

Lager

Orgânica R\$ 6,50

Pilsen R\$ 5,50

Dunkel R\$ 5,50

Rauchbier R\$ 6,50

Ale

Kölsch R\$ 5,50

Weizenbier R\$ 5,50

Pale Ale R\$ 5,50

Weizenbock R\$ 6,50

Strong Golden Ale R\$ 6,50

Lust R\$ 35,00

Weihnachts Ale R\$ 6,50

