

## 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 salce 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 salce 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 salce 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 (asparagus 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 (*cutos 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 açafraão  
(*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 manjericão  
(*grilled salmon with sauce of siciliano lemon, cheese and spaghetti with basilica butter*)

## Camarões (Shrimp)

454 Camarão - Risoto à Lousiana (shrimp - "Louisiana 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 (grilled rack of lamb) R\$ 39,00  
Escolha o molho: tomilho (ao molho branco) ou bordalesa (ao vinho tinto)  
*Choice the sauce: thyme (bechamel) or bordalesa (red wine)*  
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  
*(forcemeat, 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 Cavalo 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  
Manjericão, 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, sauerkraut, 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 spaghetti 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 vanilla 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 (Long Neck) 290 mls.

047 GrapeCool (Chope de Vinho Tinto) (*red wine draft beer*) R\$ 4,50

048 GrapeCool (Chope de Vinho Branco) (*white wine draft beer*) \$ 4,50

### Cervejas Alemãs 500 mls.

23 Erdinger Pikantus (Cerveja Bock - 7,3% teor alcoólico) R\$ 16,90

23 Erdinger Urweisse (Cerveja de Trigo mais consumida do mundo - 5,2% teor) R\$ 16,90

23 Erdinger Dunkel (Cerveja Escura - 5,6% teor alcoólico) R\$ 16,90

23 Erdinger Weissbier (Cerveja de Trigo - 5,5% teor alcoólico) R\$ 16,90

### Cerveja Paulistânia - 600 mls.

24 Paulistânia - Lager de baixa fermentação - 4,8% teor alcoólico R\$ 7,90

### 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