

e venne il giorno della grande carne



AL BIERKELLER PUB  
GUSTOSE SERATE DI CARNE DI ALTA QUALITÀ

## portata Manzo

1 kg circa

Bistecca di Black Angus  
Bistecca di carne irlandese  
Entrecote danese  
Contorno di insalata mista



## portata Maiale

1 kg circa

Bistecca di maiale  
Maxisalsiccia ai funghi porcini  
Costolette nostrane  
Contorno di patate fresche





## HACKER PSCHORR MUNCHNER HELL

Beverina e delicata – una birra autoctona per tutte le occasioni. Prodotta con orzo di qualità Annabell che cresce rigogliosamente sui terreni scistosi nei dintorni di Monaco, questa birra mostra il suo carattere inconfondibile, autenticamente bavarese. Appena versata, la birra sprigiona subito l'aroma dei delicati oli di luppolo che le conferiscono una nota sottile.

I sentori che si sviluppano in bocca fanno pensare a un prato estivo falciato di fresco e al verde lussureggiante. Il sentore gradevolmente leggero di lievito completa l'immagine di una birra equilibrata e delicata. Dal 1417 Hacker Pschorr s'identifica con l'arte birraia tradizionale bavarese. Le birre pregiate di Hacker-Pschorr sono prodotte secondo il requisito di purezza bavarese e contengono esclusivamente luppolo, malto e acqua.

**Tipologia birra:** Lager

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 5% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** leggermente luppolato

**Colore:** giallo dorato opaco



## HACKER PSCHORR EFE WEISSE

Un'immagine magnifica: la lucentezza della seta si accompagna ad un intenso biondo dorato coronato da una spuma compatta e cremosa. Il lievito si diffonde in modo armonioso. È una birra straordinariamente rinfrescante con le sue note fruttate al sapore di Imone accompagnate da un retrogusto gradevolmente acre. Le note dolci della banana e del miele si sciolgono piacevolmente in bocca accompagnandosi all'aroma speziato e lievemente amaro della noce moscata.

**Tipologia birra:** Weiss

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 5,5% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** note fruttate al sapore di limone

**Colore:** biondo dorato



## PAULANER ST. THOMAS

Precedentemente nota con il nome di Hubertus Bock è stata successivamente chiamata St. Thomas in onore dello stabilimento di produzione. E' interessante sapere che viene da sempre prodotta nello stabilimento Gebrüder Thomas, acquistato da Paulaner nel 1928. Birra chiara e forte è esclusivamente in fusto. La St. Thomas è una birra beverina un'autentica specialità monacense prodotta col miglior luppolo aromatico della zona dell'Hallertauer dona alla St. Thomas un piacevole gusto amaro.

**Tipologia birra:** Abbazia

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 6,8% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** crosta di pane

**Colore:** chiara



## LA TRAPPE TRIPEL

È una birra di colore chiaro, dal profumo aromatico e dal sapore pieno e speziato, che rimanda al coriandolo e ad altre erbe. Il retrogusto è secco e leggermente amarognolo, e per gustarla al meglio va servita a circa 10-14°C.

**Tipologia birra:** Birra Trappista

**Provenienza:** Olanda

**Gradazione alcolica:** 8% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** dolce

**Colore:** ambrato opalescente



## HACKER PSCHORR KELLERBIER 1417

La Hacker-Pschorr Anno 1417 è una kellerbier, birra di malto d'orzo non filtrata, quindi naturalmente torbida. Si rifà ad una ricetta molto antica per questo il suo nome è quello dell'anno di fondazione della birreria omonima. Dal colore oro pallido opaco, presenta una soffice schiuma, molto persistente. L'aroma è leggermente amabile con forti sentori di lievito. In bocca, rileva un gusto delicato, armonico, dolce con sapori di frutta ed un retrogusto di caramello.

**Tipologia birra:** Kellerbier ambrata

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 5,5% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** autentico, armonico, speziato, dolce, fruttato, retrogusto miele e affumicatura

**Colore:** chiara non filtrato



## OBERBRAU 1605

Oberbrau 1605 nasce in Baviera e come il nome stesso lascia intuire, vanta ormai oltre 400 anni di tradizione birraia. È una birra doppio malto rossa destinata all'estimatore di birra che ricerca un prodotto originale, esclusivo e di qualità superiore. Il corpo pieno e l'aroma intenso e fruttato caratterizzato da note di malto e caramello, ne fanno una birra unica ed un autentico piacere per il palato. Il gradevole colore rosso è dato dal malto essiccato e tostato con il quale viene prodotta.

**Tipologia birra:** Doppio luppolo

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 6,5% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** malto e caramello

**Colore:** rossa



## MALHEUR 12°

Malheur è un birrificio artigianale Belga che risale al 1600 ed è uno dei rari birrifici che utilizza tre varietà di luppoli pregiati in fiore: Saaz, Styrians e Hallertau - Hersbruck che conferiscono alla birra il suo inconfondibile gusto.

**Tipologia birra:** Speciale, artigianale

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** spezie, caramello, frutta rossa

**Colore:** chiara



## TENNENT'S OAK AGED

Un vero e proprio omaggio alla terra di Scozia: una birra di alto livello, maturata in botti di quercia usate nel lento invecchiamento del whisky, che riescono a conferirle degli aromi davvero unici ed indimenticabili. Tennent's Oak Aged® è il risultato di un lungo ed articolato metodo di produzione, che prevede l'utilizzo di un ampio range di cereali scozzesi e selezionati luppoli europei ed americani; una birra complessa che con il passaggio nelle botti di quercia durante la maturazione, ingloba e matura con gli aromi del whisky per una magnifica esperienza sensoriale.

**Tipologia birra:** Oak Aged Scottish Lager

**Provenienza:** Scozia

**Gradazione alcolica:** 6,0% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** maltato, fruttato, caramellato, biscottato

**Colore:** oro intenso



## RED HOOK LONG HAMMER IPA

Long Hammer è un IPA americana di facile bevibilità

La generosa aggiunta di luppolo durante e alla fine, del processo di rifermentazione (dry-hopping), dona a questa India Pale Ale il suo caratteristico gusto amaro contraddistinto da una nota di limone.

**Tipologia birra:** Birra India Pale Ale

**Provenienza:** U.S.A.

**Gradazione alcolica:** 6,2% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** amaro con nota di limone

**Colore:** dorato



## HACKER PSCHORR STERNWEISSE

Colore brillante come l'ambra – aroma delicato. La nostra Sternweisse è semplicemente qualcosa di speciale. L'impatto iniziale è quello di una splendida schiuma leggermente cremosa. Gli estimatori di questa birra bianca speciale apprezzano soprattutto il sapore delicato e avvolgente, caratterizzato da un'elevata percentuale di malti speciali. E come per tutte le birre bianche che si rispettino, la sottile acidità assicura un piacere gustativo rinfrescante e frizzante.

**Tipologia:** Bianca speciale

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 5,5% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** aroma di malto e lievi note di caramello, mandorle e marzapane, finemente arrotondate da un tocco di coriandolo

**Colore:** ambrato



## MALHEUR 10°

Malheur è un birrificio artigianale Belga che risale al 1600 ed è uno dei rari birrifici che utilizza tre varietà di luppoli pregiati in fiore: Saaz, Styrians e Hallertau - Hersbruck che conferiscono alla birra il suo inconfondibile gusto.

**Tipologia birra:** Speciale chiara, artigianale

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 10 % vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** aroma di pesca e di rosa con sentori di spezie e agrumi

**Colore:** chiara



## BULLDOG STRONG ALE

Questa birra presenta un notevole carattere e una buona morbidezza, ottenuta dal sapiente dosaggio di zuccheri e alcol. L'equilibrio gustativo oscilla tra il dolce e l'amaro. Prodotta presso le Newcastle Breweries di Newcastle-upon-Tyne.

**Tipologia birra:** Lager doppio malto

**Provenienza:** Inghilterra

**Gradazione alcolica:** 9,0% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** dolce - amaro

**Colore:** oro intenso



## GORDON FINEST TITANIUM

Gordon Finest Titanium si impone per il suo gusto estremo a metà strada fra acciaio e zucchero. Splendente con le sue striature grigie, questa birra XXXtra Strong in lattina offre un aroma al contempo virile ed elegante, con una gradazione di 14% vol. alc. Gordon Finest Titanium si impone per il suo gusto deciso e convincente nascondendo sotto la sua schiuma bianca brillante, la bellezza rude delle lande e l'immutabile carattere delle scogliere scozzesi.

**Tipologia birra:** Xtra strong lager

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** amarognolo e rotondo

**Colore:** chiara



## GREEN'S PREMIUM PILSNER birra senza glutine

È una birra a bassa fermentazione prodotta artigianalmente con acqua di sorgente e con un'accurata selezione di malti d'orzo deglutinati e di luppoli pregiati, sapientemente dosati a seconda della provenienza e del profumo.

**Tipologia birra:** Pilsner

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 4,8 % vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** fresco e luppolato

**Colore:** giallo paglierino



## **GREEN'S BLOND** birra senza glutine

La particolarità della birra Geen's è che, pur essendo prodotta con malto d'orzo (e non con surrogati), grazie all'utilizzo delle tecnologie più avanzate è in grado di garantire un contenuto di glutine inferiore a 6 parti per milione (normalmente viene ritenuto adatto ai celiaci un prodotto con contenuto inferiore a 20 p.p.m.).

**Tipologia birra:** Ale bionda

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 5,8 % vol.

**Tipo di fermentazione:** alta, rifermentata in bottiglia

**Gusto:** tipico di malto

**Colore:** giallo carico



## **PAULANER HELL ANALCOLICA**

Straordinariamente bionda, dorata, elegante e dotata di un aroma robusto e leggermente luppolata ma senza alcol. Ideale per chi vuole godere di una birra senza alcol senza rinunciare al sapore integro della classica birra monacense.

**Tipologia birra:** Hell

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** inferiore a 0,5 % vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** crosta di pane

**Colore:** giallo paglierino



## **SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI**

Straordinaria ed elegante, dotata di un aroma robusto. Ideale per chi vuole godere di una birra analcolica senza rinunciare al sapore integro della classica birra monacense.

**Tipologia birra:** Weizen

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** inferiore a 0,5 % vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** crosta di pane

**Colore:** lievemente ambrata



## **GREEN'S AMBER** birra senza glutine

È una birra rifermentata in bottiglia prodotta artigianalmente secondo un'antica ricetta con malto marrone (brown). L'aroma caratteristico di questa Ale è il risultato di un'accurata selezione di malti d'orzo deglutinati e di luppoli pregiati.

**Tipologia birra:** Ale

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 5% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa, rifermentata in bottiglia

**Gusto:** orzo caramellato

**Colore:** ambrato



## STRADA SAN FELICE

Birra ambrata con castagne della Val Mongia (CN) prodotta in bassa fermentazione (Alc.8%). Il sapore e l'aroma di castagne sono il tratto distintivo ed originale di questa birra.

Si accompagna alle ricette della cucina autunnale.

**Tipologia birra:** artigianale non pastorizzata

**Provenienza:** Italia

**Gradazione alcolica:** 8,0% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** dall'aroma di castagne

**Colore:** ambrata



## EKU 28

Con i suoi 11,6 gradi, Eku 28 è tra le birre più forti del mondo.

Tutto merito della lavorazione, che prevede ben nove mesi di stagionatura, e del breve periodo di refrigerazione. Eku 28 è una doppelbock di colore dorato (i puristi lo definiscono ambrato scarico). Versandola non produce quasi schiuma, perché la gradazione alcolica ne inibisce la formazione. Al naso propone un aroma di frutta matura e di spezie, la dolcezza del malto e la nota piacevolmente amara del luppolo. La persistenza in bocca è molto prolungata e decisamente appagante.

**Tipologia birra:** doppelbock

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 11,6% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** liquoroso

**Colore:** ambrato scarico



## WEIZEN BOCK

Dal colore marrone scuro torbido, schiuma densa e di ottima persistenza, è una birra dall'aroma che ricorda il caramello e il grano tostato. Si evidenziano profumi di banana flambè e chiodi di garofano.

**Tipologia birra:** Dunkleweisse doppelbock

**Provenienza:** Tedesca

**Gradazione alcolica:** 7,0 % vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** malto tostato e caffè

**Colore:** rossa



## KLOSTER SCHEYERN DOPPELBOCK DUNKEL

Ambrata scura, limpida, con schiuma beige, fine e persistente.

Aromi intensi, complessi, con note tostate e fruttate, polvere di caffè, cioccolato, frutta matura.

Gusto ricco, complesso e ben equilibrato, frutta rossa con note di pepe e malti. Sorprendente finale amarognolo e di liquirizia.

Ideale con piatti importanti di carne rossa e bianca, arrosto, insaccati, formaggi stagionati, dessert con panna e cioccolato.

**Tipologia birra:** Doppelbock Dunkel

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 7,4% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** leggermente amaro

**Colore:** scura



## LA TRAPPE QUADRUPEL

Prodotta una sola volta l'anno per riscaldare l'autunno. Il corpo è possente e ricco di sfumature, dal malto dolce alla cannella; lascia alla fine un tocco di zenzero. Dal colore scuro e riflessi rossastri.

**Tipologia birra:** Quadrupel Trappista

**Provenienza:** U.S.A.

**Gradazione alcolica:** 6,2% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** amaro con nota di limone

**Colore:** rosso scuro



## SAMICHLAUS CLASSIC 14

Possiede una tipologia di lieviti molto particolari, selezionati appositamente per mantenersi attivi anche a livelli alcolici, solitamente sufficienti per bloccare la fermentazione. È tra le birre più forti del mondo, tra le più rare, viene prodotta solo una volta all'anno: il 6 dicembre, adatta per il dopocena ha un colore ambrato scuro, un gusto forte e deciso, e una schiuma spessa e compatta.

**Tipologia birra:** birra speciale

**Provenienza:** Austria

**Gradazione alcolica:** 14,0% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** forte e deciso

**Colore:** scura



## SCHLENKERLA

“Schlenkerla” è sinonimo di birra affumicata, ma pochi conoscono l'origine di questo nome. In realtà deriva dal dialetto della Franconia: “Schlenkern” è un vecchio termine tedesco che significa “zoppicare”, non camminare dritti (esattamente come gli ubriachi). Si dice che un vecchio birraio avesse un simile difetto, a causa di un incidente (un barile di birra cadutogli su una gamba), e quindi fosse chiamato “Schlenkerla” (il suffisso “-la” è, tipico del dialetto della Franconia). Dopo qualche tempo il nomignolo passò ad indicare il locale di mescolta e la birra stessa. Come ogni altra birra bavarese, la “Aecht Schlenkerla Rauchbier” - l'originale birra affumicata - viene prodotta secondo l'antico “Editto della Purezza” (Reinheitsgebot) del 1516, che prevedeva l'utilizzo di sola acqua, malto d'orzo e luppolo.

**Tipologia birra:** Lager

**Provenienza:** Germania

**Gradazione alcolica:** 5,1% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** affumicato

**Colore:** ambrato scuro



## LA GUILLOTINE

Birra dal profumo molto fruttato, si riescono a percepire sentori di albicocca, uvetta, canditi e anice.

Al gusto invece, viene svelata la peculiarità di questa birra, che colpisce le papille gustative con un ottimo contrasto dolce-speziato: impossibile non riconoscere tra le venature di frutta e lievito anche delle punte di pepe che lasciano il degustatore piacevolmente sorpreso.

**Tipologia birra:** Belgian Strong Ale

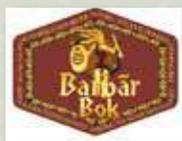
**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 8,5% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** amaro

**Colore:** giallo intenso



## BARBAR BOK

Birra forte e decisa, con un ottimo retrogusto ed un odore invitante, ad alta fermentazione e con rifermentazione in bottiglia. Se è vero che la "birra è il conforto dei guerrieri", questa birra in particolare è il conforto di ogni appassionato del genere. Brassata esclusivamente nel periodo che va da ottobre a febbraio, si presenta con una schiuma fine ma compatta, non molto persistente, un gusto complesso ed avvolgente e, l'aggiunta di miele, regala un sapore dolciastro nel finale, che rapisce al primo sorso, nascondendo leggermente la gradazione alcolica. Lo stesso miele si presenta da subito, il suo odore, infatti, è inconfondibile, ed avvolge chi si appresta ad assaggiarla., Questa birra colpisce molto per il suo aroma e per il suo sapore, perfetta nelle fredde serate invernali, magari come accompagnamento ad un piatto di formaggi e salumi

**Tipologia birra:** Doppel Bok

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 8% vol.

**Tipo di fermentazione:** Alta

**Gusto:** corposo

**Colore:** scuro



## TONGERLO PRIOR

Le birre d'abbazia Tongerlo sono ufficialmente certificate belga Abbazia Beers. Durante i secoli i monaci dell'abbazia Norbertine Tongerlo si sono dedicati all'arte della produzione della birra. Oggi, le loro birre sono fabbricate su licenza da Brewery Haacht rispettando e continuando la tradizione secolare.

**Tipologia birra:** Ale

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 9% vol.

**Tipo di fermentazione:** alta

**Gusto:** morbido

**Colore:** oro carico



## ANTONIANA STILE VIENNA

È una birra artigianale agricola, in stile “Vienna” dal colore oro antico con riflessi ramati. Schiuma fine, compatta e persistente. Note di malto, caramello e biscotto per una birra dotata di buon equilibrio, di corpo morbido e avvolgente e di facile bevibilità

**Tipologia birra:** Vienna

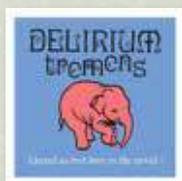
**Provenienza:** Italia

**Gradazione alcolica:** 5,4% vol.

**Tipo di fermentazione:** bassa

**Gusto:** maltato

**Colore:** oro antico con riflessi ramati



## DELIRIUM TREMENS

La Delirium Tremens è una belgian strong ale ad alta fermentazione ed alta gradazione alcolica realizzata con tre lieviti. Di un bel colore dorato, presenta una schiuma molto ricca, compatta e persistente, corpo pieno e dall'aroma molto intenso; al naso sentori fruttati, in bocca mela, pera, banana con retrogusto speziato. Una birra TOP nel suo genere da non perdere assolutamente! Consigliata con piatti saporiti, ma anche come dopo cena.

**Tipologia birra:** Strong Ale

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 9% vol.

**Tipo di fermentazione:** Alta

**Gusto:** rotondo

**Colore:** biondo chiaro



## SCHLEPPE PORTER N°5

La birra Porter” è una birra ad alta fermentazione con un colore che varia dal marrone scuro al nero con evidenti note di malto tostato . Visivamente attrae con una schiuma densa di color crema che completa l'immagine spettacolare. Il gioco di fini aromi di vari luppoli, che abbracciano teneramente le forti note di malto tostato donano a questa birra una meravigliosa armonia di sapori.

**Tipologia birra:** Strong Ale

**Provenienza:** Belgio

**Gradazione alcolica:** 5,4% vol.

**Tipo di fermentazione:** Alta

**Gusto:** fruttato

**Colore:** marrone scuro



## LA CANTINA

Vino bianco/rosso bicchiere  
Fumaio Banfi (Sauvignon Chardonnay)  
Chianti Superiore Banfi  
Morellino di Scansano  
Prosecco di Valdobbiadene  
Sangria 1 lt  
Sangria 1/2 lt



## BIBITE E ACQUA

Spezi 50 cl  
Acqua San Pellegrino 50 cl  
Acqua Panna 50 cl  
Pepsi alla spina 50 cl  
Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca zero 0,33 bottiglia  
Schweppes tonica, lemon, Chinò  
Red Bull  
Thè limone o pesca



## LIQUORINI

Limoncello, Meloncello  
Bananello, Cioconcello  
Liquirizello, Pistacchiello  
Annurchino, Caramello

## DISTILLATI

Rhum Zacapa 23  
Rhum G.Reserva Matusalem 15  
Whisky Tallisker  
Whisky Oban  
Jack Daniel's  
Grappa Barrique  
Grappa Bianca



## AMARI E LIQUORI

**Amaro del Capo**, Sambuca Molinari  
Amaretto di Saronno, Baileys,  
Gran Marnier, Assenzio  
Jagermeister, Fernet Branca  
Averna, Lucano, Montenegro  
NOVITÀ Amaro del Birraio



## CICCHETTO BEVI & MANGIA: servito nel bicchierino di cioccolata

Con distillato (a scelta nella lista sopra)  
Con amari e liquori (a scelta nella lista sopra)

BOCKWURST CON CRAUTI

POKER DI WURSTEL CON CRAUTI BIANCHI E ROSSI (circa 600 gr.)

BRATWURST, KASEWURST, BACONWURST, BOCKWURST

BACONWURST SUPERMAXI (500 GR.) CON MIX DI CRAUTI BIANCHI  
E ROSSI E PATATE FRITTE FRESCHE (consigliato per 2 pers. )

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA CON PATATE AL FORNO

SCHNITZEL (cotoletta bavarese) 300 gr. CON PATATE FRITTE E INSALATA



## **SORRISO**

mista, pomodorini, patate, tonno, uovo sodo, melanzane grigliate e olive verdi

## **DELIZIA**

mista, pomodorini, patate, tonno, mais, olive verdi e scaglie di grana

## **GUSTOSA**

mista, pollo grigliato, pomodorini, melanzane sott'olio, caciotta piccante e olive verdi

## **SFIZIOSA**

pollo grigliato, rucola, pomodorini, scaglie di grana e olive verdi



**Filetto di Manzo** alla brace con insalata e patatine 260/280 gr.circa

**Tagliata di filetto di Manzo** con rucola pomodorini e scaglie di grana 260/280 gr.circa

**Hamburger di Chianina** con patate e insalata 250 gr. circa

**Hamburger di Pollo** con patate e insalata 200 gr. circa

**Hamburger di Black Angus** con patate e insalata 250 gr. circa

**Bistecca di Black Angus** con patate e insalata 500/600 gr. circa

**Bistecca di carne Irlandese** con patate e insalata 500/600 gr. circa

**Hamburger di Cinghiale dop** con patate e insalata 250 gr. circa

## La Porcata

Porchetta di Ariccia, salsiccia, friarielli, formaggio fuso e patate fritte fresche.

## La Porcata Bavarese

Porchetta di Ariccia, Bockwurstel, crauti bianchi, crauti rossi e patate fritte fresche.



- Patate fritte fresche**
- Patatine fritte**
- Patatine fritte con wurstel**
- Patatine con wurstel e formaggio**
- Patatine con salsiccia e formaggio**
- Patatine con salsiccia e provola**
- Patatine porchetta di Ariccia e formaggio**
- Speedy Pollo**
- Olive ascolane**
- Pepite di pollo**
- Chele di granchio**
- Tasche al formaggio**
- Jalapenos (peperoncini messicani ripieni al formaggio)**
- Nuggets formaggio e chili**
- Mozzarella finger**
- Anelli di cipolla pastellati alla birra**
- Rosti di patate e spek**
- Alette di pollo**
- Fritto misto**
- (patatine, jalapenos, nuggets, anelli di cipolla, tasche al formaggio, pepite di pollo, rosti di patate.)
- Arrosticini di carne con patate**
- Tortillas con salsa piccante**
- Olive verdi**
- Polpette di ceci**
- Frittelle di verdure e patate**

\*prodotto surgelato



## piatti vari



**Tagliere di affettati e formaggi (2 persone)**

**Salamini di Cinghiale olive caciotta piccante e melanzane grigliate**

**Parmigiana di melanzane**

**Mais al limone**

**Mais al burro**

**Mais con prosciutto cotto e formaggio**

**Terrina di wurstel in salsa piccante**

**Fonduta di formaggi alla birra con salsiccia**

**Fonduta di formaggi alla birra con wurstel**

**Fagioli alla messicana**

**Mix di bruschette piccolo (4pz.)**

**Mix di bruschette grande (8pz.)**

## panini



**AMERK** porchetta di ariccia, uovo, formaggio salmonato, bacon

**AMBURGO** prosciutto crudo, provola, pomodoro, funghi

**MONACO** speck, provola e funghi

**DORTMUND** prosciutto cotto provola, tonno, pomodoro

**BERLINO** prosciutto cotto, provola e melanzane a funghetto

**BONN** prosciutto crudo di parma, provola, pomodorini, rucola

**FRANCOFORTE** uovo, bacon, formaggio, insalata e pomodoro

**LAVERKUSEN** porchetta di Ariccia, provola, parmigiana di melanzane

**INSBRUCK** porchetta di Ariccia, provola e friarielli

**BREMA** porchetta di Ariccia, provola e funghi

**STOCCARDA** bacon, formaggio, funghi e melanzane a funghetto

**CATÈ** tonno, pomodorini, rucola e formaggio salmonato

**WILD** porchetta di Ariccia, salamini di cinghiale, provola e rucola

**ARIAN** porchetta di Ariccia, provola e patatine

**CLUB SANDWICH**

**ALFRED** speck, rucola, pomodorini, formaggio alle noci

## PANINI CON SALSICCIA

**SASSONIA** salsiccia, provola, friarielli

**ALSAZIA** salsiccia, provola, parmigiana di melanzane

**LORENA** salsiccia, provola, melanzane sott'olio

**TEUTONE** salsiccia, provola, prosciutto crudo e funghi

**ALEXANDRA** salsiccia e patatine

## PANINI CON HAMBURGER

**GARTEN** hamburger, pros.cotto, formaggio, insalata, pomodoro

**HANNOVER** hamburger, prosciutto cotto, provola

**KOLN** hamburger, provola e porchetta di Ariccia

**COTTBUS** hamburger, provola e funghi

**PLAUDE** hamburger e patatine

**DOPPIOGARTEN** doppio hamburger, prosciutto cotto, form., ins., pom.

**BAVIERA** hamburger, bacon, formaggio, uova, insalata, pomodoro

**ZENGHER** hamburger, provola, melanzane a funghetto

**GRAZ** hamburger, bacon, formaggio

## PANINI CON WURSTEL

**GERMAN** wurstel e crauti

**DAVIL** wurstel, prosc.cotto, formaggio, insalata, pomodoro

**RESINHEIM** wurstel, prosciutto cotto e provola

**BOCHUM** wurstel, provola e funghi

**STENDAL** wurstel e patatine

**GAETEN** doppio wurstel, prosc.cotto, form., ins., pom.

**ROSTOCH** wurstel, bacon, formaggio, uova, ins., pom.

**AMBERG** wurstel, porchetta di Ariccia, crauti e provola



## PANINI CON COTOLETTA

**REYN** cotoletta di pollo\*, provola, funghi

**AUGUSBURG** cotoletta di pollo\*, provola, melanzane a funghetto

**DRESDEN** cotoletta di pollo\*, provola, friarielli

**ERFURT** cotoletta di pollo\*, prosciutto cotto, formaggio

**GOTTINGEN** cotoletta di pollo\*, patatine, formaggio

## CROSTONI

**TERLAN** salsiccia, provola, melanzane a funghetto

**ZINGARA** prosc.cruo, mozzarella, insalata, pom., maionese

**MAINS** porchetta di Ariccia, provola e funghi

**AACHEN** prosc.cotto, provola, formaggio, pomodoro, cipolla

**GUTENTACH** petto di tacchino affumicato, mozzarella, ins., pom., maionese

## PITA KEBAB

**DUREN** Kebab, insalata, pomodoro, patatine

**OFFENBACH** Kebab, insalata, pomodoro, provola

**TRIER** Kebab, funghi, pomodoro

a richiesta salsa tzatziki

\* surgelati all'origine



la tua festa al Bierkeller



**CHILDREN'S  
PARTY**

**panino  
+ patatine  
+ bibita  
€ 8,50\***



prezzo a bambino  
+ servizio 10%

Biergarkeller oltre il food



# TUTTE LE SERE

sono disponibili i nostri

# GIOCHI DI SOCIETÀ



Il **SABATO** solo  
dopo Mezzanotte  
e con consumazione obbligatoria

