

Speisekarte



www.bierkeller-santilario.it



Le Birre

Augustiner - Lagerbier Hell

-Birra Chiara -tipo Lager -alc.5,2%vol. -temp. 7/8°C

0,3l 3,50€ - 0,5l 6,00€ - Caraffa 2l 24,00€

La Lagerbier Hell è una birra di buon corpo ma al tempo stesso beverina, dal gusto abbastanza rotondo, un aroma gradevole di malto e di elegante intensità, schiuma fine e persistente.

Pils ???

Chiedi quale Pils abbiamo...

-Birra Chiara -tipo Pils -alc.5,6%vol. -temp. 7/8°C

0,3l 3,50€ - 0,5l 6,00€ - Caraffa 2l 24,00€

Birra chiara, con schiuma fine e persistente, leggermente amara

Krug - Keller

-Birra Chiara“non filtrata“ -tipo Keller -alc.5,2%vol. -temp.8°C

0,3l 3,50€ - 0,5l 6,00€ - Caraffa 2l 22,00€

Keller Naturalmente non filtrata è una birra che colpisce per la varietà degli aromi molto raffinati e genuini, gusto bilanciato e morbido, ben luppolata con schiuma ricca e persistente.

Tripel ???

Chiedi quale Tripel abbiamo...

Di solito la birra in questo stile è Belga, chiara, con schiuma fine e compatta, profumi fruttati e floreali, in bocca è di buon corpo, fruttata persistente e tendente al dolce.

Le Birre

Löwenbräu – Triumphator

-Birra Ambrata(rossa) -tipo DoppelBock(doppio Malto) -alc.7,6%vol

0,5l 6,00€ - Caraffa 2l 24,00€

La Triumphator ha un marcato sentore di malto, eleganti accenti di caramello, speziato e tostato, un aroma con profumo intenso, con lievi note di luppolo, viene da noi servita in boccali di ceramica che ne esaltano le qualità.

Schneider - Weisse Original

-Tipo Hefe-Weisse -alc.5,4%vol. -temp.8°C

Misura unica 0,5l 6,00€

In perfetto stile Hefe-Weisse, naturalmente torbida per i lieviti che ha in sospensione e leggermente ambrata, al naso rilascia delicati aromi che ricordano la banana e la frutta matura, al palato è di buon corpo con gusto elegante e rinfrescante, il suo delicato aroma è fruttato, floreale e speziato, ha schiuma fine, compatta e persistente

Stout ???

Chiedi quale Stout abbiamo...

Verso la fine del XIX secolo, la Stout si guadagnò la reputazione di essere una birra che fa bene alla salute, a tal punto che veniva consumata dagli atleti e dalle donne che allattavano; molti dottori inoltre, la consigliavano durante la convalescenza per aiutare il recupero fisico. A testimonianza di ciò, in Irlanda in passato, ai donatori di sangue veniva data una Stout per il suo alto contenuto di ferro.

Per Birre ospiti e stagionali consulta il sito internet, dai un'occhiata alle lavagne o chiedi

Stuzzicherie

Brezel* (1)	3,00
Brezel* mit Käse - Brezel con Formaggio Tirolese (1,7)	3,50
Brezel* mit Speck - Brezel con Speck (1)	3,50
Brezel* mit Käse und Speck - Brezel con Formaggio e Speck (1,7)	4,00
Brezel* con Spalla Cotta (1)	4,50
Kartoffel* - Spicchi di Patate fritte con Rosmarino, Aglio e Sale grosso	4,00
Rösti* - Frittelle di Patate con Speck e Cipolla (1)	4,50
Rösti* al Balsamico - con crema di balsamico (1)	5,00
Zwiebel - Cipolla dorata infarinata e fritta (1)	4,50
Verdura in pastella* - Salvia, Zucchine e Peperoni in pastella (1)	4,50
Polenta fritta (1)	4,00
Polenta fritta e Gorgonzola (1,7)	5,00
Polenta fritta e Pancetta (1)	5,00
Polenta fritta con Gorgonzola e Pancetta (1,7)	6,00
parmigiano/Reggiano - (minimo 24 mesi) con aceto Balsamico (7)	4,50
Ciappini - Tortillas chips messicani con Salsa piccante e Guacamole (1)	3,00

Taglieri (1,7)

Merendteller - La Merenda - <i>Tagliere con Speck, Salame affumicato e Formaggio</i>	9,00
SpeckPlatte mit Brezel - <i>Tagliere di Speck con Brezel</i>	9,00
Tagliere d'insaccati - <i>Tagliere di Coppa e Salame</i>	9,00

taglieri per 1 / 2 / 3 persone 12,00 / 20,00 / 28,00

Tagliere Nostrano - *Tagliere di Salumi e Formaggi Nostrani*

Tagliere Tirolese - *Tagliere di Salumi e Formaggi Tirolesi*

Kase Platte - *Tagliere di Formaggi Nostrani e Tirolesi con Miele e Marmellate*

Spezialitäten

Spätzle - con formaggio Grigio, Speck e funghi (1,3,7)	9,00
Knödel - Canederli di Speck con burro e salvia (1,3,7)	9,00
Knödel mit Gulasch - Canederli di Speck e spezzatino di manzo (1,3,7)	13,00

Tagliata - Tagliata di manzo ca. 300g con contorno a scelta	18,00
Stinco - Stinco di Maiale alla birra cotto al forno con contorno a scelta (1-9)	14,00
Costine - Filoncino di Costine di Maiale con salsa Keller con contorno a scelta (1,8,9,10)	14,00
Gulasch - Spezzatino di manzo leggermente piccante con polenta (1,7)	14,00
Tomini - Tomini avvolti da Speck con polenta e funghi (1,7)	10,00
Carne Salada scottata - alla piastra con contorno a scelta (9-10)	13,00
Spiedo piccante - Manzo ca.300g alla griglia con contorno a scelta (1,7)	18,00
Salsiccia - Salsiccia di Maiale alla griglia sfumata con birra con contorno a scelta (1)	9,00
WurstPlatte - Tris di Wurstel con contorno a scelta (1,7,8,9,10,12)	12,00
Formaggi e Verdure - Grigliata di Formaggi e Verdure(7)	12,00
Spalla Cotta - Spalla Cotta alla piastra con contorno a scelta (1)	10,00
Tagliata di pollo - tagliata di pollo ca. 300 g con contorno a scelta(1-8)	12,00
Kellersalat - Insalata, radicchio, pomodori, rucola, pollo e speck croccante(1-8)	9,00

<u>Keller Platte</u> <i>Per 2 o più persone affamate</i> a persona	18,00
<i>Comprende Stinco, Costine, Spiedo, Wurstel, Spalla Cotta, Tomino con Kartoffel e Crauti (1,7,8,9,10,12)</i>	
<u>Kinder Menü</u> -Menù per i più piccoli (fino a 10 anni)	8,00
Wurstel (1,7,8,9,10,12) o Salsiccia alla piastra (senza birra) con Kartoffel*, Gelato, Acqua o Bibita	

Contorni

Kartoffel - Spicchi di Patate * fritte con Rosmarino, Aglio e Sale grosso	4,00
Crauti - Crauti Bianchi o Crauti Rossi	4,00
Kartoffelsalat - Insalata di Patate Tirolese con dressing all'erbette(3,7,9,10)	4,00
Verdure alla griglia - Melanzane , Zucchine, Cipolla e Radicchio	4,50
Insalata mista - Insalata, rucola, radicchio e pomodoro	4,00
Polenta	4,00

Hamburger di Manzo 11,00€

Hamburger di manzo (150 grammi), fornito dalla macelleria "Punto carni Moreda",
serviti con Kartoffel* (1,3,6,7,8,9,10,11)

Davo – carne, pomodoro, insalata, cipolla e ketchup

Debby - carne, pomodoro, insalata, cipolla fresca frita e ketchup

Scala - carne, pomodoro, insalata, cipolla fresca frita, bacon e ketchup

Carpi - carne, pomodoro, insalata, fontina e ketchup

Lino - carne, pomodoro, insalata, bacon, fontina e senape

Lenz – carne sfumata con birra, pomodoro, insalata, cipolla fresca frita e maionese

Turo – carne, cipolla, insalata, salsa piccante e ketchup

Giulie – carne, uovo all'occhio di bue, bacon e insalata

Sere – carne, scamorza affumicata, bacon, peperoni grigliati e salsa bbq

Grass – carne, pomodoro, insalata, pecorino a scaglie, crema di balsamico

Beddo – carne, radicchio, tomino, speck, funghi

Andre – carne, brie, uovo, funghi, rucola

Con doppia carne – a scelta uno degli hamburger sopra 15,00€

Hamburger di Maiale 9,00€

Hamburger di carne suina serviti con Kartoffel* (1,3,6,7,8,9,10,11)

Farina - carne, pomodoro, insalata, cipolla e ketchup

Vecchi - carne, pomodoro, insalata, cipolla, bacon e ketchup

Betta - carne, pomodoro, insalata, pancetta, fontina e senape

Alle - carne, pomodoro, insalata, funghi, bacon e maionese

Merlo – carne sfumata con la birra, pomodoro, insalata, cipolla e maionese

Lucio – carne, radicchio rosso, tomino, speck e ketchup

Nonno - carne, pomodoro, insalata, pecorino a scaglie con crema di balsamico

Citro – carne, salsa piccante, cipolla, insalata e ketchup

Con doppia carne – a scelta uno degli hamburger sopra 12,00€

Non si effettuano variazioni sul contorno

Per un migliore servizio vi chiediamo di non fare modifiche

Il pane da hamburger è fornito dal Forno Spallanzani di Montecchio ed è conservato a -
18 °C

Hamburger Vegani 9,00€

Hamburger vegani di nostra produzione con spinaci e fagioli serviti con Kartoffel* (1,3,7,10,11)

Fede – pomodoro, insalata, cipolla fresca e kechup

Nico – pomodoro, insalata, fontina e kechup

Alice – pomodoro, insalata, funghi e maionese

Jessica – pomodoro, rucola, cipolla grigliata e salsa bbq

Eli – radicchio rosso, tomino e senape dolce

Giorgia – insalata, cipolla grigliata, salsa piccante e kechup

Kalò – gorgonzola, rucola e uovo all'occhio di bue

Panini e Piadine 6,00€

Pane rustico o piadina (1,7,8)

Isa - Coppa, Brie e Rucola

Claudia - Crudo, Pomodoro fresco e Insalata

Zambro - Speck, Mozzarella e Funghi

Sammy - Speck, Gorgonzola e Radicchio

Sergio - Speck, Brie, salsa Noci e Rucola

Vale - Crudo, Mozzarella, Salsa Piccante, Cipolla grigliata e Insalata

Peddy - Crudo, Mozzarella e Salsa di Gamberi

Bubu - Lyoner, Stracchino, Pomodoro, Insalata

Rama - Stracchino, Crudo e Rucola

Cionciò - Brie, Speck e Radicchio

Giò - Salame, Provolone e Maio

Francesca - Scamorza affumicata, Speck e Rucola

Fausto - Mozzarella, Crudo e Insalata

Jambo - Mozzarella e Verdure Grigliate

Bea - Coppa, Gorgonzola, Miele

Squimmy - Salsiccia e Cipolla 7,00€

Willy - Salsiccia, Cipolla e Salsa Piccante 7,00€

Dolci 6,00€

(1,3,7,8)

Strudel di Mele- *con crema di Vaniglia*

Dolce al mascarpone- *con caramello, frolla al cacao e scaglie di cioccolato*

Mascarpone semplice

Gelato alla Vaniglia- *con lamponi caldi*

Frittelle di Mele- *con Gelato e crema di Vaniglia*

Soufflè* al Cioccolato- *con Gelato alla Vaniglia*

Cheesecake

guarnita a scelta tra lamponi, cioccolato o caramello salato

Il Vino

Poco... ci chiamiamo Bier Keller!

Bianchi con le Bolle

Prosecco

Trento DOC

bicc / bott

3,50 / 16,00

25,00

Bianchi fermi

GewürzTraminer

Ribolla gialla

Lugana Ca' dei Frati

bicc / bott

4,00 / 20,00

4,00 / 18,00

4,00 / 18,00

Rossi

Lagrein Dunkel

Blauburgunder – Pinot nero

Cabernet Sauvignon

Nero d'Avola

Lambrusco

bicc / bott

4,50 / 22,00

4,50 / 23,00

3,50 / 15,00

4,00 / 18,00

12,00

Beveraggi

Acqua Naturale ½	-Bottiglia (pet) 0,50l	1,50
Acqua Gasata ½	-Bottiglia (pet) 0,50l	1,50
Acqua Naturale ¾	-Bottiglia (vetro) 0,75l	2,00
Acqua Gasata ¾	-Bottiglia (vetro) 0,75l	2,00
Coca-Cola	-Bottiglia (pet) 0,45cl	3,00
Coca-Cola Zero	-Bottiglia (pet) 0,45cl	3,00
Bio-Tea Limone Freddo	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Tea Pesca Freddo	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Cedrata	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Chinotto	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Aranciata	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Limonata	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Succo ACE	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00
Bio-Succo Pera	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00

Caffetteria

Caffé	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè Decaffeinato	2,00

Elisir

Baileys - Irish Cream 17°	3,00
Nocino - Nocino delle Streghe 40°	3,00
Limoncino - Limoncino di Sorrento 30°	3,00
Alpler Kräuter Bitter - Amaro d'erbe -Roner (BZ) 40°	3,00
Jagermeister - Amaro d'erbe 40°	3,00
Amaro del Capo - Amaro d'erbe 35°	3,00
Pommè - Liquore alla Mela verde - Pircher 21°	3,00
Nocciolino - Liquore alla Nocciola - Pircher 28°	3,00
Lime - Liquore zenzero e lime - Pircher 16°	3,00
Tartuffetto - Liquore al cioccolato - Walcher 17	3,00
Montenegro - Amaro 23°	3,00
Fernet-branca - Amaro 39°	3,00
Augustiner Tropfen - liquore di erbe 32°	3,00
Sambuca - Molinari 42°	3,00

Grappe

Lagrein Roner - Grappa di Lagrein Dunkel (morbida) 43°	4,00
Bauernschnaps Roner - Pinot nero, Schiava e S. Maddalena (secca)	4,00
La Morbida Roner - Grappa di Chardonnay e Moscato Roner 40°	4,00
Storica Nera - Domenis 1998 Merlot, Cabernet, Refosco 50°	4,00
Barrique Bertagnolli k24 - Teroldego, Chardonnay Traminer 40°	4,00
Grappa con Ortica - Marzadro 40°	4,00
Grappa con Mugo - Marzadro 40°	4,00
Grappa con Genziana - Marzadro 40°	4,00

Rum

Diplomatico - Rum prodotto in Venezuela 40°	6,00
Malteco - Rum del Guatemala 10 anni 40,5°	6,00
Panama - Rum de Panama 13 anni 42°	7,00
Jamaica - Rum de Jamaica 16 anni 42°	7,00
Trinidad - Rum de Trinidad 14 anni 42°	7,00
Dictador - Rum de Colombia 20 anni 40°	8,00
Agricole - Rum de Martinica 43°	8,00
Barbados XO - Rum de Barbados 20 anni 40°	10,00

Whisky

Ardberg - Scotch whisky single malt 10 anni 46°	7,00
Bushmills - Irish whisky 40°	7,00
Knob Creek - Kentucky bourbon whisky 50°	7,00

“Cocktails”

Spritz - Aperol- Campari o Alpiz (aperitivo alto adige)	4.00
Coca e Rum - Coca-Cola e Rum	7.00
Gin Lemon - Gin Pomelo Pircher e Lemon Soda	7.00
Vodka-Lemon - Vodka e Lemon-Soda	7.00
Vodka-Tonic - Vodka e Tonica	7.00
Americano -Campari e Vermouth rosso	7.00
Negroni - Vermouth rosso, Campari e Gin	7.00
Sbagliato - Vermouth rosso, Campari e Prosecco	7.00

“Gin List”

1884 Pircher – con tonica Schweppes	7.00
Pomelo Pircher – con tonica Schweppes	7.00
Ophir – con tonica Schweppes	8.00
Roku – con tonica Schweppes	8.00
Gin Mare – con tonica Seventeen	10.00
Engine – con tonica Seventeen	10.00
Z44 Roner – con tonica Seventeen	10.00
Etsu Ocean Gin – con tonica Seventeen	12.00
Monkey 47 – con tonica Seventeen	12.00

Tabella allergeni alimentari

i numeri che trovate a fianco delle nostre portate sono gli alimenti che possono contenere o avere tracce di:

1. Glutine e derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti (conservanti e antiossidanti)
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

*abbiamo una particolare attenzione per i prodotti senza
glutine ma*

non abbiamo una cucina senza glutine !

Siete pregati di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala