

# *Speisekarte*



*[www.bierkeller-santilario.it](http://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 guadagna 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

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

## Taglieri (1,7)

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

<b>Spätzle</b> - con formaggio Grigio, Speck e funghi (1,3,7)	9,00
<b>Knödel</b> - Canederli di Speck con burro e salvia (1,3,7)	9,00
<b>Knödel mit Gulasch</b> - Canederli di Speck e spezzatino di manzo (1,3,7)	14,00
-----	
<b>Tagliata</b> - Tagliata di manzo ca. 300g con contorno a scelta	19,00
<b>Stinco</b> - Stinco di Maiale alla birra cotto al forno con contorno a scelta (1-9)	14,00
<b>Costine</b> - Filoncino di Costine di Maiale con salsa Keller con contorno a scelta (1,8,9,10)	14,00
<b>Gulasch</b> - Spezzatino di manzo leggermente piccante con polenta (1,7)	14,00
<b>Tomini</b> - Tomini avvolti da Speck con polenta e funghi (1,7)	10,00
<b>Carne Salada</b> - scottata con polenta e crauti (9-10)	13,00
<b>Spiedo piccante</b> - Manzo ca.300g alla griglia con contorno a scelta (1,7)	19,00
<b>Salsiccia</b> - Salsiccia di Maiale alla griglia sfumata con birra con contorno a scelta (1)	9,00
<b>WurstPlatte</b> - Tris di Wurstel con contorno a scelta (1,7,8,9,10,12)	12,00
<b>Formaggi e Verdure</b> - Grigliata di Formaggi e Verdure(7)	12,00
<b>Spalla Cotta</b> - Spalla Cotta alla piastra con contorno a scelta (1)	10,00
<b>Tagliata di pollo</b> - tagliata di pollo ca. 300 g con contorno a scelta(1-8)	12,00
<b>Kellersalat</b> - Insalata, radicchio, pomodori, rucola, pollo e speck croccante(1-8)	9,00
-----	
<b>Keller Platte</b> <i>Per 2 o più persone affamate</i>	<b>a persona 20,00</b>
<i>Comprende Stinco, Costine, Spiedo, Wurstel, Spalla Cotta, Tomino con Kartoffel e Crauti (1,7,8,9,10,12)</i>	
<b>Kinder Menü</b> - Menù per i più piccoli (fino a 10 anni)	9,00
<b>Wurstel (1,7,8,9,10,12) o Salsiccia alla piastra (senza birra) con Kartoffel*, Gelato, Acqua o Bibita</b>	

## Contorni

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

**Rama** - Stracchino, Crudo 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

**Isa** - Coppa, Brie 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**

bicc / bott

*Prosecco*

4,00 / 16,00

*Trento DOC*

25,00

### **Bianchi fermi**

bicc / bott

*GewürzTraminer*

4,00 / 20,00

*Ribolla gialla*

4,00 / 18,00

*Lugana Ca' dei Frati*

4,00 / 18,00

### **Rossi**

bicc / bott

*Lagrein Dunkel*

4,50 / 22,00

*Blauburgunder – Pinot nero*

4,50 / 23,00

*Cabernet Sauvignon*

3,50 / 15,00

*Nero d'Avola*

4,00 / 18,00

*Lambrusco*

12,00



# Beveraggi

<b>Acqua Naturale</b> ½	-Bottiglia (pet) 0,50l	1,50
<b>Acqua Gasata</b> ½	-Bottiglia (pet) 0,50l	1,50
<b>Acqua Naturale</b> ¾	-Bottiglia (vetro) 0,75l	2,00
<b>Acqua Gasata</b> ¾	-Bottiglia (vetro) 0,75l	2,00
<b>Coca-Cola</b>	-Bottiglia (pet) 0,45cl	4,00
<b>Coca-Cola Zero</b>	-Bottiglia (pet) 0,45cl	4,00
<b>Bio-Tea Limone</b> Freddo	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	4,00
<b>Bio-Tea Pesca</b> Freddo	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	4,00
<b>Bio-Cedrata</b>	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	4,00
<b>Bio-Chinotto</b>	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	4,00
<b>Bio-Aranciata</b>	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	4,00
<b>Bio-Limonata</b>	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	4,00
<b>Bio-Succo ACE</b>	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00
<b>Bio-Succo Pera</b>	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00

# Caffetteria

<b>Caffé</b>	1,50
<b>Caffè corretto</b>	2,00
<b>Caffè Decaffeinato</b>	2,00

## Elisir

<b>Baileys</b> - Irish Cream 17°	3,50
<b>Nocino</b> – Nocino delle Streghe 40°	3,50
<b>Limoncino</b> - Limoncino di Sorrento 30°	3,50
<b>Alpler Kräuter Bitter</b> - Amaro d'erbe -Roner (BZ) 40°	3,50
<b>Jagermeister</b> - Amaro d'erbe 40°	3,50
<b>Amaro del Capo</b> - Amaro d'erbe 35°	3,50
<b>Pommè</b> - Liquore alla Mela verde – Pircher 21°	3,00
<b>Nocciolino</b> - Liquore alla Nocciola - Pircher 28°	3,00
<b>Lime</b> – Liquore zenzero e lime - Pircher 16°	3,00
<b>Tartuffetto</b> – Liquore al cioccolato – Walcher 17	3,50
<b>Montenegro</b> – Amaro 23°	3,50
<b>Fernet-branca</b> – Amaro 39°	3,50
<b>Augustiner Tropfen</b> – liquore di erbe 32°	3,50
<b>Sambuca</b> – Molinari 42°	3,50

## Grappe

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

# Rum

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

# Whisky

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

# “Cocktails”

<b>Spritz</b> - Aperol- Campari o Alpiz (aperitivo alto adige)	5.00
<b>Coca e Rum</b> - Coca-Cola e Rum	7.00
<b>Gin Lemon</b> - Gin Pomelo Pircher e Lemon Soda	7.00
<b>Vodka-Lemon</b> - Vodka e Lemon-Soda	7.00
<b>Vodka-Tonic</b> - Vodka e Tonica	7.00
<b>Americano</b> -Campari e Vermouth rosso	7.00
<b>Negroni</b> - Vermouth rosso, Campari e Gin	7.00
<b>Sbagliato</b> - Vermouth rosso, Campari e Prosecco	7.00

## “Gin List”

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