

Speisekarte



www.bierkeller-santilario.it



Le Birre

Augustiner - Lagerbier Hell

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

0,3l 4,00€ - 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 4,00€ - 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 4,00€ - 0,5l 6,00€ - Caraffa 2l 24,00€

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.

IPA ???

Chiedi quale Ipa abbiamo...

Una birra luppolata, particolarmente amara ma rinfrescante grazie ai suoi aromi tipici di agrumi e frutti tropicali Questo tipo di birra è stata prodotta per la prima volta in Inghilterra, ma oggi viene prodotta in ogni parte del mondo.

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

-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)	5,00
Brezel con Spalla Cotta e formaggio (1,7)	5,50
Kartoffel* - Spicchi di Patate fritte con Rosmarino, Aglio e Sale grosso	4,50
Rösti* - Frittelle di Patate con Speck e Cipolla (1)	5,00
Rösti* al Balsamico - con crema di balsamico (1)	5,50
Zwiebel - Cipolla frita in pastella alla birra (1)	5,50
Verdura in pastella* - Salvia, Zucchine e Peperoni in pastella (1)	5,50
Polenta frita (1)	4,00
Polenta frita e Gorgonzola (1,7)	5,00
Polenta frita e Pancetta (1)	5,00
Polenta frita con Gorgonzola e Pancetta (1,7)	6,00
parmigiano/Reggiano - (minimo 24 mesi) con aceto Balsamico	6,00
Ciappini - Tortillas chips messicani con Salsa piccante e Guacamole (1,9)	3,50

Taglieri

Merendteller - La Merenda -Tagliere con Speck, Salame affumicato e Formaggio	10,00
SpeckPlatte mit Brezel - Tagliere di Speck con Brezel (1)	10,00
Tagliere d'insaccati - Tagliere di Coppa e Salame	10,00

taglieri per 1 / 2 / 3 persone 15,00 / 25,00 / 35,00

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

Cestino di pane - 1€ (1)

Spezialitäten

Spätzle - con formaggio Grigio, Speck e funghi (1,3,7)	10,00
Knödel - Canederli di Speck con burro e parmigano (1,3,7)	10,00

Tagliata - Tagliata di manzo ca. 300g con contorno a scelta	20,00
Stinco - Stinco di Maiale alla birra cotto al forno con contorno a scelta (1-9)	16,00
Costine - Filoncino di Costine di Maiale con salsa Keller con contorno a scelta (1,9,10)	16,00
Tomini - Tomini avvolti da Speck su letto di cavolo cappuccio (1,7)	10,00
Carne Salada - carpaccio con rucola e formaggio tirolese alle erbe	14,00
Spiedo piccante - Manzo ca.300g alla griglia con contorno a scelta	20,00
Salsiccia - Salsiccia di Maiale alla griglia sfumata con birra con contorno a scelta (1)	10,00
WurstPlatte - Tris di Wurstel con contorno a scelta (1,10,12)	14,00
Formaggi e Verdure - Grigliata di Formaggi e Verdure (7)	14,00
Spalla Cotta - Spalla Cotta alla piastra con contorno a scelta (1)	13,00
Tagliata di pollo* - tagliata di pollo ca. 300 g con contorno a scelta (1)	15,00
Kellersalat - Insalata, radicchio, pomodori, rucola, pollo* e speck croccante(1-9)	9,00

KellerPlatte Per 2 o più persone affamate	a persona 24,00
Comprende <i>Stinco, Costine, Spiedo, Wurstel, Spalla Cotta, Tomino con Kartoffel e Crauti</i> (1,7,9,10,12)	

Kinder Menü - Menü per i più piccoli (fino a 10 anni)	10,00
Wurstel (1,12) o Salsiccia alla piastra (senza birra) con Kartoffel* , Gelato , Acqua o Bibita	

Contorni

Kartoffel* - Spicchi di Patate * fritte con Rosmarino, Aglio e Sale grosso	4,50
Crauti - Crauti Bianchi o Crauti Rossi	4,50
Kartoffelsalat - Insalata di Patate Tirolese con dressing alle erbe(3,7,9,10)	4,50
Verdure alla griglia - Melanzane, Zucchine, Cipolla e Radicchio	4,50
Insalata mista - Insalata, rucola, radicchio e pomodoro	4,50
Cavolo Cappuccio - con aceto di mele e speck croccante	4,50

Cestino di pane - 1€

Hamburger di Manzo 13,00€

Hamburger di manzo (150 grammi), fornito dalla macelleria "Punto carni Moreda", serviti con Kartoffel*
(Possibilità di pane senza glutine)

Davo - carne, pomodoro, insalata, cipolla e ketchup (1)

Debby - carne, pomodoro, insalata, cipolla fresca frita e ketchup (1)

Scala - carne, pomodoro, insalata, cipolla fresca frita, bacon e ketchup (1)

Carpi - carne, pomodoro, insalata, fontina e ketchup (1,7)

Lino - carne, pomodoro, insalata, bacon, fontina e senape (1,7,10)

Lenz - carne sfumata con birra, pomodoro, insalata, cipolla fresca frita e maionese (1,3)

Turo - carne, cipolla, insalata, salsa piccante e ketchup (1)

Giulie - carne, uovo all'occhio di bue, bacon e insalata (1,3)

Sere - carne, scamorza affumicata, bacon, peperoni grigliati e salsa bbq (1,7)

Grass - carne, pomodoro, insalata, caciocavallo, crema di balsamico (1,7)

Beddo - carne, radicchio, tomino, speck, funghi (1,7)

Andre - carne, brie, uovo, funghi, rucola (1,3,7)

Con doppia carne - a scelta uno degli hamburger sopra **18,00€**

Hamburger di Maiale 11,00€

Hamburger di carne suina serviti con Kartoffel*

Farina - carne, pomodoro, insalata, cipolla e ketchup (1)

Vecchi - carne, pomodoro, insalata, cipolla, bacon e ketchup (1)

Betta - carne, pomodoro, insalata, bacon, fontina e senape (1,7,10)

Alle - carne, pomodoro, insalata, funghi, bacon e maionese (1,3)

Merlo - carne sfumata con la birra, pomodoro, insalata, cipolla e maionese (1,3)

Lucio - carne, radicchio rosso, tomino, speck e ketchup (1,7)

Nonno - carne, pomodoro, insalata, caciocavallo con crema di balsamico (1,7)

Citro - carne, salsa piccante, cipolla, insalata e ketchup (1)

Lello - carne, scamorza affumicata, bacon, peperoni grigliati e salsa bbq (1,7)

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

Non si effettuano variazioni sul contorno

Per un migliore servizio vi chiediamo di non fare modifiche

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

Hamburger Vegani ⁽¹⁾ 11,00€

Hamburger vegani e senza glutine di nostra produzione, con spinaci e fagioli, serviti con Kartoffel*

Fede – pomodoro, insalata, cipolla fresca e kechup (1)

Nico – pomodoro, insalata, fontina e ketchup (1,7)

Alice – pomodoro, insalata, funghi e maionese veg (1,3)

Jessica – pomodoro, rucola, cipolla grigliata e salsa bbq (1)

Eli – radicchio rosso, tomino e senape dolce (1,7,10)

Giorgia – insalata, cipolla grigliata, salsa piccante e ketchup (1)

Kalò – gorgonzola, rucola e uovo all'occhio di bue (1,3,7)

Alduzza – scamorza affumicata, cipolla frita, peperoni, maionese veg (1,3,7)

Panini* o Piadine* (a scelta) (1,7) 7,00€

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

Paola - Crudo, Brie, Rucola, Salsa di Gamberi

Cioncio - Brie, Speck e Radicchio

Giò - Salame, Provolone e Maio

Francesca - Scamorza affumicata, Speck e Rucola

Fausto - Mozzarella, Crudo e Insalata

Jambo - Stracchino e Verdure Grigliate

Bea - Coppa, Gorgonzola, Miele

Sopi - Spalla cotta, Stracchino, Insalata

Squimmy - Salsiccia e Cipolla 8,00€

Willy - Salsiccia, Cipolla e Salsa Piccante 8,00€

Dolci 6,00€

(1,3,7)

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*

Gelato* bimbo Fede - gelato alla vaniglia con cioccolato e smarties

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

5,00 / 18,00

28,00

Bianchi fermi

GewürzTraminer

Ribolla gialla

Lugana a de Frati

bicc / bott

5,50 / 25,00

5,00 / 22,00

5,50 / 28,00

Rossi

Lagrein Dunkel

Blauburgunder – Pinot nero

Cabernet Sauvignon

Nero d'Avola

Lambrusco

bicc / bott

5,50 / 25,00

5,50 / 28,00

4,50 / 16,00

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

Caffetteria

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

Elisir

Baileys - Irish Cream 17°	4,00
Nocino - Nocino delle Streghe 40°	4,00
Limoncino - Limoncino di Sorrento 30°	4,00
Alpler Kräuter Bitter - Amaro d'erbe -Roner (BZ) 40°	4,00
Jagermeister - Amaro d'erbe 40°	4,00
Amaro del Capo - Amaro d'erbe 35°	4,00
Pommè - Liquore alla Mela verde - Pircher 21°	3,50
Nocciolino - Liquore alla Nocciola - Pircher 28°	3,50
Lime - Liquore zenzero e lime - Pircher 16°	3,50
Tartuffetto - Liquore al cioccolato - Walcher 17	4,00
Montenegro - Amaro 23°	4,00
Fernet-branca - Amaro 39°	4,00
Augustiner Tropfen - liquore di erbe 32°	4,00
Petrus - Amaro d'erbe 45°	4,00
Sambuca - Molinari 42°	4,00

Grappe

Bauernschnaps Roner - Pinot nero, Schiava e S. Maddalena (secca)	4,00
La Morbida Roner - Grappa di Chardonnay e Moscato Roner 40°	4,00
Barrique Bertagnolli k24 - Teroldego, Chardonnay Traminer 40°	4,50
Diciotto Lune (Rum, Whisky o Porto) - Marzadro, 40°	5,00
Lagrein Roner - Grappa monovitigno Lagrein Dunkel 43°	4,00
Gewurztraminer Roner - Grappa monovitigno gewurztraminer 40°	4,00
Grappa con Mugo - Walcher 40°	4,00
Grappa con Genziana - Marzadro 40°	4,00

Rum

Diplomatico - Rum prodotto in Venezuela 40°	8,00
Malteco - Rum del Guatemala 10 anni 40,5°	7,00
Panama - Rum Plantation de Panama 13 anni 42°	9,00
Jamaica - Rum de Jamaica 16 anni 42°	9,00
Eminente - Rum de Cuba 41,3°	9,00
Venezuela - Rum Plantation de venezuela 12 anni 52°	9,00
Clairin Comunal - Rum blend Haiti bianco 43°	10,00
Agricole - Rum de Martinica 43°	10,00
Barbados XO - Rum de Barbados 20 anni 40°	13,00

Whisky

Ardberg Uigeadail - Scotch whisky single malt 10 anni 54°	8,00
Kilchoman - Scotch whisky single malt 46°	8,00
Paddy - Irish whisky 40°	7,00
Bulleit bourbon - Kentucky bourbon whisky 45,6°	8,00

“Cocktails”

Spritz - Aperol, Campari o Alpiz (aperitivo alpino alto adige)	6,00
Coca e Rum - Coca-Cola e Rum	8,00
Gin Lemon - Gin Pomelo Pircher e Lemon Soda	8,00
Vodka-Lemon - Vodka e Lemon-Soda	8,00
Vodka-Tonic - Vodka e Tonica	8,00
Americano - Campari, Vermouth rosso e tonica	8,00
Americano/Tirolese - Campari, Vermouth rosso e ginger beer	8,00
Negroni - Vermouth rosso, Campari e Gin	8,00
Sbagliato - Vermouth rosso, Campari e Prosecco	8,00
Moscow Mule - Vodka, ginger beer e lime	8,00

“Gin List”

1884 Pircher – con tonica Schweppes	8,00
Pomelo Pircher – con tonica Schweppes	8,00
Martin Miller’s – con tonica Schweppes	9,00
Roku – con tonica Schweppes	9,00
Brewdog cactus lime – con tonica Schweppes	9,00
Brewdog peach & passion fruit – con tonica Schweppes	9,00
Gin Mare – con tonica Schweppes	10,00
Z44 Roner – con tonica Schweppes	10,00
Etsu Gin – con tonica Schweppes	12,00
Monkey 47 – con tonica Schweppes	12,00
Analcolico – con tonica Schweppes	7,00

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

15. * Prodotto surgelato

*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