

CARDÁPIO





Seja bem-vindo(a) ao Espaço Koyro Bier, um verdadeiro Biergarten localizado nas montanhas da Serra da Mantiqueira!

Oferecemos culinária alemã e tradicional mineira, com porções fartas para duas ou mais pessoas e pratos individuais.

Aqui você encontra cerveja artesanal e caseira, de produção própria, feita a partir da mais pura água da Serra da Mantiqueira, ingredientes importados e finamente selecionados, em três tipos: Blond Ale, India Pale Ale e Irish Red Ale.

Não se esqueça também de conhecer as Delikatessen da Backhaus, além dos pães e bolos artesanais tipicamente alemães.

Confira o nosso menu aqui e fique à vontade!



Vorspeisen und Portionen - Entradas e Porções

Brotteller

Fatias de pão artesanal de centeio com molhos caseiros

Tempo de preparo

10 min

Yureca

Fatias de pão artesanal de centeio com queijo no forno

20 min

Zwiebeltorte (serve 2 pessoas)

Torta de cebola com bacon, queijo parmesão e creme de leite

2h

Röstie

- Batata ralada com cebola, bacon, ovos e queijo ralado na frigideira
- Opção vegetariana: Batata ralada com cebola, ervas aromáticas, ovos e queijo ralado na frigideira

30 min

30 min

Omeletts

- Omelete de ovos com queijo ralado e ora-pro-nobis
- Omelete de ovos com queijo ralado e ervas aromáticas
- Omelete de ovos com queijo ralado e bacon

30 min

30 min

30 min

Pfannenkuchen mit Kräutersahnequark

Panqueca de ovos, acompanhada com pasta de ricota e iogurte caseiro com ervas aromáticas

2 h

Frankfurter Würstchen / Cocktail Würstchen mit Brot und Senf

Salsicha Frankfurter ou minilinguiças fritas com pão artesanal de centeio e mostarda alemã caseira

15 m

Porção de broto de bambu em conserva – de acordo com a época do ano

Porção de arroz branco

Porção de arroz integral

Porção de biscoitinhos de queijo

Especialidade Mineira

Frango Caipira com Ora-Pro-Nobis ou Quiabo (serve 2 pessoas)

Frango Caipira com ora-pro-nobis ou quiabo, de acordo com a época do ano. Acompanha arroz, feijão e angu

24 h

Suppen - Sopas e Caldos

Caldo da época do ano

Inhame, batata doce, batata, batata baroa, abóbora, cenoura, truta ou bacon e calabresa

1 h

Caldo servido com pão, queijo e salada 1 h

Linsensuppe

Sopa de lentilha à moda prussiana com bacon e costela de porco 2 h

Erbsensuppe

Sopa de ervilha com bacon e batata 2 h

Kartoffelsuppe

Sopa de batata à moda alemã 2 h

Hauptgerichte - Pratos Principais

Spätzle

Massa caseira integral com cebola dourada, bacon e queijo mozzarella 1 h 30 min

Opção vegetariana: com molho de ervas, creme de leite e mozzarella ou molho de mostarda caseira 1 h 30 min

Geschnetzeltes

Lasquinhas de lombinho com champignon e creme de leite, acompanha purê de batata 1 h 30 min

Opção com salada de batata à moda prussiana 12 h

Gebratene Leber

Bife de fígado, temperado com maçã picada e rodela de cebola, acompanha purê de batatas 2 h

Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

- Salsicha Frankfurter com salada de batata à moda prussiana e mostarda caseira 12 h
- Salsicha Frankfurter com batata dourada e mostarda caseira 1 h 30 min
- Salsicha Frankfurter com purê de batata e mostarda caseira 20 min

Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

Carré de porco defumado com chucrute e purê de batatas 30 min

Currywurst mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

- Linguiça de carne bovina e suína frita com molho de curry caseiro e batata dourada 1 h 30 min
- Linguiça de carne bovina e suína frita com molho de curry caseiro com purê de batata 30 m

Eir in Senfsoße (vegetarisch)

Ovos cozidos em molho de mostarda caseira, acompanha batata cozida 30 m

Für Zwei Personen - Serve duas pessoas

Geschmortes Schweinfleisch mit Backpflaumen

Lombo de porco ensopado com ameixa preta, acompanha batata cozida

6 h

Ungarisches Gulasch

Carne de boi e porco ensopada com molho de tomate picante e pimentão, acompanha batata cozida ou bolinhos cozidos de batata

8 h

Zwiebeltorte (serve 3 pessoas)

Torta de cebola com bacon, queijo parmesão e creme de leite

2 h

Dicker Hannes

Suflê de batata ralada com bacon, ovos e creme de leite

2 h

Fraß

Suflê de carne moída com repolho e bacon, acompanha batata cozida

2 h

Preussischer Entbraten

Pato caipira à moda prussiana, acompanha batata cozida e repolho roxo refogado

24 h

Zuchinitorte (vegetarisch)

Torta de abobrinha com queijos, iogurte caseiro, farinha de trigo integral e gergelim

1 h 30 min

Möhrenpizza

Pizza de massa de pão integral com cenoura ralada e queijo minas

3 h

Todos os pratos acompanham uma pequena salada de acordo com a estação do ano

Getränke - Bebidas

Suco natural

Koyro Bier Blond Ale 500ml

Koyro Bier IPA 500ml

Koyro Bier Irish Red Ale 500ml

Koyro Bier Amber Ale 500ml

Koyro Bier Fruchtbier 500ml

Abaipirinha

Caipirinha

Nachspeisen - Sobremesas

Herrencreme (pudim de licor de amêndoas)

Pudim de pinhão com frutas vermelhas orgânicas

Vanillepudding mit Obst (pudim de baunilha com frutas)

Mousse de maracuja ou chocolate

Grießchnitten (pudim de semolina empanado)

Zitronencreme (creme de limão)

Fatia de torta (maçã, ricota ou banana)

Tempo de prepare das sobremesas: média de 4h

Especiais

Bufê de café da manhã

Bolos e tortas alemãs, pães variados, wafer, salada de frutas, queijos da região, presunto, patês, suco natural, café, leite e chás

Brunch

Bolos e tortas alemãs, pães variados, wafer, salada de frutas, queijos da região, presunto, patês, suco natural, café, leite, chás, tortas salgadas e caldos

Produtos Backhaus

Bolos e Tortas por encomenda

Apfelkuchen

Torta de maçã

Käsekuchen

Torta de Ricota

Bananenkuchen

Torta de banana integral

Marmorkuchen

Bolo mármore

Streuselkuchen mit Pfirsich oder Apfel

Bolo cuca de pêssego ou maçã

Nusskuchen

Bolo de nozes com avelã e amêndoa

Delikatessen

Roggenvollkornbrot – 530g

Pão integral de centeio de fermentação natural

Vanillekipferl – 100g

Biscoito de amêndoas e baunilha

Senf – 160g

Mostarda alemã caseira sabores: ervas aromáticas e pimenta verde

Bambussprossen – 300g

Broto de bambu em conserva

Marmelade – 200g

Geleias de frutas da época

Ketchup caseiro – 200g

Ketchup de tomate

Ketchup de amora

Ketchup de abacaxi

Currysauce – 200g

Molho de tempero à base de curry

Cebola agri-doce com geleia de amora – 200g

Molho de tempero com cebola, amora e maçã