

## PRATOS DA COZINHA ALEMÃ

EISBEIN IN BIER – R\$ 61,00

*Joelho de porco, chucrute, batata ao vapor e raiz forte*

KASSELER RIPPCHEN – R\$ 62,00

*Carré de porco defumado, repolho roxo, salada de batata e raiz forte*

SCHWEINERIPPCHEN MIT MANDEL-KRUSTE, SENFSAUCE – R\$ 61,00

*Costela de suíno com crosta de amêndoas, molho mostarda e batatas douradas*

PAPRIKASCHNITEL – R\$ 56,00

*Lombo com páprica e spätzel*

SCHWARZWÄLDER SCHWEINEFILET – R\$ 57,00

*Filé de porco com bacon ao molho de nata, legumes e spätzel*

FLEISCHKLÖSSCHEN – R\$ 51,00 – R\$ 69,00

*Almôndega acebolada, arroz e pão preto*

RAHMSCHNITZEL – R\$ 60,00 – R\$ 82,00

*Filé ao molho de nata e batata alemã*

HACKEPETER – R\$ 57,00

*Carne crua condimentada e pão preto*

BOCKWURST MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELSALAT – R\$ 49,00 – R\$ 68,00

*Salsicha bock, chucrute e salada de batata*

HÄHNCHENBRUST MIT RAHMSAUCE – R\$ 52,00

*Supremo de frango ao molho de nata, creme de espinafre e spätzel*

ENTE IN BIER – R\$ 73,00

*Marreco na cerveja, repolho roxo, spätzel e purê de maçã*

ENTE MIT ORANGE – R\$ 72,00

*Marreco com laranja e purê de batata*

FORELLE MIT MANDELSAUCE – R\$ 64,00

*Truta com amêndoas e batata suíça*

NORMANDIE FORELLE – R\$ 64,00

*Truta, champignon, alcaparra e purê de batata*

LAMMKOTELETTS UND SPÄTZEL MIT GEFÜLLTEPILZ – R\$ 85,00

*Costela de cordeiro, spätzel ao molho branco e cogumelo recheado*

LAMMKOTELETTS MIT APFEL-RISSOTO – R\$ 85,00



*Costela de cordeiro e risoto de maçã com linguiça de cordeiro*

## **PETISCOS**

SANDUICHE ABERTO TRADICIONAL – R\$ 50,00

SANDUICHE ABERTO MISTO – R\$ 50,00

CROQUETE ALEMÃO – R\$ 10,00

BOLINHO DE BACALHAU – R\$ 11,00

ROLLMÖPSE – R\$ 20,00

LINGUICINHA STÜBEL – R\$ 32,00

SALSICHA BOCK – R\$ 22,00

BATATA FRITA – R\$ 16,00

FILÉ XADREZ – R\$ 50,00

PASTÉIS DE CAMARÃO E BACALHAU (6 UNID) – R\$ 26,00

BRETZEL – R\$ 8,00

COUVERT – R\$ 11,00



## **SALADAS**

SALADA STÜBEL – R\$ 29,50

SALADA DO CHEF – R\$ 29,00

SALADA MISTA – R\$ 32,00

*Cosinha Alemã  
Desde 1969*

## **SOPAS**

PILZSUPPE – R\$ 30,00

*sopa de cogumelos*

ZWIEBELSUPPE AUF PARISER ART – R\$ 30,00

*sopa de cebola*

## **RISOTOS**

DE MARRECO – R\$ 54,00

DE CAMARÃO – R\$ 65,00

DE FUNGHI – R\$ 50,00

## FILES

FILÉ COM BRÓCOLIS – R\$ 62,00

*Brócolis, alho e batatas fritas*

FILÉ À PARMEZANO – R\$ 60,00 – R\$ 82,00

*Molho de tomate, queijo, presunto e arroz*

FILÉ À MODA DA CASA – R\$ 65,00

*Legumes, palmito e arroz*

FILÉ COM CHAMPIGNON – R\$ 62,00

*Molho madeira com champignon e purê de batata*

FILÉ À POIVRE – R\$ 62,00

*Batata suíça*

COLCHÃO ALEMÃO – R\$ 63,00 – R\$ 84,00

*Filé recheado com presunto, queijo e picles e purê de batata*

PICADINHO SERENO – R\$ 61,00

*Filé, arroz, batatas fritas e ovo poché*



**Chopp Stübel**

## PEIXES

*Cozinha Alemã  
Desde 1969*

FILÉ DA CASA – R\$ 87,00

*Camarão, alcaparra, palmito e batata sauté*

FILÉ AO MOLHO DE NATA COM CAMARÃO – R\$ 85,00

*Risoto de limão siciliano*

FILÉ À EDELPILZ – R\$ 82,00

*Champignon natural e batata ao vapor*

FILÉ DE SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA – R\$ 80,00

*Brócolis e batata ao vapor*

## SUÍNOS

LOMBO À STÜBEL – R\$ 51,00 – R\$ 70,00

*Salada de batata e chucrute*

JAVALI COM CHAMPIGNON NATURAL – R\$ 65,00

*Spätzel e repolho roxo*

JAVALI CM FRUTAS VERMELHAS – R\$ 66,00

*Risoto de funghi*

## **SOBREMESAS**

APFELSTRUDEL – R\$ 20,00

CESTINHA DE MORANGO COM GELÉIA DE MORANGO E AMÊNDOAS – R\$ 19,00

CHEESECAKE MOUSSE-BAILEYS – R\$ 18,00

TORTA DE SORVETE DE NOZES – R\$ 19,00

TORTA DE SORVETE DE CHOCOLATE – R\$ 19,00

CHEESECAKE DE LIMÃO – R\$ 17,00

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE OU DE DOCE DE LEITE – R\$ 19,00

TIRAMISÚ – R\$ 17,00

TRUFADA DE CHOCOLATE – R\$ 17,00

NOZES COM CREME DE OVOS – DIET – R\$ 19,00



## **Chopp Stübel**

### **BEBIDAS**

CHOPP 330ml – R\$ 10,00

CHOPP 350ml – R\$ 10,50

CHOPP PRETO/ CHOPP IPA – R\$ 13,00

LA BRUNETTE STOUT – LONG NECK – R\$ 14,00

MALZEBIER – CARACU – BRAHMA ZERO – LONG NECK – R\$ 12,00

EISENBahn WEIZENBIER – LONG NECK – R\$ 14,00

BRAHMA EXTRA LAGER/ WEISS – LONG NECK – R\$ 12,00

BUDWEISER – STELLA ARTOIS – LONG NECK – R\$ 13,00

ÁGUA MINERAL – R\$ 4,50

REFRIGERANTE – R\$ 7,00

SUCO NATURAL DE LARANJA – R\$ 12,00

SUCO DE UVA – R\$ 15,00

CAFEZINHO – R\$ 5,00

*Cozinha Alemã*  
*Desde 1969*

CHÁ – R\$ 5,00

## WHISKY

CHIVAS REGAL 12 ANOS – R\$ 22,00

BALLANTINE'S 12 ANOS – R\$ 22,00

JOHNNIE WALKER BLACK – R\$ 24,50

J&B – R\$ 19,00

JOHNNIE WALKER RED – R\$ 19,00

BLACK WHITE – R\$ 16,00

PASSPORT – BELL'S – R\$ 13,00



## APERITIVOS

WIBOROWA – R\$ 18,00

SMIRNOFF – R\$ 14,00

CAMPARI – R\$ 14,00

MARTINI – R\$ 14,00

STEINHAEGER SCHLICHTE – R\$ 19,00

STEINHAEGER DOBLE W – R\$ 13,50

GIN GORDON'S – R\$ 16,50

GIN SEAGER'S – R\$ 14,00

GIN TÔNICA – R\$ 22,00

FERNET-BRANCA – R\$ 18,00

JÄGERMEISTER - R\$ 18,00

HUNDERBERG – R\$ 13,00

RUM BOCARDI – R\$ 13,00

CUBA LBRE – R\$ 22,00

CONHAQUE DOMEQ – R\$ 15,00

FUNDADOR – R\$ 21,00

Chopp Stübel

Cozinha Alemã  
Desde 1969

CAIPIRINHA – R\$ 17,00

CAIPIROSKA – R\$ 21,00

CAIPIROSKA (importada) – R\$ 26,00

APEROL SPRITZ – R\$ 32,00

NEGRONI – R\$ 32,00

MARGARITA – R\$ 30,00

## LICOR

VINHO DO PORTO-SANDEMAN – R\$ 18,00

BAILEYS – R\$ 16,00

DRAMBUIE – R\$ 17,00

FRANGELICO – R\$ 17,00

COINTREAU – R\$ 16,00

AMARETTO – R\$ 16,00



## VINHOS TINTOS

**Chopp Stübel**  
**BRASIL**

Boscato Cabernet Sauvignon – R\$ 84,00

Boscato Merlot – R\$ 74,50

Quinta do Seival Castas Portuguesas – R\$ 120,00

Valduga Raízes Cabernet Sauvignon – R\$ 89,00

Valduga Leopoldina Merlot – R\$ 89,00

Miolo Reserva- Merlot – R\$ 66,00

Aurora – Cabernet Sauvignon – R\$ 66,00

Villaggio Conti – Pinot Nero – R\$ 105,00

Villaggio Conti - Rosso D'Altezza – R\$ 94,50

Villaggio Conti – Montepulciano – R\$ 97,00

Miolo Reserva- Merlot – 375ml – R\$ 40,00

Valduga Raízes Cabernet Sauvignon – 375ml – R\$ 60,00

Pizzato Fausto – Cabernet Sauvignon – 187ml – R\$ 25,50

*Cosinha Alemã*  
*Desde 1969*

## CHILE

Casa Silva – Carmenère Colección – R\$ 84,00  
Casa Silva – Syrah Colección – R\$ 84,00  
Casa Silva – Carmenère Reserva – R\$ 112,00  
Casa Silva – Cabernet Sauvignon Reserva – R\$ 112,00  
Casa Silva – Carmenère Gran Reserva – R\$ 179,00  
De Martino 347 - Carmenère – R\$ 154,80  
Terranoble – Cabernet Sauvignon – R\$ 91,50  
Concha y Toro Reservado – Carmenère – R\$ 58,00  
Casillero del Diablo – Carmenère - R\$ 89,00  
Casa Silva – Carmenère Colección – 375ml – R\$ 46,50  
Casa Silva – Carmenère Colección – 187ml - R\$ 31,00  
Terranoble– Cabernet Sauvignon – 375ml – R\$ 57,00

## ARGENTINA

Punto Final Family – Malbec – R\$ 103,00  
Catena – Malbec - R\$ 263,00  
Malma Esencia Pinot Noir – R\$ 92,00  
Malma Esencia Cabernet Sauvignon – R\$ 92,00  
Las Moras – Malbec – R\$ 87,00  
Las Moras – Shiraz – R\$ 87,00  
Finca La Linda –Malbec – R\$ 131,00  
Luigi Bosca – Cabernet Sauvignon – R\$ 242,50  
Los Haroldos – Roble – Cabernet Sauvignon – R\$ 127,50  
Finca La Linda – Malbec– 375ml – R\$ 89,00  
Trapiche – Malbec – 187ml – R\$ 30,00

## ALEMANHA

Anselmann Pinot Noir Trocken – R\$ 209,00

# VINHOS BRANCOS

## BRASIL

- Valduga Leopoldina Chardonnay – R\$ 89,90
- Valduga Leopoldina Gewurztraminer – R\$ 89,90
- Aurora Riesling Itálico – R\$ 44,00
- Boscato Sauvignon Blanc – R\$ 83,00
- Miolo Reserva- Sauvignon Blanc – R\$ 66,00
- Villaggio Conti – Ribolla Giella – R\$ 93,00
- Valduga Leopoldina Chardonnay – R\$ 375ml – R\$ 42,00
- Pizzato Fausto – Chardonnay – 187ml - R\$ 25,50



## ALEMANHA

- Anselmann Riesling Trocken QBA – R\$ 208,00
- Anselmann Gewurztraminer – R\$ 209,00

## CHILE

- Casa Marin Cartagena Riesling – R\$ 133,50
- Casa Silva Sauvignon Blanc Reserva – R\$ 112,00
- Casa Silva Colección – Chardonnay – R\$ 83,50
- De Martino Estate – Chardonnay – R\$ 117,00
- Terranoble Sauvignon Blanc – R\$ 91,50
- Casa Silva Colección – Chardonnay – 375ml – R\$ 46,00
- Casa Silva Colección – Chardonnay – 187ml – R\$ 31,00

## ARGENTINA

- Luigi Bosca – Chardonnay – R\$ 242,50
- Punto Final Family – Sauvignon Blanc – R\$ 103,00
- Colomé Amalaya Blanco – Torrontés – R\$ 110,00



Finca La Linda – Chardonnay – R\$ 131,00

Finca La Linda – Chardonnay – 375ml – R\$ 89,00

Las Moras – Sauvignon Blanc – R\$ 86,00

Las Moras – Sauvignon Blanc – 375ml – R\$ 59,20

## **ESPUMANTES**

### **BRASIL**

Vitoria Geisse Brut – R\$ 99,00

Vitoria Geisse Brut Rosé – R\$ 98,00

Chandon Brut – R\$ 120,00

Hermann Bossa Moscatel N. 4 – R\$ 59,00

Hermann Bossa Brut N. 1 – R\$ 59,00

Salton Brut – R\$ 46,00

Salton Brut – 375ml – R\$ 31,00

Chandon – 375ml – R\$ 72,00

Aurora – Prosecco – 187ml – 19,00

Gaseificado Kur – R\$ 48,00



### **VINHOS ESPECIAIS**

### **VINHOS BRANCOS**

### **ITÁLIA**

Armani Pinot Grigio Valdadige Vigneto Corvara – R\$ 173,00

### **ALEMANHA**

Franz Künstler Riesling Estate Trocken QBA – R\$ 346,50

Horst Sauer Eschendorfer Fürstenberg Müller- Thurgau Kabinett Trocken – R\$ 292,00

Eugen Müller Charisma – R\$ 189,50

Eugen Müller Forster Mariengarten Riesling Kabinett Halb- Trocken – R\$ 189,50

## VINHOS TINTOS

### BRASIL

Villaggio Conti Pignolo – R\$ 168,00

### ITÁLIA

Araldica Barolo Flori – R\$ 419,50

Rocca Delle Macie Chianti Classico – R\$ 238,00

### CHILE

El Principal Calicanto – R\$ 235,00

### ARGENTINA

Luigi Bosca Gala 4 Cabernet Franc Malbec – R\$ 319,50

Luigi Bosca de Sangre – R\$ 268,00



Chopp Stübel  
Cozinha Alemã  
Desde 1969



# Chopp Stüibel

Cozinha Alemã  
*Desde 1969*