



LINGUIÇAS ARTESANAIS, RECEITAS ÚNICAS!

Toda a charcutaria na nossa Linguicaria é artesanal, com **receitas únicas do Chef Tobias Welsch**, que cuida de todo o processo de produção - desde a seleção dos cortes de carnes nobres, especiarias e temperos frescos, até a moagem e ensacamento dos embutidos.

Nada é artificial. E como são feitas **sem conservantes**, você pode degustá-las no nosso restaurante ou comprá-las congeladas para fazer em casa.

MONTE SEU PRATO

PFÄLZER BRATWURST OU „NÓZ MOSCADA“

É a linguiça típica da região de Pfalz, sudoeste da Alemanha e origem do Chef Tobias, feita com carnes nobres suínas e temperos naturais típicos: noz moscada e alho.

NÜRNBERGER BRATWURST OU „ERVAS FINAS“

Linguiça típica da região de Nuremberg, no sudeste da Alemanha, elaborada com carnes nobres suínas e uma seleção exclusiva de especiarias e ervas finas como cardamomo, manjerona e gengibre em pó. Ótima opção para crianças, por causa de seu sabor suave e espessura fininha.

BÄRLAUCH BRATWURST OU „CEBOLINHA“

É uma receita única do Chef Tobias, inspirada na culinária do Vale do rio Reno, onde crescem as ervas selvagens „Bärlauch“, um parente da cebolinha com sabor mais suave e elegante. Combinada à carne suína, este tempero proporciona um sabor inesquecível.

PUGLIA BRATWURST OU „FUNCHO E CHILI“

Veio de uma inspiração do Chef Tobias quando foi para a região da Puglia, Itália. Elaborada com carne suína, semente de erva doce, semente de anis, páprica doce e chili, é uma linguiça com personalidade e muito aromática (não é apimentada).

ACOMPANHAMENTOS

Chucrute com bacon **R\$ 18**

Repolho roxo refogado com maçã **R\$ 18**

Spätzle - Massa levinha, a base de farinha de trigo e manteiga. **CONTÉM GLÚTEN. R\$ 16**

Salada - Mix de folhas verdes com pera, nozes. Acompanha molho da casa. **R\$ 23**

Batata frita “Chef Tobias” feita artesanalmente na casa **R\$ 18**

Puré de batatas com receita original da região de Pfalz **R\$ 16**

Mix de mostarda artesanal feita na casa **R\$ 12**

Monte seu prato! Escolha sua linguiça preferida e combine com os acompanhamentos acima.

1 linguiça (120g) **R\$ 24,00**

2 linguiças (240g) **R\$ 39,00**

NOVAS CRIAÇÕES DO CHEF TOBIAS

Linguiça de picanha de javali **R\$ 39 unid.**

Linguiça suína com laranja e semente de coentro **R\$ 24 unid.**

Linguiça suína com manga e chili **R\$ 24 unid.**

Gosta de churrasco? Então as linguiças do Chef Tobias não podem faltar. Leve todos os sabores congelados para casa.



cheftobias_linguicaria



Leberwurst feita na casa (patê de linguiça) servido com pão artesanal, mostarda tradicional e pickles. **R\$ 18,00**

STARTERS

Coxinha de Eisbein e chucrute - Joelho de porco assado lentamente em baixa temperatura por 14 horas, desfiado e temperado com chucrute e especiarias. **R\$ 38**

Croquete de Linguiça chimichurri (6 unidades) - Receita exclusiva do Chef Tobias, à base de linguiça artesanal suína e tempero natural de chimichurri. **R\$ 30**

Mix de linguiças artesanais - Escolha até dois sabores de linguiça e monte seu mix. As linguiças são feitas na chapa e cortadas aperitivo. Servido com mostarda e pão. **R\$ 39**

Batata frita "Chef Tobias" feita artesanalmente na casa, com molho curry à parte. **R\$ 32**

Salada pequena - Mix de folhas selecionadas com cenoura ralada, rabanete em rodela e o exclusivo molho do Chef Tobias. **R\$ 23**

Fleischkäse aperitivo - Típico na Baviera, é uma preparação à base de carne suína com condimentos naturais, moída até formar uma pasta que depois é cozida no forno numa forma de pão. Servido em cubinhos (aperitivo). **R\$ 32**

PRATOS AUTORAIS

Ragu de linguiça artesanal tipo „Pfälzer“ (noz moscada) com Spätzle. *Massa levinha, à base de farinha de trigo e manteiga.* **R\$ 59**

Risoto de Linguiça Artesanal Prato autoral da casa, com risoto de queijo parmesão e ragu de linguiça por cima, para você misturar do jeito que quiser. **R\$ 59**

Panceta assada em baixa temperatura com mix de cogumelos e gnochi feito na casa. **R\$ 59**

Hot Hund KFK - Hotdog de Linguiça artesanal Nürnberger (ervas finas), chucrute com bacon e mostarda doce da Baviera - acompanha batata frita da casa. **R\$ 39**

Hot Hund DT - Hotdog Linguiça artesanal Nürnberger (ervas finas), cebola caramelizada e mostarda doce da Baviera - acompanha batata frita da casa. **R\$ 39**

Pfälzer Teller - Prato do Palatinado - Nele vai a tradicional linguiça da região, a Pfälzer Bratwurst, como tempero de noz moscada e alho. Acompanha pure de batatas e chucrute curtido no vinho branco com cubinhos e bacon. **R\$ 43**
Opção com 2 linguiças R\$ 59

PRATOS TÍPICOS ALEMÃES

Gulasch com Spätzle - carne em cubos com molho de páprica e outras especiarias. Spätzle é uma massa levinha, a base de farinha de trigo e manteiga. Acompanha repolho roxo refogado com maçã. **R\$ 69**

Currywurst com batata frita feita artesanalmente na casa. Prato tradicional de Berlim, com linguiça artesanal tipo Pfälzer e molho à base de tomate e outras especiarias. **R\$ 43**
Opção com 2 linguiças R\$ 59

Fleischkäse com salada de batatas - Típico na Baviera, é uma preparação à base de carne suína com condimentos naturais, moída até formar uma pasta que depois é cozida no forno numa forma de pão. Servido em fatias parecidas com pão de forma. **R\$ 45**

Wiener Schnitzel - escalope suíno empanado à moda de Viena. Acompanha salada de batatas feita na casa. **R\$ 58**
**Confira disponibilidade.*

Paprika Schnitzel - escalope suíno empanado com molho páprica. Acompanha salada de batatas feita na casa. **R\$ 63**
**Confira disponibilidade.*

PRATOS VEGETARIANOS

Ragu de cogumelos com Spätzle - *Massa levinha, a base de farinha de trigo e manteiga.* **R\$ 63**

Risoto de cogumelos - Risoto à base de queijo e vinho branco, com ragu de cogumelos. **R\$ 63**

MENU KIDS

Linguiça com batata frita - linguiça de sabor suave grelhada na chapa. Acompanha batata frita artesanal da casa e ketchup. **R\$ 35**

Ragu Kids - Linguiça tipo „Pfälzer“ (noz moscada) com Spätzle. *Massa levinha, à base de farinha de trigo e manteiga.* **R\$ 35**

Mini Wiener Schnitzel escalope suíno empanado à moda de Viena. Acompanha batata frita e ketchup. **R\$ 39**
Atenção: poucas unidades disponíveis.

Hot Hund Kids - Hotdog Linguiça artesanal Nürnberger (ervas finas) com Ketchup e mostarda à parte. Acompanha batata frita da casa. **R\$ 32**





Leberwurst feita na casa (patê de linguiça) servido com pão artesanal, mostarda tradicional e pickles. **R\$ 18,00**

SOBREMESAS

Apfelkuchen* - Bolo de maçã da Oma - Daqui veio a grade inspiração do Chef Tobias: sua avó, ou em alemão, *Oma*. Esta receita é utilizada há mais de 5 gerações na família Welsch. Massa levinha, muitos pedacinhos suculentos de maçã refogados com açúcar e canela e um crocante em cima de dar água da boca. **R\$ 24**

Mousse de chocolate com chantilly - Receita exclusiva da Família Theobald da cidade de Herxheim, muito conhecida pelos maravilhosos chocolates e doces que produz. Muito leve e aerado, é uma ótima pedida para encerrar a refeição. **R\$ 20**

Käsekuchen* - Bolo de ricota - A massa é super fina e o recheio feito com ricota cremosa e baunilha. Aqui quem contribuiu para a inspiração do Chef Tobias foi a sua sogra. Isso mesmo! Senhora alemã que sempre teve um grande dom em fazer Bolos especiais. **R\$ 18**

Bratapfel mit Zimt - Maçã assada com casquinha de especiarias alemãs e sorvete de creme. **R\$ 29**

Sorvete de creme - 2 bolas **R\$ 15**

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Suco de frutas natural ou integral **R\$ 12**

Coca Cola normal/zero, Guaraná normal/zero **R\$ 7**

Tônica normal/zero **R\$ 7**

Água com ou sem gás **R\$ 6**

Apfelschorle - suco de maçã integral e água com gás.

Bebida típica alemã, muito refrescante. **300 ml R\$ 12 / 500ml R\$ 18**

Traubenschorle - suco de uva integral e água com gás. Bebida típica das regiões vinícolas alemãs. **300 ml R\$ 12 / 500ml R\$ 18**

CERVEJAS

Franziskaner Hefe Weissbier Hell ou Dunkel 500ml **R\$ 35**

Erdinger Hefe Weissbier Hell 500ml **R\$ 35**

Patagonia Ambar Lager 355ml **R\$ 18**

Heineken long neck 330ml **R\$ 12**

Heineken **0% álcool** long neck 330ml **R\$ 13**

Stella Artois long neck 330ml **R\$ 12**

SEM GLÚTEN Stella Artois long neck 330ml **R\$ 15**

Becks long neck 330ml **R\$ 12**

Brahma Malzbier long neck 355ml **R\$ 12**

DRINKS

Aperol Spritz **R\$ 26**

Caipirinha Sagatiba **R\$ 25**

Caipirinha Salinas **R\$ 29**

Caipiroska **R\$ 29**

Gin tônica **R\$ 28**

Negroni **R\$ 30**

LICORES E DIGESTIVOS

Cachaça Salinas (dose) **R\$ 15**

Cachaça Da Quinta branco (dose) **R\$ 24**

Cachaça Da Quinta Carvalho (dose) **R\$ 30**

Baileys **R\$ 22**

Cointreau **R\$ 22**

Licor de laranja feito na casa **R\$ 20**

Licor de maçã assada com especiarias feito na casa **R\$ 22**

*Que tal um desses bolos maravilhosos para uma ocasião especial? Aceitamos encomendas.



cheftobias_linguicaria