

MENU



KULMBACHER BIER-HAUS

a Verona dal 2001



**BIRRERIA BAVARESE
CON CUCINA TIPICA
PIZZA E HAMBURGER**

BIRRE ALLA SPINA - Bier vom Fass - Draught beers



Kulmbacher Pils

L'orgoglio dei mastri birrai di Kulmbach, pilsner di gusto pieno e asciutto.
Kulmbach beer masters' pride, pilsner with a full and dry taste.
 BIONDA - BLONDE - Alc. 4,9 %

1 lt. - € 9,90
 0,5 lt. - € 5,00
 0,3 lt. - € 3,50



Mönchshof Landbier

Birra gradevolmente rotonda, profumata e di colore giallo deciso.
Pleasantly full flavoured beer, scented with a bold yellow color.
 BIONDA - BLONDE - Alc. 5,3 %

1 lt. - € 9,90
 0,5 lt. - € 5,00
 0,3 lt. - € 3,50



Kapuziner Weisse

Dalla sapiente miscela d'orzo e frumento, una weizen vivacissima, dissetante e particolare.
From the accurate barley and wheat blend, a very lively, refreshing and particular weizen.
 WEIZEN CON LIEVITI - WHEAT BEER YEAST - Alc. 5,4 %

1 lt. - € 10,20
 0,5 lt. - € 5,30
 0,3 lt. - € 3,70



Mönchshof Kellerbier

La specialità birraia di colore ambrato, con lieviti naturali in sospensione.
 Genuina, dal carattere morbido e originale.
The amber brewer specialty. Genuine, with a soft and authentic character.
 CON LIEVITI NATURALI - WITH SUSPENDED NATURAL YEASTS - Alc. 5,4 %

1 lt. - € 10,20
 0,5 lt. - € 5,30
 0,3 lt. - € 3,70



Mönchshof Schwarzbier

Vera rarità questa scura: prodotta con malto torrefatto, ha corpo nerissimo e anima candida.
This black beer is a real rarity: produced with roasted malt, it has a really black body and a sincere soul.
 BIONDA DAL COLORE NERO - BLONDE BLACK-COLOURED BEER - Alc. 4,9 %

1 lt. - € 10,60
 0,5 lt. - € 5,60
 0,3 lt. - € 4,00



Mönchshof Bockbier

Colore rosso molto intenso e gusto pieno e forte per questa specialità doppio malto.
Double malt speciality: an intense red colour, a very full and strong taste
 ROSSA DOPPIO MALTO - DOUBLE MALT RED BEER - Alc. 6,9 %

1 lt. - € 10,60
 0,5 lt. - € 5,60
 0,3 lt. - € 4,00



Mönchshof Bock Hell

L'oro di Kulmbach, bionda doppio malto.
Double malt speciality
 BIONDA DOPPIO MALTO - DOUBLE MALT BLONDE BEER - Alc. 7 %

1 lt. - € 10,60
 0,5 lt. - € 5,60
 0,3 lt. - € 4,00



Manufaktur Zwickl

Dalle cantine della birreria, una birra non filtrata di colore ambra chiaro, dal corpo morbido con un leggero aroma di frutta, caramello e nocciola. - Alc 5,4%

1 lt. - € 11,50
 0,5 lt. - € 6,00
 0,3 lt. - € 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA - Flaschenbier - Bottled beers



Kulmbacher Pils

Alc. 4,9 % - 33 cl. - € 4,20

Kulmbacher Alkoholfrei - Birra Analcolica - Non-alcoholic beer

50 cl. - € 4,50

Daura Damm - Birra Lager senza glutine - Gluten Free Lager beer

Alc. 5,4 % - 33 cl. - € 4,90

Hoegaarden - Birra bianca - White beer

Alc. 4,9 % - 33 cl. - € 4,50

* prodotti a volte mantenuti a temperatura di -18° C. - * the product may have been kept at temperatures below 18°C.

Alcuni prodotti contengono allergeni, se necessario chiedere tabella allergeni al personale.

PIZZA IN PALA

La nostra pizza in pala e' prodotta con:
farina di grano macinato a pietra,
lievito, acqua, sale, olio extra vergine



Margherita pomodoro e mozzarella	€ 7,50
Scamorza e speck pomodoro, mozzarella, scamorza e speck	€ 8,90
Salamino piccante pomodoro, mozzarella e salamino piccante	€ 8,50
Prosciutto crudo pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	€ 9,00
Melanzane e zucchine pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine	€ 8,00
Olive nere pomodoro, mozzarella e olive	€ 8,00
Prosciutto cotto pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	€ 8,50
Cirio rucola e burrata pomodori cirietti, mozzarella burrata e rucola	€ 9,70
Carciofi pomodoro, mozzarella e carciofi	€ 8,50
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 8,50
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 8,50
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive nere	€ 9,00
4 formaggi pomodoro, mozzarella, fontina, Gorgonzola e Parmigiano	€ 9,00
Wurstel pomodoro, mozzarella e wurstel	€ 8,00
Acciughe pomodoro, mozzarella e acciughe	€ 8,50

HAMBURGER

per i nostri hamburger abbiamo scelto
la carne di manzo scottona di provenienza italiana



Hamburger 200 grammi lattuga e pomodoro, servito con patate fritte*	€ 11,50
Cheeseburger 200 grammi lattuga, pomodoro e formaggio cheddar, servito con patate fritte*	€ 12,50
Bacon burger 200 grammi bacon, uovo, lattuga e pomodoro, servito con patate fritte*	€ 13,50

SNACK

Pan di pizza, crudo e bufala <i>Pizza bread, raw and buffalo mozzarella</i>	€ 6,00
Pan di pizza, speck & Brie	€ 5,50

* prodotti a volte mantenuti a temperatura di -18° C. - * the product may have been kept at temperatures below 18°C.

Alcuni prodotti contengono allergeni, se necessario chiedere tabella allergeni al personale.

DALLA NOSTRA CUCINA - Essen - Eating

MERENDA DELLA FRANCONIA

Fränkische Brotzeiten - *Franconian snacks*

Tagliere di speck e formaggi misti

Speck und Käsebrettla - *Speck and mixed cheese board*

1 pers. - € 8,90

2 pers. - € 16,50

3 pers. - € 24,50

Tagliere di affettati originali bavaresi

Brotzeitbrettla - *Original Bavarian cold cuts board*

1 pers. - € 8,50

2 pers. - € 14,50

3 pers. - € 22,50

Tagliere di formaggi misti

€ 8,50

Käsebrettla - *Mixed cheese board*

Tagliere di prosciutto crudo di Parma

€ 8,90

Roher Schinken - *Raw ham cutter*

Tagliere di speck affettato

€ 8,50

Schinkenplatte - *Sliced speck board*

Brezeln*

€ 1,90

Cestino dei nostri pani

€ 1,80

Brotkörbchen des Hauses

Selection of different types of bread in a basket

ZUPPE, CANEDERLI, SPÄTZLE



Suppen, Knödel, Spätzle

Soups, Tyrolean dumplings, Spätzle

Zuppa di patate

€ 7,50

Kartoffelsuppe - *Potato soup*

Zuppa d'orzo

€ 7,50

Gerstensuppe - *Barley soup*

Zuppa di gulasch

€ 8,50

Goulaschsuppe - *Goulash soup*

Schlutzkrapfen*

€ 8,50

al ripieno di spinaci e ricotta,

saltati in padella con burro e grana

Schlutzkrapfen filled with spinach and ricotta cheese, tossed with butter and parmesan sauce

Canederli allo speck

€ 8,50

con salsa ai funghi*, o al burro rosolato, o in brodo

Pilz oder Butterpfanne mit Speckknödel

Tyrolean dumplings with speck and mushrooms sauce, or with melted butter, or in broth

PORZIONE RIDOTTA - *REDUCED PORTION*

€ 6,00

Spätzle* verdi con speck e burro

€ 8,50

Butterspinat Spätzle mit speck

Green Spätzle with speck and butter sauce

Spätzle* verdi con pomodoro fresco

€ 8,00

Grüne Spätzle mit frischen Tomaten

Green Spätzle with green tomato

LE NOSTRE SALSICCE - Aus unserer Wurst-Kuch'l - *Our sausages*



Würstel bianchi di vitello con l'originale senape dolce e un brezel*

€ 8,20

Weißwürste mit süßem Senf - *White calf sausage with the typical sweet mustard and one brezel **

Salsicce di Norimberga alla griglia con insalata di patate

6 pz. - € 10,90

Nürnberger Bratwürste - *Grilled Nuremberg sausages with potato salad*

9 pz. - € 12,90

Würstel bolliti con crauti - Wiener mit Sauerkraut - *Boiled sausages with sauerkraut*

€ 8,20

Salsicce bavaresi rosolate con patate saltate in padella e crauti

€ 12,50

Bratwürste mit bratkartoffeln und sauerkraut - *Browned Bavarian sausages with tossed potatoes and sauerkraut*

Misto di salsicce con patate fritte*

€ 12,50

Gemischte Bratwürste - *Mix of sausages with French fries**

COME DA TRADIZIONE BAVARESE ANCHE DA NOI IL COPERTO NON SI PAGA. CUCINA APERTA FINO A TARDI.

* prodotti a volte mantenuti a temperatura di -18° C. - * *the product may have been kept at temperatures below 18°C.*

Alcuni prodotti contengono allergeni, se necessario chiedere tabella allergeni al personale.

PIATTI TIPICI E SAPORITI - Was Gscheid's und Deftig's - Typical and tasty dishes

Stinco di maiale affumicato con crauti Geräucherte Schweinshaxe - Smoked pork knuckle with sauerkraut	€ 15,50
Cotoletta di maiale alla moda di Vienna con patate fritte* Schnitzel "Wiener art" - Crispy pork escalope prepared in the Viennese way with French fries*	€ 14,50
Costicine rosolate e leggermente piccanti con patate fritte* Spare Ribs - Browned slightly spicy spare ribs with French fries*	€ 15,50
Spadellata di patate, carne di manzo e speck - Bauerngröstel - Sautéed beef with potatoes	€ 14,50
Fetta bavarese rosolata con uovo al tegamino e insalata di patate Lerberkäse - Browned Bavarian slice with fried eggs on the top and potato salad	€ 10,50
Uova, pancetta e patate saltate in padella con speck Eier Speck und Bratkartoffel - Eggs, bacon and potatoes	€ 9,50
Sorpresa di Camembert croccante con composta di mirtilli rossi Gebackener Camembert - Crispy fried Camembert with cranberry compote	€ 10,50
Tagliata di controfiletto di manzo (200gr) alla griglia con patate fritte* Gegrilltes rindersteak mit pommes - Sliced fillet of sirloin beef (200 gr) with French fries*	€ 19,50

PIATTO DI KULMBACH



Kulmbacherteller - Kulmbach dish 4 pers. € 64,00

Fetta bavarese, stinco di maiale, costine, salsicce bavaresi, salsicce di Norimberga, salsicce al chili con insalata di patate, crauti e insalata di cavolo cappuccio.

Bavarian slice, pork knuckle, spare ribs, Bavarian sausages, Nuremberg sausages, chilli sausages with potato salad, sauerkraut and cabbage salad.

PIATTI LEGGERI Leichte Gerichte - Light dishes

Filetto di trota affumicata con verdure fresche Geräuchertes Forellenfilet mit Gemüse Smoked trout fillet with fresh vegetables	€ 10,40
Speck abbrustolito e formaggio con verdura fresca dal mercato Salat mit Käse und Speckwürfel Roasted speck and cheese with fresh vegetables	€ 8,90
Striscioline di tacchino spadellate su letto di insalata fresca Salat mit Putenstreifen Tossed turkey stripes on fresh salad	€ 8,90
Insalata "la sfiziosa" Valeriana, pomodorini, crostini di pane, mozzarella, scaglie di Grana, olive greche	€ 8,50

POLLO - Hähnchen - Chicken



Alette di pollo - Chicken wings	€ 6,50
Petto di pollo alla griglia con verdure grigliate Grilled chicken breast with grilled vegetables	€ 12,50
Chicken burger lattuga e pomodoro, servito con patate fritte*	€ 10,50
Galletto con patate fritte*	€ 14,50

CONTORNI - Beilagen - Side dishes

Insalata di patate Kartoffelsalat - Potato salad	€ 4,50
Patate saltate in padella con speck Bratkartoffel - Tossed potatoes	€ 5,00
Patate fritte* Pommes frites - French fries*	€ 4,50
Crauti originali bavaresi Sauerkraut - Original Bavarian sauerkraut	€ 4,50
Insalata di cavolo cappuccio Krautsalat - Cabbage salad	€ 4,50
Verdura fresca dal mercato Frische Salatauswahl - Fresh vegetables from the market	€ 4,50
Melanzane e zucchine grigliate Grilled eggplant and zucchini	€ 4,50
Cetrioli o composta di mirtillo o burro extra Pickled cucumbers or cranberry compote or extra butter	€ 1,10
Aggiunta di senape o maionese Additional mustard or mayonese	€ 0,70

* prodotti a volte mantenuti a temperatura di -18° C. - * the product may have been kept at temperatures below 18°C.

Alcuni prodotti contengono allergeni, se necessario chiedere tabella allergeni al personale.

PASTA



Bigoli freschi al torchio

Sugo di pomodoro € 7,50

Ragout di carne € 8,50

Sugo alla carbonara € 8,50

PAUSA PRANZO - *Launch break* DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ - FROM MONDAY TO FRIDAY

Proposta mediterranea ... un piatto di pasta preparata secondo la miglior tradizione italiana. € 6,50
Mediterranean offer ... pasta dish prepared according to the best Italian tradition.

KINDER MENU' - *Kid's Menu* FINO 8 ANNI - UP TO 8 YEARS OLD



Hansel e Gretel € 8,50

Würstel, patate fritte*, un gelato, una bibita - *Sausage, French fries*, one ice cream, one drink*

Cotoletta di pollo con patate fritte* € 9,00

*Chicken cutlet with French fries**

DOLCI LECCORNIE - Süßigkeiten - *Sweet delicacies*



Strudel di mele con salsa alla vaniglia € 5,00

Apfelstrudel mit Vanillen-Soße - *Apple strudel with vanilla sauce*

Torta ai mirtilli della casa € 5,00

Linzertorte des Hauses - *Homemade blueberry cake*

Torta al cioccolato - Schokoladentorte - *Chocolate cake* € 5,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi € 5,00

VanilleEis mit heißen Himbeeren - *Vanilla ice cream with warm raspberries*

Gelato al fior di latte con noccioline € 5,00

Eis mit Erdnüssen - *Ice cream with peanuts*

Fonduta al cioccolato (min. 2 pers.) *a pers. € 6,90*

Obst mit Heiber Schokoladensobe - *Chocolate fondue (min. for 2 people)*

Selezione di frutta fresca aperta € 5,50

Gemischte frische Frucht - *Fresh cut fruit selection*

Tiramisù - *Sponge cake with coffee and chocolate* € 4,50

Frittelle di mele con gelato alla vaniglia - *Apple fritters with vanilla ice-cream* € 5,00

* prodotti a volte mantenuti a temperatura di -18° C. - * *the product may have been kept at temperatures below 18°C.*

Alcuni prodotti contengono allergeni, se necessario chiedere tabella allergeni al personale.

BEVANDE

Trinken - Drinking

VINI - Weine - Wines



Valpolicella Superiore <i>Red wine</i>	bicc. € 3,50 bott. € 18,00
Valpolicella Ripasso <i>Red wine</i>	bicc. € 4,00 bott. € 19,00
Valpolicella Classico <i>Red wine</i>	bicc. € 3,00 bott. € 15,00
Lugana <i>White wine</i>	bicc. € 3,50 bott. € 17,00
Prosecco <i>Dry white wine</i>	bicc. € 3,50 bott. € 17,00
BELLAVISTA	bott. € 50,00
CA' DEL BOSCO	bott. € 50,00

SUPERALCOLICI - Spirits

Tipico Brandy tedesco Asbach Uralt Immacabile in ogni birreria <i>Typical German Brandy Asbach Uralt. A must in every pub</i>	38 gr. - Alc. - 4 cl. - € 3,80
Baileys	17 gr. - Alc. - 4 cl. - € 3,50 4 cl. - € 3,00
Amaro Montenegro, Amaro Bràulio, Amaro del Capo Fernet Branca, Jägermeister, Brancamenta	
Sambuca Molinari	42 gr. - Alc. - 4 cl. - € 3,00
Anima Nera Marzadro	21 gr. - Alc. - 4 cl. - € 3,00
Liquori di frutta - Liköre - <i>Fruit Liqueurs</i> Mirtillo, miele, albicocca. Il frutto viene infuso in alcool o acquavite, ottenendo un liquore colorato, generalmente dolce e molto piacevole. <i>Blueberry, honey, apricot.</i> <i>The fruit is infused in alcohol or spirit, achieving a colored liqueur, usually sweet and very pleasant.</i>	28 gr. - Alc. - 4 cl. - € 3,00
Distillati di frutta - Edelbrände - <i>Fruit Spirits</i> Pere williams (39 gr. - Alc.) - Ginepro naturale (45 gr. - Alc.) <i>Williams pear (39 gr. - Alc.) - Natural juniper berry (45 gr. - Alc.)</i>	4 cl. - € 3,00
Whisky J&B	43 gr. - Alc. - 4 cl. - € 5,00
Whisky Jack Daniel's	40 gr. - Alc. - 4 cl. - € 5,00



BEVANDE

Getränke - Beverages

Spritz Aperol	€ 3,50
Spritz Campari	€ 3,50
Kulmbacher Radler	0,5 lt. - € 5,00
Kapuziner Radler	0,5 lt. - € 5,00
Succhi di frutta <i>Säfte - Fruit Juices</i>	20 cl. - € 2,50
Bibite	€ 2,50
<i>Alkoholfreie Getränke - Alcohol-free drinks:</i> Aranciata, Limonata, Tonic, The pesca/limone <i>Orange Soda, Lemon Soda, Tonic, Peach/Lemon tee</i>	
Coca Cola	33 cl. - € 3,10
Acqua Minerale <i>Mineralwasser - Mineral Water</i>	33 cl. - € 2,10 65 cl. - € 2,90
Caffè espresso - <i>Espresso coffee</i>	€ 1,50
Caffè orzo - <i>Barley coffee</i>	€ 1,60
Cappuccino	€ 1,80
The e Tisane calde	€ 3,50



* prodotti a volte mantenuti a temperatura di -18° C. - * the product may have been kept at temperatures below 18°C.

Alcuni prodotti contengono allergeni, se necessario chiedere tabella allergeni al personale.

Le nostre birre sono prodotte in Franconia, nella città di Kulmbach, conosciuta dagli esperti come la capitale segreta della birra. Non a caso vi si trova il "Bayerischen Brauereimuseum", museo della birra bavarese.



ALLERGENI ALIMENTARI

- 1.** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo.
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 2.** Crostacei e prodotti derivati.
- 3.** Uova e prodotti derivati.
- 4.** Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti derivati.
- 6.** Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
- 8.** Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 9.** Sedano e prodotti derivati.
- 10.** Senape e prodotti derivati.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come O₂.
- 13.** Lupini e prodotti derivati.
- 14.** Molluschi e prodotti derivati.



KULMBACHER BIER-HAUS

Via Marconi, 72 Verona - tel: 045 597517 - www.kbh.it

Seguici su  Kulmbacher Bier Haus

**Aperto tutti i giorni 12.00 - 14.30
19.00 ...fino a notte fonda.
Chiuso sabato a pranzo.**