

Entradas

- 11 - **Couvert**..... R\$ 58,90
“Frios da casa com pães artesanais acompanha manteiga, patê de alho, abobrinha marinada e berinjelas grelhadas.”
- 4 - **Cesta de Pães Artesanais**..... R\$ 17,50
- 7 - **Steak Tartar Felipe e Leonardo**..... R\$ 92,90
“Filet mignon **cru** cortado na faca, temperado na mesa com alcaparras, cebola, cebolinha, salsinha, páprica, pimenta do reino, mostarda, azeite, sal e cognac; acompanha cesta de pães artesanais.” (consultar disponibilidade)
- 8 - **Bauernbrot Marisa Gianini**..... R\$ 78,00
“Pão integral artesanal recheado com linguiça, salsicha de queijo emmenthal com molho de tomate seco, coberto com queijo parmesão e gratinado ao forno.”
- 10 - **Porção de Salsicha Caio**..... R\$ 99,90
“Principais tipos de salsichas artesanais, leberkäse e linguiça frita; acompanha cesta de pães artesanais.”
- ½ Porção de Salsichas Caio**..... R\$ 69,90
“Principais tipos de salsichas artesanais, leberkäse e linguiça frita; Acompanha cesta de pães artesanais.”
- 111 - **Croquete de Eisbein**..... R\$ 78,90
“Dez unidades de croquete de Eisbein com patê de alho.”
- ½ Croquete de Eisbein**..... R\$ 55,20
“Cinco unidades de croquete de Eisbein com patê de alho.”
- 12 - **Linguiças Aceboladas Eric Centofante**..... R\$ 78,00
“Acompanha cesta de pães artesanais.”

Salada (Individual)

- 20 - **Salada na Cesta de Parmesão**..... R\$ 46,90
“Em uma cesta feita de queijo parmesão: mix de folhas, tomate, pepino, cebola e farofa nozes; acompanha molho especial da Chef Miriam Pisek.”

Obs.: Todas as nossas saladas são esterilizadas com Sanitizante Clorado.

Sopas (Individual)

- 30- **Gulaschsuppe**.....R\$ 49,50
“Deliciosa sopa clássica da culinária Húngara. Sopa de músculo bovino com Spätzle (nhoque austríaco), pode também substituir o nhoque por batatas cozidas.”
- 32- **Creme de Batata**.....R\$ 49,50
“Batatas com panceta.”

Massas (Individual)

- 112- **Spätzle Márcio Moreira**.....R\$ 118,90
“Nhoque austríaco frito na manteiga com bacon, cebola, salsinha e cebolinha; acompanha uma unidade Kassler ou Leberkäse.”

Massa Especial

- 114- **Ravióli Sylvinho M. Rios**.....R\$ 97,50
“Ravióli artesanal especial recheado com mussarela de búfala, ao molho sugo com linguiça da casa e bacon. (o molho pode ser ao sugo sem linguiça e bacon)”

Peixes (Individual)

- 43- **Truta Hidelbrando Reis**.....R\$ 94,90
“Truta grelhada com azeite de ervas finas acompanha risoto de abobora”
- 40- **Truta Max Abdo**.....R\$ 94,90
“Truta grelhada com molho de manteiga clarificada de alcáparas ou amêndoas; acompanha batata soute”
- 41- **Truta Vilson Nóbrega**.....R\$ 94,90
“Truta grelhada com molho de shitake acompanha purê de mandioquinha”
- 42- **Truta Thaíz Sampaio**.....R\$ 89,90
“Truta grelhada, acompanha purê de batata com alho poró com molho de limão”

Ave (Individual)

- 90- **Frango da Ana Chagas** R\$ 98,50
“Frango levemente empanado e grelhado ao molho cítrico, acompanha risoto de alface”
- *Novidade*
- 91- **Tulipinhas Scharf** R\$ 84,50
“Tulipinhas de frango picante com molho barbecue e batatas canoa.”

Carnes (Individual)

- *Novidade*
- 107- **Steak Überraschung Cynthia Bueri** R\$ 136,90
“Filet mignon ao molho Surpreenda da Chef Miriam, acompanha arroz branco e batatas raladas crocantes.”
- 106- **Steak Sylvia Pisek** R\$ 136,90
“Filet mignon ao molho de gorgonzola, acompanha batatas rústicas (batatas cortadas e assadas com azeite e com ervas finas).”
- 101- **Steak Pfeffer Fausto Ribeiro** R\$ 136,90
“Filet mignon grelhado com crosta de pimenta verde ao molho madeira.
Acompanha: arroz com amêndoas”
- 102- **Páprica Schnitzel Maria, Leticia e Larissa** R\$ 136,90
“Filet mignon bovino grelhado com molho páprica. Acompanha arroz e Knödel (nhoque alemão feito de pão, bacon, cebola e temperos).”
- 105- **Steak Wein Brie Kon e Bruno Lessa** R\$ 136,90
“Filet mignon grelhado com molho na redução de vinho tinto, acompanha Spätzle (nhoque austríaco) ao molho de queijo Brie”
- 103- **Wiener Luciana e Marcos Gerlinger** R\$ 136,90
“Filet bovino à milanesa; acompanha salada de batata ou purê de batata”
- 104- **Gulasch Luciana Lima** R\$ 109,50
“Especialidade húngara; músculo bovino com spätzle (nhoque austríaco)”

Salsichas (Individual)

(As salsichas são artesanalmente feitas até hoje por Harry Pisek)

Harry Pisek começou a fazer salsichas desde os seus 14 anos de idade, em 1982, e continua até hoje fazendo todas as salsichas com suas receitas secretas. Gosta tanto do que faz que não revela suas receitas para ninguém. Aos poucos essa tradição está sendo passada para o seu filho mais novo, Harry, que já mostra dons para a culinária.

61- **Salsicha Marcos Villanova** R\$ 128,00

“Salsichão de alho recheado com queijo Brie gratinado ao molho de redução de aceto balsâmico; acompanha risoto de alho poró.”

115- **Salsicha Frankfurt Felmanas** R\$ 128,00

“Salsicha Tradicional ao molho de gorgonzola; acompanha nhoque frito feito de batatas”

62- **Linguiças Bratwurstspies** R\$ 108,00

“Seis linguiças salteadas com cebola; acompanha Batatas Diferentes - batatas raladas com cebola, puxada na manteiga, com salsinha”

63- **Weisswurst Envolvida no Bacon** R\$ 128,00

“Duas unidades de salsicha branca envolvidas no bacon; acompanha Kartoffelpuffer (O Kartoffelpuffer consiste em minis panquecas feitas à base de batata e cebola raladas com farinha de trigo, ovo e bacon).”

65- **Linguiça Emerson Muniz** R\$108,00

“Mix de linguiças grelhadas com cebola acompanham arroz branco, farofa e vinagrete”

69- **Weisswurst Alexandre Bola** R\$108,00

“Uma unidade de salsicha branca, uma unidade de salsicha com ervas acompanha chucrute e batata cozida”

71- **Käsewurst José Antônio** R\$108,00

“Três unidades de salsicha recheadas com queijo emmental acompanha batatas douradas ou salada de batatas”

72- **Bockwurst José Armando Iório** R\$ 108,00

“Duas unidades de salsichão com salada de batata”

Pratos Principais

- 131- **Harry Pisek Wurst**.....R\$ 199,00
“Cinco principais tipos de salsicha, leberkäse, linguiça frita, salada de batata e chucrute (prato para até **duas** pessoas)”
- 132- **Chucrute Garni Egon Pisek**.....R\$ 499,00
“Um Eisbein, um Kassler, quatro salsichas a escolha do cliente, chucrute e batatas douradas na manteiga” (prato para **quatro** a **seis** pessoas)
- 134- **Eisbein da Mamma Bruschetta**.....R\$ 299,00
“Joelho de porco cozido ou grelhado com chucrute e batatas douradas na manteiga” (prato para **duas** a **quatro** pessoas)
- 135- **Kassler Liza Mazzei**.....R\$ 212,00
“Duas bistecas de porco grelhadas com chucrute e batatas douradas na manteiga. (prato para até **duas** pessoas)”
- 136- **Spätzle Sonja Pisek Premium**.....R\$ 212,00
“Nhoque austríaco frito com bacon e cebola; acompanha Kassler ou Leberkäse e três salsichas sortidas a escolha da Chef (prato para até **duas** pessoas)”
- 73- **Salsichas Otto Pisek**.....R\$ 179,00
“Quatro tipos de salsicha sortidas a escolha da Chef acompanhadas de chucrute e salada de batata” (prato para até **duas** pessoas)

Guarnições

- | | | | |
|------------------------------------|----------|----------------------------|----------|
| 151- Arroz | R\$22,00 | 161- Molho Páprica..... | R\$39,90 |
| 153- Batata Frita..... | R\$42,90 | 152- Salada de Batata..... | R\$32,90 |
| 155- Chucrute..... | R\$29,00 | 154- Batata Soute..... | R\$32,90 |
| 156- Spätzle..... | R\$38,00 | 158- Purê de Maçã..... | R\$42,90 |
| 160- Batatas Diferente..... | R\$42,90 | 163- Molho Gorgonzola.. | R\$38,90 |
| 164- Purê de Batata.. | R\$32,90 | 166- Batata Rústica | R\$42,90 |
| 165- Risoto..... | R\$52,90 | 167- Spätzle c/ Brie..... | R\$46,90 |
| 157- Kartoffelpuffer..... | R\$42,90 | | |
| 162- Kdödel com Molho Páprica..... | R\$49,90 | | |

Nota da Chef Miriam: Nossos pratos são cuidadosamente elaborados para proporcionar a melhor experiência gastronômica possível. Pedimos gentilmente que apreciem as combinações como foram criadas. Agradecemos sua compreensão e respeito pelo nosso trabalho e dedicação.

Sobremesas

- 170- **Apfelstrudel**.....R\$ 39,00
“Torta tradicional austríaca de maçã, acompanha sorvete de creme”
- 174- **Sorvete**.....R\$ 22,00
“Sorvete de creme”
- 175- **Sachertorte**.....R\$ 37,00
“A mais tradicional sobremesa alemã (bolinho de chocolate recheado com geleia de damasco com cobertura de chocolate, acompanha sorvete de creme”
- 176- **Torta Alemã**.....R\$ 37,00
“Torta servida como sorvete acompanhada de calda de chocolate”
OBS: essa torta vai ao freezer.

Café

- 260- Café Expresso.....R\$8,50
- 262- Café Expresso com Leite.....R\$12,50
- 261- Chá Twinings.....R\$10,50

Licores

- 244- Licor 43R\$ 38,90
- 246- Frangelico.....R\$ 38,90
- 247- Drambuie.....R\$ 38,90
- 248- Cointreau.....R\$ 38,90
- 249- Amarula.....R\$ 38,90

Bebidas

218- Água sem gás.....	R\$7,50	217- Água com gás.....	R\$8,50
210- Coca-Cola.....	R\$8,90	211- Coca-Cola Zero.....	R\$8,90
213- Guaraná.....	R\$8,90	214- Guaraná Zero.....	R\$8,90
215- Tônica.....	R\$8,90	216- Schweppes Citrus.....	R\$8,90
405- Soda Italiana.. (Consultar Sabores).....			R\$ 19,90
406- Sucos Naturais (Consultar Sabores).....			R\$ 16,50
sucos engarrafados, 100% natural, sem açúcar, sem conservantes – 300ml			
203- Suco Natural de Limão 200 ml.....			R\$ 13,50

Caipirinhas

Cachaça

230- Limão	R\$ 33,50
231- Lima da Pérsia.....	R\$35,50
232- Frutas Vermelhas.....	R\$40,50

Vodka Nacional

233- Limão.....	R\$ 35,50
234- Lima da Pérsia.....	R\$ 40,50
235- Frutas Vermelhas.....	R\$ 43,50

Vodka Importada

252- Limão.....	R\$ 40,50
253- Lima da Pérsia.....	R\$ 43,50
254- Frutas Vermelhas.....	R\$ 46,50

Saquê

255- Limão.....	R\$34,50
256- Lima da Pérsia.....	R\$36,50
257- Frutas Vermelhas.....	R\$40,50

Drinks

397- Gin Tônica.....	R\$38,90
397- Aperol Spritz.....	R\$44,90
399- Campari.....	R\$38,90
398 - Harry Pisek 43.....	R\$37,90
Café expresso, Licor43 e gelo	

Doses

236- Cachaça.....	R\$ 10,50	228- Cachaça Especial.....	R\$ 11,50
237- Smirnoff.....	R\$ 19,50	245- Absolut.....	R\$25,50
251- Vinho do Porto.....	R\$27,50	238- Whisky 8 anos.....	R\$ 28,50
239- Whisky 12 anos.....	R\$39,50	240- Steinhaeger Becosa.....	R\$ 19,50
242- Cognac Fundador.....	R\$27,50	241- Steinhaeger Schlichte.....	R\$28,50
243- Cognac Napoleon.....	R\$24,50		

Nossa História

A nossa trajetória começou 1983 quando eu, Harry Pisek, com apenas 14 anos comecei a aprender com um senhor alemão no fundo de um restaurante. A arte de fazer salsichas em São Paulo sempre fui fascinado por cozinha, mas a arte de fazer salsicha foi muito mais forte. Após mais ou menos 2 anos fui trabalhar como estagiário no frigorífico famoso na época, Éder em Santo Amaro, enquanto esperava uma vaga para realizar meu sonho de ir para Alemanha estudar a arte da salsicha. Fui para Alemanha durante 3 anos estudando na escola e estagiando em uma pequena metzgerei (uma pequena fábrica com loja de carne, frios e salsichas). Assim que terminei o curso voltei para o Brasil onde trabalhei com o Bassi e depois no frigorífico Floresta. Em 1996 resolvi mudar para Campos do Jordão, já casado com a Miriam (uma super chef de cozinha) e montar o meu próprio restaurante e loja de salsichas.



(Harry e Miriam Pisek)

Por se tratar de um produto e proposta diferenciada, felizmente já tive nos primeiros anos bastante sucesso, com isso tivemos uma exposição muito grande na mídia.

Logo em seguida em várias revistas, programas de televisão (como Amaury Junior, Otávio Mesquita), várias participações no Programa da Ana Maria Braga (já na Globo) e Claudete Troyano. Em 2004 tive um importante espaço na TV Gazeta de São Paulo com a apresentadora Cátia Fonseca no Programa Mulheres e por ter um conhecimento muito grande na arte de cozinhar tinha um quadro fixo no programa que durante 7 anos.

Neste mesmo ano de 2004 recebemos, na minha concepção como o maior prêmio que um chefe de cozinha pode receber, A Estrela do Guia4Rodas. E em 2008 além da Estrela do Guia, recebemos o título de Melhor Alemão do Brasil, até o término do Guia em 2016. Eu estou ressaltando todas as experiências que tive na mídia pois para um chef de cozinha é um grande reconhecimento você conseguir se expor para o Brasil inteiro com o seu esforço.



O Restaurante ganhou a estrela do Guia4Rodas desde 2004 até o término da revista – 2015

Considerado o
MELHOR DA COZINHA ALEMÃ NO BRASIL

GUIA QUATRO RODAS



Cervejas

CHOPP HARRY PISEK BEER - R\$ 19,90 (270ml)



Cream Ale – R\$ 33,90 (500ml)

Corpo leve e baixo amargor - **15 IBU**

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 5,5%

Weissbier – R\$ 33,90 (500ml)

Clássica de Trigo - **15 IBU**

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 4,5%

Black IPA – R\$ 33,90 (500ml)

Maltes tostados e amargor alto - **60 IBU**

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 5,6%

Stella Artois – R\$12,90

American Premium Lager

Fermentação: Lager (baixa fermentação)

Teor alcoólico: 5,5% (355ml)

Beck's – R\$ 12,90 (330ml)

American Premium Lager

Fermentação: Lager (baixa fermentação)

Teor alcoólico: 4,6%

Original – R\$ 19,90 (600ml)

American Premium Lager

Fermentação: Lager (baixa fermentação)

Teor alcoólico: 5%

Spaten – R\$ 19,90 (600ml)

Munich Helles

Fermentação: Lager (baixa fermentação)

Teor alcoólico: 5,2%

India Pale Ale – R\$33,90 (500ml)

Cerveja forte e amargor alto - **60 IBU**

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 6,2%

American Pale Ale – R\$33,90

Maltes especiais e amargor médio - **35 IBU**

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 5,2% (500ml)

Colorado Appia – R\$24,90

German Weizen

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 5,5% (500ml)

Colorado Ribeirão Lager

R\$ 19,90 (500ml)

Standard Premium Lager

Fermentação: Lager (baixa fermentação)

Teor alcoólico: 4,5%

Colorado Demoiselle

R\$ 24,90 (600ml)

Porter

Fermentação: Ale (alta fermentação)

Teor alcoólico: 6%