



LINDENBERG HAUS



MENÚ





Chef's Specials

Clásicos y cosmopolitas

INTERPRETACIÓN PROPIA DE PLATOS CLÁSICOS E INTERNACIONALES

Ojo de Bife - Ribeye Steak

Corte de Ojo de Bife de 300 g. Papas fritas rústicas con verdeo & panceta ahumada. Dips de berenjenas en escabeche y chimichurri. Pan rústico de masa madre. \$ 9.600

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 04 BROWN ALE

Milanesa Alemana (Schnitzel).

Milanesa de carré de cerdo apanada en copos de maíz, super crocante! Servida con ensalada de repollo blanco encurtido, semillas y dados de panceta ahumada. Papas fritas. \$ 8.900

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 22 OKTOBERFEST BIER

NUEVO!

Cara Negra - Burger de cordero de nuestra región.

Medallón de 150g., repollo morado cocido agridulce, kale y salsa dijonnaise. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. \$ 8.600

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 04 BROWN ALE.

Aberdeen - Burger doble

Dos medallones de 120g. cada uno, salsa LDG, lechuga, cebolla suave, doble queso, ketchup casero y mayonesa clásica. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. \$ 9.200

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 03 BOMBAY SUNRISE IPA

Wrapp de Pollo - „El Sabrosón“. Opcional: Picante

Tortilla de trigo, tiras de pollo grillado, queso tipo Philadelphia, lechuga, tomate, repollo morado curado, zanahorias encurtidas. Papas fritas.

\$ 8.700

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 11 MANDARINA SESSION IPA.

NUEVO!



RACIONES

y Picoteo

PARA DARSE UN GUSTO

Gnocco fritto & Crudo

Gnocco fritto (masa frita italiana) con sal al romero & jamón crudo tipo Parma. \$ 4.900

Tabla alemana (para dos)

Salame Holsteiner, Jägerwurst ahumada (salchicha cazadora), pata ahumada al horno de leña, pepinos agrídulces, pickles de la casa, chucrut, mostaza alemana. Quesos Sbrinz & Gouda maduro. Pan de masa madre alemán & panecillos. \$ 12.900

Mini Tabla (individual)

Ideal para acompañar

cerveza!

Porción individual pequeña con Salame Holsteiner, queso & encurtidos. Pan casero. \$ 4.700

Ración de papas

Papas fritas con cáscara y salsas caseras (Crema verde, Ketchup casero, mayonesa clásica). \$ 3.900

Sala-City (para dos)

Papas fritas, panceta ahumada, crema de cebollas caramelizadas, verdeo & ketchup casero. \$ 5.900

Rancheras (para dos)

Papas fritas, pulled pork (bondiola ahumada) & verdeo. Opcional picante. \$ 5.900

Selección de quesos

Degustación de 4 estilos de quesos, frutas secas, manzana verde. Opcional con maridaje de 4 cervezas (vasos de 100ml). \$ 4.900

Chips de papa artesanales

Papas fritas „Gauchitas“ artesanales de Balcarce / British Style Hand Cooked Chips. \$ 1.800

Olivas & Hierbas

Mix de olivas verdes en aceite saborizado a las finas hierbas, aceitunas negras estilo griego secas al sol. \$ 1.800

Maní gourmet

Maní salado pelado. \$ 1.500

Pochoclo salado con hierbas \$ 550



SALCHICHAS

Artesanales

ELABORACION PROPIA



BURGERS

Caseras

100% CARNE LOCAL

Degustación de Salchichas artesanales LDG HAUS

(porción individual).

Tabla de chorizos artesanales alemanes de elaboración propia (francona & salchicha de granja) con mostaza a la antigua & repollo

encurtido. Papas fritas & pickles de la casa. Pan estilo alemán de masa madre con centeno. **\$ 8.900**

Chorizo Alemán & Chucrut

Chorizo alemán de elaboración propia, chucrut fermentado casero, repollo encurtido & pickles, mostaza alemana. Pan con centeno de masa madre.

\$ 8.600

Angus Muuuh!

Burger, escamas de queso romanito, lechuga capuchina, tomate, panceta ahumada, relish, pepinos fermentados caseros, mayonesa clásica. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. **\$ 8.250**

Doble Queso & Bacon

Burger, doble queso de Los Toldos, doble panceta ahumada, relish, pepinos fermentados & ketchup caseros. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas. **\$ 8.350**

Agrandá tu Burger

Medallón extra de 120 grs. (solo disponible como extra en un sandwich) **\$ 1.300**



SANDWICHES

Caseros y sabrosos

Slow Down - Veggie Burger

Burger de quinoa, garbanzos, lentejas & avena, queso estilo inglés, mayonesa ahumada, lechuga capuchina, tiras de zanahoria fermentada, relish casero, en pan brioche de remolacha. Papas fritas. **\$ 7.950**

Bondiola Ahumada

Pulled Pork Oink!
Sandwich de bondiola ahumada, cocción a baja temperatura por 8 horas. Zanahorias encurtidas, repollo fermentado casero, pepinos agridulces. Papas fritas. **\$ 8.350**



PIZZA LINDENBERG

Sabrosa y liviana. Tamaño mediano.

MASA CON 48 HORAS DE FERMENTACIÓN LENTA EN FRÍO

Parmigiana

Berenjenas confitadas, mozzarella, queso romanito & jamón crudo fresco. \$ 7.450

Crudo & Rúcula

Mozzarella, jamón crudo fresco, Rúcula & aceite de oliva. \$ 7.850

Italiana

Tomates cherry confitados & mozzarella. \$ 7.450

Azul - Allez la France!

Mozzarella, queso azul, panceta ahumada & peras frescas. \$ 7.850

Fugazetta

Mozzarella, cebolla, panceta & hierbas. \$ 7.200



Caprese SIN TACC

PRODUCTO CONGELADO

Libre de gluten, mozzarella, tomates cherry & albahaca (300g). \$ 7.900



DIPS & ADEREZOS

Salsas ricas y saludables

CASERAS O DE LA PRESTIGIOSA MARCA ARYTZA. SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES ARTIFICIALES.

Mostaza alemana ARYTZA

Mostaza típica alemana. \$ 350

Mostaza a la antigua ARYTZA

Mostaza a la antigua estilo francés. \$ 350

Ketchup Casero

(también opción picante, pedilo extra!) Receta italiana. Ketchup casero con tomates y morrón. Elaboración propia. \$370

Salsa verde LDG

Salsa verde casera a base de hojas verdes y oliva, suave y aromática con un leve tono cítrico. \$370

Mayonesa clásica.

Mayonesa Gourmet. \$ 350

Mayonesa ahumada ARYTZA.

Mayonesa con agradable gusto ahumado. \$350

Alioli ARYTZA.

Mayonesa con sutil sabor a ajo. \$350



PLATO ITINERANTE

Un viaje culinario.

Amamos la diversidad, el intercambio cultural, por ello dedicamos este pequeño espacio gastronómico a platos internacionales. Preguntá a nuestro staff por el menú actual.



DULCES

Un dulce placer.

La vida es muy corta para terminar la cena sin un rico postre.

Birramisú

Interpretación del legendario Tiramisú.
Elaborado con cerveza Brown Ale
(Contiene alcohol). **\$ 2.500**

Mousse de Chocolate

Mousse de chocolate con praliné.
\$ 2.500

Mousse de Limón

Mousse suave de limones regionales
con salsa de frutilla. **\$2.500**

Mousse de Dulce de Leche

Mousse de dulce de leche con vainillas y
merengues. **\$2.500**

Selección de 4 postres.

\$9.200

Postres Itinerantes

Lemond Curd / Red Velvet.
Consultá disponibilidad a nuestro staff.
\$2.500



LIMONADAS LDG HAUS

Naturales.

500 ML

Limón & Jengibre

Limón, Jengibre con miel y menta.

\$1.800

Agua de Jamaica

Infusión de hibisco. \$1.900



AGUAS & BEBIDAS.

Agua

Sin gas \$1.200

Agua

Con gas \$1.200

Levitè

500 ml. / Pomelo / Naranja / CERO \$ 1.800

Coca Cola

350ml. \$ 1.800



CAFÉ

Espresso \$1.200

Ristreto \$1.200



CERVEZAS EN BARRIL

Draft Beer

LINDENBERG 01 Golden Ale

Color dorado pajizo y amargor leve. Finos lúpulos con un dejo frutal.

24 IBUS / 4 SRM = 7 EBC / 5% Alc.

Vaso 420ml \$1.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.400

LINDENBERG 03

Bombai Sunrise IPA

Session IPA, ligera, refrescante, con aromas frutales a lima, mango, pomelo, maracuya y un leve tono especiado final. Cítrica y refrescante de amargor persistente. Cuerpo moderado.

33 IBUS / 15 SRM = 30 EBC / 6,0% Alc.

Vaso 420ml \$2.100 - 1/2 Vaso 294ml \$1.550

LINDENBERG 04 Brown Ale

Aromas a café, cacao y maltas tostadas. Amargor y cuerpo moderados. Sabores a caramelo y chocolate inconfundibles en este estilo. Color marrón intenso.

18 IBUS / 22 SRM = 43 EBC / 5,2% Alc.

MEDALLAS DE PLATA 2017 & ORO 2018
MEININGERS CRAFT BEER AWARD,
ALEMANIA.

Vaso 420ml \$2.100 - 1/2 Vaso 294ml \$1.550

LINDENBERG 04

Geordie-Mackem Brown

Edición limitada hecha con maltas británicas "Maris Otter". Intensos aromas a café, chocolate y frutas secas. Sabores a caramelo y cacao redondean el final en paladar.

Cuerpo y alcohol notables pero balanceados.

Color marrón intenso. Fina espuma cremosa.

18 IBUS / 30 SRM = 60 EBC / 6,5% Alc.

MEDALLA DE PLATA 2020 EUROPEAN
BEER STAR, ALEMANIA.

Copa 400ml \$2.800

LINDENBERG 05 Malibú IPA

Inspirada en las IPAs americanas esta cerveza posee finos e intensos aromas a lima, mango, frutos tropicales, pino, pomelo, maracuja. su color es cobrizo / ambar y su cuerpo notable. Fresca y delicada.

38 IBUS / 16 SRM = 32 EBC / 6,6% Alc.

Vaso 420ml \$2.100 - 1/2 Vaso 294ml \$1.550

LINDENBERG 06 Scottish Ale

Este estilo se caracteriza por su sabor a maltas caramelo. Es una cerveza surgida en el siglo XIX en Escocia. Tonos a caramelo y Biscuit redondean en boca su equilibrado carácter.

12 IBUS / 18 SRM = 36 EBC / 4,8% Alc.

Vaso 420ml \$1.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.400

LINDENBERG 07 Kölsch Style

Este estilo recibe su nombre recién en 1918 en Colonia, Alemania. Es una cerveza suave y muy fresca, delicadamente equilibrada. Su cuerpo es ligero y su aroma a lúpulos y maltas son tenues. Color dorado suave brillante.

11 IBUS / 4 SRM = 8 EBC / 4,7% Alc.

Vaso 420ml \$1.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.400

LINDENBERG 08 Talalù Honey

Cerveza suave y muy fresca con final levemente seco en el paladar. Su aroma se caracteriza por tonos tenues a frutas tropicales, cítricos, en armonía con tonos especiados / resinosos en el final, debido al uso de lúpulos Magnum y Citra. Flores de cardo y trébol de la región pampeana aportan a la miel utilizada un perfil floral.

15 IBUS / 3 SRM = 7 EBC / 5,6% Alc.

Vaso 420ml \$1.900 - 1/2 Vaso 294ml \$1.550



CERVEZAS EN BARRIL

Draft Beer

LINDENBERG 09

Special Ale Aurora

Interpretación propia de la legendaria Golden Ale británica. Color dorado cobrizo de gran brillantez. Tonos maltosos recuerdan a una baguette recién horneada. Aromas con dejos florales se combinan con tonos ligeramente cítricos. amargor moderado con un final agradable y balanceado.

15 IBUS / 5 SRM = 10 EBC / 4,8% Alc.

Vaso 420ml \$1.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.400

LINDENBERG 11

Mandarina Session IPA

Es una cerveza muy cítrica y refrescante, de buen cuerpo y color cobrizo. Espuma con marcada cremosidad y persistencia. El nombre se debe a sus intensos tonos cítricos a mandarina en sabor y aroma otorgados por el lúpulo alemán, Mandarina Bavaria.

26 IBUS / 8 SRM = 16 EBC / 5,8% ALC.

Vaso 420ml \$2.100 - 1/2 Vaso 294ml \$1.550

LINDENBERG 16

Chamamè IPA

Receta creada junto a Tobias Seidel, maestro cervecero, en Alemania.

Es una cerveza diseñada como aperitivo. Notable amargor con un largo final, seca en el paladar, sumamente aromática por sus tonos a pomelo rosado y cítricos. Su color rojo intenso hace referencia a clásicos aperitivos. 63 IBUS / 9 SRM = 18 EBC / 6,7% Alc.

Copa 400ml \$2.900

**PREGUNTÁ A NUESTRO STAFF
POR ESTILOS LINDENBERG
ESTACIONALES.**

LINDENBERG 22

Margarita Cream Ale

Cerveza ideal para el verano, ligera y refrescante. leves tonos a baguette de la malta y popcorn del maiz adjunto se perciben en aroma y retrogusto.

Color claro, brillante y espuma cremosa.

10 IBUS / 3 SRM = 6 EBC / 4,5% ALC.

Vaso 420ml \$1.800 - 1/2 Vaso 294ml \$1.400

LINDENBERG Degustación

Degustación de 4 estilos LINDENBERG.

4 shots de 100 ml. con estilos marcadamente diferentes: 1. Cerveza suave neutral, 2. Cerveza maltosa con tonos a caramelo, 3. Cerveza amarga / lupulada, 4. Cerveza oscura con tonos tostados. Ideal en food pairing con selección de 4 quesos (pedir extra).

Vaso 100ml \$2.200

CERVEZA INVITADA

Consultar estilo disponible. En LINDENBERG HAUS invitamos cervecerías amigas a formar parte de nuestra casa. Por la amistad!

Copa 400ml \$2.600

CERVEZAS SIN TACC LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE



Straus Golden Ale

20 IBUS / 4,5% Alc. Vaso 330ml \$2.800

CERVEZA SIN ALCOHOL

HEINEKEN 0,0% Alc. 330ml \$ 2.200



CERVEZAS

Selección Sommelier

CERVEZAS EN BOTELLAS Y EN LATAS

Gouden Carolus Cuveé

2016

Gouden Carolus Cuvée Van De Keizer Blauw (2016) es una Belgian Dark Ale. Producida solo una vez al año, el 24 de Febrero, día del cumpleaños de Carlos V. Elaborada exclusivamente con Lúpulo Belga, 38 especias y madurada en las cavas de la cervecería.

Brouwerij Het Anker. Año 2016 / 11% Alc. / 750 ml.

Temperatura de servicio: 10° a 13°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica. **\$750ml \$98.900**

Westvleteren Nr. 12

Trapense

Elegida la mejor cerveza del mundo por RateBeer. Cerveza Cuadrupel trapense elaborada en la abadía de Sint-Sixtus, West Flanders, Bélgica. Color ámbar oscuro y fina espuma blanca. Westvleteren Nr. 12 es una obra maestra en su complejidad pero maravillosa en su simplicidad. El exquisito sabor suave del caramelo y el chocolate se combinan perfectamente con las notas dulces de pasas y nueces del aroma. Junto con el firme porcentaje de alcohol, da como resultado un retrogusto agradable, con cuerpo, duradero y cálido.

Brouwerij de Sint-Sixtusabdij van Westvleteren / 10,2% Alc. / 330 ml

Temperatura de servicio: 12° a 16°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica **\$330ml \$76.900**



TRAGOS

Gin, Vermouth & Drinks

Trago con Cerveza:
Birroni \$2.900

Gin Enebro, destilado en Patagonia, servido de barril.

Frutos del bosque \$2.800

Pomelo rosado \$2.800

Pepino \$2.800

Almíbar de hibisco \$2.800

Limón & Romero \$2.800

Almíbar de frutilla \$2.800

Gin Hendrick's \$6.400

Gin Bombay \$4.300

Gin Tanqueray \$4.300

Gin Gordon's \$3.900

Vermouth La Fuerza Blanco
\$3.300

Garibaldi Drink
Bitter Campari, Jugo de Naranja.
\$3.300

Caipiroska Drink
Vodka, Almíbar, Limas frescas. **\$3.300**

Mojito Drink
Ron, Almíbar, limón, hojas de menta, top de soda. Cynar Julep Drink. **\$3.300**

Cynar, limón, pomelo, menta. \$3.300

Aperol Sour Drink
Aperol, jugo de naranja. **\$3.300**

Fernet Branca & Cola. \$2.800

Hödlmoser - Kräuterlikör
Licor de hierbas. Origen: Austria **\$3.500**



TRAGOS SIN ALCOHOL

Cool, sin compromisos

Mexican Punch
Lima/limón, almíbar de hibisco, cítricos.
\$2.800

Mojito Frutos Rojos
Almíbar de frutos rojos, lima/limón, top de tónica, menta. **\$2.800**

Red Orange
Naranja, almíbar de frutillas, top de tónica. **\$2.800**



VINOS

Le damos una chance al vino ;)

NUESTRO PERSONAL ASESORA CON GUSTO SOBRE BODEGAS EN CARTA

Malbec \$6.900

Copa de Malbec 150ml \$2.600

Torrontés \$6.800

Dulce Natural \$7.600

Extra Brut - La Poderosa
(80% Pinot Noir | 20% Chardonnay)
\$7.600



WHISKY

Jameson \$4.200

Johnnie Walker
Red Label \$5.400

Johnnie Walker
Black Label \$5.900