



# LINDENBERG HAUS



# LINDENBERG HAUS



## CLÁSICOS & 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. \$ 4.600  
Dips de berenjenas en escabeche y chimichurri. Pan rústico de masa madre.

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 04 BROWN ALE

### **NUEVO** Cara Negra - Burger de cordero de nuestra región.

Medallón de 150g., repollo morado cocido agridulce, kale y salsa dijonnaise. Servida en pan \$ 3.900  
tipo brioche. Papas fritas.

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 04 BROWN ALE.

### **NUEVO** Aberdeen - Burger doble.

Dos medallones de 150g. cada uno, salsa LDG, lechuga, cebolla suave, doble queso, ketchup \$ 4.200  
casero y mayonesa clásica. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas.

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 12 IMPERIAL IPA.

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

Tortilla de trigo, tiras de pollo grillado, queso tipo Philadelphia, lechuga, tomate, repollo morado \$ 3.400  
curado, zanahorias encurtidas. Papas fritas.

MARIDAJE RECOMENDADO: LINDENBERG 11 MANDARINA SESSION IPA.





# LINDENBERG HAUS

## ENSALADAS. SALUDABLES.

### New York .Verdes & Pollo.

Hojas verdes, cebolla morada, zanahoria marinada, choclo y granos saludables. Bocones de pollo spicy saltados. Panceta y escamas de queso maduro. Dressing: Limonetta. \$ 3.400

## RACIONES & PICOTEO PARA DARSE UN GUSTO.

### Gnocco fritto & Crudo.

Gnocco fritto (masa frita italiana) con sal al romero & jamón crudo tipo Parma. \$ 2.500

### Tabla alemana (para dos). Con los prestigiosos fiambres de Las Dinias, Tandil.

Salame Holsteiner, Jägerwurst ahumada (salchicha cazadora), pata ahumada al horno de leña, pepinos agridulces, pickles de la casa, chucrut, mostaza alemana. Quesos Sbrinz & Gouda maduro. Pan de masa madre alemán & panecillos. \$ 5.600

### Mini Tabla (individual). Ideal para acompañar cerveza!

Porción individual pequeña con Salame Holsteiner, queso & encurtidos. Pan casero. \$ 1.900

### Ración de Papas.

Papas fritas con cáscara y salsas caseras (Crema verde, Ketchup casero, mayonesa clásica). \$ 1.900

### Sala-City.

Papas fritas, panceta ahumada, crema de cebollas caramelizadas, verdeo & ketchup casero. \$ 2.900

### **NUEVO** Rancheras.

Papas fritas, pulled pork (bondiola ahumada) & verdeo. Opcional picante. \$ 3.200

### Selección de quesos.

Degustación de 4 estilos de quesos, frutas secas, manzana verde. Opcional con maridaje de 4 cervezas (vasos de 100ml). \$ 2.500

### Chips de papa artesanales.

Papas fritas „Gauchitas“ artesanales de Balcarce / British Style Hand Cooked Chips. \$ 750

### Olivas & Hierbas.

Mix de olivas verdes en aceite saborizado a las finas hierbas, aceitunas negras estilo griego secas al sol. \$ 750

### Maní gourmet.

Maní salado pelado. \$ 650

### Pochoclo salado con hierbas.

Pochoclo salado con mix de finas hierbas. \$ 450





## SALCHICHAS ARTESANALES.

ELABORACIÓN PROPIA, CARNE 100% 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. \$ 4.800

Papas fritas & pickles de la casa. Pan estilo alemán de masa madre con centeno.

Chorizo Alemán & Chucrut.

Chorizo alemán de elaboración propia, chucrut fermentado casero, repollo encurtido, mostaza alemana. Pan con centeno de masa madre. \$ 3.600

## BURGERS.

CASERAS. 100% CARNE LOCAL. MEDALLÓN DE 150g.

También disponibles al plato.

Angus Blue.

Burger, queso azul, remolacha encurtida, chutney de peras. Servida en pan tipo brioche. \$ 3.450  
Papas fritas.

Angus Muuuh!

Burger, queso Tybo de Los Toldos, lechuga capuchina, tomate, panceta ahumada, relish, pepinos fermentados caseros, mayonesa clásica. Servida en pan tipo brioche. \$ 3.450  
Papas fritas.

Doble Queso & Bacon.

Burger, doble queso Tybo de Los Toldos, doble panceta ahumada, relish, pepinos & ketchup caseros. Servida en pan tipo brioche. \$ 3.550  
Papas fritas.

Agrandá tu Burger. Medallón extra de 150 grs. (solo disponible como extra en un sandwich) \$ 700

## SANDWICHES. CASEROS & SABROSOS.

Slow Down - Veggie Burger.

Burger de quinoa, lentejas & avena, queso estilo inglés, mayonesa ahumada, lechuga capuchina, tiras de zanahoria fermentada, relish casero, en pan brioche de remolacha. \$ 3.450  
Papas fritas.

Bondiola Ahumada (Pulled Pork Oink!).

Sandwich de bondiola ahumada, cocción a baja temperatura por 8 horas. Zanahorias encurtidas, repollo fermentado casero, pepinos agridulces. \$ 3.650  
Papas fritas.

Pata Ahumada al horno de leña.

Sandwich de pata ahumada al horno de leña. Queso de Los Toldos, repollo fermentado casero, chimichurri, pepinos agridulces y un toque de mayonesa gourmet, en pan rústico de masa madre. \$ 3.650  
Papas fritas.

Chori Gourmet.

Salchicha de granja con queso tybo argentino, salsa criolla & repollo colorado curado en pan casero tipo brioche. \$ 3.600  
Papas fritas.






# LINDENBERG HAUS

## PIZZA LINDENBERG.

MASA CON 48 HORAS DE FERMENTACIÓN LENTA EN FRÍO. SABROSA Y LIVIANA.  
TAMAÑO: MEDIANO.

<b>Italiana.</b> Tomates cherry confitados & mozzarella.	\$ 3.600
<b>Veggie.</b> Verduras asadas & mozzarella.	\$ 3.600
<b>Parmigiana.</b> Berenjenas confitadas, mozzarella, queso romanito & jamón crudo fresco.	\$ 3.750
<b>Crudo &amp; Rúcula.</b> Mozzarella, jamón crudo fresco, Rúcula & aceite de oliva.	\$ 3.750
<b>Azul - Allez la France!</b> Mozzarella, queso azul, panceta ahumada & peras frescas.	\$ 3.750
<b>NUEVO</b> <b>Fugazetta.</b> Mozzarella, cebolla, panceta & hierbas.	\$ 3.600
 <b>Caprese SIN TACC.</b> PRODUCTO CONGELADO. Libre de gluten, mozzarella, tomates cherry & albahaca (300g).	\$ 3.600

## DIPS & ADEREZOS.

CASEROS O DE LA PRESTIGIOSA MARCA ARYTZA. SALSAS RICAS &  
SALUDABLES. SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES ARTIFICIALES.

<b>Mostaza alemana ARYTZA.</b> Mostaza típica alemana.	\$ 250
<b>Mostaza a la antigua ARYTZA.</b> Mostaza a la antigua estilo francés.	\$ 250
<b>Ketchup Casero (también opción picante, pedilo extra!)</b> Receta italiana. Ketchup casero con tomates y morrón. Elaboración propia.	\$ 270
<b>Salsa verde LDG.</b> Salsa verde casera a base de hojas verdes y oliva, suave y aromática con un leve tono cítrico.	\$ 270
<b>Mayonesa clásica ARYTZA.</b> Mayonesa Gourmet.	\$ 250
<b>Mayonesa ahumada ARYTZA.</b> Mayonesa con agradable gusto ahumado.	\$ 250
<b>Alioli ARYTZA.</b> Mayonesa con sutil sabor a ajo.	\$ 250





## PLATO ITINERANTE. UN VIAJE CULINARIO.

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

### DULCES.

<b>Birramisú.</b> Interpretación del legendario Tiramisù. Elaborado con cerveza Brown Ale (Contiene alcohol).	\$ 1.100
<b>Mousse de Chocolate.</b> Mousse de chocolate con praliné.	\$ 1.100
<b>Mousse de Limón.</b> Mousse suave de limones regionales con salsa de frutilla.	\$ 1.100
<b>Mousse de Dulce de Leche.</b> Mousse de dulce de leche con vainillas y merengues.	\$ 1.100
<b>Selección de 4 postres</b>	\$ 4.000
<b>Postres Itinerantes.</b> Lemond Curd / Red Velvet. Consulta disponibilidad a nuestro staff.	\$ 1.100

### LIMONADAS LDG HAUS. NATURALES - 500 ml.

<b>Limón &amp; Jengibre.</b> Limón, Jengibre con miel y menta.	\$ 900
<b>Agua saborizada de estación.</b> Frutas de estación.	\$ 900
<b>Agua de Jamaica.</b> Infusión de hibisco.	\$ 950





# LINDENBERG HAUS

## 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 \$ 950  
1/2 Vaso 294ml \$ 750

### 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 \$ 1.200  
1/2 Vaso 294ml \$ 950

### 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 \$ 1.200  
1/2 Vaso 294ml \$ 950



### 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 \$ 1.300



### LINDENBERG 05 Malibú IPA.

Inspirada en las IPAs americanas esta cerveza posee finos e intensos aromas a lima, mango, frutas 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 \$ 1.200  
1/2 Vaso 294ml \$ 950

### 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 \$ 950  
1/2 Vaso 294ml \$ 750

### 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 \$ 950  
1/2 Vaso 294ml \$ 750

### 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 \$ 990  
1/2 Vaso 294ml \$ 790





# LINDENBERG HAUS

## 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	\$ 950
1/2 Vaso	294ml	\$ 750

### 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	\$ 1.200
1/2 Vaso	294ml	\$ 950

### 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	\$ 1.600
------	-------	----------

### 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	\$ 990
1/2 Vaso	294ml	\$ 790

### 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	\$ 1.600
------	-------	----------

### CERVEZA INVITADA.

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

COPA	400ml	\$ 1.300
------	-------	----------

PREGUNTA A NUESTRO STAFF POR ESTILOS LINDENBERG ESTACIONALES Y CERVEZAS SIN ALCOHOL.



## CERVEZAS SIN TACC LIBRE DE GLUTEN / GLUTEN FREE

Straus Golden Ale. 20 IBUS / 4,5% Alc.

VASO	330ml	\$ 1.600
------	-------	----------

Straus Red Ale. 18 IBUS / 4,5% Alc.

VASO	330ml	\$ 1.600
------	-------	----------







## SELECCIÓN SOMMELIER. CERVEZAS EN BOTELLAS Y 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.

750ml \$58.900

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

Temperatura de servicio: 10° a 13°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica

### **Westvleteren Nr. 12 Trapense**

Elegida la mejor cerveza del mundo por RateBeer. Cerveza Quadrupel 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.

330ml \$46.900

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

Temperatura de servicio: 12° a 16°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica

### **Warsteiner. German Pilsener**

Fiel representante del estilo Pilsener alemán. Color dorado de gran brillantez y aroma especiado. Se presenta con un sabor relativamente suave al inicio. Maltosa, con un ligero dulzor. Al mismo tiempo, se puede degustar un leve amargor.

330ml \$ 1.600

Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG / 4,8% Alc. / 330 ml

Temperatura de servicio: 4° a 6°C

Amargor: MEDIO / Maltosidad: MEDIA

Origen: Alemania





LINDENBERG  
HAUS

TRAGOS.

Gin, Vermouth & Drinks.

Trago con Cerveza: Birroni \$ 1.400

Trago con Cerveza: Michelada Lindenberg \$ 1.400

**Gin Enebro, destilado en Patagonia, servido de barril:**

**NUEVO** - Frutos del bosque \$ 1.300

- Pomelo rosado \$ 1.300

- Pepino \$ 1.300

**NUEVO** - Almíbar de hibisco \$ 1.300

**NUEVO** - Limón & Romero \$ 1.300

**NUEVO** Gin Hendrick's \$ 3.300

Gin Principe de los Apostoles \$ 1.500

Gin Bombay \$ 1.900

Gin Tanqueray \$ 1.900

Gin Gordon's \$ 1.500

Vermouth La Fuerza Rojo \$ 1.600

Vermouth La Fuerza Blanco \$ 1.600

Garibaldi Drink. Bitter Campari, Jugo de Naranja. \$ 1.300

Caipiroska Drink. Vodka, Almíbar, Limas frescas. \$ 1.300

Mojito Drink. Ron, Almíbar, limón, hojas de menta, top de soda. \$ 1.400

Cynar Julep Drink. Cynar, limón, pomelo, menta. \$ 1.300

Aperol Sour Drink. Aperol, jugo de naranja. \$ 1.400

Fernet Branca & Cola. \$ 1.300

Hödlmoser - Kräuterlikör. Licor de hierbas. Origen: Austria \$ 1.400





# LINDENBERG HAUS

## TRAGOS SIN ALCOHOL. COOL SIN COMPROMISOS.

Mexican Punch. Lima/limón, almíbar de hibisco, cítricos. \$ 1.200

**NUEVO** Mojito Frutos Rojos. Almíbar de frutos rojos, lima/limón, top de tónica, menta. \$ 1.200

Red Orange. Naranja, almíbar de frutillas, top de tónica. \$ 1.200

## Vinos.

Le damos una chance al vino :) Hey wine, we give you a chance :)  
Nuestro personal asesora con gusto sobre bodegas en carta.

Malbec \$ 3.800

Copa de Malbec 150ml \$ 900

Torrontés \$ 3.800

Dulce Natural \$ 4.600

Extra Brut - La Poderosa (80% Pinot Noir | 20% Chardonnay) \$ 4.600

## Agua. De la fuente San Javier, Acuífero Guaraní, Misiones.

Agua De Las Misiones. Sin gas \$ 650

Agua De Las Misiones. Con gas \$ 650

## Café.

Espresso \$ 750

Ristretto \$ 700

## Whisky

Jameson \$ 2.200

Johnnie Walker Red Label \$ 2.300

Johnnie Walker Black Label \$ 2.900

