



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. \$1250

RACIONES & PICOTEO PARA DARSE UN GUSTO.

Gnocco fritto & Crudo.

Gnocco fritto (masa frita italiana) con sal al romero & jamón crudo tipo Parma. \$ 950

Tabla alemana (para dos).

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. \$ 2250

Mini Tabla (individual). Ideal para acompañar cerveza!

Porción individual pequeña con Salame Holsteiner, queso & encurtidos. Pan casero. \$ 950

Ración de Papas.

Papas fritas con cáscara y salsas caseras (Crema verde, Ketchup casero, mayonesa clásica). \$ 750

Sala-City.

Papas fritas, panceta ahumada, crema de cebollas caramelizadas, verdeo & ketchup casero. \$ 850

Selección de quesos.

Degustación de 4 estilos de quesos, frutas secas, manzana verde. \$ 800

Opcional con maridaje de 4 cervezas (vasos de 100ml).

Chips de papa artesanales.

Papas fritas „Gauchitas“ artesanales de Balcarce / British Style Hand Cooked Chips. \$ 290

Olivas & Hierbas.

Mix de olivas verdes en aceite saborizado a las finas hierbas, aceitunas negras estilo griego secas al sol. \$ 290

Maní gourmet.

Maní salado pelado. \$ 290

Pochoclo salado con hierbas.

Pochoclo salado con mix de finas hierbas. \$ 200





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. \$ 1450
Papas fritas & pickles de la casa. Pan estilo alemán de masa madre con centeno.

Chorizo Alemán & Chucrut.

NUEVO Chorizo alemán de elaboración propia, chucrut fermentado casero, repollo encurtido & pickles, \$ 1350
mostaza alemana. Pan con centeno de masa madre.

BURGERS. CASERAS. 100% CARNE DE ANGUS LOCAL. También disponibles al plato.

Angus Blue.

Burger, queso azul, remolacha encurtida, chutney de peras. Servida en pan tipo brioche. \$ 1350
Papas fritas.

Angus Muuuuh!

Burger, escamas de queso romanito, lechuga capuchina, tomate, panceta ahumada, relish, \$ 1450
pepinos fermentados caseros, mayonesa clásica. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas.

Doble Queso & Bacon.

NUEVO Burger, doble queso de Los Toldos, doble panceta ahumada, relish, pepinos fermentados & \$ 1450
ketchup caseros. Servida en pan tipo brioche. Papas fritas.

Agrandá tu Burger. Medallón extra de 150 grs. (solo disponible como extra en un sandwich) \$ 300

SANDWICHES. CASEROS & SABROSOS.

Slow Down - Veggie Burger.

Burger de quinoa, lentejas & avena, queso estilo inglés, mayonesa ahumada, lechuga \$ 1250
capuchina, tiras de zanahoria fermentada, relish casero, en pan brioche de remolacha.
Papas fritas.

Bondiola Ahumada (Pulled Pork Oink!).

Sandwich de bondiola ahumada, cocción a baja temperatura por 8 horas. Cebolla morada, \$ 1250
maní tostado, zanahorias encurtidas, repollo fermentado casero, pepinos agridulces. Papas fritas.

Pata Ahumada al horno de leña.

NUEVO Sandwich de pata ahumada al horno de leña. Queso de Los Toldos, repollo fermentado \$ 1350
casero, chimichurri, pepinos agridulces y un toque de mayonesa gourmet, en pan rústico de
masa madre. Papas fritas.

Chori Gourmet.

Salchicha de granja con queso tybo argentino, salsa criolla & repollo colorado curado en pan \$ 900
casero tipo brioche. Papas fritas.






LINDENBERG HAUS

PIZZA LINDENBERG.

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

Italiana. Tomates cherry confitados & mozzarella.	\$ 1150
Veggie. Verduras asadas & mozzarella.	\$ 1050
Parmigiana. Berenjenas confitadas, mozzarella, queso romanito & jamón crudo fresco.	\$ 1200
Crudo & Rúcula. Mozzarella, jamón crudo fresco, Rúcula & aceite de oliva.	\$ 1200
Azul - Allez la France! Mozzarella, queso azul, panceta ahumada & peras frescas.	\$ 1350
NUEVO Bologna. Mozzarella & Mortadella artesanal con nueces Las Dinás, Tandil.	\$ 1100
NUEVO Criolla. Mozzarella, bocones de salchicha de granja al pimentón ahumado, chips de cebolla morada.	\$ 1200
 Caprese SIN TACC & Vegan Libre de gluten, queso vegetal, tomates cherry & albahaca (300g).	\$ 1200

DIPS & ADEREZOS.

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

Mostaza alemana. Mostaza típica alemana.	\$ 150
Mostaza a la antigua. Mostaza a la antigua estilo francés.	\$ 150
Ketchup Casero (también opción picante, pedilo extra!) Receta italiana. Ketchup casero con tomates y morrón. Elaboración propia.	\$ 150
Salsa verde LDG. Salsa verde casera a base de hojas verdes y oliva, suave y aromática con un leve tono cítrico.	\$ 150
Mayonesa clásica. Mayonesa Gourmet.	\$ 120
Mayonesa ahumada. Mayonesa con agradable gusto ahumado.	\$ 120
Alioli. Mayonesa con sutil sabor a ajo.	\$ 120





LINDENBERG HAUS

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.

Birramisú. Interpretación del legendario Tiramisù. Elaborado con cerveza Brown Ale (Contiene alcohol).	\$ 600
Mousse de Chocolate. Mousse de chocolate con praliné.	\$ 600
Mousse de Limón. Mousse suave de limones regionales con salsa de frutilla.	\$ 600
Mousse de Dulce de Leche. Mousse de dulce de leche con vainillas y merengues.	\$ 600
Selección de 2 postres	\$ 1050
Selección de 4 postres	\$ 1700

LIMONADAS LDG HAUS. NATURALES - 500 ml.

Limón & Jengibre. Limón, Jengibre con miel y menta.	\$ 300
NUEVO Agua saborizada de estación. Frutas de estación.	\$ 350
Agua de Jamaica. Infusión de hibisco.	\$ 350





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..

PINTA 420ml \$ 380
1/2 Pinta 294ml \$ 280

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.

PINTA 420ml \$ 450
1/2 Pinta 294ml \$ 330

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



PINTA 420ml \$ 450
1/2 Pinta 294ml \$ 330

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 \$ 480

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.

PINTA 420ml \$ 450
1/2 Pinta 294ml \$ 330

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.

PINTA 420ml \$ 380
1/2 Pinta 294ml \$ 280

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.

PINTA 420ml \$ 380
1/2 Pinta 294ml \$ 280

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.

PINTA 420ml \$ 400
1/2 Pinta 294ml \$ 300





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.

PINTA	420ml	\$ 380
1/2 Pinta	294ml	\$ 280

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.

PINTA	420ml	\$ 430
1/2 Pinta	294ml	\$ 320

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	\$ 480
------	-------	--------

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.

PINTA	420ml	\$ 380
1/2 Pinta	294ml	\$ 280

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	\$ 750
------	-------	--------

CERVEZA INVITADA.

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

COPA	400ml	\$ 480
------	-------	--------

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	\$ 650
------	-------	--------

Straus Session IPA. 26 IBUS / 4,2% Alc.

VASO	330ml	\$ 750
------	-------	--------





LINDENBERG HAUS

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 \$ 13.900

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 \$ 9.900

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

Temperatura de servicio: 12° a 16°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: ALTA

Origen: Bélgica

Herkenrode Noctis.

Cerveza de abadía estilo „Bruin“ (marrón) elaborada con malta Munich y lúpulo de aroma inglés.

330ml \$ 1.200

Brouwerij Cornelissen / Abdij Herkenrode / 7% Alc. / 330 ml

Temperatura de servicio: 5° a 7°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: MEDIA

Origen: Bélgica

Blue Moon.

Witbier. Cerveza de trigo elaborada con cáscara de naranja para una sutil dulzura y un brillante aroma cítrico. Sabor ácido y vigoroso al inicio, y un toque especiado a cilantro y naranja al final. La cáscara de naranja de Valencia da una sutil dulzura a la cerveza. La avena aporta un cuerpo cremoso, que le da consistencia.

350ml \$ 700

Odell Brewing RiNo Brewhouse / 5,4% Alc. / 330 ml

Temperatura de servicio: 4° a 7°C

Amargor: BAJO / Maltosidad: MEDIA

Origen: EE.UU.

Grolsch.

Premium Pilsner fresca con sabor profundo y aroma de lúpulo verde natural. Final fresco, amargor limpio y firme procedente de la combinación de dos lúpulos: Hallertau Emerald y Magnum.

450ml \$ 850

Grolsche Bierbrouwerij Nederland B.V. / 5% Alc. / 450 ml

Temperatura de servicio: 6° a 8°C

Amargor: MEDIO-ALTO / Maltosidad: MEDIA

Origen: Países Bajos





LINDENBERG
HAUS

TRAGOS.

Gin, Vermouth & Drinks.

Trago con Cerveza: Birroni	\$ 700
Trago con Cerveza: Michelada Lindenberg	\$ 700
Gin Enebro. Tirado de barril	\$ 750
Gin Principe de los Apostoles	\$ 800
Gin Bombay	\$ 850
Gin Bull Dog	\$ 900
Gin Gordon's	\$ 650
Vermouth La Fuerza Rojo	\$ 600
Vermouth La Fuerza Blanco	\$ 600
Garibaldi Drink. Bitter Campari, Jugo de Naranja.	\$ 650
Caipiroska Drink. Vodka, Almíbar, Limas frescas.	\$ 700
Mojito Drink. Ron, Almíbar, limón, hojas de menta, top de soda.	\$ 700
Mint Julep Drink. Bourbon Whiskey, limón, jengibre, menta, top de soda.	\$ 750
Cynar Julep Drink. Cynar, limón, pomelo, menta.	\$ 600
Negroni Drink. Gin, vermouth rosso, Campari.	\$ 850
Boulevardier Drink. Bourbon Whiskey, vermouth rosso, Campari.	\$ 850
Basil Smash Drink. Gin, almíbar de albahaca, jugo de limón.	\$ 700
Penicillin Drink. Whisky escocés, jugo de limón, miel de jengibre.	\$ 750
New York Sour Drink. Bourbon Whiskey, limón, almíbar, top de Malbec.	\$ 800
Gimlet Drink. Gin / Ron / Vodka, almíbar.	\$ 750
Aperol Sour Drink. Aperol, jugo de naranja.	\$ 700
Aperol Pepper Drink. Aperol, jugo de naranja, almíbar de pimienta rosa.	\$ 700
Cazador. Jägermeister, almíbar, limón, tónica.	\$ 750
Fernet Branca & Cola.	\$ 600
Baileys. Original Irish Cream.	\$ 800
Jägermeister. Kräuterlikör.	\$ 950





**LINDENBERG
HAUS**

**TRAGOS SIN ALCOHOL.
COOL SIN COMPROMISOS.**

Mexican Punch. Lima/limón, almíbar de hibisco, cítricos.	\$ 700
Cucumber Fizz. Limón, almíbar de pepino, top de tónica.	\$ 700
Red Orange. Naranja, almíbar de frutillas, top de tónica.	\$ 700

Vinos.

Le damos una chance al vino :) Hey wine, we give you a chance :)

Malbec - Cordero con Piel de Lobo	\$ 1750
Malbec - La Mala María	\$ 1750
Malbec Rosé - La Mala María	\$ 1800
Sauvignon Blanc - La Mala María	\$ 1700

Espumantes.

Torrentés Dulce Natural - La Mala María	\$ 2100
Extra Brut - La Poderosa (80% Pinot Noir 20% Chardonnay)	\$ 1800

Agua.

Villavicencio sin gas	\$ 200
Villavicencio con gas	\$ 200

Café.

Espresso	\$ 200
Ristretto	\$ 180

Whisky

Jameson IPA Edition	\$ 950
Jameson	\$ 900
Johnnie Walker Red Label	\$ 900
Johnnie Walker Black Label	\$ 1100

