



ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

**BITTE BEACHTEN SIE
UNSERE SPECIALS**



ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT

TAPAS | UNSERE KLASSIKER

DRUCKERPLATTE

1 Glas Wein (rot oder weiß), Jamon Serrano, Oliven, Kapern und Grissini A, 4, 7, 11 € 12,50

PAN Y AIOLI ● Aioli mit Brot A, I, L, M, 2, 4 € 3,20

MANTEQUILLA DE ANCHOAS
Hausgemachte Sardellenbutter A, B, F, K, 4 € 3,20

HUMMUS ●● Hausgemacht A, G, H, L € 2,90

PAN Y AIOLI, MANTEQUILLA DE ANCHOAS, HUMMUS A, B, F, G, H, I, K, L, M, 2, 4 € 7,00

ACEITUNAS ●●
Zweierlei marinierte Oliven 4, 7, 11 € 5,20

PAN CON TOMATE ●●
Knuspriges Brot mit Tomate A, E, F € 5,60

TOSTADA DE QUESO DE CABRA ●
Knuspriges Brot mit Ziegenfrischkäse und Zwiebel-Apfel-Confit A, F, I € 6,80

JAMÓN SERRANO
Luftgetrockneter spanischer Schinken 4, 11 € 8,20

QUESO MANCHEGO ●
Schafskäse aus Kastilien-La Mancha 2, 11 € 8,50

PIMIENTOS DE PADRÓN ●●
Kleine gegrillte Paprika mit Meersalz € 6,30

DÁTILES CON BACON
Datteln im Speckmantel 4, 11 € 7,50

ALBONDIGAS
Hackbällchen mit Tomatenjus 4 € 7,90

PATATAS SALTEADAS ●●
Knusprig gebackene Kartoffeln mit Mojo- und Aioli Dip A, F, I € 6,80

GAMBAS AL AJILLO
Gegrillte Gambas mit Knoblauch c € 8,50

EMPANADA DE CHORIZO
Teigtasche mit Fleisch und Chorizo gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, F, I, K, 2, 4 € 7,10

EMPANADA DE ESPINACA ●
Teigtasche mit Spinat gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, F, I, K € 6,50

PULPO CON PIMENTÓN
Oktopus mit Paprika und Kräutern A, F, I € 8,50

PANZA DE CERDO
Geschmeidiger Schweinebauch in Koriander-Chili-Marinade mit Sesam A, E, G, H, K, N € 7,50

CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●●
Gebratene Kräuterseitlinge mit Zitrone und Petersilie A, E, H € 7,20

SALMOREJO ●●
Karotten-Ingwer Süppchen mit Kokosmilch A, E, G, K € 7,20

ENSALADA MIXTA ●●
Gemischter Salat mit Senf-Honig-Dressing E, H, K, N € 6,20

TAPAS FÜR ZWEI

TAPAS COMBINADAS CLASICO 4, 7, 11
Tapas Platte für 2 Personen:
Oliven, Jamon Serrano, Queso Manchego, Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel und Patatas Bravas mit Mojo-Dip € 24,90

TAPAS COMBINADAS VEGAN ●●
Vegane Tapas Platte für 2 Personen:
Oliven, Pimientos de Padrón, Grillgemüse, Falafel mit Hummus, gebratene Champignons und Patatas Bravas € 30,00



PLATOS PRINCIPALES | UNSERE SPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---------|
| CHIPIRONES A LA PLANCHA Gegrillte Baby calamari mit Petersilienpesto und Zitrone H, M | € 14,40 |
| GAMBAS PIL PIL Mallorquinische Garnelenpfanne A, B, C, E, M | € 14,80 |
| FALAFEL ●● Knusprige Kichererbsenbällchen mit Hummus und Oliven A, E, G, L | € 13,80 |
| POKE BOWL Hausgebeizter Lachs ODER Garnelen, Quinoa, Mango, Avocado, Kichererbsen, Rucola, Wassermelone, Koriander-Sesam-Marinade H, G, L, 4 | € 18,50 |
| GUISO ESPAÑOL Spanischer Eintopf mit Fleisch, Chorizo, Paprika und Kartoffel | € 9,60 |
| CARPACCIO Dünne Scheiben vom Rind (roh) mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan und Rucola A, E, H, K, L, 4, 6, 11 | € 17,50 |
| QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Gegrillter Ziegenkäse mit Salat, Zwiebel-Apfel-Confit A, H, K | € 14,30 |
| FAJITA DE RES Weizenfladen gerollt mit Rinderstreifen und Paprika, Weißkraut, Avocado, Tomate, Zwiebel und Jalapeños A, N, 4 | € 15,90 |
| FAJITA DE FALAFEL ●● Weizenfladen gerollt, Hummus, Gemüse und hausgemachten Falafel A, F, I, K, N | € 15,90 |
| PAELLA ESPAÑOLA Klassisches Reisgericht mit Chorizo, Muscheln, Huhn, Erbsen, Paprika, Garnelen und Zitrone C, M, 2 | € 17,20 |
| 1/2 BAGUETTE mit Aioli, Salat, Ei und Tranchen vom Schweinenacken F, I | € 11,50 |

FILETE DE CARNE | STEAK KLASSIKER

| | |
|---|---------|
| FILETE DE RES 200gr Rinderfilet vom Grill | € 30,90 |
| SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Rinderlende vom Grill | € 25,50 |
| IBÉRICO 200gr Iberico-Schweinenackensteak gegrillt | € 22,00 |
| TAGLIATA „ALTE DRUCKEREI“ 200gr Rinderlende vom Grill mit Salat, Tomate, Parmesan E, H, K, N | € 29,00 |

GUARNICIONES | BEILAGEN

| | |
|--|--------|
| VERDURAS ASADAS ●● Gemüse vom Grill | € 5,50 |
| CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●● Gebratene Kräuterseitlinge mit Zitrone und Petersilie A, E, H | € 6,00 |
| PATATAS SALTEADAS ●● Knusprig gebackene Kartoffel mit Mojo- und Aioli Dip A, F, I | € 6,80 |
| PAN DE AJO ●● Knoblauchbrot A | € 4,50 |

POSTRES | DESSERTS

| | |
|--|--------|
| CHURROS CON CHOCOLATE Brandteig-Gebäck mit Schokoladensauce A, N | € 6,80 |
| PASTEL DE CHOCOLATE Halbflüssiges Schokoküchlein mit Beeren A, F, I | € 8,40 |
| CREMA CATALANA mit festen Karamellschicht überzogen A, F, I | € 7,90 |
| AFFOGATO Doppelter Espresso mit Vanilleeis F, I | € 4,20 |

● vegetarisch
●● vegan

Allergenkennzeichnung

A = Gluten
B = Fisch
C = Krebstiere
D = Schwefeldioxid und Sulfid
E = Sellerie

F = Laktose (Milch)
G = Sesamsamen
H = Nüsse
I = Eier
J = Lupinen

Zusatzstoffkennzeichnung

1 = Koffein
2 = Farbstoff
3 = chininhaltig
4 = konserviert
5 = Geschmacksverstärker

6 = geschwefelt
7 = geschwärzt
8 = Phosphat
9 = Phenylalaninquelle
10 = Süßungsmittel

11 = Antioxidationsmittel
12 = gewachst
13 = taurinhaltig



ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT



BEBIDAS SIN ALCOHOL | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|-----------------------|----------------------|
| Grander Wasser still oder spritzig | 0,25l 0,50l 1,00l | € 1,80 2,80 4,80 |
| Fruchtsäfte | 0,25l | € 3,20 |
| Saftschorlen | 0,25l 0,50l | € 3,20 3,80 |
| Coca Cola 1,2 Coca Cola Light 1,2 | 0,25l 0,50l | € 2,80 3,50 |
| Fanta 2,11 Spezi 1,2,11 | 0,25l 0,50l | € 2,80 3,50 |
| Spezi 1,2,11 | 0,50l | € 3,50 |
| Schweppes 3 Wild Berry 2,3,4,11 | 0,20l | € 3,20 |
| Thomas Henry Tonic Water 3 Bitter Lemon 2,3,4,11 | 0,20l | € 3,80 |
| Crodino Alkoholfreier Longdrink 2,4,10 | 0,30l | € 6,50 |
| Sanbitter mit Soda oder Orange Alkoholfreier Longdrink 2,4,10 | 0,30l | € 6,50 |

CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES | KAFFEE UND WARMER GETRÄNKE

| | | |
|---|--|--------|
| Cafe Crema 1 | | € 3,20 |
| Espresso 1 | | € 2,20 |
| Doppelter Espresso 1 | | € 3,20 |
| Espresso Macchiato 1,F | | € 2,30 |
| Affogato, doppelter Espresso mit Vanilleeis F,I | | € 4,20 |
| Cappuccino 1,F | | € 3,50 |
| Latte Macchiato 1,F | | € 3,80 |
| Tee (Sorte auf Anfrage) | | € 3,20 |
| Heiße Schokolade F | | € 3,50 |



MÜNCHEN

CERVEZAS | BIERE

| | | |
|---|-------|--------|
| Feines Glas Hofbräu Original | 0,20l | € 3,20 |
| Hofbräu Original | 0,50l | € 4,80 |
| Hofbräu alkoholfreies Helles | 0,50l | € 4,80 |
| Hofbräu Münchner Weiße oder Hofbräu Leichtes Weißbier | 0,50l | € 4,80 |
| Hofbräu alkoholfreies Weißbier | 0,50l | € 4,80 |
| Radler oder Russ' | 0,50l | € 4,80 |
| San Miguel in der Flasche | 0,33l | € 4,80 |



ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

VINO ESPUMOSO | SPUMANTE

Luna Moré Spumante Brut Zenegaglia Lago di Garda

Strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage, ideal als Aperitif und angenehm als Sekt während des Essens.

Vino Spumante aus 100% Trebbiano di Lugana.

0,75l Flasche € 30,00
1,5l Magnum Flasche € 60,00

Sarah Rosé Spumante Brut Zenegaglia Lago di Garda

Elegant-köstliche Erfrischung, lebendig-blumige Spezialität. Dieser Spumante stammt aus den Weinbergen der Moränenhügel von Pozzolengo Nähe des Gardasees. Seine Farbe ist korallenrot, er duftet nach Blumen und hat einen frischen und harmonischen Geschmack.

0,75l Flasche € 30,00
1,5l Magnum Flasche € 60,00

LA CHAMPAÑA | CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Brut

Eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Anspruchsvoll aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil. Er besticht durch seine Eleganz, seine ausgeprägte Struktur, seine Finesse und sein raffiniertes Bouquet.

0,75l Flasche € 85,00

PROSECCO

Valdo BOJ Valdobbiadene DOCG Brut

Prosecco aus einer reinsortigen Cuvée von Gleratrauben aus dem für den Weinbau prädestinierten «Valle dei Buoi» (Tal der Ochsen) bei Valdobbiadene. Das Bouquet ist aromatisch und intensiv mit floralen Anklängen sowie Noten von Birne und Apfel.

0,75l Flasche € 35,00
0,10l Glas € 4,90

Valdo Brut Tenuta la Maredona Rosé DOC

Prosecco Rosé aus einer Cuvée von Glera und Pinot Noir mit einer eleganten zartrosa Farbe. Das Bouquet ist blumig und fruchtig mit Aromen von Apfel, Birne und roten Beeren.

0,75l Flasche € 33,00
0,10l Glas € 4,60

Valdo Numero 10 Metodo Classico Valdobbiadene DOCG Brut

Prosecco aus 100% Gleratrauben, der nach Metodo Classico (Flaschengärung) hergestellt wird. Dieser Schaumwein verbindet die frischen und fruchtigen Aromen eines Proseccos mit feinen Hefenoten und einem cremigen Mundgefühl durch die Gärung und Reife in der Flasche.

0,75l Flasche € 45,00

CAVA | CRÉMANT

Cava Palau Brut Sleeve Bottle

Macabeo / Xarel-Lo / Parellada. Hellgelbe Farbe mit einer feinen und anhaltenden Mousse. Ausgewogen, elegant und charaktervoll.

0,75l Flasche € 33,00

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut Rosé

Chenin Blanc / Chardonnay / Pinot Noir / Cabernet Franc. Harmonische Charakteristik und vollendete Eleganz.

0,75l Flasche € 43,00
0,10l Glas € 7,50



WEINGUT FRATELLI ZENEGAGLIA, LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Im Weingut Zenegaglia, einem traditionellem Familienunternehmen werden feine Weine in Harmonie mit der Natur, Tradition und moderner Kellertechnik produziert. Auf 15 Hektar Weinbergen zwischen Pozzolengo und Peschiera del Garda werden die Rebsorten Lugana, Trebbiano, Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut. Besonders hervorzuheben ist der Lugana D.O.C. ausgewogen frisch und fein, delikater und trocken | www.fratellizenegaglia.it

UNSERE HAUSWEINE

| | |
|--|--|
| <p>● Bianco Vino della Casa Zenegaglia Lago di Garda Feines ausgewogenes Cuvée, frisch und ausgewogen.</p> | <p>0,75l Flasche € 19,00 0,20l Glas € 6,20</p> |
| <p>● Rosato Vino della Casa Zenegaglia Lago di Garda Duft nach Blumen. Frisch, belebend. Fruchtiges Cuvée.</p> | <p>0,75l Flasche € 19,00 0,20l Glas € 6,20</p> |
| <p>● Rosso Vino della Casa Zenegaglia Lago di Garda Dunkelrot, vollfruchtiges Beerenaroma, mild harmonisch.</p> | <p>0,75l Flasche € 19,00 0,20l Glas € 6,20</p> |

VINOS ITALIANOS

| | |
|--|--|
| <p>● Lugana D.O.C. Matteo Zenegaglia Lombardia Am Gaumen erfreuen sich Zitrus/Mandarine und Wiesenkräuter. Gepaart mit feiner Mineralität und einer frischen Prise Gardasee.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Merlot Garda DOP Zenegaglia Lombardia Kräftiges Rubinrot, duftet nach Sauerkirsche und Feige.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Der Nussbaum Erwein Weißburgunder D.O.C. Südtirol Hellgelb-grünlich schimmernd. Duft nach Golden Delicious-Äpfeln und Birnen. Am Gaumen leichte Zitrusaromen, Äpfel und Birnen, Salbei und Estragon.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Lugana Bulgarini Duftiger Wein mit Noten von Blumen und frischen Kräutern, mediterranen Gewürzen, Aprikosen, Birne und Mandeln. Delikate Säure, leichte Honignote.</p> | <p>0,75l Flasche € 31,00</p> |
| <p>● Lugana St. Cristina Zenato Typischer Lugana- Langanhaltende und frische Aromen von Ananas und Pfirsich, eingebunden in eine schöne Säure.</p> | <p>0,75l Flasche € 29,50</p> |
| <p>● Oropasso Bianco Garganega Chardonnay Biscardo Veneto Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, frisch, mineralisch delikater.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,00</p> |
| <p>● Rosapasso Rosato Pinot Nero Biscardo Veneto Hellrosa Farbe, frisch und delikater, besonders feinfruchtiger.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50 0,20l Glas € 7,20 1,5l Magnum Flasche € 50,00</p> |
| <p>● Neropasso Rosso Cabernet/Merlot/Corvina Biscardo Veneto Appasimento rubinrot, fein und seidiger, schwarze Kirsche.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50 0,20l Glas € 7,20 1,5l Magnum Flasche € 50,00</p> |



ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

VINOS ITALIANOS

| | | |
|--|-----------------------------|-------------------|
| <p>● 3 Ori Rosso Sangiovese/Merlot/Cabernet Biscardo Veneto</p> <p>Intensiv rot, würzig nach dunklen Früchten. Gereift in 500-Liter-Holzfässern.</p> | 0,75l Flasche | € 28,00 |
| <p>● Enigma 100% Sangiovese Biscardo Veneto</p> <p>Tief dunkelrote Farbe. Nach Sauerkirsche, Zartbitterschokolade, leichte Vanille, karamellige Noten von getrockneten Trauben.</p> | 0,75l Flasche | € 34,00 |
| <p>● Amarone della Valpolicella Classico Biscardo Veneto</p> <p>Die Trauben werden 120 Tage getrocknet. Intensive granatrote Farbe. Samtig vollmundig, erinnert an Kirsche und Bittermandel.</p> | 0,75l Flasche | € 62,00 |
| <p>● Susumaniello Carlo Sani Limited Edition Apulien</p> <p>Einzigtiger Gaumenschmeichler, intensiv, nach reifer Kirsche und Granatapfel. Duftet nach frischem Gras.</p> | 0,75l Flasche 0,20l Glas | € 28,00 € 8,30 |
| <p>● Stilio Primitivo di Manduria Apulien</p> <p>Intensives rubinrot, harmonisch vollmundiger Wein, weiche Tannine, Noten von Kakao, Kaffee und Vanille. Reift 12 Monate im Eichenfass.</p> | 0,75l Flasche 0,20l Glas | € 32,00 € 9,50 |
| <p>● Il Grande Silenzio Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>DOCG wird ausschließlich aus dem Weinberg Colline Teramane im Norden der Abruzzen gekeltert. Ein Rosso mit Persönlichkeit. Warm, rund und samtig mit vollem Körper und langem Finale.</p> | 0,75l Flasche | € 28,00 |
| <p>● Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. In&Out</p> <p>Im Glas dunkles Granatrot mit leicht violetten Nuancen. In der Nase Aromen von Waldfrüchten, schwarzer Trüffel, leichte Gewürznoten und ein Hauch Blumenwiese. Am Gaumen sehr weich und komplex. Samtige Tannine, schöne Struktur. Endet im schier endlosem Finale. 24 Monate Barrique.</p> | 0,75l Flasche | € 39,00 |
| <p>● Der Nussbaum Erwein Lagrein Grieser D.O.C. Südtirol</p> <p>Dunkelgranatrot. Duft nach Waldfrüchten, Waldboden, Schokolade, Gewürze, Kirschen und Veilchen. Harmonischer Wein mit viel Frucht und Würze. Ausgewogene Tannine.</p> | 0,75l Flasche 0,20l Glas | € 28,00 € 8,30 |



UNSERE WEINE ZUHAUSE GENIESSEN:

Über 500 Weine, mehr als 1000 Spirituosen, mediterrane Lebensmittel, Gewürze und Geschenkkörbe, Spezialitäten und Schmankerl

Hauptstraße 100 | Garmisch-Partenkirchen
 DI bis FR 8:30 - 18.30 Uhr | SA 8 -14 Uhr | MO Ruhetag
 Telefon 08821 74408 | www.wein-welter.de | Online-Shop

WEIN FORUM
 WELTER 1993

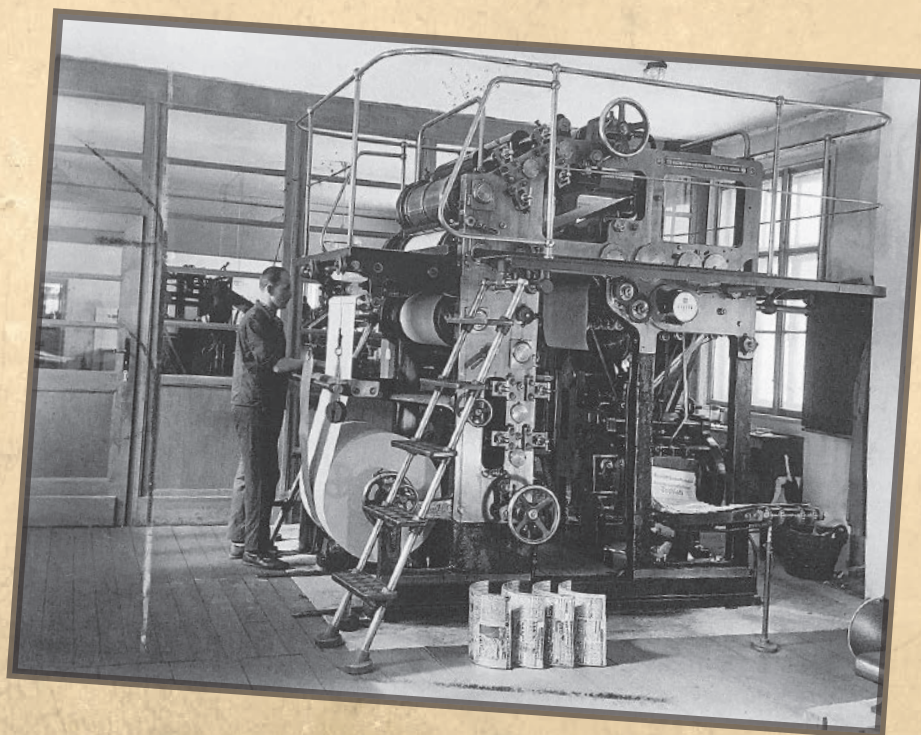


ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

VINOS ESPAÑOLES

| | |
|--|--|
| <p>● Pasos Verdeijo (Biowein) Kastilien Aromen nach grünem Apfel, Grapefruit und Gartenkräutern. Saftig im Abgang.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50 0,20l Glas € 7,20</p> |
| <p>● Albarino No12 Rias Baixas Galicien Erfrischend, harmonisch und jugendlich-spritzig.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Pago de Cirsus Seleccionada Navarra Tempranillo/Merlot/Syrah. 12 Monate in franz. Eiche gereift. Rubinrot, ein Hauch Vanille, milde Tanine.</p> | <p>0,75l Flasche € 29,00 0,20l Glas € 8,90</p> |
| <p>● Tempranillo Garnacha Paco Navarra Kirschrot, tiefe Fruchtaromen, harmonisch-trocken.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Tempranillo Hacienda Lopes Aus 100% Tempranillo und kurze Zeit in Barriques ausgebaut. Weiche, fast süße Tannine und schöne Waldfruchtaromen.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Eguren Ugarte Crianza Rioja DO Sehr intensiv. Rote reife Frucht. Blaubeere, Johannisbeere, Pflaume. Gute Struktur und trocken. Leichtes Barrique.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Eguren Ugarte Reserva Aus der Rebsorte Tempranillo (95%) und etwas Garnacha (5%). Schöne kirschrote Farbe, purpurroter Rand. Intensiver und komplexer Rioja. Noten von Brombeeren und Preiselbeeren, mineralischen und gerösteten Hintergrund. Fleischig und saftig.</p> | <p>0,75l Flasche € 36,00</p> |
| <p>● La Atalaya del Camino Almansa Cuvée aus Garnacha Tintorera zu 85% und Monastrell. Duftet intensiv nach Aromen von Brombeeren und Pflaume. Feine exotische Würze, Lavendel, Süßholz und zarten Röstnoten untermalen den fruchtigen Teil des Bouquets. Sanfter und fruchtiger Geschmack.</p> | <p>0,75l Flasche € 36,00</p> |
| <p>● Sangria</p> | <p>0,20l Glas € 6,50</p> |



VINOS ALEMANES

WEINGUT LERGENMÜLLER

| | |
|--|--|
| <p>● Grauer Burgunder Lergenmüller</p> <p>Angenehm-elegante Säure. Abwechslungsreiche, typische Frucht. Erfrischend mit zurückhaltender klarer Pinot-Charakteristik und langem Nachhall.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50 0,20l Glas € 7,20</p> |
| <p>● Weißburgunder Classic Lergenmüller</p> <p>Zarte Blütenaromatik mit nussigem Charakter. Jugendliche Frische mit cremigen Finale. Florale Geschmacksnoten: Veilchen, Apfel und Birne. Trocken.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50</p> |
| <p>● Riesling Classic Lergenmüller</p> <p>Reife Gelbfrucht, zarte Mineralik. Feingliedrige Pfirsich- und Apfelaromen.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50 0,20l Glas € 7,20</p> |
| <p>● Pinot Noir Spätburgunder Lergenmüller</p> <p>Vielschichtiges Bouquet nach Waldbeeren und Rosen. Vollmundiger Körper, sanfte Tannine mit Hauch Vanille und einer Spur Wildheit.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50</p> |

WEINGUT SCHNEIDER

| | |
|---|------------------------------|
| <p>● Rooi Olifant red Schneider Stellenbosch</p> <p>Rooi Olifant ist ein Gemeinschaftsprojekt mit dem Weingut Kaapzicht aus Südafrika. Der Rotwein aus Südafrika von Markus Schneider ist kräftig, fruchtig und trocken. Die Zutaten sind Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz.</p> | <p>0,75l Flasche € 45,00</p> |
| <p>● Holy Moly Shiraz Schneider</p> <p>Heiliges Kanonenrohr - Der Holy Moly ist ein reinrassiger Shiraz. Ihn gibt es seit 2009 und ist streng limitiert. Nur wenige hundert Flaschen werden aus der exklusiven Syrah Lage gemacht.</p> | <p>0,75l Flasche € 52,00</p> |
| <p>● Tohuwabohu Schneider</p> <p>Kräftiger Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Eigentlich die klassische Bordeaux Cuvée. Aber warum Tohuwabohu? So beschreibt Markus Schneider das bunte Treiben seines Sohnes Nikolaus, dem dieser Wein gewidmet ist.</p> | <p>0,75l Flasche € 44,00</p> |
| <p>● Black Print Schneider</p> <p>Der kräftige Rotwein ist eine südländische Cuvée aus der Pfalz aus St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Trocken und sehr fruchtig.</p> | <p>0,75l Flasche € 39,00</p> |
| <p>● Ursprung Schneider</p> <p>Dieser Wein ist Kult! Aromen nach roten Beeren, etwas Casis, Kräutern und Schokolade, locker gewebte Tannine und angenehme Säure.</p> | <p>0,75l Flasche € 34,00</p> |

**TOHU
WABOHU**

LAS BOTELLAS GRANDES | THE BIG BOTTLES
WIR BIETEN EXKLUSIVE WEINE AUCH IN BIG BOTTLES
VON 1,5 BIS 15 LITERN AN





VINOS FRANCESES

| | |
|---|--|
| <p>● Parlemont Les Mariés Sauvignon Gros Manseng</p> <p>Frische Fruchtaromen. Extrem weich und füllig - zugleich pikant und animierend.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Domaines Paul Mas Chardonnay / Viognier</p> <p>Hellgelbe Farbe mit strohgelber Glut. Sehr elegant. Aromen von Birnen, tropischen Früchten, Pfirsich und Zitrus. Hauch von Vanille und geröstetem Brot. Frisch und mild am Gaumen mit langem, fruchtigem Abgang.</p> | <p>0,75l Flasche € 25,50 0,20l Glas € 7,20</p> |
| <p>● Roblin Sancerre Blanc</p> <p>Ein typischer Sancerre: fruchtig, lebendig und mineralisch.</p> | <p>0,75l Flasche € 39,00</p> |
| <p>● Parlemont Les Mariés Rosé</p> <p>Feines Geschmackserlebnis: Das Bukett vereint fruchtige Noten von Litschi, Erdbeeren und Äpfeln. Am Gaumen trocken, frisch, pikant und animierend, mit delikater Fülle und Eleganz.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Parlemont Les Mariés Merlot-Cabernet Sauvignon</p> <p>Noten von Cassis, Kirsche und Pflaume, dazu eine feine, mediterrane Würze. Am Gaumen dicht, warm und voll, mit seidigen, sehr gut eingebundenen Tanninen.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Domaines Paul Mas Syrah Anniversary</p> <p>Cabernet / Sauvignon / Syrah. Intensive rubinrote Farbe mit Noten von reifen, schwarzen Früchten. Im Geschmack würzige Aromen mit einem Hauch von Vanille.</p> | <p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p> |
| <p>● Chateau Fontesteaun Cru Burgeois Haut Medoc</p> <p>Typisches Cuvée aus Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc. Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren und Kakao. Sehr elegant, feinwürzig und samtig.</p> | <p>0,75l Flasche € 39,00</p> |





ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

LAS BOTELLAS GRANDES | THE BIG BOTTLES

| | | |
|---|--------------|----------|
| ● Sauvignon Blanc Kaitui Schneider | 1,5l Flasche | € 72,00 |
| ● Ursprung Schneider | 1,5l Flasche | € 69,00 |
| ● Black Print Schneider | 1,5l Flasche | € 78,00 |
| ● San Leonino Governo Sangiovese | 1,5l Flasche | € 56,00 |
| ● Aska Bolgheri Banfi | 1,5l Flasche | € 69,00 |
| ● Paco Red Experience Paco & Lola | 1,5l Flasche | € 52,00 |
| ● Palazzo Della Torre Venetien | 1,5l Flasche | € 62,00 |
| ● Eguren Ugarte Crianza Rioja | 3l Flasche | € 99,00 |
| | 5l Flasche | € 155,00 |
| | 9l Flasche | € 299,00 |
| ● Il Grande Silenzio Montepulciano D'Abruzzo | 3l Flasche | € 92,00 |
| ● Domaine de la Clapière Gatefer | 1,5l Flasche | € 65,00 |
| ● Chateau Fontestean Haut-Médoc | 1,5l Flasche | € 73,00 |
| ● Blason D'Aussières | 1,5l Flasche | € 72,00 |
| ● Château Bouteilley Côtes de Bordeaux | 3l Flasche | € 115,00 |
| ● Neropasso Biscardo | 1,5l Flasche | € 48,00 |
| | 3l Flasche | € 99,00 |
| ● Mille 1 Garda Rosso Pratello | 3l Flasche | € 92,00 |
| ● Brunello di Montalcino | 5l Flasche | € 395,00 |
| ● Vigna Pedale Castel del Monte Rosso Riserva | 5l Flasche | € 365,00 |
| ● Duca Sanfelice Librandi | 12l Flasche | € 421,00 |
| ● Salice Salentino Riserva | 15l Flasche | € 530,00 |





ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

BEBIDAS GRANDE | LONGDRINKS

| | | |
|--|-------|---------|
| Crodino mit Soda oder Orange Alkoholfrei 2 | 0,25l | € 6,50 |
| Sanbitter mit Soda oder Orange Alkoholfrei 2 | 0,25l | € 6,50 |
| Hugo Alkoholfrei 10 | 0,20l | € 6,50 |
| Gin Tonic Alkoholfrei 3 | 0,20l | € 13,50 |
| Prosecco auf Eis | 0,20l | € 6,50 |
| Aperol Spritz 2, 10 | 0,25l | € 7,50 |
| Limoncello Spritz 2, 10 | 0,25l | € 7,50 |
| Veneziano | 0,25l | € 7,50 |
| Prosecco Holunder ‚Hugo‘ 10 | 0,25l | € 8,50 |
| Lillet Wild Berry Lillet Vive Lillet Buck | 0,20l | € 8,50 |
| Campari Soda Campari Orange 2 | 0,25l | € 7,50 |
| Wodka Lemon | 0,25l | € 7,50 |
| Cuba Libre Rum, Cola, Limette 1 | 0,25l | € 9,50 |
| Mojito Rohrzucker, Rum (weiß), Limette, Minze, Sodawasser 10 | 0,25l | € 9,50 |
| Caipirinha Rohrzucker, Cachaca, Lime Juice, Limette 10 | 0,25l | € 9,50 |
| Whiskey Sauer Zuckersirup, Zitronensaft, Bourbon Whiskey 10 | 0,20l | € 9,50 |
| Negroni Vermouth rosso, Campari, Gin 2 | 0,20l | € 9,50 |
| Americano Vermouth, Campari 2 | 0,20l | € 9,50 |

GIN TONIC | LONGDRINK

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Gin meets Thomas Henry Tonic Water 3 | 0,25l | € 13,50 |
|--------------------------------------|-------|---------|

Unsere Edel-Gin-Sorten:

Momentum German Dry Gin 44% • Feel! Munich Dry Gin 47% • Hendrick's Gin 44%
 Mombasa London Dry Gin 47% • Tanqueray Gin London Dry 47,3% • Gin Mare 42,7%
 Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47% • Berliner Brandstifter Berlin Dry Gin 43%

**LIEBLINGS-GIN?
 UNSERE BAR HÄLT EINE
 SEHR GROSSE AUSWAHL
 BEREIT**





BEBIDAS ALCOHÓLICAS | ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Schnäpse und Magenbitter

| | | |
|--|-----|--------|
| Marille 34% | 2cl | € 3,50 |
| Lantenhammer Edelbrand (Sorte auf Anfrage) | 2cl | € 5,20 |
| Edel-Grappa (Sorte auf Anfrage) | 2cl | € 5,60 |
| Grappa Riserva Marcati 40% | 2cl | € 4,80 |
| Averna 29% | 2cl | € 3,50 |
| Ramazotti 30% | 2cl | € 3,50 |

Liqueur

| | | |
|-------------------------------|-----|--------|
| Baileys Irish Cream Likör 17% | 2cl | € 3,50 |
| Hierbas Ibicencas 26% | 2cl | € 4,20 |
| Tequila weiß oder braun 38% | 2cl | € 3,50 |
| Licor 43 31% | 2cl | € 3,20 |

Brandy

| | | |
|-----------------------|-----|--------|
| Vecchia Romagna 38% | 2cl | € 5,80 |
| Veterano Osborne 36% | 2cl | € 5,80 |
| Gran Duque d'Alba 40% | 2cl | € 6,50 |
| Carlos 40% | 2cl | € 6,50 |

Rum

| | | |
|---|-----|--------|
| Malecon Reserva 40% | 2cl | € 6,50 |
| Havana Club 3 Años 40% | 2cl | € 4,50 |
| Don Pampero Aniversario Reserva Exclusiva Venezuela 40% | 2cl | € 6,50 |
| Don Papa 7 Jahre, Philippinen 40% | 2cl | € 6,50 |
| El Ron Prohibido Habanero 15 Jahre, Mexico 40% | 2cl | € 6,50 |

Whiskey

| | | |
|--|-----|--------|
| Jameson Irish Whiskey 40% | 2cl | € 4,80 |
| Jack Daniels Tennessee Whiskey 40% | 2cl | € 4,80 |
| Four Roses Kentucky Straight Bourbon 40% | 2cl | € 4,80 |
| Wild Turkey Bourbon Whiskey 40,5% | 2cl | € 4,80 |
| Johnny Walker Red Label Blended Scotch Whiskey 40% | 2cl | € 4,80 |
| Monkey Shoulder Blended Malt Whisky 40% | 2cl | € 6,80 |
| Togouchi Japanese Blended Whisky 40% | 2cl | € 8,50 |
| Lagavulin Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre 43% | 2cl | € 9,50 |
| Talisker Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre 45,8% | 2cl | € 8,80 |

INSPIRIEREN LASSEN: UNSERE BAR HÄLT NOCH WEITERE SPIRITUOSEN BEREIT

PLEASE REFER TO
OUR SPECIALS



ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT

TAPAS | OUR CLASSICS

DRUCKERPLATTE

Glass of wine (red or white), serrano ham, olives, capers and grissini A, 4, 7, 11 € 12,50

PAN Y AIOLI ●

Spanish garlic dip and bread A, I, L, M, 2, 4 € 3,20

MANTEQUILLA DE ANCHOAS

Homemade anchovy butter A, B, F, K, 4 € 3,20

HUMMUS ●● Homemade A, G, H, L € 2,90

PAN Y AIOLI, MANTEQUILLA

DE ANCHOAS, HUMMUS A, B, F, G, H, I, K, L, M, 2, 4 € 7,00

ACEITUNAS ●●

Two kinds of marinated olives 4, 7, 11 € 5,20

PAN CON TOMATE ●●

Crusty bread with tomato A, E, F € 5,60

TOSTADA DE QUESO DE CABRA ●

Crusty bread with goat cream cheese onion-apple-confit A, F, I € 6,80

JAMÓN SERRANO Spanish air dried ham 4, 11 € 8,20

QUESO MANCHEGO ●

Spanish sheep's milk cheese from Castilla-La Mancha 2, 4 € 8,50

PIMIENTOS DE PADRÓN ●●

Small grilled peppers with sea salt € 6,30

DÁTILES CON BACON

Bacon-wrapped dates 4, 11 € 7,50

ALBONDIGAS Meatball with tomato sauce 4 € 7,90

PATATAS SALTEADAS ●●

Baked potatoes with mojo and garlic dip A, F, I € 6,80

GAMBAS AL AJILLO

Grilled prawns with garlic c € 8,50

EMPANADA DE CHORIZO

Chorizo puff pastry pocket with cucumber yoghurt dip A, F, I, K, 2, 4 € 7,10

EMPANADA DE ESPINACA ●

Spinach puff pastry pocket with cucumber yoghurt dip A, F, I, K € 6,50

PULPO CON PIMENTÓN

Octopus with paprika A, F, I € 8,50

PANZA DE CERDO

Coriander-chili-marinated pork belly A, E, G, H, K, N € 7,50

CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●●

Pan-fried king oyster mushrooms with lemon A, E, H € 7,20

SALMOREJO ●●

Carrot-ginger soup with coconut milk A, E, G, K € 7,20

ENSALADA MIXTA ●●

Small mixed salad with honey mustard dressing E, H, K, N € 6,20

TAPAS FOR TWO

TAPAS COMBINADAS CLASICO 4, 7, 11

Tapas selection for 2 people: Olives, jamon serrano, queso manchego, pimientos de padrón, dátiles con bacon, patatas bravas € 24,90

TAPAS COMBINADAS VEGAN ●●

Vegan tapas selection for 2 people: Olives, pimientos de padrón, grilled vegetables, falafel with hummus, pan-fried mushrooms and patatas bravas € 30,00



PLATOS PRINCIPALES | OUR SPECIALITIES

| | |
|--|---------|
| CHIPIRONES A LA PLANCHA Grilled baby squid with parsley pesto and lemon H, M | € 14,40 |
| GAMBAS PIL PIL Prawns in garlic and chilli oil A, B, C, E, M | € 14,80 |
| FALAFEL ●● Fried balls of chickpea, herbal yoghurt, olives A, E, G, L | € 13,80 |
| POKÉ BOWL Marinated sesame salmon OR prawns, quinoa, mango, avocado, chickpeas, arugula, watermelon and soy sauce H, G, L, 4 | € 18,50 |
| GUISO ESPAÑOL Spanish stew with meat, chorizo, peppers and potatoes | € 9,60 |
| CARPACCIO Thin slices of raw beef, arugula, parmesan A, E, H, K, L, 4, 6, 11 | € 17,50 |
| QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Grilled goat cheese, spring salad, carrots, walnuts, honey mustard dressing, onion-apple-confit A, H, K | € 14,30 |
| FAJITA DE RES Wheat flatbread, beefstripes, paprika, white cabbage, guacamole, cherry tomato, onion, jalapeños A, N, 4 | € 15,90 |
| FAJITA DE FALAFEL ●● Wheat flatbread, hummus, vegetables, homemade falafel A, F, I, K, N | € 15,90 |
| PAELLA ESPAÑOLA Risotto rice, chorizo, chicken, peppers, beans, mussels and shrimp C, M, 2 | € 17,20 |
| 1/2 BAGUETTE with aioli, salad, egg and pork slices F, I | € 11,50 |

FILETE DE CARNE | CLASSIC STEAK

| | |
|--|---------|
| FILETE DE RES 200gr Beef tenderloin, grilled | € 30,90 |
| SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Sirloin steak, grilled | € 25,50 |
| IBÉRICO 200g grilled Iberico pork neck steak | € 22,00 |
| TAGLIATA „ALTE DRUCKEREI“ 200gr Sirloin steak, olive oil, sea salt, lettuce, cherry tomatoes, parmesan E, H, K, N | € 29,00 |

GUARNICIONES | SIDE DISHES

| | |
|---|--------|
| VERDURAS ASADAS ●● Grilled vegetables | € 5,50 |
| CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●● Pan-fried king oyster mushrooms with lemon A, E, H | € 6,00 |
| PATATAS SALTEADAS ●● Baked potatoes with mojo and garlic dip A, F, I | € 6,80 |
| PAN DE AJO ●● Garlic bread A | € 4,50 |

POSTRES | DESSERTS

| | |
|--|--------|
| CHURROS CON CHOCOLATE Tube of fried dough with chocolate sauce A, N | € 6,80 |
| PASTEL DE CHOCOLATE Chocolate lava cake with berries A, F, I | € 8,40 |
| CREMA CATALANA covered with a solid caramel layer A, F, I | € 7,90 |
| AFFOGATO Double espresso with vanilla ice cream F, I | € 4,20 |



Allergen Labeling

A = gluten
B = fish
C = crustaceans
D = sulfur dioxide and sulfite
E = celery

F = lactose (milk)
G = sesame seeds
H = nuts
I = eggs
J = lupins

K = mustard
L = soy
M = mollusks
N = peanuts

Additive labeling

1 = caffeine
2 = dye
3 = quinine
4 = preserved
5 = flavor enhancer

6 = backened
7 = blackened
8 = phosphate
9 = source of phenylalanine

10 = sweetener
11 = antioxidant
12 = waxed
13 = contains taurine



ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

Reservierung +49 172 8367119 | Druckergasse 3 | Garmisch-Partenkirchen | www.restaurant-aldruckerei.de

Síganos! | Follow us

