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 € 2,80

MANTEQUILLA DE ANCHOAS
Hausgemachte Sardellenbutter A, B, F, K, 4 € 2,80

HUMMUS ●● Hausgemacht A, G, H, L € 2,80

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 € 4,20

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 € 7,30

QUESO MANCHEGO ●
Schafskäse aus Kastilien-La Mancha 2, 11 € 7,90

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

DÁTILES CON BACON
Datteln im Speckmantel 4, 11 € 7,10

CHORIZO Spanische Paprikawurst, pikant 2, 4, 11 € 6,20

ALBONDIGAS
Hackbällchen mit Tomatenjus 4 € 7,90

PATATAS BRAVAS ●●
Gebackene Kartoffeln mit Mojo-Dip € 5,20

GAMBAS AL AJILLO
Gegrillte Gambas mit Knoblauch C € 8,10

EMPANADA DE CHORIZO
Teigtasche mit Fleisch und Chorizo gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, F, I, K, 2, 4 € 6,80

EMPANADA DE ESPINACA ●
Teigtasche mit Spinat gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, F, I, K € 6,10

PULPO CON PIMENTÓN
Oktopus mit Paprika und Kräutern A, E, 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 € 6,40

GAZPACHO ANDALUZ ●●
Kalte Suppe von Gurke, Tomate, Paprika und knusprigem Brot A, E, G, K € 7,00

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

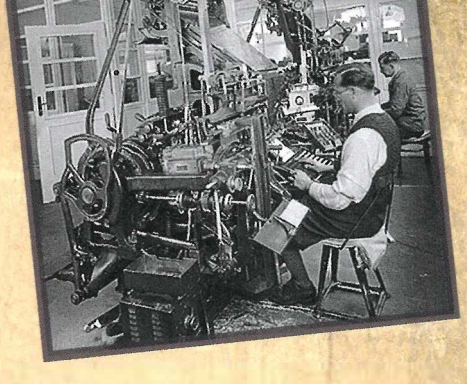
TAPAS FÜR ZWEI

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

ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT



PLATOS PRINCIPALES | UNSERE SPEZIALITÄTEN

CHIPIRONES A LA PLANCHA Gegrillte Babycalamari mit Petersilienpesto und Zitrone H, M	€	14,40
GAMBAS PIL PIL Mallorquinische Garnelenpfanne A, B, C, E, M	€	13,80
FALAFEL ●● Knusprige Kichererbsenbällchen mit Hummus und Oliven A, E, G, L	€	13,80
POKE BOWL Hausgebeizter Lachs, Quinoa, Mango, Avocado, Kichererbsen, Rucola, Wassermelone, Koriander-Sesam-Marinade H, G, L, 4	€	17,80
CARPACCIO Dünne Scheiben vom Rind (roh) mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan und Rucola A, E, H, K, L, 4, 6, 11	€	16,50
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Gegrillter Ziegenkäse mit Salat, Zwiebel-Apfel-Confit A, H, K	€	13,90
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

FILETE DE CARNE | STEAK KLASSIKER

FILETE DE RES 200gr Rinderfilet vom Grill	€	30,90
SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Rinderlende vom Grill	€	24,00
IBÉRICO SECRETO 200gr Filet vom Ibéricoschwein gegrillt	€	21,00
TAGLIATA „ALTE DRUCKEREI" 200gr Rinderlende vom Grill mit Salat, Tomate, Parmesan E, H, K, N	€	29,00

GUARNICIONES | BEILAGEN

VERDURAS ASADAS ●● Gemüse vom Grill	€	4,50
CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●● Gebratene Kräuterseitlinge mit Zitrone und Petersilie A, E, H	€	5,50
PATATAS SALTEADAS ●● Kartoffel knusprig gebacken A, F, I	€	4,00
PAN DE AJO ●● Knoblauchbrot A	€	4,00

ENSALDA DE LA CASA | SALATE

HAUSSALAT mit Zitronen-Dressing, Kapern, Sardellen, Parmesan und Brotwürfel A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, 7	€	11,90
• **MIT HÜHNERSTREIFEN**	€	14,90
• **MIT RINDERSTREIFEN**	€	17,90
• **MIT GARNELEN**	€	17,80

POSTRES | DESSERTS

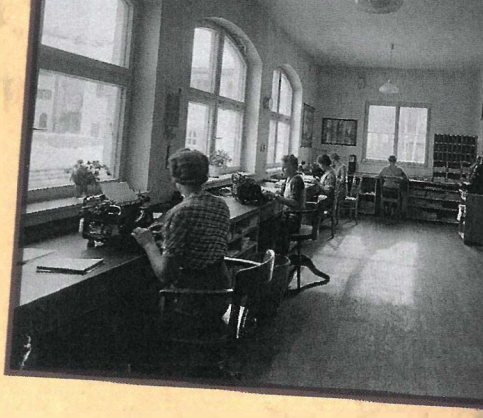
CHURROS CON CHOCOLATE Brandteig-Gebäck mit Schokoladensauce A, N	€	6,80
PASTEL DE CHOCOLATE Halbflüssiges Schokoküchlein mit Beeren A, F, I	€	8,40

● vegetarisch
●● vegan

Allergenkennzeichnung
A = Gluten
B = Fisch
C = Krebstiere
D = Schwefeldioxid und Sulfit
E = Sellerie
F = Laktose (Milch)
G = Sesamsamen
H = Nüsse
I = Eier
J = Lupinen
K = Senf
L = Soja
M = Weichtiere
N = Erdnüsse

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 WARME 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

HB
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 1,5l Magnum Flasche	€ €	30,00 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 1,5l Magnum Flasche	€ €	30,00 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	€	79,00

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 0,10l Glas	€ €	35,00 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 0,10l Glas	€ €	33,00 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 / Chardonney / Pinot Noir / Cabernet Franc. Harmonische Charakteristik und vollendete Eleganz.	0,75l Flasche 0,10l Glas	€ €	41,00 6,80

ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT

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, delikat und trocken | www.fratellizenegaglia.it

UNSERE HAUSWEINE

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

VINOS ITALIANOS

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

ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

VINOS ITALIANOS

● 3 Ori Rosso Sangiovese/Merlot/Cabernet Biscardo Veneto Intensiv rot, würzig nach dunklen Früchten. Gereift in 500-Liter-Holzfässern.	0,75l Flasche	€	28,00
● Enigma 100% Sangiovese Biscardo Veneto Tief dunkelrote Farbe. Nach Sauerkirsche, Zartbitterschokolade, leichte Vanille, karamellige Noten von getrockneten Trauben.	0,75l Flasche	€	34,00
● Amarone della Valpolicella Classico Biscardo Veneto Die Trauben werden 120 Tage getrocknet. Intensive granatrote Farbe. Samtig vollmundig, erinnert an Kirsche und Bittermandel.	0,75l Flasche	€	62,00
● Susumaniello Carlo Sani Limited Edition Apulien Einzigartiger Gaumenschmeichler, intensiv, nach reifer Kirsche und Granatapfel. Duftet nach frischem Gras.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ €	28,00 8,30
● Stilio Primitivo di Manduria Apulien Intensives rubinrot, harmonisch vollmundiger Wein, weiche Tannine, Noten von Kakao, Kaffee und Vanille. Reift 12 Monate im Eichenfass.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ €	32,00 9,50
● Il Grande Silenzio Montepulciano d'Abruzzo 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.	0,75l Flasche	€	28,00
● Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. In&Out 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.	0,75l Flasche	€	39,00
● Der Nussbaum Erwein Lagrein Grieser D.O.C. Südtirol Dunkelgranatrot. Duft nach Waldfrüchten, Waldboden, Schokolade, Gewürze, Kirschen und Veilchen. Harmonischer Wein mit viel Frucht und Würze. Ausgewogene Tannine.	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

WEIN FORUM WELTER 1993

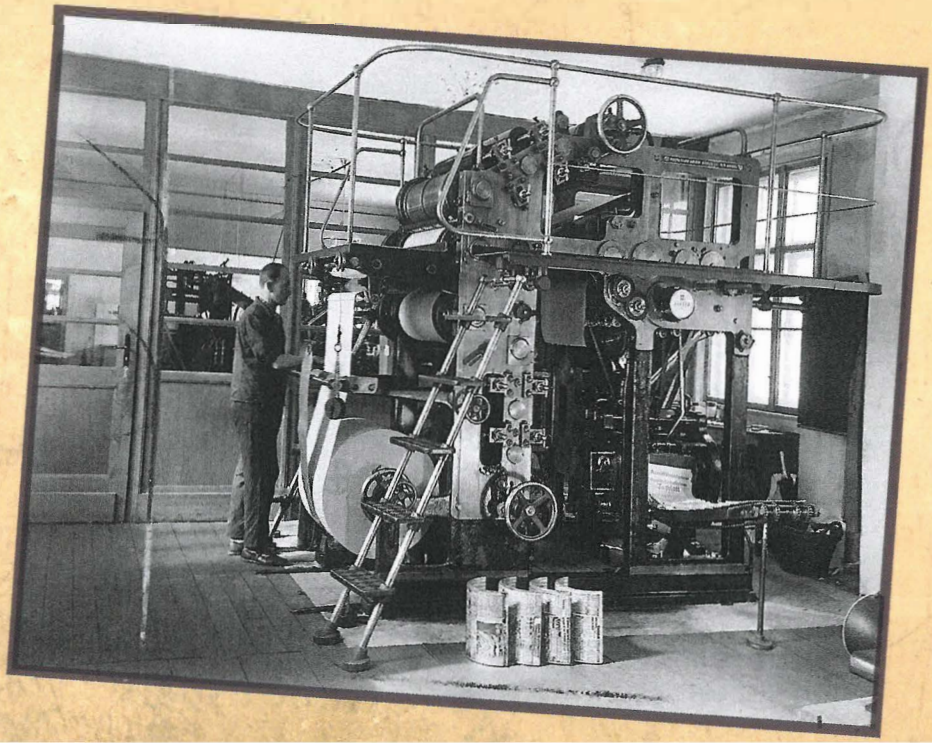
Hauptstraße 100 | Garmisch-Partenkirchen
DI bis FR 8:30 - 18.30 Uhr | SA 8 -14 Uhr | MO Ruhetag
Telefon 08821 74408 | www.wein-welter.de | Online-Shop

ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

VINOS ESPAÑOLES

Pasos Verdeijo (Biowein) Kastilien	0,75l Flasche	€	25,50
Aromen nach grünem Apfel, Grapefruit und Gartenkräutern. Saftig im Abgang.	0,20l Glas	€	7,20
Albarino No12 Rias Baixas Galicien	0,75l Flasche	€	27,50
Erfrischend, harmonisch und jugendlich-spritzig.	0,20l Glas	€	7,90
Pago de Cirsus Seleccionada Navarra	0,75l Flasche	€	29,00
Tempranillo/Merlot/Syrah. 12 Monate in franz. Eiche gereift. Rubinrot, ein Hauch Vanille, milde Tanine.	0,20l Glas	€	8,90
Tempranillo Garnacha Paco Navarra	0,75l Flasche	€	27,50
Kirschrot, tiefe Fruchtaromen, harmonisch-trocken.	0,20l Glas	€	7,90
Tempranillo Hacienda Lopes	0,75l Flasche	€	27,50
Aus 100% Tempranillo und kurze Zeit in Barriques ausgebaut. Weiche, fast süße Tannine und schöne Waldfruchtaromen.	0,20l Glas	€	7,90
Eguren Ugarte Crianza Rioja DO	0,75l Flasche	€	27,50
Sehr intensiv. Rote reife Frucht. Blaubeere, Johannisbeere, Pflaume. Gute Struktur und trocken. Leichtes Barrique.	0,20l Glas	€	7,90
Eguren Ugarte Reserva	0,75l Flasche	€	34,00
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.			
La Atalaya del Camino Almansa	0,75l Flasche	€	34,00
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.			
Sangria	0,20l Glas	€	6,50



ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT

VINOS ALEMANES

WEINGUT LERGENMÜLLER

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

WEINGUT SCHNEIDER

● Rooi Olifant red Schneider Stellenbosch 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.	0,75l Flasche	€	45,00
● Holy Moly Shiraz Schneider 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.	0,75l Flasche	€	52,00
● Tohuwabohu Schneider 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.	0,75l Flasche	€	44,00
● Black Print Schneider Der kräftige Rotwein ist eine südländische Cuvée aus der Pfalz aus St. Laurent, Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Trocken und sehr fruchtig.	0,75l Flasche	€	39,00
● Ursprung Schneider Dieser Wein ist Kult! Aromen nach roten Beeren, etwas Casis, Kräutern und Schokolade, locker gewebte Tannine und angenehme Säure.	0,75l Flasche	€	34,00

TOHU WABOHU

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

ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

VINOS FRANCESES

Parlemont Les Mariés Sauvignon Gros Manseng Frische Fruchtaromen. Extrem weich und füllig - zugleich pikant und animierend.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ 27,50 € 7,90
Domaines Paul Mas Chardonnay / Viognier 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.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ 25,50 € 7,20
Roblin Sancerre Blanc Ein typischer Sancerre: fruchtig, lebendig und mineralisch.	0,75l Flasche	€ 39,00
Parlemont Les Mariés Rosé Feines Geschmackserlebnis: Das Bukett vereint fruchtige Noten von Litschi, Erdbeeren und Äpfeln. Am Gaumen trocken, frisch, pikant und animierend, mit delikater Fülle und Eleganz.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ 27,50 € 7,90
Parlemont Les Mariés Merlot-Cabernet Sauvignon Noten von Cassis, Kirsche und Pflaume, dazu eine feine, mediterrane Würze. Am Gaumen dicht, warm und voll, mit seidigen, sehr gut eingebundenen Tanninen.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ 27,50 € 7,90
Domaines Paul Mas Syrah Anniversary Cabernet / Sauvignon / Syrah. Intensive rubinrote Farbe mit Noten von reifen, schwarzen Früchten. Im Geschmack würzige Aromen mit eimem Hauch von Vanille.	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ 27,50 € 7,90
Chateau Fontesteau Cru Burgeois Haut Medoc Typisches Cuvée aus Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc. Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren und Kakao. Sehr elegant, feinwürzig und samtig.	0,75l Flasche	€ 35,00

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 Fontesteau 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

ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT

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
Ramazzotti 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 € 2,80

MANTEQUILLA DE ANCHOAS
Homemade anchovy butter A, B, F, K, 4 € 2,80

HUMMUS ●● Homemade A, G, H, L € 2,80

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 € 4,20

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 € 7,30

QUESO MANCHEGO ●
Spanish sheep's milk cheese from Castilla-La Mancha 2, 4 € 7,90

PIMIENTOS DE PADRÓN ●●
Small grilled peppers with sea salt € 6,30

DÁTILES CON BACON
Bacon-wrapped dates 4, 11 € 7,10

CHORIZO Spicy spanish pork sausage 2,4, 11 € 6,20

ALBONDIGAS Meatball with tomato sauce 4 € 7,90

PATATAS BRAVAS ●●
Baked potatoes with mojo dip € 5,20

GAMBAS AL AJILLO
Grilled prawns with garlic C € 8,10

EMPANADA DE CHORIZO
Chorizo puff pastry pocket with cucumber yoghurt dip A, F, I, K, 2, 4 € 6,80

EMPANADA DE ESPINACA ●
Spinach puff pastry pocket with cucumber yoghurt dip A, F, I, K € 6,10

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 € 6,40

GAZPACHO ANDALUZ ●●
Cold spanish soup made with cucumber, tomatoes and pepper, topped with croutons A, E, G, K € 7,00

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

ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

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	€ 13,80
FALAFEL ●● Fried balls of chikpea, herbal yoghurt, olives A, E, G, L	€ 13,80
POKÉ BOWL Marinated sesame salmon, quinoa, mango, avocado, chickpeas, arugula, watermelon and soy sauce H, G, L, 4	€ 17,80
CARPACCIO Thin slices of raw beef, arugula, parmesan A, E, H, K, L, 4, 6, 11	€ 16,50
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Grilled goat cheese, spring salad, carrots, walnuts, honey mustard dressing, onion-apple-confit A, H, K	€ 13,90
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

FILETE DE CARNE | CLASSIC STEAK

FILETE DE RES 200gr Beef tenderloin, grilled	€ 30,90
SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Sirloin steak, grilled	€ 24,00
IBÉRICO SECRETO 200gr Fillet of iberico pork, grilled	€ 21,00
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	€ 4,50
CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●● Pan-fried king oyster mushrooms with lemon A, E, H	€ 5,50
PATATAS SALTEADAS ●● Baked potatoes A, F, I	€ 4,00
PAN DE AJO ●● Garlic bread A	€ 4,00

ENSALDA DE LA CASA | SALAD

HAUSSALAT Salad with lemon dressing, capers, anchovies, parmesan and croutons A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, 7	€ 11,90
• **WITH CHICKEN STRIPES**	€ 14,90
• **WITH BEEF STRIPES**	€ 17,90
• **WITH PRAWNS**	€ 17,80

POSTRES | DESSERTS

CHURROS CON CHOCOLATE Tube of fried dough with chocolat sauce A, N	€ 6,80
PASTEL DE CHOCOLATE Chocolate lava cake with berries A, F, I	€ 8,40

● vegetarisch
●● vegan

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-altedruckerei.de

Síganos! | Follow us!

Brunnello