



A Primeira e Única Cervejaria 100% Orgânica e Sustentável do Brasil!

SEJA BEM VINDO!

Somos uma cervejaria com produção limitada, o que nos confere uma dinâmica diferenciada na produção e na criação de receitas de cervejas produzidas de forma artesanal. Acreditamos que a cerveja pode ser muito mais que uma simples bebida, mas sim uma experiência sensorial única!

Nossos agricultores são dedicados e produzem em harmonia com a natureza, diversificando as culturas dentro de uma mesma área: respeitando e favorecendo a biodiversidade na área de plantio.

O resultado, são mais de vinte rótulos com os mais diversos ingredientes orgânicos que são produzidos por todo o país e transformados em cervejas saborosas pela gente, aqui nessas paredes de pedra.

Nós plantamos, nós colhemos, nós brassamos e, agora, servimos!

COZINHA ECOLÓGICA DA STEINHAUS

Nossa Cozinha Ecológica veio com o objetivo de completar o ciclo do produto que sai do campo e chega até a mesa, utilizando ingredientes orgânicos produzidos pela Coopernatural e agroecológicos produzidos em nossa região.

Nossos pratos a la carte e as porções de petiscos harmonizam com as treze opções de chopp orgânicos que estão sempre disponíveis em nossas torneiras.

Bom apetite, e PROST!

ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS:



@cervejariasteinhaus



/cervejariasteinhaus



Cervejaria SteinHaus

PRATOS À LA CARTE

Nossos pratos, servidos à mesa, são pensados para trazer **nutrição e prazer**, apresentando elementos da nossa **cultura alimentar**.

EISBEIN

Joelho de Porco marinado na cerveja, batatas assadas, repolho agri-doce e pickles de rabanete. Casquinha crocante por fora, macio e suculento por dentro.

porção para uma pessoa: R\$55

porção para duas pessoas: R\$99

CUPIM & POLENTA

Cupim de gado ecológico cozido por 8 horas, servido com creme de queijo colonial, polenta brustolada e mix de folhas.

R\$56

COSTELINHA AO BARBECUE DA CASA

Costelinha de porco ecológica assada em baixa temperatura, molho barbecue, creme de aipim orgânico e chips de batata.

R\$56

PICANHA NA TÁBUA

Picanha de gado ecológica (250g), maionese de batatas, farofa crocante e vinagrete fresco. Nossa versão do clássico churrasco gaúcho.

R\$72

DE NORTE A SUL

Nossa versão do a la minuta, unindo a cultura alimentar do Brasil.

Baião de dois, creme de aipim, chips de batata, farofa crocante e vinagrete fresco.

com Filé de tilápia empanado: R\$ 45

com Medalhão de filé mignon: R\$ 62

com Milanese de frango: R\$ 42

SALADA ORGÂNICA

Seleção dos melhores produtos disponíveis no dia, com folhas orgânicas, oleaginosas, conservas e croutons da casa. Consulte o garçom.

Grande: R\$ 34

Pequena: R\$ 15

BOTECO STEINHAUS

Porções de aperitivos para compartilhar que unem **tradição, inovação e sustentabilidade** com produtos regionais e agroecológicos.

CHIPS DE BATATA R\$10

Lâminas de batata com um toque de páprica e maionese verde da casa.

Harmoniza com: Summer e German Pilsen – **Obs.:** Porção adicional de maionese: R\$3,00

BOLINHOS DE BATATA R\$20

Tradicionais bolinhos de batata frescos, feitos na hora. Porção com 8 unidades. **Harmoniza com:** Summer e German Pilsen.

TORRADAS DE FOCACCIA R\$18

Porção com quatro mini torradas de Focaccia de IPA, geleia de pimenta da casa, fonduta de queijo colonial e rúcula.

Harmoniza com: IPA e Italiano Grape Ale

TOSTADAS DE CARNE DE PORCO R\$25

Duas fatias de pão da casa, com geleia de pimenta, carne de porco desfiada e puxada na Stout, vinagrete e pickles de rabanete. O tradicional reinventado!

Harmoniza com: Oatmeal Coffee Stout, White Stout Coffee, IPA e Honey Porter.

CROQUETAS DE LINGUIÇA R\$20

Cinco croquetas ao estilo espanhol com linguiça, empanadas na panko e com um toque de barbecue da casa. Surpreendentemente cremosa por dentro e crocante por fora.

Harmoniza com: IPA, Summer e German Pilsen

CROQUETAS DE QUEIJO COLONIAL R\$20

Cinco croquetas ao estilo espanhol com queijo colonial e cebola caramelizada.

Harmoniza com: IPA e DoppelWeizen

CURRYWURST R\$25

Salsicha Bock ao molho curry artesanal com Chips de batata.

Harmoniza com: Summer e German Pilsen

NOSSA PARMEGIANA R\$30

Iscas de frango orgânico marinadas no iogurte e empanadas na panko. Acompanha molho de tomate orgânico e creme de queijo colonial.

Harmoniza com: Summer e German Pilsen e Blonde Ale. **Obs:** Porção de Creme de Queijo adicional: R\$5,00

TÁBUA STEINHAUS R\$27

Degustação dos produtos da casa: pão de fermentação longa, Focaccia de IPA, manteiga, geleia orgânica, pickles orgânicos no vinho branco e embutido colonial da região.

Harmoniza com: Oatmeal Coffee Stout, White Stout Coffee, IPA e Honey Porter.

SOBREMESAS

PAVÊ DE TOSS R\$18

Pavê de Toss (bolacha alemã da casa, feita artesanalmente), com baunilhas brasileiras e coberta com chocolate amargo.

Harmoniza com: Honey Porter, Oatmeal Coffee Stout, Italian Grape Ale e Espumantes da Hex Von Wein.

MOUSSE DE CAIPIRINHA R\$15

Mousse de Caipirinha feito com cachaça orgânica artesanal, coberto com uma fina camada de gel de melado batido. Uma releitura de um sucesso do nosso buffet de feijoadas, de volta ao nosso cardápio em sua melhor versão.

Harmoniza com: Honey Porter e Caipirinha!

NAS TORNEIRAS

Treze opções de chopp orgânicos direto das torneiras.

Opções para todos os gostos.

ABV: % de álcool

IBU: teor de amargor

Summer Pilsen R\$12

ABV = 4,0% | IBU = 8

Caneco de 440mL

Blonde Ale (Sem Glúten) R\$15

ABV = 4,0% | IBU = 15

Taça de 300mL

German Pilsen R\$15

ABV = 4,7% | IBU = 35

Taça de 300mL

Doppel Weizenbier R\$17

ABV = 6,2% | IBU = 22

Copo de 680mL

Rauchbier Weizen R\$17

ABV = 5,6% | IBU = 23

Copo de 680mL

Fruit Beer Saison Abacaxi R\$15

ABV = 5,5% | IBU = 20

Taça de 300mL

IPA R\$15

ABV = 6,9% | IBU = 58

Taça de 400mL

APA R\$15

ABV = 5,5% | IBU = 34

Taça de 400mL

White Stout Coffee R\$15

ABV = 5,1% | IBU = 26

Taça de 400mL

Marzenbier (Oktoberfest) R\$17

ABV = 6,0% | IBU = 20

Taça de 400mL

Italian Grape Ale R\$17

ABV = 7,2% | IBU = 5

Taça de 300mL

Honey Porter R\$19

ABV = 7,1% | IBU = 30

Taça de 400mL

Schwartzbier (Sem Álcool) R\$12

ABV = 0,4% | IBU = 22

Taça de 400mL

Régua SteinHaus R\$37

4 opções de chopp à sua escolha

Copos de 200mL

VINHOS DA CASA

Vinícola Hex Von Wein

Os vinhos que servimos são orgânicos, os Vinhos da Bruxa. Considerados 'A Magia que vem da Natureza', os vinhos são produzidos aqui, em nossa cave de pedra, pela Vinícola Hex Von Wein, com o mínimo de intervenção e sem o uso de conservantes químicos no processo de vinificação.

Encante-se!

Vinho FEITICEIRAS R\$27

Vinho de Mesa Tinto Seco Isabel com
Carmem
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Vinho ENCANTO R\$42

Vinho Fino Branco Seco Moscato
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Vinho INSTINTO R\$32

Vinho de Mesa Tinto Seco Bordô
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Vinho TEXUGO R\$90

Vinho Fino Tinto Seco Tannat & Barbera
Safrá 2017 - Garrafa de 750mL

Espumante ELIXIR R\$60

Método Charmat Rosé Brut
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Espumante AMULETO LUA R\$120

Método Champenoise Demi-Sec
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Espumante ALQUIMIA R\$60

Método Charmat Branco Brut
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Espumante AMULETO SOL R\$120

Método Champenoise Brut
Safrá 2021 - Garrafa de 750mL

Produção exclusiva, servidos só aqui:

Espumante Pét-Nat R\$100

Pétillant Naturel Moscato com Pinot
Safrá 2022 - Garrafa de 750mL

Espumante Pét-Nat R\$100

Pétillant Naturel Cabernet Franc com Rebo
Safrá 2022 - Garrafa de 750mL

Vinho Cabernet Franc R\$60

Vinho Fino Tinto Seco Cabernet Franc
Safrá 2022 - Garrafa de 750mL

DRINKS & DOSES

CAIPIRAS

Caipira de Cachaça Orgânica R\$15

Cachaça orgânica, Limão e Açúcar

Caipira de Grappa R\$20

Grappa, Limão e Açúcar

Caipira de Vodka Absolut R\$20

Vodka Absolut, Limão e Açúcar

Caipira de Sake R\$30

Sake Suigei, Limão e Açúcar

DRINKS

Cuba Libre R\$15

Rum e Coca-Cola

Piña Colada R\$15

Rum, Leite de Coco e Suco de Abacaxi

Mimosa R\$10

*Espumante Charmat da Hex Von Wein
e Suco de Laranja Orgânico da
Coopernatural*

Clericot R\$25

*Espumante Charmat da Hex Von Wein
com frutas orgânicas da estação e
xarope de açúcar orgânico*

DOSES

Cachaça Unser Schnaps R\$7

Campeã Cachaça Especial Expoiner 2022

Rum Weber Haus R\$10

Sake Suigei R\$13

Trazido diretamente do Japão

Vodka Absolut R\$15

Whisky Ballantine's 12 anos R\$18

Jägermeister R\$20

Tequila Camino Real R\$20

Licor Amarula R\$20

Cointreau R\$20

SUCOS ORGÂNICOS

Coopernatural

Nossos sucos orgânicos são produzidos somente com as frutas orgânicas dos produtores da Coopernatural. Frutas com o mais puro sabor da natureza, que nos presenteariam com sucos doces mesmo sem a adição de açúcar.

O difícil é escolher qual deles experimentar.

Suco Natural Orgânico R\$10

(Maçã, Uva Bordô, Uva Rosé, Uva Branca e Tangerina)

Garrafa de 300mL

Suco de Morango com Tangerina R\$15

Orgânico e feito na hora, com fruta de verdade

Copo de 500mL

Suco de Abacaxi com Hortelã R\$15

Orgânico e feito na hora, com fruta de verdade

Copo de 500mL

OUTRAS BEBIDAS

Não alcoólicas

Ginger Beer (Spritzbier)

Refrigerante natural de gengibre, limão siciliano e açúcar orgânico. Copo de 400mL

Tradicional: R\$5

Mirtilo: R\$8

Refrigerante de Cola R\$7

Copo de 500mL

Refrigerante Orgânico de Uva R\$15

100% fruta, sem adição de açúcar

Copo de 500mL

Água R\$5

(Com ou Sem Gás)

Garrafa de 500mL