

# Höppner

## RESTAURANTE

Diariamente das 12h às 15h e 19h às 23h

*Siga nossas redes sociais e acompanhe as novidades.*

 @restaurantehoppner

 @hotelrittahoppner

Menu Degustação  
6 tempos  
Sabores da Baviera

Em uma noite especial de 2013, nosso restaurante teve a honra de receber uma visita ilustre: o príncipe da Baviera, Heinrich Prinz Von Bayern. Junto com sua comitiva de chefs, nossa equipe criou um cardápio que capturou a essência da gastronomia bávara, resultando em uma experiência memorável.

Desde então, essa experiência se tornou um marco, encantando hóspedes com sabores autênticos e pratos cuidadosamente elaborados.

Agora, temos o prazer de apresentar o Menu de 6 Tempos - SABORES DA BAVIERA! Uma adaptação moderna que celebra os clássicos bávaros, prometendo surpreender e encantar seu paladar.

**1**

Bolinho de batata  
servido com purê de maçã

**2**

Salsichas Bock e Weiss,  
salada de batata e mostardas típicas

**3**

Pato ao molho de frutas vermelhas  
e legumes salteados

**4**

Eisbein:  
joelho suíno assado  
acompanhado de chucrute

**5**

Schnitzel:  
lombo suíno à milanesa  
ao molho de ervas provençais  
e cogumelos serranos,  
servido com spätzle de queijo

**6**

Apfelstrudel:  
tradicional torta de maçã  
servida com nata e sorvete de creme

Todos os itens poderão ser  
repostos à vontade.

Experiência Alemã: R\$ 225,00 +  
10% por pessoa.



## Entradas

### CREME DE BATATAS COM CROÛTONS DE BACON

(1/2 Porção) Creme de Batatas com Croûtons de Bacon.

Acompanha torradas e queijo parmesão ralado

R\$36,00

### CREME DE RAÍZES

(1/2 Porção) Creme de Raízes (beterraba, moranga, cenoura, batata).

Acompanha torradas e queijo parmesão ralado

R\$38,00

### BOLINHOS DE BATATA

Bolinhos de batatas tradicionais, acompanhados com purê de maçã.

R\$43,00

### SALADA OTTO

Queijo brie à milanesa com seleção de folhas jovens e chutney de frutas vermelhas.

R\$47,00

### SALADA CAESAR

Alface com molho Caesar, croutons, morangos e tomate cereja.

R\$45,00

### TARTAR DE SALMÃO

Salmão cru cortado a ponta de faca ao molho de avocado acompanhado de batatas crispy.

R\$53,00

### ANTIPASTI - WURST, BROT UND SENF

Pães típicos, salsichas tradicionais, hortaliças, salada de batatas e mostardas.

R\$63,00

Pratos à la carte  
Alemães

**WURST**

Mix de salsichas típicas ao molho demi glace com purê de batatas, acompanhado com chucrute.

R\$99,00

**SCHNITZEL**

Lombo suíno à milanesa ao molho de ervas provençais e cogumelos serranos servido com spätzle de queijo.

R\$99,00

**EISBEIN**

Joelho suíno assado acompanhado de chucrute, mostardas e batatas ao molho de nata e bacon

R\$105,00

**PATO**

Pato ao molho de frutas vermelhas com purê de batatas e legumes grelhados

R\$182,00

Pratos à la carte  
Internacionais

CREME DE BATATAS COM CROÛTONS DE BACON

Acompanha torradinhas e queijo parmesão ralado

R\$52,00

CREME DE RAÍZES

Porção Creme de Raízes (beterraba, moranga, cenoura, batata). Acompanha torradinhas e queijo parmesão ralado

R\$57,00

COGUMELO RECHEADO

Cogumelo Paris recheado com tofu, espinafre e azeite de gergelim torrado. Acompanha mousseline de mandioquinha.

R\$66,00

PENNE E MIGNON AOS QUEIJOS

Penne com iscas de filé mignon grelhadas ao molho de queijos.

R\$99,00

ESPAGUETE AO RAGU DE EISBEIN

Joelho suíno assado lentamente em baixa temperatura desfiado, molho de tomate artesanal e cebolas caramelizadas embebidas em demi glace.

R\$106,00

TALHARIM A PROVENÇAL

Talharim servido ao molho de tomate, azeitonas, ervas frescas, azeite de oliva e camarões salteados.

R\$113,00

FILÉ AOS QUEIJOS

Filé mignon ao molho de queijos guarnecido de batatas rústicas e farofa da casa

R\$146,00

FILÉ AU POIVRE

O filé mignon, nesta receita clássica francesa, é servido com um delicioso molho de pimenta verde. Acompanha purê de batatas com Grana Padano.

R\$149,00

TRUTA GRElhADA COM RISOTO DE BRÓCOLIS

Truta Grelhada com amêndoas tostadas acompanhado de risoto de brócolis.

R\$157,00

SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA

Salmão ao molho de laranja com risoto de limão siciliano.

R\$159,00



## Sobremesas

### SORVETE COM CALDA

Sorvete de creme, chocolate ou morango com calda de chocolate, morango ou caramelo.

R\$29,00

### PETIT GATEAU

Pequeno bolo de chocolate recheado acompanhado de sorvete de creme.

R\$42,00

### PANNACOTTA AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS

Elaborada a partir de nata de leite, açúcar, gelatina e especiarias a pannacotta e servida ao molho de frutas vermelhas.

R\$43,00

### FLORESTA NEGRA/ SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Típica torta alemã servida em taça com bolinho úmido de chocolate sem glúten ao licor de cereja, chantilly sem lactose e frutas vermelhas.

R\$45,00

### CRUMBLE DE MAÇÃ

Sobremesa de origem inglesa o crumble de maçã é uma torta desconstruída que mistura uma farofinha crocante com a maçã caramelizada, acompanha sorvete de creme.

R\$46,00

### APFELSTRUDEL

Tradicional torta de maçã servida com nata e sorvete de creme.

R\$49,00

*O Floresta Negra é um doce típico, adaptado para ser uma experiência especial em nosso restaurante. Substituímos a cereja por amora, mirtilo e framboesa, por serem frutas frescas colhidas no interior de Gramado. Na sua composição utilizamos farinha de amêndoas. É um doce sem lactose e sem glúten.*