



ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

UNSERE KLASSIKER | TAPAS

PAN Y AIOLI ● Aioli mit Brot A, F, 4	€ 4,60
MANTEQUILLA DE ANCHOAS Hausgemachte Sardellenbutter B, F, 4	€ 3,80
HUMMUS ●● Hausgemacht G, J	€ 3,80
PAN Y AIOLI, MANTEQUILLA DE ANCHOAS, HUMMUS A, F, 4, B, G, J	€ 9,80
ACEITUNAS ●● Zweierlei marinierte Oliven 4, 7, 11	€ 5,90
PAN CON TOMATE ●● Knuspriges Ciabatta mit Tomate A	€ 6,20
TOSTADA DE QUESO DE CABRA ● Knuspriges Ciabatta mit Ziegenfrischkäse und rotem Zwiebelchutney A, F	€ 7,50
JAMÓN SERRANO Luftgetrockneter spanischer Schinken 4, 11	€ 8,90
QUESO MANCHEGO ● Schafskäse aus Kastilien-La Mancha F, 4	€ 9,80
PIMIENTOS DE PADRÓN ●● Kleine gegrillte Paprika mit Meersalz	€ 6,90
DÁTILES CON BACON Datteln im Speckmantel 4, 11	€ 8,20
ALBONDIGAS Hackbällchen mit Tomatenjus A, I, K, E	€ 8,20
PATATAS SALTEADAS ●● Knusprig gebackene Kartoffeln mit hausgemachtem Mojo- und Aioli Dip F, 4	€ 7,50
GAMBAS AL AJILLO Gegrillte Gambas mit Knoblauch c	€ 9,20

DESSERTS | POSTRES

CHURROS CON CHOCOLATE Brandteig-Gebäck mit Schokoladensauce A, F, N	€ 7,20
PASTEL DE CHOCOLATE Halbflüssiges Schokoküchlein mit Beeren A, F, N	€ 8,60
CREMA CATALANA mit flambierter Karamellschicht F	€ 8,20
AFFOGATO Doppelter Espresso mit Vanilleeis F, I	€ 4,60

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie auf dem Rücktitel

EMPANADA DE CHORIZO

Teigtasche mit Fleisch und Chorizo gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, I, K, 4 € 7,80

EMPANADA DE ESPINACA ●

Teigtasche mit Spinat gefüllt, Gurken-Joghurt-Dip A, I € 7,80

PULPO A LA GALLEGA

Oktopus auf galizische Art M € 8,90

PANZA DE CERDO

Geschmeidiger Schweinebauch in hausgemachter Teriyaki-Sauce G, H, L, 2, 4, 5, 11 € 8,90

CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●●

Gebatene Kräuterseitlinge mit Zitrone und Petersilie € 7,90

MUSELAS CON SUGO DE TOMATE ●●

Miesmuscheln in Tomaten-Weißweinsugo M, 5 € 10,60

ENSALADA MIXTA ●●

Gemischter Salat mit Senf-Honig-Dressing K, 10 € 7,20
wahlweise mit Burrata 120gr + € 4,50

TAPAS FÜR ZWEI

TAPAS COMBINADAS CLASICO F, 4, 11, 7

Tapas Platte für 2 Personen:
Oliven, Jamon Serrano, Queso Manchego, Pimientos de Padrón, Datteln im Speckmantel und Patatas Salteadas mit Aioli und Mojo-Dip € 29,90

TAPAS COMBINADAS VEGAN ●● E, G, 4, 7, 11

Vegane Tapas Platte für 2 Personen:
Oliven, Pimientos de Padrón, Grillgemüse, Falafel mit Hummus, gebratene Champignons und Patatas Salteadas mit Mojo-Dip € 31,00

unsere Specials



ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT



UNSERE SPEZIALITÄTEN | PLATOS PRINCIPALES

CHIPIRONES A LA PLANCHA Gegrillte Babycalamari mit Petersilienpesto und Zitrone M, F	€ 15,80
GAMBAS PIL PIL Mallorquinische Garnelenpfanne mit Knoblauch und Chili M	€ 15,20
FALAFEL ●● Knusprige Kichererbsenbällchen mit Hummus und Oliven L, M, 4, 7, B, K, J, 11	€ 13,80
ALTE DRUCKEREI SALATBOWL Bulgur, Ruccola, Oliven, Kichererbsen, Guacamole, Kirschtomaten, Paprika und Honig-Senf-Dressing L, M, 4, 7, B, K, J, 11	€ 14,90
wahlweise mit - Garnelen	+ € 6,20
- Chicken-Satéspieße	+ € 5,90
- Simmentaler Rinderfilet-Medaillons	+ € 6,50
- hausgebeiztem Lachs	+ € 6,20
RINDERCARPACCIO Dünne Scheiben vom Simmentaler Rind (roh) mit Zitronenmayo, Olivenöl, Parmesan und Rucola I, K, F, 4	€ 17,90
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Gegrillter Ziegenkäse mit gemischtem Salat und Zwiebelchutney F, K, 4	€ 14,90
FAJITA DE RES Weizenfladen gerollt mit Rinderstreifen, Guacamole, Salat, Weißkraut, Tomaten, Zwiebeln und Jalapeños A, K, 4	€ 16,40
FAJITA DE FALAFEL ●● Weizenfladen gerollt mit Hummus, Salat, Grillgemüse, Weißkraut und hausgemachten Falafel A, J, L	€ 16,40
PAELLA ESPAÑOLA Klassisch spanisches Reisgericht mit Hähnchen, Garnelen, Chorizo, Muscheln, Paprika und Bohnen in der Gusseisenpfanne serviert M, C, E, 4, 2, 11	€ 17,90

STEAK KLASSIKER | FILETE DE CARNE

FILETE DE RES 200gr Simmentaler Rinderfilet vom Grill	€ 32,90
SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Simmentaler Rinderlende vom Grill	€ 26,90
ENTRECÔTE 200gr Simmentaler Entrecôte vom Grill	€ 32,90
TAGLIATA „ALTE DRUCKEREI“ 200gr Simmentaler Rinderlende vom Grill mit gemischtem Salat, Parmesan, Olivenöl und Meersalz K	€ 29,90
FILETE T-BONE (nur auf Vorbestellung) ca. 700gr Simmentaler T-Bone Steak vom Grill	€ 46,90

BEILAGEN | GUARNICIONES

VERDURAS ASADAS ●● Grillgemüse	€ 5,90
PATATAS SALTEADAS ●● Knusprig gebackene Kartoffeln mit hausgemachtem Mojo- und Aioli Dip F, 4	€ 7,50
PAN DE AJO ●● Knoblauchbrot A, F, K	€ 4,90
MAIZ EN LA MAZORCA ●● Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter glasiert F, K	€ 6,50

SAUCEN | SALSAS

JUS Dunkle Bratensauce E, 4, 11	€ 2,50
SALSA DE PIMIENTA Cremige Pfefferkornsauce E, F, 4	€ 2,50
CHIMI CHURI Argentinische Kräutersauce F, K, 4	€ 2,50
CAFÉ DE PARIS Klassische Butter-Kräutersauce F, K, 4	€ 2,50
MANTEQUILLA DE HIERBAS Hausgemachte Kräuterbutter F, 4	€ 1,50

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie auf dem Rücktitel



ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT



BEBIDAS SIN ALCOHOL | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Grander Wasser still oder spritzig	0,25l 0,50l 1,00l	€ 2,50 4,20 5,80
Fruchtsäfte	0,25l	€ 3,80
Saftschorlen	0,25l 0,50l	€ 3,80 4,80
Coca Cola 1,2 Coca Cola Light 1,2	0,25l 0,50l	€ 3,80 4,80
Fanta 2,11 Spezi 1,2,11	0,25l 0,50l	€ 3,80 4,80
Spezi 1,2,11	0,50l	€ 4,80
Schweppes 3 Wild Berry 2,3,4,11	0,20l	€ 3,80
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		€ 3,80
Espresso 1		€ 2,80
Doppelter Espresso 1		€ 3,80
Espresso Macchiato 1,F		€ 2,90
Affogato, doppelter Espresso mit Vanilleeis F,I		€ 5,20
Cappuccino 1,F		€ 3,80
Latte Macchiato 1,F		€ 4,50
Tee (Sorte auf Anfrage)		€ 3,20
Heiße Schokolade F		€ 4,80



MÜNCHEN

CERVEZAS | BIERE

Feines Glas Hofbräu Original	0,20l	€ 3,50
Hofbräu Original	0,50l	€ 5,20
Hofbräu alkoholfreies Helles	0,50l	€ 5,20
Hofbräu Münchner Weiße oder Hofbräu Leichtes Weißbier	0,50l	€ 5,20
Hofbräu alkoholfreies Weißbier	0,50l	€ 5,20
Radler oder Russ'	0,50l	€ 5,20
San Miguel in der Flasche	0,33l	€ 5,20



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 € 35,00

1,5l Magnum Flasche € 70,00

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 € 35,00

1,5l Magnum Flasche € 70,00

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 € 95,00

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 € 5,20

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 € 35,00

0,10l Glas € 5,20

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 € 52,00

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 € 35,00

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut Rosé

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

0,75l Flasche € 47,00

0,10l Glas € 8,90



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 € 21,00 0,20l Glas € 7,80</p>
<p>● Rosato Vino della Casa Zenegaglia Lago di Garda Duft nach Blumen. Frisch, belebend. Fruchtiges Cuvée.</p>	<p>0,75l Flasche € 21,00 0,20l Glas € 7,80</p>
<p>● Rosso Vino della Casa Zenegaglia Lago di Garda Dunkelrot, vollfruchtiges Beerenaroma, mild harmonisch.</p>	<p>0,75l Flasche € 21,00 0,20l Glas € 7,80</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 € 29,00 0,20l Glas € 8,90</p>
<p>● Merlot Garda DOP Zenegaglia Lombardia Kräftiges Rubinrot, duftet nach Sauerkirsche und Feige.</p>	<p>0,75l Flasche € 29,00 0,20l Glas € 8,90</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 € 29,00 0,20l Glas € 8,90</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 € 33,00</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 € 33,00</p>
<p>● Oropasso Bianco Garganega Chardonnay Biscardo Veneto Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, frisch, mineralisch delikater.</p>	<p>0,75l Flasche € 29,00</p>
<p>● Rosapasso Rosato Pinot Nero Biscardo Veneto Hellrosa Farbe, frisch und delikater, besonders feinfruchtig.</p>	<p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90 1,5l Magnum Flasche € 56,00</p>
<p>● Neropasso Rosso Cabernet/Merlot/Corvina Biscardo Veneto Appasimento rubinrot, fein und seidig, schwarze Kirsche.</p>	<p>0,75l Flasche € 27,50 0,20l Glas € 7,90 1,5l Magnum Flasche € 56,00</p>

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	€ 31,00
<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>Einzigartiger Gaumenschmeichler, intensiv, nach reifer Kirsche und Granatapfel. Duftet nach frischem Gras.</p>	0,75l Flasche 0,20l Glas	€ 32,00 € 9,50
<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	€ 31,00
<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	€ 42,00
<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	€ 31,00 € 9,10



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

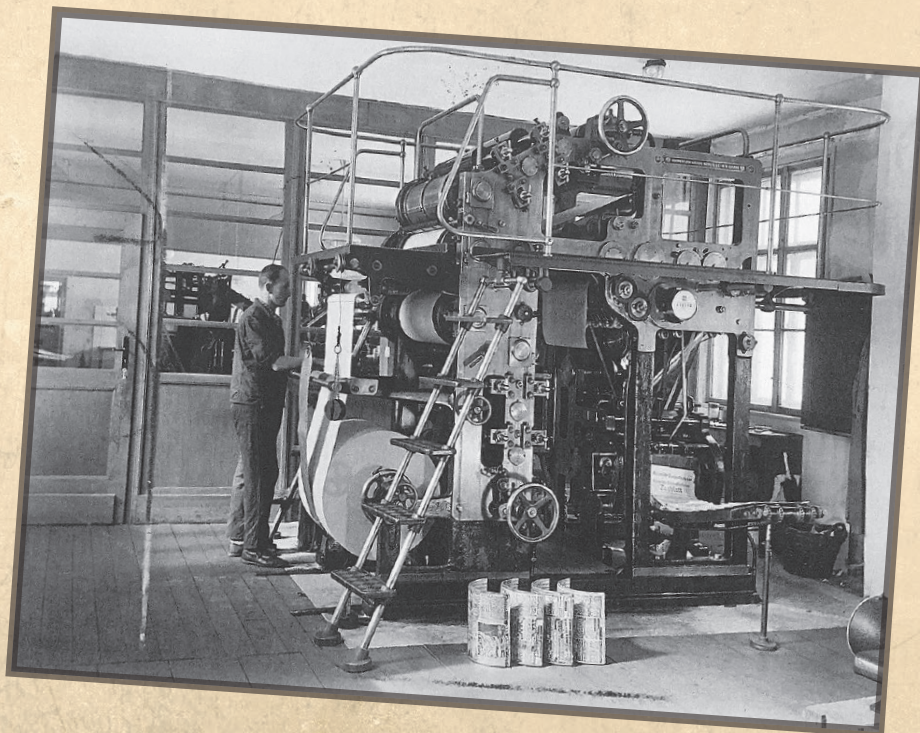


ALTE DRUCKEREI

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 € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p>
<p>● Albarino No12 Rias Baixas Galicien Erfrischend, harmonisch und jugendlich-spritzig.</p>	<p>0,75l Flasche € 29,00 0,20l Glas € 8,90</p>
<p>● Pago de Cirsus Seleccionada Navarra Tempranillo/Merlot/Syrah. 12 Monate in franz. Eiche gereift. Rubinrot, ein Hauch Vanille, milde Tannine.</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 € 29,00 0,20l Glas € 8,90</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 € 29,00 0,20l Glas € 8,90</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 € 29,00 0,20l Glas € 8,90</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 € 41,00</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 € 41,00</p>
<p>● Sangria</p>	<p>0,20l Glas € 7,50</p>



VINOS ALEMANES

WEINGUT LERGENMÜLLER

● **Grauer Burgunder Lergenmüller**

Angenehm-elegante Säure. Abwechslungsreiche, typische Frucht. Erfrischend mit zurückhaltender klarer Pinot-Charakteristik und langem Nachhall.

0,75l Flasche € 27,50
0,20l Glas € 7,90

● **Weißburgunder Classic Lergenmüller**

Zarte Blütenaromatik mit nussigem Charakter. Jugendliche Frische mit cremigen Finale. Florale Geschmacksnoten: Veilchen, Apfel und Birne. Trocken.

0,75l Flasche € 27,90

● **Riesling Classic Lergenmüller**

Reife Gelbfrucht, zarte Mineralik. Feingliedrige Pfirsich- und Apfelaromen.

0,75l Flasche € 27,50
0,20l Glas € 7,90

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 € 48,00

● **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 € 55,00

● **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 € 48,00

● **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 € 41,00

● **Ursprung Schneider**

Dieser Wein ist Kult! Aromen nach roten Beeren, etwas Casis, Kräutern und Schokolade, locker gewebte Tannine und angenehme Säure.

0,75l Flasche € 38,00

TOHU
WABOHU

*Wir bieten exklusive Weine
auch in Big Bottles von 1,5 Liter
bis 15 Liter 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 € 29,50 0,20l Glas € 8,90</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 € 27,50 0,20l Glas € 7,90</p>
<p>● Roblin Sancerre Blanc</p> <p>Ein typischer Sancerre: fruchtig, lebendig und mineralisch.</p>	<p>0,75l Flasche € 41,00</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 € 29,50 0,20l Glas € 8,90</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 € 29,50 0,20l Glas € 8,90</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 € 29,50 0,20l Glas € 8,90</p>
<p>● Chateau Fontestean 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 € 41,00</p>




LAS BOTELLAS GRANDES | THE BIG BOTTLES

● Sauvignon Blanc Kaitui Schneider	1,5l Flasche	€ 78,00
● Ursprung Schneider	1,5l Flasche	€ 74,00
● Black Print Schneider	1,5l Flasche	€ 81,00
● San Leonino Governo Sangiovese	1,5l Flasche	€ 61,00
● Aska Bolgheri Banfi	1,5l Flasche	€ 73,00
● Paco Red Experience Paco & Lola	1,5l Flasche	€ 63,00
● Palazzo Della Torre Venetien	1,5l Flasche	€ 74,00
● Eguren Ugarte Crianza Rioja	3l Flasche	€ 120,00
	5l Flasche	€ 180,00
	9l Flasche	€ 320,00
● Il Grande Silenzio Montepulciano D'Abruzzo	3l Flasche	€ 110,00
● Domaine de la Clapière Gatefer	1,5l Flasche	€ 72,00
● Chateau Fontestean Haut-Médoc	1,5l Flasche	€ 83,00
● Blason D'Aussières	1,5l Flasche	€ 83,00
● Château Bouteilley Côtes de Bordeaux	3l Flasche	€ 135,00
● Neropasso Biscardo	1,5l Flasche	€ 65,00
	3l Flasche	€ 129,00
● Mille 1 Garda Rosso Pratello	3l Flasche	€ 130,00
● Brunello di Montalcino	5l Flasche	€ 395,00
● Vigna Pedale Castel del Monte Rosso Riserva	5l Flasche	€ 365,00
● Salice Salentino Riserva	15l Flasche	€ 530,00

Exklusive Weine in Big Bottles





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
Espresso Martini	0,20l	€ 13,50
Prosecco auf Eis	0,20l	€ 7,50
Aperol Spritz 2, 10	0,25l	€ 8,50
Limoncello Spritz 2, 10	0,25l	€ 8,50
Veneziano	0,25l	€ 8,50
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	€ 14,50
--------------------------------------	-------	---------

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	€ 4,50
Lantenhammer Edelbrand (Sorte auf Anfrage)	2cl	€ 6,20
Edel-Grappa (Sorte auf Anfrage)	2cl	€ 6,60
Grappa Riserva Marcati 40%	2cl	€ 4,80
Averna 29%	2cl	€ 4,50
Ramazotti 30%	2cl	€ 4,50

Liqueur

Baileys Irish Cream Likör 17%	2cl	€ 4,50
Hierbas Ibicencas 26%	2cl	€ 4,20
Tequila weiß oder braun 38%	2cl	€ 4,00
Licor 43 31%	2cl	€ 4,00

Brandy

Vecchia Romagna 38%	2cl	€ 5,80
Veterano Osborne 36%	2cl	€ 5,80
Gran Duque d'Alba 40%	2cl	€ 8,50
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	€ 8,50
Don Papa 7 Jahre, Philippinen 40%	2cl	€ 7,50
El Ron Prohibido Habanero 15 Jahre, Mexico 40%	2cl	€ 8,50

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	€ 9,50
Lagavulin Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre 43%	2cl	€ 11,00
Talisker Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre 45,8%	2cl	€ 9,50

Inspirieren lassen. Unsere Bar hält noch weitere Spirituosen bereit

Please refer to
our specials



ALTE DRUCKEREI
TAPAS BAR RESTAURANT

OUR CLASSICS | TAPAS

PAN Y AIOLI ● Garlic dip and bread A, F, 4 € 4,60

MANTEQUILLA DE ANCHOAS
Homemade anchovy butter B, F, 4 € 3,80

HUMMUS ●● Homemade G, J € 3,80

PAN Y AIOLI, MANTEQUILLA DE ANCHOAS, HUMMUS A, F, 4, B, G, J € 9,80

ACEITUNAS ●●
Two kinds of marinated olives 4, 7, 11 € 5,90

PAN CON TOMATE ●●
Crusty bread with tomato A € 6,20

TOSTADA DE QUESO DE CABRA ●
Crusty bread with goat cream cheese and red onion chutney A, F € 7,50

JAMÓN SERRANO
Spanish air dried ham 4, 11 € 8,90

QUESO MANCHEGO ●
Spanish sheep's milk cheese from Castilla-La Mancha F, 4 € 9,80

PIMIENTOS DE PADRÓN ●●
Small grilled peppers with sea salt € 6,90

DÁTILES CON BACON
Bacon-wrapped dates 4, 11 € 8,20

ALBONDIGAS
Meatball with tomato sauce A, I, K, E € 8,20

PATATAS SALTEADAS ●●
Crispy baked potatoes with homemade mojo- and aioli-dip F, 4 € 7,50

GAMBAS AL AJILLO
Grilled prawns with garlic C € 9,20

EMPANADA DE CHORIZO
Chorizo puff pastry pocket with cucumber yoghurt dip A, I, K, 4 € 7,80

EMPANADA DE ESPINACA ●
Spinach puff pastry pocket with cucumber yoghurt dip A, I € 7,80

PULPO A LA GALLEGA
Galician style octopus M € 8,90

PANZA DE CERDO
Coriander-chili-marinated pork belly G, H, L, 2, 4, 5, 11 € 8,90

CHAMPIÑONES AL LIMÓN ●●
Pan-fried king oyster mushrooms with lemon € 7,90

MUSELAS CON SUGO DE TOMATE ●●
Mussels in tomato and white wine sugo M, 5 € 10,60

ENSALADA MIXTA ●●
Mixed salad with honey mustard dressing K, 10 € 7,20
optionally with Burrata 120gr + € 4,50

TAPAS FOR TWO

TAPAS COMBINADAS CLASICO F, 4, 11, 7
Tapas selection for 2 people:
Olives, jamon serrano, queso manchego, pimientos de padrón, dátiles con bacon, patatas salteadas with mojo- and aioli-dip € 29,90

TAPAS COMBINADAS VEGAN ●● E, G, 4, 7, 11
Vegan tapas selection for 2 people:
Olives, pimientos de padrón, grilled vegetables, falafel with hummus, pan-fried mushrooms and patatas salteadas with mojo-dip € 31,00

DESSERTS | POSTRES

CHURROS CON CHOCOLATE Tube of fried dough with chocolate sauce A, F, N € 7,20

PASTEL DE CHOCOLATE Chocolate lava cake with berries A, F, N € 8,60

CREMA CATALANA with flambéed caramel layer F € 8,20

AFOGATO Double espresso with vanilla ice cream F, I € 4,60



OUR SPECIALITIES | PLATOS PRINCIPALES

CHIPIRONES A LA PLANCHA Grilled baby squid with parsley pesto and lemon M, F	€ 15,80
GAMBAS PIL PIL Mallorcan shrimp pan with garlic and chili M	€ 15,20
FALAFEL ●● Fried balls of chickpea, herbal yoghurt, olives L, M, 4, 7, B, K, J, 11	€ 13,80
ALTE DRUCKEREI SALATBOWL Bulgur, rocket, olives, chickpeas, guacamole, cherry tomatoes, peppers, and honey mustard dressing L, M, 4, 7, B, K, J, 11	€ 14,90
optionally with - Prawns	+ € 6,20
- Chicken satay skewers	+ € 5,90
- Simmental beef fillet medallions	+ € 6,50
- House-pickled salmon	+ € 6,20
BEEF CARPACCIO Thin slices of Simmental beef (raw) with lemon mayo, olive oil, parmesan and rocket I, K, F, 4	€ 17,90
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA ● Grilled goat cheese with mixed salad and onion chutney F, K, 4	€ 14,90
FAJITA DE RES Wheat flatbread rolled with beef stripes, guacamole, salad, white cabbage, tomatoes, onions and jalapeños A, K, 4	€ 16,40
FAJITA DE FALAFEL ●● Wheat flatbread rolled with hummus, salad, grilled vegetables, white cabbage and homemade falafel A, J, L	€ 16,40
PAELLA ESPAÑOLA Classic Spanish rice with chicken, shrimp, chorizo, mussels, peppers and beans, served in a cast iron pan M, C, E, 4, 2, 11	€ 17,90

STEAK CLASSICS | FILETE DE CARNE

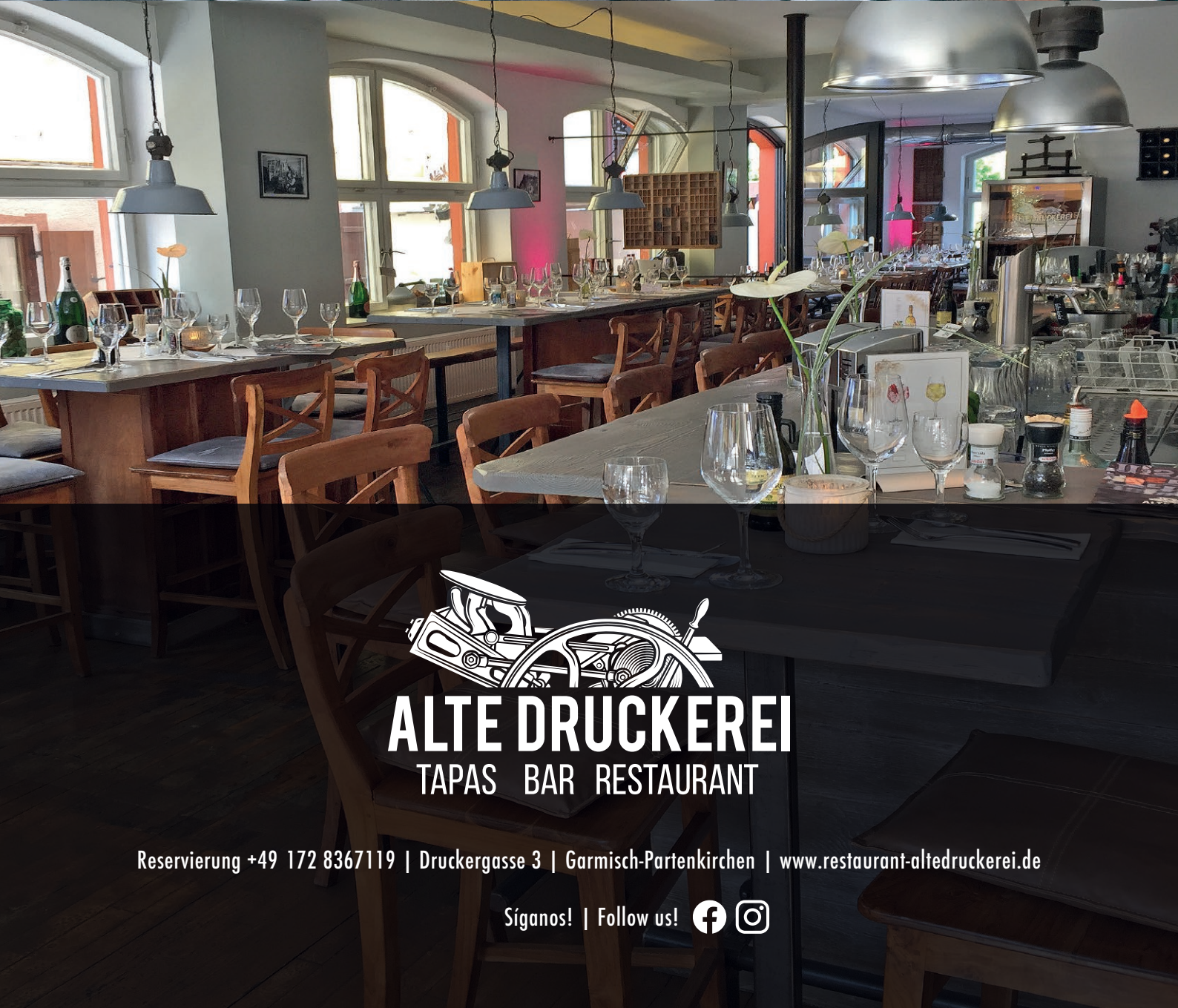

FILETE DE RES 200gr Simmental beef fillet from the grill	€ 32,90
SOLOMILLO DE TERNERA 200gr Simmental beef loin from the grill	€ 26,90
ENTRECÔTE 200gr Simmental entrecôte from the grill	€ 32,90
TAGLIATA „ALTE DRUCKEREI“ 200gr Simmental beef loin from the grill with mixed salad, parmesan, olive oil and sea salt K	€ 29,90
FILETE T-BONE (Only on pre-order) ca. 700gr Simmental T-Bone Steak from the grill	€ 46,90

SIDE DISHES | GUARNICIONES

VERDURAS ASADAS ●● Grilled vegetables	€ 5,90
PATATAS SALTEADAS ●● Crispy baked potatoes with homemade mojo and aioli dip F, 4	€ 7,50
PAN DE AJO ●● Garlic bread A, F, K	€ 4,90
MAIZ EN LA MAZORCA ●● Grilled corn on the cob glazed with herb butter F, K	€ 6,50

SAUCES | SALSAS



JUS Dark gravy E, 4, 11	€ 2,50
SALSA DE PIMIENTA Creamy peppercorn sauce E, F, 4	€ 2,50
CHIMI CHURI Argentinian herb sauce F, K, 4	€ 2,50
CAFÉ DE PARIS Classic butter and herb sauce F, K, 4	€ 2,50
MANTEQUILLA DE HIERBAS Homemade herb butter F, 4	€ 1,50






ALTE DRUCKEREI

TAPAS BAR RESTAURANT

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

Síganos! | Follow us!  

-  vegetarisch
-  vegan

Allergenkennzeichnung

- A = Gluten
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Schwefeldioxid und Sulfite
- 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

-  vegetarian
-  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