



Nuestros desayunos están elaborados con insumos e ingredientes producidos en el fundo de nuestra familia; combinando las recetas tradicionales heredadas de nuestros antepasados y los productos que nos ofrece la rica ceja de selva peruana.

UNSERER FRÜHSTUCKS MENÜ / NUESTROS DESAYUNOS:

- 1.- **Der Einfacher (sencillo)** _____ S/16.⁰⁰
Huevos revueltos + 2 Panes de casa + Kiachla + mermelada +
Café o infusión.
- 2.- **Der Frühstück Klassiker (Desayuno clásico)** _____ S/20.⁰⁰
Huevos revueltos con salchicha pozucina + 2 panes de casa
+ Strudel de plátano + Kiachla + Café o infusión.
- 3.- **Alpengruß (Saludo de los Alpes)** _____ S/27.⁰⁰
Huevos fritos + tocino ahumado + Plátanos y yucas fritas +
2 Panes de casa + Strudel de plátano + Kiachla + Café o infusión.
- 4.- **Das Dorfstadt "Spezial" (El especial Dorfstadt)** _____ S/24.⁰⁰
2 huevos fritos + 1 chorizo ahumado + Plátanos y yucas fritas +
2 Panes de casa + Kiachla + café o infusión.
- 5.- **Der Bayerisch (El Bávaro)** _____ S/29.⁰⁰
1 Chorizo ahumado + 1 Chorizo picante + Plátanos y yucas fritas +
2 Panes de casa + salsa chimichurri + Strudel de plátano + café o infusión.
- 6.- **Das Dorfstadt Urig für zwei (El tradicional Dorfstadt para 2)** _____ S/38.⁰⁰
Huevos revueltos con salchicha pozucina + Plátanos y yucas fritas
+ 4 panes de casa + Kiachlas + café o infusión.

UNSER KINDER MENÜ/ PARA LOS NIÑOS:

- 7.- **Norton Kapitän / Capitán del Norton** _____ S/14.⁰⁰
1 huevo frito + 1 Pan de casa + Kiachla con manjar
+ Café o infusión.

ZUM WEITER NASCHEN / (COMPLEMENTOS Y PORCIONES EXTRAS)

Mantequilla y mermelada personal _____	S/3.00
Kiachla con manjar _____	S/7.00
Strudel de plátano _____	S/6.00
Yucas fritas _____	S/6.00
Plátanos fritos _____	S/6.00
Pan (2 unidades) _____	S/2.00
Porción de Huevos _____	S/6.00
Huevos con salchicha pozucina. _____	S/10.00
Chorizo o salchicha pozucina (1 pieza) _____	S/8.00
Porción de tocino personal _____	S/8.00

Kiachla:

Buñuelos tradicionales semidulces, de masa suave y esponjosa. Las Kiachla son originarias de la región del Tirol, en Austria, y se han elaborado en Pozuzo a través de varias generaciones.



Salchicha Pozucina:

La salchicha pozucina se elabora de forma artesanal, siguiendo las recetas de nuestros antepasados y se caracteriza por contener un porcentaje de carne res y otro de cerdo lo que le da una textura y sabor especiales.



Strudel de plátano:

Pan dulce enrollado “Símbolo de la Gastronomía Pozucina”; ya que representa la fusión entre los insumos locales y la tradición europea; es la adaptación del clásico postre austriaco “Apfelstrudel”; elaborado originalmente con manzanas, y adaptado en Pozuzo a los insumos locales. La masa es similar a la de un pan dulce, y el relleno se elabora con plátanos maduros, canela y clavo.



ZUM TRINKEN / BEBIDAS

Leche pura de vaca 1/4L _____ S/4.00

Leche pura de vaca 1/2L _____ S/7.00

Café o Infusión _____ S/3.00

Jugo personal (papaya / quito quito) _____ S/8.00

Jugo 1 litro (papaya / quito quito) _____ S/14.00

Cerveza Schaus Bier 330 ml. _____ S/10.00

- Pilsner
- Golden Ale
- London Stout
- Vienna
- Camu camu
- Pasion Fruit



"Quito quito" o "naranjito" es una fruta exótica ampliamente cultivada y utilizada en Pozuzo, posee una pulpa ácida y jugosa con un sabor único que combina notas cítricas y agridulces. Este fruto se utiliza en jugos, mermeladas, postres, entre otros; contribuyendo a la deliciosa cocina local pozucina. Además, es fuente de proteínas, minerales y especialmente vitamina C.

