



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/15.00
Huevos revueltos + 2 Panes de casa + Kiachla + mermelada.
- 2.- Der Frühstück Klassiker (Desayuno clásico) _____ S/20.00
Huevos revueltos con salchicha pozucina + 2 panes de casa
+ Strudel de plátano + Kiachla.
- 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.
- 4.- Das Dorfstadl "Spezial" (El especial Dorfstadl) _____ S/24.00
2 huevos fritos + 1 chorizo ahumado + Plátanos y yucas fritas +
2 Panes de casa + Kiachla.
- 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.
- 6.- Das Dorfstadl Urig für zwei (El tradicional _____ S/38.00
Dorfstadl para 2)
Huevos revueltos con salchicha pozucina + Plátanos y yucas fritas
+ 4 panes de casa + Kiachlas.

UNSER KINDER MENÜ/ PARA LOS NIÑOS:

- 7.- Norton Kapitän / Capitán del Norton _____ S/13.00
1 huevo frito + 1 Pan de casa + Kiachla con manjar.

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 de vaca ¼L + Shot de Espresso _____ S/7.00

CAFÉ

Capuchino _____ S/8.00

Café Latte _____ S/8.00

Café Mocca _____ S/10.00

Café Caramel _____ S/10.00

Café Rosa _____ S/10.00

Café Espresso _____ S/5.00

Café Americano _____ S/5.00

OTRAS BEBIDAS CALIENTES

Chocolate _____ S/6.00

Infusión (Manzanilla, Anís,
Té Canela clavo) _____ S/3.00

Infusiones Naturales (Coca,
Menta silvestre, Orégano) _____ S/5.00

JUGOS

Jugo personal _____ S/8.00

-Papaya

-Mango

-Piña

-Quito quito (Fruta
emblemática de la zona
ácida y refrescante)

Jugo personal fresa _____ S/10.00

**+ S/ 2.00 puedes convertir tu jugo
personal en jugo con leche.**

Néctar artesanal Ingeborg's _____ S/8.00

OTROS

Agua Eliot _____ S/2.50

Agua (San Mateo / San Luis) _____ S/3.00

Gaseosa (Inca Kola / Coca cola 296 ml.) _____ S/4.00

Cerveza Schaus Bier 330 ml. _____ S/10.00

-Camu camu

-Passion Fruit

-Pilsner

-Golden Ale

-Vienna

-London Stout

-Norton Ipa