

Cardápio

Nossos pratos são elaborados pelo
chefe Alexandre Dias.



t e m p l á r i o
restaurante e choperia

wäls





Entradas

Queijo Gruyere, queijo gorgonzola, salaminho italiano, anéis de cebola, creme de salsa, pasta de alho poró e tomate seco. Acompanha cesta de pães

R\$42,90

Carpaccio de carne ao molho de alcaparras, lascas de parmesão e cesta de pães

R\$35,90

Salgados

Tortinha assada de palmito

R\$16,00

Tortinha assada de frango

R\$16,00

Saladas

Salada Caprese

R\$36,90

Tomate caqui, mussarela de búfala, manjeriço azeitona preta e alface crespa.

Salada alemã de batatas

R\$31,30

Batata, cebolinha e creme de maionese com mostarda

Salada Ceasar

R\$36,90

Alface, frango em tiras, croûtons, parmesão e molho Ceasar

* Em dias de movimento não fazemos trocas de guarnição.

Petiscos



Salsicha Aperitivo 3 em 1
Composição Viena, Oxford e Cipolata.

R\$54,90



Salsicha Cervela
Carne bovina com alho, tipo salsichão.

R\$54,90



Linguiça Calabresa Caracol
Linguiça de carne suína recheada com queijo provolone, acebolada, em formato de caracol.

R\$54,90

*Acompanha cesta de pães.



Mini Croquete com Gorgonzola
Mini croquete de carne bovina com pedaços de queijo gorgonzola.

R\$49,90



Goulasch
Musculo bovino cozido com molho levemente picante.

R\$54,90

* Acompanha Cesta de pães.



Frikadellen
Bolinhas de carne suína e bovina.

R\$54,90

* Acompanha cesta de pães.



Croquete Suíço
Croquetes de batata com pedacinhos de bacon.

R\$49,90

*Todos Petiscos são acompanhados de três tipos de mostarda: Forte , Escura e Adocicada.(Exceto Goulasch):





Porções no Réchaud

Filet dos Anjos

600g de filet mignon acompanhado de batata noisette, molho de queijo e cebola.

R\$89,90

Frango dos Anjos

600 grs de filé de peito de frango, acompanhado de batata noisete molho de queijo e cebola.

R\$69,90

Lombo dos Anjos

600 grs de lombo suíno, acompanhado de batata noisete e molho de queijo e cebola.

R\$69,90

Queijo Brie

Queijo brie com geleia de goiaba.

R\$45,90

* Em dias de movimento não fazemos trocas de guarnição.

Porções

Bolinho de Bacalhau	R\$33,90
Pastel de Angu opções de Recheios: Queijo, carne seca ou frango com catupiry	R\$31,90
Batatas Fritas	R\$25,00
Batatas Fritas com Queijo Mussarela	R\$28,00
Batatas Fritas com Queijo Mussarela e bacon	R\$31,00
Batata Noisete	R\$25,00
Batata Noisete com Queijo Mussarela	R\$28,00
Mandioca frita	R\$25,00
Queijos gruyére	R\$34,90
Arroz Branco	R\$15,00
Cesta de pães	R\$15,90

* Em dias de movimento não fazemos trocas de guarnição.





Massas

Fusilli com molho de gorgonzola e cubos de filé mignon salteados, com alho poró

R\$42,90

Fettuccine ao sugo

R\$34,90

Caldos

Caldo de Feijão

R\$23,90

Caldo de mandioca

R\$23,90

Caldo verde

R\$23,90

*Consultar com nossos atendentes as opções de caldos do dia.

* Em dias de movimento não fazemos trocas de guarnição.

Empratados

Individuais

Steak

Steak de filé Mignon, com queijo prato gratinado, acompanhado de batata rustica e chips de bacon.

R\$49,90

Chorizo à moda Rustica

Contra filé maturado acompanhado de farofa de ovos, polenta frita ao molho de mostarda forte.

R\$59,90

Dourado do Mar

Dourado do mar gratinado no leite de coco, com crosta de amêndoas e parmesão, batatas gratinadas e mix de legumes no azeite.

R\$54,90

Salmão

Salmão com crosta de gergelim e açúcar mascavo, acompanhado de risoto negro, abobrinha italiana e tomate seco.

R\$54,90

Risoto de carne de panela

Risoto de carne de panela, com cerveja preta, tomate seco, shitakê e parmesão.

R\$48,90

Risoto de Dourado do Mar

Risoto de dourado do mar com alho poró e lâminas de amêndoas torradas.

R\$48,90

Eisbein

Joelho de porco defumado, acompanhado de chucrute com maçã verde, salada alemã de batatas e mostarda forte.

R\$57,80

Prato Infantil

Filé de frango grelhado, acompanha arroz branco, feijão e batatas fritas.

R\$32,90

Ripa de costela

PARA 2 PESSOAS

Ripa de costela assada ao molho de barbecue de goiaba, acompanhado de mandioca em manteiga confitada;

R\$69,90

Os pratos são elaborados pelo Chef Alexandre dias





Sobremesas

Calda de goiaba confitada com sorvete de queijo do serrado	R\$25,90
Petit Gateau com Sorvete de creme	R\$25,90
3 churros gourmet Mini churros de doce de leite acompanhado de sorvete de queijo e farofa de amêndoas com parmesão	R\$29,90

Cafés

Café 03 corações	R\$6,00
------------------	---------

Solicitar a carta de cafés com o atendente

Fondues

Apenas no inverno:

Fondue Templário Fondue de queijo, carne, noisete, brócolis, cenoura e torradas .	R\$129,90
Fondue Queijo Fondue de queijo, com batata noisete e torradas .	R\$69,90

Bebidas

Água sem gás R\$5,90

Água com gás R\$5,90

Suco de fruta natural R\$8,00
Consultar o garçom a fruta da época

Refrigerante Lata R\$5,90
Pepsi , Pepsi Twist , sukita laranja, sukita Uva,
soda ,guaraná antártica e guaraná antártica zero .

H2O limão 500ml R\$6,90

Água tônica Antartica R\$5,90

Energético fuzion R\$16,00





Spirits

Whisky Finest Johnnie Walker Red Label e White Horse	R\$20,00
Whisky 12 anos Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal e Logan	R\$25,00
Bourbon Whisky Jack Daniel's	R\$25,00
Cognac Napoleon V.S.O.P.	R\$20,00
Vodka Importada	R\$20,00
Vodka Nacional	R\$13,00
Absinto Lautrec	R\$20,00
Tequila José Cuervo Ouro e José Cuervo Prata	R\$20,00
Rum Bacardi Carta Blanca e Bacardi Carta Oro	R\$13,00
Brandy Domecq	R\$13,00
Gin Seagers	R\$13,00
Campari	R\$13,00
Licor Cointreau ou Amarula	R\$20,00
Steinhaeger	R\$15,00
Cachaça Decisão, Claudionor, Sabcana	R\$8,00
Cachaça Seleta ou Salinas	R\$7,00
Cachaça da roça Santa Barbara	R\$6,00
Cachaça Anísio Santiago	R\$35,00
Cachaça Havana	R\$70,00

*Consultar disponibilidade com nossos atendentes.

Drinks

Gin Tônica Gin, suco de limão e água tônica	R\$20,00
Cuba Libre Rum, limão e refrigerante cola	R\$20,00
Margarita Tequila, cointreau e suco de limão na crusta de sal	R\$28,00
Mojito Rum prata, limão, açúcar, hortelã e água com gás.	R\$20,00
Sex on the Beach Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine	R\$20,00
Templário Gin, vodka, suco de abacaxi, syrup crawberry e sweetsour	R\$20,00
Kir Espumante com cereja marrasquino	R\$18,00
Kir Royal Espumante com creme de cassis	R\$18,00
Dry Martini Gin, vermouthnoileprat e azeitona	R\$18,00
Cosmopolitan Vodka, cointreau, syrup crawberry e sweetsour	R\$20,00
Caipirinha Fruta* macerada com cachaça	R\$17,00
Caipiroska Fruta* macerada com vodka	
Nacional	R\$17,00
Importado	R\$ 22,00
Caipisake Fruta* macerada com saquê	R\$17,00

Consultar o garçom a fruta da época



Carta de Cervejas



Chopp Brahma

R\$8,90



Chopp Stella Artois 300 ml

R\$9,90



Chopp Brahma Black

R\$11,90



Chopp Wals
Consultar estilo da semana

R\$11,90



Chopp Wals especial
Consultar estilo da semana

R\$19,90



Brahma 0% Lata 350 ml

R\$7,90

A Brahma 0,0% é resultado de 3 anos de pesquisas complementares ao portfólio da marca para desenvolver novas ocasiões de consumo. A bebida é ideal para quem gosta de cerveja e nem sempre pode ou quer ingerir álcool



Stella Artois 275ml

R\$8,90

Com um aroma típico de lúpulos selecionados e notas frutadas, Stella Artois tem amargor acentuado, porém macio. Seu sabor marcante e sofisticado é muito bem balanceado.

TIPO: Lager
COR: Amarelo ouro

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 5,2% vol
ORIGEM: Bélgica



Bohemia Pilsen 355ml

R\$8,90

Primeira cerveja do Brasil, a Bohemia tem sido fiel às suas principais características: aroma e sabor. Clara, leve e muito refrescante, é produzida com malte 100% importado e lúpulo Saaz, da República Tcheca. Seu aroma levemente frutado é marcado por notas leves de malte e lúpulo.

TIPO: Pilsen
COR: Amarelo ouro

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 5,0% vol
ORIGEM: Brasil



Budweiser 343ml

R\$8,90

O processo de produção da Budweiser é diferenciado, por utilizar lascas de Beechwood (madeira especial) durante os processos de fermentação e maturação. O resultado é uma cerveja de sabor único e com equilíbrio perfeito: marcante no início e suave no final.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 5,6% vol ABV
ORIGEM: Estados Unidos



Franziskaner Dunkel 500ml

R\$36,00

A Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel apresenta cor caramelo e aspecto opaco, com um sabor mais intenso de malte do que a variedade Hell. Devido aos grãos de trigo torrados e adicionados no seu processo de produção, possui um sabor marcante e um pronunciado aroma torrado que agrada aos amantes de cerveja escura de todo o mundo. Traz um aroma marcante, sendo encorpada e refrescante.

TIPO: German Dunkelweizen
COR: Escura avermelhada

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 5,5% vol
ORIGEM: Alemanha



Corona Extra 355ml

R\$12,00

Corona Extra é a cerveja mais vendida e a marca mais exportada do México. Esta cerveja do tipo pilsen foi produzida pela primeira vez em 1925 pela Cervceria Modelo, localizada na Cidade do México. É uma cerveja de sabor leve e de baixa graduação alcoólica. Uma experiência perfeita para saborear esta cerveja exige uma rodela de limão no gargalo. Com isso, reforça a acidez com suas doses cítricas.

TIPO: Pale Lager

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 4,6% vol

COR: Dourada Clara

ORIGEM: México



Norteña 960ml

R\$32,90

A cerveja Norteña apresenta uma coloração amarelo intenso e traz um aroma discreto de lúpulo e de frutas, além de um fino amargor, suave e pouco persistente. É uma cerveja refrescante e pouco encorpada. Combina com petiscos em geral, frituras, defumados, embutidos e castanhas.

COR: Amarelo

TIPO: Standard American Lager

ORIGEM: Uruguai

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 5% vol



Hoegaarden 330ml

R\$19,90

Contém ingredientes especiais como sementes de coriandro, uma especiaria originária da Ásia e norte da África, e raspas de casca de laranja, o que lhe confere alta refrescância e drinkability. Combina bem com saladas, peixes, mexilhões, defumados e queijos de consistência semi-dura.

TIPO: Witbier

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 4,9% vol

COR: Amarelo

ORIGEM: Bélgica



Quilmes 960ml

R\$32,90

A cerveja Quilmes de origem argentina apresenta uma coloração amarelo ouro. Tipo de cerveja originariamente criada no século 19 na cidade de Pilsen, região da Boêmia da República Tcheca, e é a mais conhecida e consumida no mundo. Delicada, leve, clara e com teor alcoólico médio, é também a preferida dos brasileiros.

TIPO: Pilsen

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 4,9% vol

COR: Amarelo Ouro

ORIGEM: Argentina



Wäls 42 375ml

R\$29,00

Cerveja elaborada com amêndoa, limão, abacaxi e café entre seus ingredientes. Extremamente refrescante, possui coloração dourado âmbar, notas aromáticas frutadas e cítricas, com leve s ensaço de acidez no paladar e alta carbonatação. Sabor condimentado e maltado, com espuma duradoura para proporcionar a melhor experiência.

TIPO: Saison



Wäls Petroleum 375ml

R\$29,00

A Wäls Petroleum é elaborada com grãos escuros, que lhe concedem um sabor encorpado, textura aveludada e densa. Seus aromas são complexos de chocolate belga, café e caramelo, com amargor equilibrado.

COR: Marrom Escuro
ORIGEM: Brasil



Wäls Session Citra 600ml

R\$24,00

A massiva quantidade de lúpulo americano Citra e base de malte fazem dessa Session IPA uma explosão de refrescância. Possui amargor moderado e aroma cítrico. É uma cerveja que, mesmo consumida em grandes quantidades, não perde suas qualidades nem seus sabores intensos (sempre relevantes ao paladar).

TIPO: Session IPA



WALSS HOP CORN IPA 600ml

R\$25,00

Com aroma e paladar cítricos, esta cerveja possui amargor equilibrado e utiliza quatro lúpulos, com dry hopping de Centennial, em uma receita criada como polêmico milho.

Tipo: India Pale Ale



WALSS BELGIAN WHITE 600ml

R\$24,00

Cerveja de trigo elaborada com especiarias diversas e receita belga, esta criação possui aroma cítrico e condimentado que remete a especiarias como a pimenta-da-jamaica e a laranja-da-terra. De corpo leve e espuma consistente e cremosa, trata-se de uma cerveja bem refrescante, ideal para dias de calor.

Tipo: witbier



WALSS X WALSS 600 ML

R\$19,90

Produzida com refinada técnica de lupulagem, esta cerveja possui sabor refrescante e se diferencia pelo equilíbrio entre o malte e o lúpulo, agradando ao paladar. De espuma branca e cremosa, com boa duração, impressiona pelo seu aroma floral, ao mesmo tempo suave e marcante.

Tipo: pilsen

A cervejaria Wäls, foi a vencedora da principal competição cervejeira do Mundo.

wäls



WALSS VERANO 600 ML R\$24,00

De exuberante refrescância, esta cerveja cor de cobre equilibra, na medida certa, maltes e amargor, proporcionando aromas marcantes, que vão do cítrico ao floral.

TIPO: Pale Ale



WALSS BERLINER 600 ML R\$24,00

Cerveja refrescante com leve acidez provocada pela ação de lactobacilos adicionados na fermentação. Produzida com ousadia, já que leva em sua receita frutas vermelhas e hibisco.

TIPO: Berliner Weisse



WALSS BOHEMIAN PILSENER 600 ML R\$24,00

Dourada e translúcida, preparada com o tradicional lúpulo Saaz, esta cerveja é uma fiel representante do estilo checo Bohemian Pilsner. De sabor maltado e lupulado, sua espuma é formada por um creme branco e aveludado incomparável

TIPO: Bohemian Pilsner



WALSS DUBBEL 375 ML R\$29,00

Levemente picante, esta cerveja, de coloração castanho-escuro, espuma densa e duradoura, possui aroma de frutas secas, paladar com persistência do torrado, notas de especiarias e maltes especiais

TIPO: Belgian Strong Ale



WALSS NIOBIUM 375 ML R\$29,00

Elaborada com os lúpulos Polaris, Saaz, Amarillo e Cascade, esta cerveja, de espuma cremosa e tom avermelhado, possui sabor frutado e aroma de maracujá, além de um amargor bem presente e persistente no retrogosto.

TIPO: Imperial/Double IPA

A cervejaria Wäls, foi a vencedora da principal competição cervejeira do Mundo.

Wäls

Carta de Vinhos



Argentina

Amayan Malbec	R\$ 69,90
Viniterra Carmenere	R\$ 74,90
Finca La Nina Cabernet Sauvignon	R\$ 68,90
Omniun Malbec	R\$ 59,90



Espanha

La Hoja Tempranillo	R\$ 79,90
Viejo Marchante Garnacha	R\$ 69,90



França

Cuvee Lacustre PinotNoir Pinot	R\$ 85,20
Bordeaux Chateau Poncharac Bordeaux	R\$ 89,20

Cobramos taxa de rolha.



Chile

Gran verano	R\$59,90
Merlot	
Gran Verano	R\$ 59,90
Cabernet	
Gran Verano	R\$ 59,90
Carmenere	
Diamante Loco	R\$59,90
Blend	
Toro d'oro Classico	R\$ 55,90
Cabernet	
Toro D'oro Classico	R\$ 55,90
Carmenere	
Santa Rita 3 medalhas	R\$ 71,90
Sauvignon Blanc	
Gran Verano	R\$ 59,90
Rose	



Portugal

Herdade dos coteis	R\$72,30
Bairrada Aliança Reserva	R\$ 72,60
Dão Aliança	R\$ 79,90

Cobramos taxa de rolha.



Itália

Chiant Docg Coli

Chiant

R\$ 67,20

Sangiovese Toscana Coli

Sangiovese

R\$ 69,90

Garrafas de 375 ml

Apaltagua

Pinot

R\$45,90

Gran Verano

Cabernet Sauvignon

R\$ 33,90

Espumantes

Salton

Brut

R\$55,90

Chandon

Brut

R\$120,00

Rio Sol

Rosé

R\$69,90

Rio Sol

Brut

R\$69,90

Cálice de vinho do Porto

R\$12,00

Cobramos taxa de rolha.

wäls



temp lã r i o
restaurante e choperia

Temos ambiente
aquecido no inverno
e climatizado no verão



VISA



Diners Club
INTERNATIONAL

 FÁBRICA DE CHOCOLATE 
PURO CACAU