



# MENU

---

## ALEXANDER'S German Eatery

Line ID: @age.restaurant



# STARTERS

## 01. Hearty beef goulash

Hearty beef goulash with  
toasted bread  
ซูปเนื้อกูลาซสไตล์อังกาเรียน  
เสิร์ฟพร้อมขนมปัง

285.-



220.-

## 02. Lentil Soup

Sweet-sour lentil soup with  
vienna sausages and bread  
ซูปถั่วเลนทิลและไส้กรอกหมูเวียนนา  
เสิร์ฟพร้อมขนมปัง

## 03. Creamy Potato Soup

Creamy Potato Leek Soup  
with Vienna Sausage  
ซูปครีมมันฝรั่งใส่กรอกเวียนนา

180.-



## 04. Ceasar Salad

with crispy Duck Egg Yolk,  
Caramalized Bacon, Cos Lettuce,  
shaved Parmesan and Croutons  
เสิร์ฟคู่กับไข่แดงเปิดทอดเบคอนหวาน  
สลัดคอส พามาซานชีสและขนมปังกรอบ

240.-



240.-

## 05. Mushroom Risotto balls

Deep-fried mushroom risotto  
balls with balsamic aioli  
บอลส์ริซอตโต้เห็ดทอดพร้อม  
บัลซามิกอัลยอลี่

## 06. Deep-fried Camembert

Deep-fried Camembert  
cheese with mixed leaves and  
cranberry jam  
คาเมมเบิร์ตชีสทอด เสิร์ฟพร้อมสลัด  
ผักและแยมแคนเบอร์รี่

395.-



# STARTERS

## 07. Deep-fried Mushrooms

Deep-fried mushrooms with mixed leaves and tartar sauce  
เห็ดทอด เสิร์ฟพร้อมสลัดผักและซอสทาร์ทาร์

310.-



## 10. Smoked Duck Salad

Slices of smoked duck breast with orange salad and balsamic reduction  
อกเป็ดรมควันสไลด์เสิร์ฟกับสลัดรวมและส้ม

320.-



320.-

## 08. Swiss Sausage Salad

Swiss Sausage Salad with Emmental cheese, Gherkins, Red Onions, hard-boiled Egg and Herb Vinaigrette, served With Sourdough Bread

สลัดไส้กรอก ชีสเอมเมนทัก แดงกวาดอง หอมแดง ไข่ต้ม ผสมน้ำสลัดน้ำส้มสายชูสมุนไพรและขนมปังชาวโด

## 09. House Cured Salmon

House-cured salmon with mixed leaf salad and honey-mustard-dill vinaigrette  
แซลม่อนหมักเสิร์ฟกับสลัดและมัสตาร์ดหวาน

390.-



## 11. Pan-fried foie gras

Pan-fried duck foie gras with crispy bacon and apple chutney  
ฟัวกราส์เปิดทอดกับเบคอนกรอบและซอสแอปเปิ้ล

780.-



# PASTA



295.-

12. Bolognese Beef & Pork  
Bolognese from Beef & Pork  
สปาเก็ตตี้ซอสโบลอนเนสหมูและเนื้อ



280.-



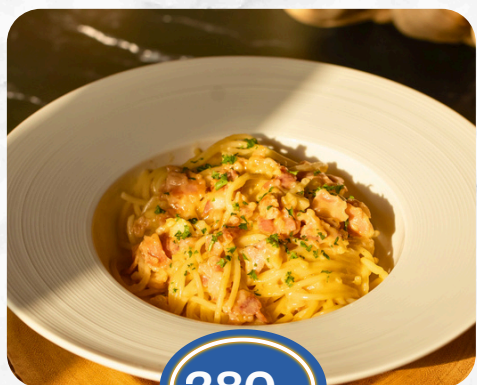
13. Mushroom Cream  
Sauce  
Mushroom Cream Sauce  
สปาเก็ตตี้ซอสครีมเห็ด



240.-



14. Napolitana Sauce  
Napolitana Tomato Sauce  
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ  
นาโพลีทาน่า



280.-

15. Carbonara Sauce  
Carbonara Sauce with  
Bacon  
สปาเก็ตตี้ซอสคาโบนาร่ากับเบคอน



280.-

16. Arrabbiata sauce  
Arrabbiata sauce with  
Bacon and dried chilli  
สปาเก็ตตี้ซอสอราเบียต้ากับ  
เบคอนและพริกแห้ง



260.-

17. Chili Garlic Pasta  
with Bacon  
Spaghetti with garlic dried  
chili and bacon  
สปาเก็ตตี้ผัดกับกระเทียม พริกแห้ง  
และเบคอน



345.-

18. Chili Garlic Pasta  
with Prawns

Spaghetti with garlic  
dried chili and Prawns  
สปาเก็ตตี้ผัดกับกระเทียม  
พริกแห้งและกุ้ง

\*\*Each pasta dish is served with 30 g of Parmesan cheese. Extra Parmesan cheese is available at an additional charge.

# BURGERS

## 19. AGE Classic Beef

Beef patty, Cheddar cheese, gherkin, brioche bun, iceberg lettuce, tomato, caramelized onion, crispy onions and AGE burger sauce

285.-



280.-

## 20. AGE Schnitzel Burger

Crumbed pork escalope, brioche bun, bacon, tomato and tartar sauce  
หมูชุบแป้งทอด, เบอร์เกอร์บัน, เมค่อน, มะเขือเทศ, มาร์ มาร์ ซอส

## 21. The Hawaiian

Beef patty, brioche bun, pineapple, iceberg salad, bacon, caramelized onion, cheddar cheese, crispy onion, Danish burger sauce and BBQ sauce

285.-



22. The Cheesy Camembert Burger  
Deep-fried Camembert, brioche bun, iceberg lettuce and cranberry jam

395.-



360.-

## 23. AGE Wagyu Beef

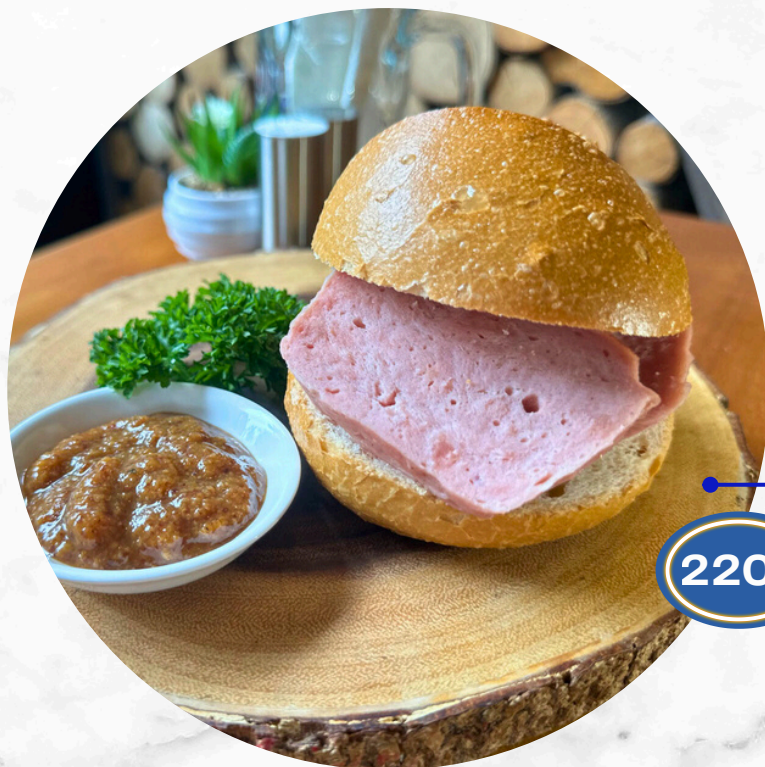
Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Onions, Iceberg, Lettuce, Gherkins, Ketchup, Mustard

## 24. AGE Wagyu Cheese Beef

Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Cheddar Cheese, Onions, Iceberg, Lettuce, Gherkins, Ketchup, Mustard

375.-





## 25. Bavarian Meatloaf Bun

100 g Bavarian Meatloaf in German Roll with your choice of Bavarian Sweet Mustard or German Mustard  
มีทโลฟขนาด 100 กรัม ในเยอรมันโรลเสิร์ฟคู่กับ  
ตัวเลือกมัสตาร์ดที่ชอบ ระหว่าง มัสตาร์ดหวาน  
หรือมัสตาร์ดเยอรมัน

220.-

## 26. Nuremberg Sausages Bun

3 pcs of Nuremberg Sausages in German Roll, Sauerkraut and German Mustard  
3 ชิ้น ไส้กรอกเนินแบกในเยอรมันโรล  
เสิร์ฟกับซาวเคล้าท์และเยอรมันมัสตาร์ด



215.-

## 27. Schnitzel Bun

Crumbed pork escalope, German Roll, bacon, tomato and tartar sauce

หมูชุบแป้งทอดในเยอรมันโรลพร้อมด้วยเบคอน,  
มะเขือเทศ แดงกวาญี่ปุ่นและ ทาร์ ทาร์ ซอส

280.-

## 28. Cordon Bleu

Pork "Cordon Bleu" with Gruyere cheese and ham filling, served with cranberry jam, side dish optional available:

- 29.1 With french fries **450.-**
- 29.2 With pan fried potatoes **480.-**
- 29.3 With german spaetzle pasta and mushroom sauce **550.-**



## 29. Pork escalope

Crumbed pork escalope "Viennese style" with cranberry jam, side dish optional available:

- 29.1 With french fries **360.-**
- 29.2 With pan fried potatoes **395.-**
- 29.3 With german spaetzle pasta and mushroom sauce **460.-**



## 30. Mixed grilled sausages

Mixed grilled sausages on braised white cabbage, mashed potatoes and dark beer gravy

ไส้กรอกหมู 3 แบบย่าง เสิร์ฟพร้อม ชาวเคราท์ มันบดและ ซอสเกรวี

**430.-**





### 31. Currywurst

Currywurst Grilled pork sausage with tomato curry sauce and French Fries  
ไส้กรอกหมูย่าง เสิร์ฟคู่กับเฟรนฟราย และซอสพวงกระหรี่มะเขือเทศ

330.-

### 32. Nuremberg sausage

Grilled Nuremberg sausages on braised white cabbage, mashed potatoes and dark beer jus

ไส้กรอกเนือร์กย่าง เสิร์ฟพร้อม ชาวเคราท มันทบดและซอสเกรวี่



360.-



### 33. Sauerbraten

Sauerbraten (in red wine pickled for 3 weeks and slow-cooked) from Australian barley-fed "Omugi" beef on braised red cabbage and swabian soufflé pasta (alternative with mashed potatoes)

995.-

## 34. Pan-fried meatballs

Pan-fried meatballs with Bavarian potato cucumber salad  
 ครัวลัมมิทบอล หมูบดย่าง เสิร์ฟพร้อมมัน  
 สลัดสโตล์บาวาเรียน ซอสเกรวีและ  
 มัสตาร์ด

330.-



375.-

## 35. Bavarian Meatloaf

Grilled Bavarian Meatloaf topped fried egg, served with pan-fried potatoes, gravy and mustard  
 ครัวลัมมิทบอลย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง  
 ผัดเบคอน ไข่ดาว ซอสเกรวีและมัสตาร์ด

## 36. Tenderloin Medallions

Pork tenderloin medallions with Swabian soufflé pasta, crispy onions and mushroom sauce  
 หมูสันในย่าง เสิร์ฟพร้อมเส้นพาสต้า  
 เยอร์มันโฮมเมดและซอสเห็ด

430.-



360.-



## 37. Cheese Spaetzle

Swabian soufflé pasta sautéed with swiss gruyere & Emmental cheese and topped with crispy onions  
 เส้นพาสต้าเยอร์มันโฮมเมดผัดกับชีสกรู  
 แอร์ และชีสเอมเมนทาล และโรยหน้าด้วย  
 หอมทอด

## 38. Spinach Ravioli

Spinach & cream cheese stuffed raviolis in creamy mushroom sauce with truffle oil and shaved parmesan  
 ราวิโอลี่ยัดไส้ผักโขมในซอสครีมเห็ด น้ำมัน  
 เห็ดทรัฟเฟิล และชีสพามาซาน

375.-



# SIDES

## Brussel Sprouts

Brussel Sprouts with Bacon

กะหล่ำดาวผัดเบคอน

245.-



## Braised red cabbage

Braised red cabbage

กะหล่ำม่วง

120.-



120.-

Pan Fried potatoes  
Pan Fried potatoes with bacon

มันฝรั่งผัดเบคอน

## Sauerkraut

Sauerkraut with bacon  
(Braised Pickled Cabbage)

ชาวเคล้าท์ผัดเบคอน

150.-



## Braised red cabbage

Braised red cabbage

กะหล่ำม่วง

120.-



100.-



Mash Potato  
Mash Potato

มันบด

## Potato salad

Potato cucumber salad with  
bacon

มันสลัด แตงกวาและเบคอน

120.-



# SIDES

## Jalapeno Bacon Poppers

5 pcs **120.-**  
 10 pcs **210.-**  
 20 pcs **360.-**  
 จาลาปิโน่ ปอปเปออร์



## Chicken Nuggets

5 pcs **90.-**  
 10 pcs **165.-**  
 20 pcs **295.-**  
 นั๊กเก็ตไก่

## French Fries

French Fries  
 เฟรนช์ฟราย

**95.-**



## Tater tots

Tater tots  
 มันฝรั่งบดชิ้นรูป

**120.-**



**120.-**



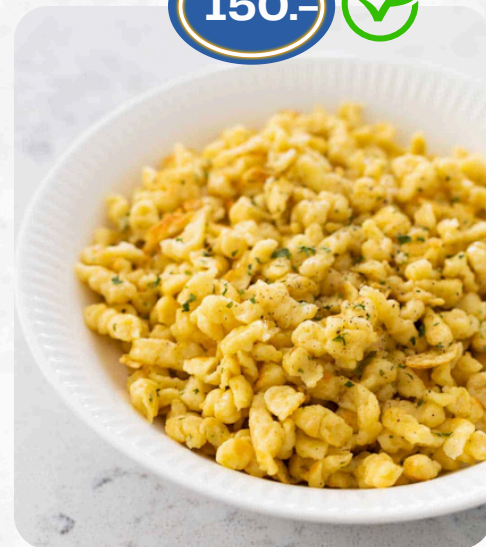
Mixed leaf salad  
 Mixed leaf salad with Balsamic v

สลัดผักรวม น้ำสลัดบาซามิก

## Swabian soufflé pasta

Swabian soufflé pasta with butter  
 เส้นพาสต้าเยอรมันผัดเนย

**150.-**



# DESSERTS

## Apple strudel

Hand-drawn apple strudel with vanilla ice cream

แอปเปิลสตรูเดิล เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

285.-



195.-

Chocolate lava cake  
Hot chocolate lava cake with vanilla ice cream

เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา

## Linzer cake tart

An Austrian specialty made from almond pastry with raspberry jam

เค้กทาร์ตลินเซอร์สูตรออสเตรีย  
อบจากแป้ง อัลมอนด์และ  
ราดด้วยซอสราสเบอร์รี่

150.-



## Hot Love

"Hot Love", Vanilla ice cream with hot raspberry sauce

"ฮอต เลิฟ", ไอศกรีมวานิลลาเสิร์ฟคู่กับซอสราสเบอร์รี่

185.-



99.-



Vanilla Ice cream



# PRE-ORDER 1 DAY ADVANCE

## P1. German Pork Knuckle

German Crispy pork knuckle on mashed potatoes and dark beer gravy, served white cabbage salad

ขาหมูเยอรมันอบกรอบ เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบดและสลัดกะหล่ำปลีดอง

795.-



750.-

## P2. Garlic Prawn

pan-fried prawns 500 gm tossed in olive oil, garlic and dried chili served with mixed leaf salad and toasted bread  
กุ้งผัดในน้ำมันมะกอก กระเทียมและพริกแห้ง น้ำหนัก 500 กรัมเสิร์ฟพร้อมสลัดและขนมปัง

## P3. Bavarian Platter

For 2-4 people: Crispy Pork Knuckle on Potato Mash, Spit-Roasted Chicken Half, Mixed Sausages on Sauerkraut, 2 small Viennese Schnitzels with pan-fried Potatoes

สำหรับ 2-4 ท่าน : ขาหมูเยอรมัน ,ไก่ย่างครึ่งตัว, ไส้กรอกรวม, ชนิสเซล 2 ชิ้นเล็ก เสิร์ฟพร้อมมันบด ชาวเคล้าท์ และมันฝรั่งผัด

1,790.-

