Steak around the world

Unser kulinarischer Sonderzug im Dopolavoro nimmt Sie dieses Mal mit auf eine Weltreise. Entdecken Sie mit uns Speisen aus ausgewählten Regionen.
Etwas steht aber immer im Vordergrund:
das Steak.
Wohl kein Gericht ist so international und doch auch so individuell regional wie das Steak, ob vom Rind, Schwein oder gar vom Fisch.
Wir haben in die Küchen der Welt geschaut und eine Auswahl an Steakvarianten zusammengestellt, die Ihnen Weltreisen zu Tisch ermöglichen.
Treuer Begleiter auf allen kulinarischen Reisen des Steaks ist stets der passende Tropfen.
Auch hier haben wir eine spannende Auswahl aus den Kellern der einzelnen Regionen zusammengestellt.
In diesem Sinne „Treno parte“- „Zug fährt ab“ und „Buon appetito“- „Genuss in vollen Zügen“!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Aperitivo

Italien

Franciacorta

1/8 7,90 0,7l 42,-

Malfy Aperitivo rosa

2cl Malfy Gin & pink Grapefruit Tonic,

5,60

Spanien

Vermut rosado

Wermut aus Jerez de la Fronte, pur oder mit Soda

4cl 4,90

Argentinien

Argentina Garden Spritz,

Weingut Chandon, Argentinien, Cuveésekt mit Kräutern

Gewürzen und Orange

5,60

Australien

Mangoorai

Sektcocktail, Mango/Orange/Gewürze

5,60

2cl Four Pillars Bloody Shiraz Gin & Fentimans Tonic

2cl 5,60

Doponade

hausgemachte Limonade, Granatapfel/Roiboos/Gewürze

0,35l 3,90

Italien

Vorspeise

Carpaccio di tonno a la salade Nicoise

Tunfischcarpaccio mit Pflücksalaten und einer Vinaigrette aus
Tomaten, Olivenöl, Oliven, Frühlingszwiebeln und Kräutern
15,90

Hauptgericht

Vitello e tonnato

Kalbsrückensteak und Tunfischsteak (180g) mit Limonenöl
auf Pepperonata (saftig würziges Paprikaragout mit Tomaten, Tropeazwiebeln und
Basilikum), dazu mediterrane Brotsorten
(auch als reines Fisch- oder Fleischgericht möglich)
29,90

Weinempfehlung

Soave Classico Foscarino 2020

Azienda Agricola Inama, San Bonifacio, Veneto, Italien
100 % Garganega. Gärung zu 70% in französischer
Eiche und zu 30% im Edelstahl.
1/8l 6,40 0,7l 35,-

Craftbeer

Pale ale

Theresianer Brauerei, Triest, Italien, frisch, Noten von Melone und Grapefruit 6,5%
0,33l 5,40

Dessert

Tiramisù

hausgemacht, mit Nespresso und Amaretto
8,50
Einen passenden Digestiv empfehlen wir aus unserer Grappakarte.

Spanien

Vorspeise

Veiras a la gallega

Jakobsmuscheln auf galizische Art in fein würziger Sauce und
mit Kräuterkruste gratiniert
16,90

Hauptgericht

Presa del cerdo Espagnol Duroc de Batallé

rassenreines Duroc -Schweinesteak vom Familienbetrieb Batallé aus Katalonien (160g), auf Tomaten-Mandel-Olivensauce und „Paella de verduras“ (Kurkumareis mit schwarzen Bohnen, Paprika und Tomaten)
28,90

Weinempfehlung

Laurona 2013

Celler Laurona, D.O. Monsart, Spanien. Vielschichtige Aromatik, kräftig und wunderbar harmonisch
1/8 7,90 0,7l 45,-

Bierempfehlung

Estrella Galicia, Cerveza Especial, Spanien, 5,5%
0,33l 4,90

Dessert

Crema catalana

mit Malagaeis (ohne Rosinen möglich)
und Erdbeeren mit Orangen -Karamellsauce
8,90

Digestiv

Carlos Primero Imperial XO Brandy
2cl 4,50

Australien

Vorspeise

Queensland Salad

Barramundifilet (typischer australischer Fisch) in Sesamkruste gebraten, auf Pflücksalaten mit fruchtigem Curry-Ananasdressing, Macadamianüsse und Physalis

15,90

Hauptgericht

Reef&Beef

160g-Rückensteak vom australischen Black Angus (grain feed)
mit Jakobsmuscheln, knusprig gebratenem Polenta, grünen Bohnen und
black BBQ -Gewürzbutter

31,90

Weinempfehlung

Everton Red 2016

Brown Brothers, Australien, 52% Cabernet Sauvignon, 38% Shiraz, 10% Malbec, 12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche gelagert

1/8l 5,20 0,7l 30,-

Craftbeer

Coopers Pale Ale

Coopers Brewery, Australien, leicht, fruchtig und hopfenbetont, 4,5%

0,375l 4,90

Dessert

Pavlova

australisches Nationaldessert, Baiser, Mangoeis, Vanilleschaum und Passionsfrucht

8,90

Digestiv

Starward NOVA Australian Single Malt Whisky (87 Punkte Jim Murray)

2cl 4,90

Argentinien

Vorspeise

Caldo de pescado

Fischsuppe mit Fischfilet, Wild-Garnele (ohne Schale) und
Miesmuscheln in einem schmackhaften Sud aus Kokoswasser,
exotischen Gewürzen und Wurzelgemüse
16,90

Hauptgericht

Filetsteak vom argentinischen Angusrind
(160g) in einem exotisch-kräftigen Jus mit Jamaikarum verfeinert,
dazu eine Ofensüßkartoffel mit Guacamole und sautierten Okraschoten
32,90
220g 35,90

Weinempfehlung

Norton privada 2020

Bodega, Norton, Mendoza, Argentinien.
Cuveé aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Merlot
1/8l 7,90 0,7l 45,-

Dessert

Plátano caramelizato

Karamellisierte Banane im Kokossoufflee gebacken mit Snickers-Eis
8,90

Als passenden Digestiv empfehlen wir einen Premium-Rum aus
unserem Sortiment

Vorspeisenklassiker

Carpaccio
vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobeltem
Parmesan und Rucola
14,90

Flusskrebse
in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)
14,90

Burrata
Cremiger, gefüllter Mozzarella auf geröstetem Ciabatta
mit Erdbeer, -Tomatensalat, Basilikum,
Minze und Frühlingszwiebeln
14,90

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen mediterrane Brotsorten.
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Pasta

Linguine al capitano
Flache Spaghetti mit Miesmuscheln, Wildgarnelen (ohne Schale) und Fischfilets, Tomaten, Olivenöl und Basilikum
24,90

Pasta al greco
Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto crudo,
Schafsfrischkäse, Oliven und Rucola (auch vegetarisch möglich)
19,50

Dessert

Schokoladensouffleé
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und marinierte Erdbeeren
8,90

Sorbetto
aus frischen Früchten der Saison
3,90
mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt
4,90

Café gourmand
Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
4,90

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
4,90

Irish coffee
2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker und Obershaube
4,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.