

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.

Italien

Vorspeise

Carpaccio di tonno a la salade Nicoise

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

14,90

Hauptgericht

Vitello e tonnato

Kalbsfiletsteak 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 Foscario 2020

Azienda Agricola Inama, San Bonifacio, Veneto, Italien
100 % Garganega. Gärung zu 70% in französischer Eiche und zu 30% im Edelstahl.

1/8l 6,20

Craftbeer

Pale ale

Theresianer Brauerei, Triest, Italien, frisch, Noten von Melone und Grapefruit 6,5%

0,33l 5,40

Dessert

Tiramisù

klassisch, hausgemacht

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

Solomillo de cerdo a la duroc

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

27,90

240g 31,90

Weinempfehlung

Dido de Montsant La Universal 2019

Biologischer Rotwein von Sarah Perez und René Barbier, Spanien.

Rebsorten: Grenache, Syrah, Merlot und Cabernet,

16 Monate fassgelagert

1/8 6,60

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

Als Digestiv oder zum Dessert empfehlen wir einen weißen oder roten

Portwein

5cl 3,50

Australien

Vorspeise

Queensland Salad

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

14,90

Hauptgericht

Reef&Beef

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

31,90

220g 34,90

Weinempfehlung

Everton Red 2015

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

1/8l 5,20

Craftbeer

Coopers Pale Ale

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

0,375l 4,90

Dessert

Pavlova

Nationaldessert, Baiser, Mangoeis, Vanilleschaum und Passionsfrucht

8,90

Argentinien

Vorspeise

Caldo de pescado

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

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 36,90

Weinempfehlung

Norton privada 2019

Bodega, Norton, Mendoza, Argentinien.
Cuveé aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Merlot

1/8l 7,90

Dessert

Plátano caramelizado

Karamalisierte Banane im Kokossoufflee gebacken mit Schokolade-Erdnusskrokanteis

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

13,90

Zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen mediterrane Brotsorten.
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,60

Pasta

Linguine al capitano

Flache Spaghetti mit Miesmuscheln, Wildgarnelen (ohne Schale) und
Fischfilets, Tomaten, Olivenöl und Basilikum

21,90

Pasta al greco

Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto crudo,
Schafsfrischkäse, Oliven und Rucola
(auch vegetarisch möglich)

18,90

Desert

Schokoladensoufflé

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.