

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. Alle Preise in Euro.

Aperitivo

Italien

Franciacorta

1/8 | 7,90 | 0,75 | 42,00

Malfy Aperitivo arancia

2 cl Malfy Gin arancia & Ginger Ale

5,90

Spanien

Vermut rosado

Wermut aus Jerez de la Frontera, pur oder mit Soda

4 cl 4,90

Südamerika

Caipirinha

4 cl Cachaça | Limette | Rohrzucker | Crushed Ice

7,90

Australien

Mangorillo

Sektcocktail mit Mango | Tamarillo | Limette | Vanille

5,90

Doponade

hausgemachte Kräuterlimonade

0,35 | 4,40

Roter Traubensaft, Bio

Weingut Hindler, Schrattenthal

0,2l 3,90

gespritzt 4,60

Leitungswasserservice

1/4l Karaffe 1,90

1l Karaffe 3,50

*pro Glas Wein ist 1/4l, pro Flasche Wein ist 1l Wasser inkludiert

Italien

Vorspeise

Carpaccio di tonno à la salade Niçoise

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

16,90

Hauptgericht

Duetto vitello tonno

Kalbsrückensteak und Thunfischsteak (180 g) mit Limonenöl auf Pepperonata (saftig, würziges Paprikaragout mit Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Basilikum), dazu mediterrane Brotsorten

(auch als reines Fisch- oder Fleischgericht möglich)

32,90

Weinempfehlung

Costa di Giulia Bolgheri bianco 2023

Michele Satta, Toskana. 70 % Vermentino, 30 % Sauvignon Blanc

1/8 | 6,50 | 0,75 | 37,00

Craftbeer

Pale Ale

Theresianer Brauerei, Triest, Italien

frisch, Noten von Melone und Grapefruit 6,5 %

0,33 | 5,90

Dessert

Tiramisù „caldo-freddo“

Mascarponecreme, Mascarponeeis, Biskotten, Schokolade, heißer Espresso (auch koffeinfrei möglich)

10,90

Einen passenden Digestiv empfehlen wir aus unserer Grappakarte.

Spanien

Vorspeise

Veiras a la gallega

Jakobsmuscheln nach galizischer Art in fein-würziger Sauce und
mit Kräuterkruste gratiniert

19,50

Hauptgericht

Solomillo de cerdo Espagnol Duroc de Batallé

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

160 g 29,90

240 g 32,90

Weinempfehlung

Rioja el Andén 2019 Crianza

Familie Muga, Rioja. Vielschichtige Aromatik, kräftig und
wunderbar harmonisch

1/8 l 5,60 | 0,75 l 33,00

Bierempfehlung

San Miguel

Cerveza Especial, Spanien, 5,4 %

0,33 l 5,40

Dessert

Crema catalana

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

10,90

Digestiv

Royal Oporto Tawny, roter Portwein 5 cl 3,50

Lagrima Porto, weißer Portwein 5 cl 3,50

Australien

Vorspeise

Queensland Salad

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

17,50

Hauptgericht

Reef & Beef

160 g Striploin-Steak (grain-fed) vom australischen Black-Angus-Rind mit Jakobsmuscheln, knusprig gebratener Polenta, grünen Bohnen und Black BBQ-Gewürzbutter

35,90

Weinempfehlung

Tenacity old Vine Shiraz 2022

Mc Laren Vale, Barossa Valley, Australien, kraftvoll, fruchtbetont, rote Beeren und Pflaumen

1/8 | 5,90 | 0,75 | 35,00

Craftbeer

Coopers Dark Ale

Australien: malzig, cremige Textur, ein Hauch von Schokolade und Kaffee 4,5 %

0,375 | 5,90

Dessert

Pavlova

australisches Nationaldessert:

Baiser | Mangoeis | Vanilleschaum | Passionsfrucht

10,90

Südamerika

Vorspeise

Caldo de pescado

Fischsuppe mit Fischfilet, Wildgarnelen (ohne Schale), Jakobsmuschel und Miesmuscheln in einem schmackhaften Sud aus Kokoswasser, exotischen Gewürzen und Wurzelgemüse

21,90

als Hauptspeise 26,90

Hauptgericht

Filetsteak vom Angusrind aus Uruguay

(160 g) in einem exotisch-kräftigen Jus mit Jamaika-Rum verfeinert, dazu eine Ofensüßkartoffel mit Guacamole und sautierten Okraschoten

160 g 36,90

200 g 39,90

Weinempfehlung

Malbec Reserva 2022

Bodega, Piedra Negra, Mendoza Argentinien.

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen,
ein intensiver und einladender Auftritt im Glas

1/8 | 5,90 | 0,75 | 35,00

Bierempfehlung

Quilmes Cerveza Clásica

Argentinien: leichtes, fruchtiges Lagerbier 4,9 %

0,34 | 5,30

Dessert

Plátano caramelizado

Karamellisierte Banane im Kokos-Soufflé gebacken mit Snickers-Eis

10,90

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

Vorspeisenklassiker

Carpaccio

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

16,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)

16,90

Burrata

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

15,50

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

Pasta

Linguine al capitano

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

26,90

Pasta al greco

Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto di Parma,
Schafsfrischkäse, Oliven und Rucola

23,50

Vegetarisch 21,50

Dessert

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und marinierte Erdbeeren
10,90

Sorbetto-Spoom

cremig aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Früchten der Saison
6,90
mit einem Schuss Sekt oder Spirituose nach Wahl
8,90

Café gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung
5,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
5,90

Irish Coffee

2 cl Tullamore DEW mit heißem Espresso, Rohrzucker und Obershaube
5,90

Lieber Gast!

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