

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 arancia

2cl Malfy Gin arancia & Ginger Ale,
5,90

Spanien

Vermut rosado

Wermut aus Jerez de la Fronte, pur oder mit Soda
4cl 4,90

Südamerika

Caipirinha,

4cl Cachaca/Limette/Rohzucker/Crushed ice
7,90

Australien

Mangorillo

Sektcocktail, Mango/Tamarillo/Orange/Gewürze
5,90

Doponade

hausgemachte Limonade, Granatapfel/Roiboos/Gewürze
0,35l 4,40

Italien

Vorspeise

Carpaccio di tonno a la salade Nicoise

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

16,90

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)

31,90

Weinempfehlung

Costa di Giulia Bolgheri bianco 2023

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

1/8l 6,50 0,7l 37,-

Craftbeer

Pale ale

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

0,33l 5,90

Dessert

Tiramisù

klassisch, hausgemacht, mit Nespresso und Amaretto

9,90

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

18,50

Hauptgericht

Solomillo de cerdo Espagnol Duroc de Batallé

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

29,90

240g 32,90

Weinempfehlung

Rioja Seleccion 2019

Vina del Villabuena, Rioja, Alavesas. Vielschichtige Aromatik, kräftig und wunderbar harmonisch

1/8 6,30 0,7l 36,-

Bierempfehlung

Estrella Galicia, Cerveza Especial, Spanien, 5,5%

0,33l 5,40

Dessert

Crema catalana

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

9,90

Digestiv

Carlos Primero Imperial XO Brandy

2cl 5,60

Australien

Vorspeise

Queensland Salad

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

16,90

Hauptgericht

Reef&Beef

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

33,90

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 Dark Ale

Coopers Brewery, Australien, malzig und vollmundig, 4,5%

0,440l 5,30

Dessert

Pavlova

australisches Nationaldessert, Baiser, Mangoeis, Vanilleschaum und Passionsfrucht

9,90

Digestiv

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

2cl 4,90

Südamerika

Vorspeise

Caldo de pescado

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

18,90

Hauptgericht

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

34,90

220g 37,90

Weinempfehlung

Norton privada 2021

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

1/8l 7,90 0,7l 45,-

Bierempfehlung

Quilmes Cerveza Pilsener

Argentinien, leicht, fruchtig und hopfenbetont, 4,5%

0,33l 5,30

Dessert

Plátano caramelizado

Karamellisierte Banane im Kokossoufflee gebacken mit Snickers-Eis

9,90

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

Vorspeisenklassiker

Carpaccio

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

15,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)

15,90

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 hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Pasta

Linguine al capitano

Flache Spaghetti mit Miesmuscheln, Wildgarnelen (ohne Schale) und Fischfilets, To-
maten, Olivenöl und Basilikum

25,90

Pasta al greco

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

19,90

Desert

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und marinierte Erdbeeren

9,90

Sorbetto-Spoom

cremig aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Früchten der Saison

6,30

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt

8,30

Café gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

5,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,40

Irish coffee

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker 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.