

# *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, gehobeltem  
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.