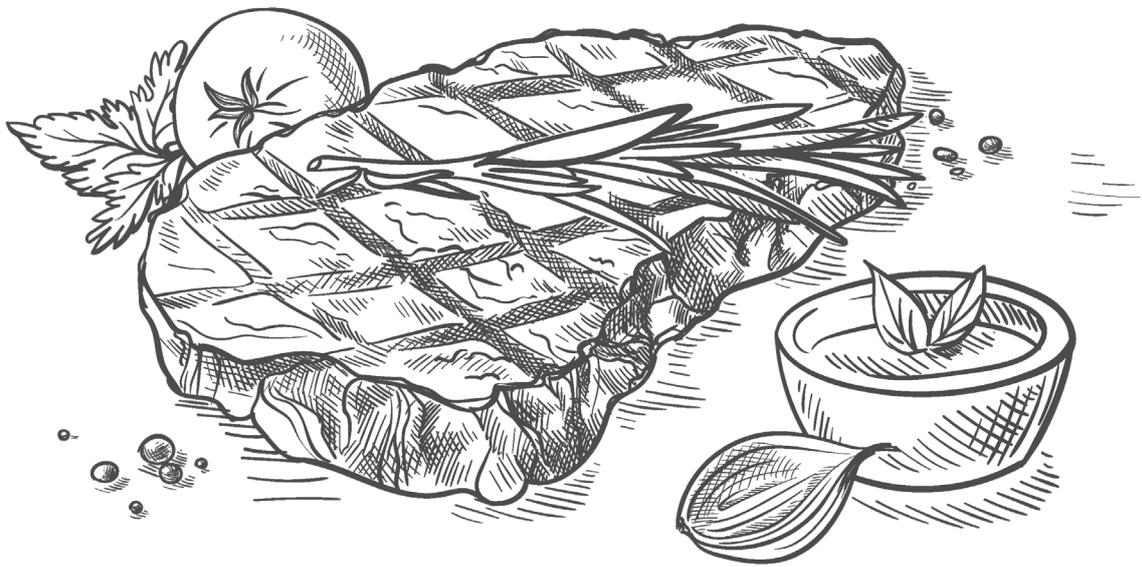
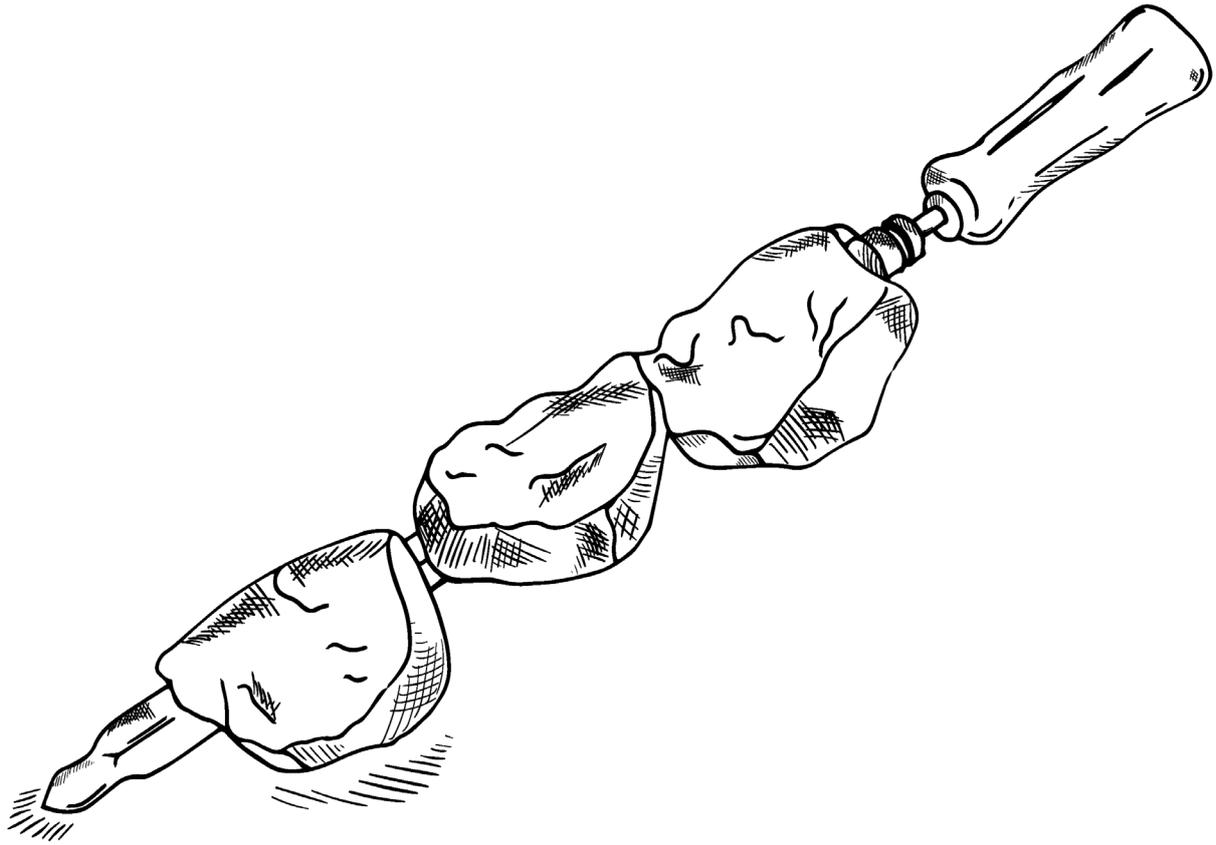


CHURRASCARIA

STEAKHOUSE

Purer Fleischgenuss ohne Zusätze nach südamerikanischer Art – im Churrascaria Steakhouse genießen Sie saftige Steaks und frisch gegrilltes Rodizio. Ausgewählte Zutaten von feinsten Qualität lassen Ihren Abend zu einem Erlebnis für alle Sinne werden.





Rodizio – unsere Spezialität des Hauses

Sie genießen ganz nach Ihrem Geschmack verschiedene Fleischsorten, die wir Ihnen direkt am Spieß servieren. Wir garen frisch am Drehgrill, was das Fleisch noch schmackhafter macht. Die Fleischsorte wechselt jede Runde – und das so oft Sie möchten.

In kleinen Portionen genossen, entwickelt sich das Essen zu einer geselligen Runde. Die Pausen zwischen Ihren einzelnen Gängen erlauben es Ihnen, kurz innezuhalten, um das Rodizio in seiner ganzen Vielfalt zu genießen.

Zum Fleisch servieren wir die klassischen Beilagen wie Süßkartoffelpommes und schwarze Bohnen. Den süßen Abschluss bildet die Ananas vom Grill.

RODIZIO AM SPIESS

VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN

.....



Rodizio* | 34,5

Die Empfehlung unseres Chefkochs:
Verschiedene Rodizio-Spieße am Tisch tranchiert,
dazu servieren wir typische südamerikanische Beilagen.

ENTRADAS E SOPAS

VORSPEISEN & SUPPEN

.....

Chá de vaca | 5,9

Die Kraftbrühe für Sie und Ihn

Carpaccio da casa* | 11,9

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Kräutern,
Pinienkernen und Parmesan

Provolone assado | 10,5

Provolone ist ein Hartkäse, der ursprünglich aus Italien stammt. In Uruguay wird dieser herzhafteste Käse gegrillt und mit Oregano serviert – ein Genuss!

Arrancadores mistos* | 12,5

Gemischter Vorspeisenteller mit Coppa di Parma, Lomo-Schinken,
Iberico-Salami, feinem Manchego-Käse, Pecorino und Oliven

Camarões ao alho | 12,9

Gambas in heißem Knoblauchöl serviert



*Ein besonderer Fleischgenuss –
vom Küchenchef empfohlen*

Alle Preise in Euro

CARNES GRELHADAS

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

.....

Unsere Rindersteaks werden klassisch serviert. Wahlweise mit einer gebackenen Kartoffel (Papa Asada) oder Süßkartoffel-Pommes und Kräuterbutter

Bife de alcatra – Rumpsteak*

Ausgewähltes Rumpsteak vom Rind mit kleinem Fettrand für den Geschmack, kernig und zart

200 g | 19,9 • 400 g | 29,9

Filé de vaca – Rinderfilet*

Das magerste und zarteste Stück vom Rind

180 g | 28,9 • 240 g | 32,9



Contrafilé – Rib-Eye-Steak*

Aus dem Zwischenrippenstück, schön marmoriert, für echte Steak-Liebhaber

250 g | 21,9 • 400 g | 28,9

Filé de alcatra – Hüftsteak*

Saftig gegrilltes Hüftsteak von den Weiden der Pampa

200 g | 19,9

Bife de osso – T-Bone Steak*

Saftiges Stück aus Rücken und Filet mit dem typischen T-Knochen

600 g | 32,9

Lombinho de bison – Bison – Tenderloin*

Filet vom Amerikanischen Bison, zart und mager

180 g | 32,9 • 240 g | 42,9

CARNES GRELHADAS

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

.....

Bisõ Top Butt Capa de Bumbum – Bison Top Butt Cap*

Als Top Butt bezeichnen die Amerikaner das hintere Lappenstück der Flanke. Es ist ein flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Stück mit vollem Geschmack.

200 g | 26,9

Ferro Plano de Bisõ - Bison Flat Iron*

Es wird aus dem oberen Teil der Schulter geschnitten. Es handelt sich um ein relativ modernen Zuschnitt, der erst Anfang 2000 entwickelt wurde.

200 g | 32,9

.....

Zu unseren Rindersteaks empfehlen wir Ihnen korrespondierend die Weine von Dieter Meier.



Puro Dieter Meier Torrontés 0,75 l | 34,9

Mendoza, Argentinien



Puro Dieter Meier Malbec 0,75 l | 34,9

Mendoza, Argentinien



Dieter Meier führt ein Leben voller Abenteuer und Abwechslung. Er ist Konzeptkünstler, Autor, Filmemacher, Poker- und Golfspieler, Restaurantbesitzer, Biofarmer und vor allem Winzer. So aufregend wie sein Leben ist, so schmecken auch seine Weine. In Agrelo Alto vinifiziert er Weine mit Bio-Zertifikat, die in Argentinien und Europa für ihren unverwechselbaren Geschmack sehr geschätzt werden.

Meiers Weine haben die perfekte Balance aus sanft gereiftem Tannin und aromatischer Frucht. Im Agrelo Alto, das als beste Weinbauregion von Mendoza gilt, reifen Meiers Reben zu wahren Schätzen heran, die mithilfe modernster Kellertechnik ausgebaut werden. Mit seinen ökologisch angebauten Weinen teilt Meier ein Stück seines aufregenden Lebens mit Weinliebhabern.

GRELHADOS LEVES

LEICHTES VOM GRILL

Salmão assado – Lachsfilet | 19,9

Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat

Peito de peru – Putensteak | 17,9

Gegrilltes Putensteak mit grünem Spargel



ACOMPANHAMENTOS

BEILAGEN

Pão de churrasco | 3,0

Knoblauchbrot mit Kräutern, frisch aus dem Ofen

Verduras salteadas – Pfannengemüse | 4,0

Frisches Saisongemüse, in der Pfanne zubereitet

Espinafre da casa – Spinat | 4,0

Feinwürziger Blattspinat, mit Zwiebel verfeinert

Batatas fritas – Pommes frites | 3,0

Unsere leckeren Pommes frites

SALADA

SALATE

Salada de churrasco | 7,9

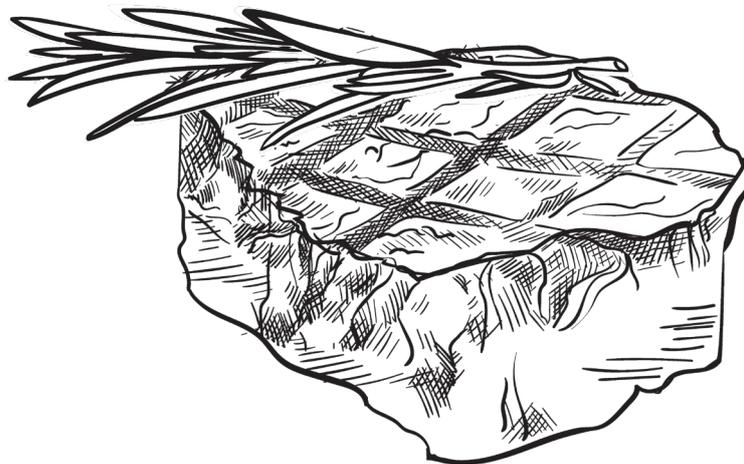
Gemischter Salat aus saisonalen Blattsalaten mit
Pinienkernen und Apfel-Balsamico-Dressing

VEGANOS DESTACADOS

VEGANES HIGHLIGHT

Bife de vaca vegan – Rindersteak vegan

Pflanzenbasiertes Steak – voller Geschmack und 100 % Genuss
100 g | 28,9 • 150 g | 32,9



SOBREMESAS

DESSERTS

Mojito | 5,9

Ananasmousse mit gegrilltem Ananaskompott

Brownie & Peanut Friends | 6,9

Schokoschnitte mit Erdnussbuttercreme, Joghurteis und Trauben

Bolo de queijo com Serrano | 5,9

Cheesecake mit Serrano-Chip

Pote de flores | 5,9

Süßes Karottenmousse mit Brownie-Crumble im „Flower Pot“

CHURRASCARIA

STEAKHOUSE

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.