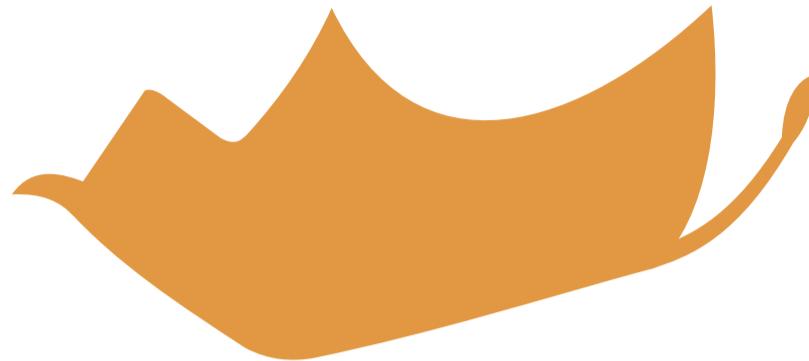


STEAKHOUSE

CHURRASCARIA



PAULANER

Münchner Hell	0,5 l vom Fass	€ 5,60
Zwickl Naturtrüb	0,5 l vom Fass	€ 5,60
Münchner Hell Alk. Frei	0,5l Flasche	€ 5,60
Radler	0,5 l	€ 5,60
Hefe-Weizen	0,5 l vom Fass	€ 5,60
Weizen Dunkel	0,5 l Fl	€ 5,60
Alk. Frei Weizen 0,0 %	0,5 l Fl	€ 5,60
Russ / Cola Weizen	0,5 l vom Fass	€ 5,60

Liköre & Destillats 4 cl

Martini	€ 7,80
Averna	€ 7,80
Ramazotti	€ 7,80
Sambuca	€ 7,80
Baileys	€ 7,80
Grappa	€ 7,80
Grappa Sibona di Barolo	€ 17,00
Jägermeister	€ 7,80
Williamsbirne	€ 7,80
Zimt Cachaca	€ 6,50

Cognac 4 cl

Carlos I	€ 8,80
Hennessy	€ 8,80
Remy Martin	€ 8,80
Orig. Brasil Cachaca Weber Premium	€ 12,00

Rum 4 cl

Botucal Ron Antiguo Venezuela	€ 9,80
Don Papa Rum Philippines	€ 9,80
Ron Barcelo Imperial Rep. Dominicana	€ 9,80
Ron Zapata	€ 19,00



Wasser & Softdrinks

Vio Medium	0,75 l Fl	€ 8,20
Vio Stilles Wasser	0,75l Fl	€ 8,20
Tafelwasser	0,4 l	€ 4,00
Coca Cola	0,33 l Fl	€ 4,50
Coca Cola Zero	0,33 l Fl	€ 4,50
Sprite	0,33 l Fl	€ 4,50
Fanta	0,33 l Fl	€ 4,50
Paulaner Spezi	0,33 l Fl	€ 4,50
Paulaner Spezi Zero	0,33 l Fl	€ 4,50
FUZE TEA Pfirsich	0,25 l Fl	€ 4,20
FUZE TEA Zitrone	0,25 l Fl	€ 4,20
Guarana	0,33 l	€ 5,00
Red Bull	0,25 l	€ 5,00

Saft & Nektar Wolfra

Apfel	0,2l	€ 3,90
Maracuja	0,2 l	€ 3,90
Johannesbeere	0,2 l	€ 3,90
Orange	0,2 l	€ 3,90
Ananas	0,2 l	€ 3,90
Mango	0,2 l	€ 3,90

Schorle

0,4 l € 5,90

Schweppes

Bitter Lemon	0,2 l Fl	€ 4,50
Ginger Ale	0,2 l Fl	€ 4,50
Tonic	0,2 l Fl	€ 4,50

Apéritifs

Prosecco	0,1 l	€ 6,90
Prosecco Aperol	0,1 l	€ 7,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,90
Hugo	0,2 l	€ 8,90
Campari Orange	0,2 l	€ 8,90
Weinschorle	0,25 l	€ 7,90
Hugo Alk. Frei	0,25 l	€ 6,90

Whiskey 4 cl

Jack Daniels	€ 8,50
Chivas Regal	€ 8,50
Johnnie Walker Black Label	€ 9,50
Glenmorangie Single Malt Scotch	€ 12,00
Bruichladdich Single Malt Scotch	€ 12,00

Warme Getränke

Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,10
Cappuccino	€ 3,60
Kaffee	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Tee	€ 3,00



Wein & Cocktaillkarte
bitte separat verlangen

VORSPEISEN

Tatar Beefsteak 130 g. mit gaufrettes und Salatbouquet vom Rinderfilet nach orig. Rezept (mit Kapern, Eigelb Worcestersauce)	€ 20,50
Carpaccio Rinderfilet dünn geschnitten mit Champignons Basilikum, Grana Padano, Olivenöl und Salatbouquet	€ 16,50
Frische Champignons vom Grill mit Knoblauch Sahnekräutersauce	€ 14,80
Gegrillte Calamaris mit Grillgemüse	€ 16,50

Zu den Vorspeisen servieren wir unser CHURRASCARIA Brot, Oliven und Aioli

Genießen Sie unseren Original CHURRASCARIA Homemade Burger

Unser Burger wird aus 100% Rindfleisch (280 gr.) zubereitet und mit Steak Fries und Krautsalat serviert.
Gegrillt nach Wunsch, Presleys Lieblingskäse, Tomate & Zwiebeln und Burger Sauce
€ 21,50

Das kulinarische Highlight für ZWEI!

ASADO € 89,00

für 2 Personen ca 1000 g Picanha
mit Chorizio, Gauchokartoffel, Salat und 2 versch. Saucen

Wir bieten in der Zeit von 11:30-14:30 Uhr
(Montag- Donnerstag) Mittagstisch

Sonntag ab 12:30-21:00
Durchgehend
Tisch max. 3 std.

EIS & DESSERT

Mini Dessert versch. nach Art des Hauses	€ 6,50
Churros 6 Stück mit Vanilleeis	€ 9,00
Warmer Schokoladen Kuchen Selbstgemacht mit Vanilleeis	€ 9,50
Brasil Dessert - Spezialität des Hauses (pudim de leite, brigadeiro, mousse)	€ 12,50
Gegrillte Ananas mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis	€ 6,50
Eisbecher „Carina“ Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne	€ 9,00
Brigadeiro - 6 Stück	€ 9,00
Eisbällchen von Mövenpick-Vanille	€ 2,00

RINDERSTEAKS

Unsere Steaks stammen aus Argentinien von speziellen Rindern
Diese Rassen sind frei von künstlichen Hormonen,
reinste Bio Qualität...

Picanha mit Fettrand

Brasilianische Spezialität am Grill gebraten
und in Scheiben geschnitten

M- Portion	ca. 250 g	€ 29,50
L - Portion	ca. 350 g	€ 37,50
XL - Portion	ca. 500 g	€ 59,00

Rib Eye Steak

Das Steak mit dem Fettauge

M- Cut	ca. 250 g	€ 29,50
L - Cut	ca. 350 g	€ 37,50
XL - Cut	ca. 500 g	€ 59,00

Rinderfilet Steak

Das zarteste und magerste Steakfleisch
von der Rinderlende

M- Cut	ca. 250 g	€ 38,50
L - Cut	ca. 350 g	€ 52,50
XL - Cut	ca. 500 g	€ 77,00

Alle Steaks servieren wir
mit Sauce Ihrer Wahl oder Kräuterbutter.
Beilagen bitte extra bestellen.

MEHR STEAKS

Putensteak 260 g mit Sc.Bernaise
mit gebrillter Mango, Reis und Salat

Gaucho Spiess 300 g
Rinder und Puten Medaillons mit Paprika und Zwiebeln
dazu Ofenkartoffel und Salat

Ladies only 250 g
Rinderfilet Medaillons (2 Stück)
mit Ofenkartoffel und Salat

Hüftsteak 200 g
mit Ofenkartoffel und Salat

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit sour cream

Pommes frites -dünn

Steak Fries

Manioka - Wurzel Brasil Spezialität

Maiskolben

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln

Gaucho Gemüse - Grillgemüse

Kräuterbaguette

Kartoffelecken mit Crème-fraiche

Feijoada & Reis

Pao de queijo - 6 Stück

Coxinhas - 6 Stück

SALATE

Gemischter Salat	€ 7,50
Argentinischer Salat	€ 9,50
Kopfsalat mit Mais, Zwiebelringe, geriebener Gouda Käse und Oliven	
Tomaten Salat	€ 9,50
mit Rotezwiebelringe in Essig und Öl Vinaigrette	
Bunter Salat	€ 19,50
mit Putenbruststreifen frischem Obst und Brot	
N.Y.C. Steaksalat	€ 22,50
mit zarten Rinderfiletstreifen und Brot	

VEGETARISCH

Mediterraner Veggie-Burger
mit Rucolasalat und Grillgemüse
dazu Kartoffelecken

RODIZIO

Genießen Sie das einzigartige Erlebnis des „Rodizio“. Es begann vor 300 Jahren, als die Gauchos ihre riesigen Rinderherden über die Weiten der südamerikanischen Steppen trieben. Abends am Lagerfeuer wurden „CHURRASCO-Steaks“ am Spieß gegrillt. Hier liegt der Ursprung der typisch brasilianischen Spezialität des Rodizio, das wir Ihnen als kulinarisches Erlebnis empfehlen möchten. Nach brasilianischer Art wird eine Auswahl von verschiedenen hochwertigen Fleischsorten (Rind, Schwein, Huhn, Pute und Lamm) an großen Spießen gegrillt, bis das Fleisch zart und saftig ist. Unsere „Cortadores“ schneiden für Sie von den verschiedenen Fleischspießen nach Ihren Wünschen appetitlich große Stücke ab, so oft Sie mögen.

€ 45,00

Rindfleisch sorten: Picanha, Rumpsteak, Maminha, Cupim, Alcatra

Geflügel: Hähnchenfilet, Unterschenkel, Hühnerherzen

Lamm, Hirsch, Chorizio

Schweinebauch mit Schwarze, Schweinerücken, Kasseler-defumado

RODIZIO ohne Schwein € 47,50

nur Rind, Lamm, Pute, Huhn, Hirsch

Buffet ohne Fleisch € 27,50

RODIZIO - kinder ab 3-10 € 15,00

FISCH

Salmo Salar € 31,50
Lachsfilet mit Butterreis und Salat

SAUCEN

Chimichurri-Sauce (Paprika, Zwiebeln, Petersilien, Olivenöl) € 3,00

Pfeffersauce € 3,00
mild - warm mit grüner & rosa Pfefferkörnern

Selbstgemachte Scharfe Sauce - kalt € 3,00

Sauce Bernaise € 3,00
(helle Sauce passt gut zum Rindersteak)

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte.

In unserer separaten Allergiker Karte erhalten Sie alle Informationen über die in den Speisen allergenen Zutaten.