

Steak Haus
Brasil

Cardápio





RODÍZIO



Bei uns können Sie Rodízio, das brasilianische all-you-can-eat, bestellen. Sie wollten schon immer bei einem Rodízio mitmachen, haben aber nie 10 Personen zusammen bekommen? Kein Problem! Wir haben regelmäßige Rodízio-Termine. Ein Stück Brasiliens in Meck-Pomm! Ein Gruß aus der Bar, eine kleine Caipirinha, macht hungrig auf das, was kommt: Der exotische Tropicana Salat, Feijoada – das brasilianische Nationalgericht, selbst gemachte Salgadinhos – diese brasilianischen Fingerfoodspezialitäten sind nur beim Rodízio zu bekommen, gebackene Bananen und Steaks all-you-can-eat. Dies sind nur Beispiele von dem, was aufgedeckt wird... Es lohnt sich zweifellos, ein Rodízio im Gutshof Klein Upahl mitzumachen! Bringen Sie Zeit mit und genießen Sie Slowfood. Das brasilianische Team freut sich schon auf hungrige Gäste! Rodízio kommt von rodar = drehen. Churrasqueiros (Grillmeister) drehen ihre Runden und schneiden Ihnen das Fleisch direkt auf den Teller. Sie essen so viel Sie möchten und bleiben bei uns so lange Sie wollen. Ein Erlebnis! An unseren Rodízio Terminen gibt es nur Rodízio für 37,00 EUR pro Person. Daneben können wir Ihnen keine à-la-carte Gerichte anbieten.

VOM GRILL



Genießen Sie die frische Küche Südbrasieliens mit Fleischsteaks von mindestens 250g !

Sie bekommen einen köstlichen Tropicana Salat vorweg, gegrilltes Gemüse und wählen bitte Ihre zusätzliche Beilage:

Reis

oder

Knobi Brot ^(A)

oder

Steak Haus Pommes

oder

Kartoffelspalten ^(O) + Kräuterquark ^(G)

oder

Ofenkartoffel + Kräuterquark ^(G)

Filet dos Pampas

Zwei Rinderfilet Medaillons, mit frischen Ananasscheiben (auch ohne Ananas)

€ 28,70

Steak Rio Grande

Kraftvolles und zartes Rumpsteak

€ 23,90

Picanha Porto Alegre

Saftiges und zartes Rindfleisch (die Spitze des Tafelspitzes)

€ 22,90

Maminha Passo Fundo

Erstklassiges und zartes Rindfleisch (Bürgermeisterstück)

€ 22,90

Steak Gramado & Canela

Gut marmoriertes Rib Eye (Entrecôte)

€ 22,90

T-Bone / Porterhousesteak Panambi

Das T-Bone Steak ist 500g purer Dry-Aged -Genuss!

Es wird ca. zwei Wochen in einer speziellen Dry-Aged-Kammer gereift.

€ 31,20

Lammsteak Alegrete

Delikates Lammsteak

€ 22,20

Putensteak São Paulo

Schlankes und saftiges Putensteak

€ 18,90

Schweinesteak Santa Catarina

Zartes und feines Schweinesteak

€ 17,90



Steakteller Pantanal für Zwei

Rindersteak, Putensteak und Schweinesteak zum selber teilen, serviert auf heißem Stein.

€ 41,80

Spieß Maragato auf Gemüsebett

Mix: Rind, Schwein & Pute ca. 400g

Nur Picanha ca. 400g

Nur Garnelen ca. 12 Stück



€ 24,80

€ 29,90

€ 27,70

SPEZIALITÄTEN AUS DEM WASSER

Auch hier bekommen Sie einen köstlichen Tropicana Salat vorweg, gegrilltes Gemüse und wählen bitte Ihre zusätzliche Beilage.

Fischteller Tocantins für Zwei ^{(B) (D)}

Lachsfilet, Kabeljaufilet, Zanderfilet und 2 Riesengarnelen zum selber teilen, serviert auf heißem Stein.

€ 39,20

Fischfilet Amazonas ^{(B) (D)}

Lachsfilet und Garnelen

€ 19,10

Fischfilet Itaparica ^(D)

Einheimisches Zanderfilet

€ 19,10

Fischfilet Rio Negro ^(D)

Saftiges Welsfilet

€ 19,10

Krokodil dos Xavantes

Exotisches Krokodil-Tail-Filet.

Krokodilfleisch ist sehr fettarm und es liegt ein ausgewogenes Verhältnis von mehrfach ungesättigten zu einfach ungesättigten und gesättigten Fettsäuren vor.

€ 29,90





DAS BESONDERE BRASILIEN

Carpaccio Brasileiro ^{(G) (J)}

Hauchdünnen Scheiben Rindfleisch Seemerrolle mit einer Vinaigrette ^(J) aus Olivenöl und Balsamico Bianco, Kapern und Parmigiano Reggiano. ^(G) Dazu Knobi Brot.

€ 10,40

Feijoada

Das brasilianische Nationalgericht: Schwarze Bohnen mit Schweinefleisch- und Wursteinlage, Reis, Maniok-Mehl, frittierte Maniok, Kohl brasilianischer Art und Orange. Es gibt Feijoada auch für Vegetarier; Fragen Sie danach!

€ 19,80

Fritada de Camarão Tarituba ^(B)

Shrimps, Garnelen, Flusskrebse in Knoblauchöl gebraten, dazu Reis und Brokkoli

€ 19,90

Rodízio

auf Bestellung, ab 10 Personen

p.P. € 37,00



OFFENE BURGER

Wir servieren unsere Burger mit Steak Haus Pommes, Burgersoße ^{(C) (J)}, Remoulade ^(C) und Ketchup.

Bitte wählen Sie Ihre Brotsorte ^(A): Knobi Brot oder Hamburger Brötchen.

Hamburger de Perú Copacabana

Kleines Putensteak, Salat, Tomaten, Gurken.

€ 9,80

Hamburger Gauchinho

Burger aus bestem Rinderhack, Salat, Tomaten, Gurken.

€ 12,80

Hamburger Gauchinho Faminto

2 Burger aus bestem Rinderhack, Salat, Tomaten, Gurken.

€ 14,80

SUPPEN



Tomatensuppe	€ 4,70
Champignoncremesuppe ^(G)	€ 4,70
Caldo de Carne – Rinder Bouillon ^(I)	€ 5,80

VORSPEISEN



Tiras de Carne	€ 5,80
-----------------------	--------

Streifen aus bestem Rindfleisch, mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten.
Dazu Knobi Brot. Diese brasilianische Spezialität ist der ideale Begleiter zum Bier.

Knobi Brot ^(A)	€ 1,80
----------------------------------	--------

Zwei Scheiben Brot mit selbst gemachtem Knoblauchöl, geröstet

AUS DER PFANNE



Vacaria ^{(A) (G)}	€ 12,80
-----------------------------------	---------

Grillpfanne; Knackiges Gemüse mit zarten Fleischstücken. Dazu Knobi Brot.

Interlagos ^{(A) (G)}	€ 11,40
--------------------------------------	---------

Knackige Gemüsepfanne. Dazu Knobi Brot.

Campo Belo ^{(A) (G)}	€ 11,80
--------------------------------------	---------

Knackige Gemüsepfanne mit Kräuterbutter auf Ofenkartoffel

PORÇÕES ZUM DAZU BESTELLEN

Porção Mandioca Frita (frittierte Maniok)	€ 5,80
Porção Feijão (Portion Schwarzebohnen für Vegetarier)	€ 6,50
Porção Salada de Cebola Paulistana (Portion Zwiebelsalat)	€ 4,20
Waldpilze & Champignons in Sahnesoße ^{(A) (G)}	€ 3,50
Fogo do Brasil Grüner Pfeffer Rahmsauce ^{(A) (G)} (sehr scharf!!!)	€ 3,50



FRISCHE SALATE

Tropicana Salat

Der Salat zu Grillmenüs: Salat der Saison, Gurken, Tomaten, Paprika, brasilianischer Zwiebelsalat, Palmitos und viele tropische Köstlichkeiten

€ 7,20

Minuano Salat

Tropicana Salat mit Rindfleisch Streifen

€ 11,40

Brasília Salat

Tropicana Salat mit Schweinelumme Streifen

€ 10,00

Penedo Salat

Tropicana Salat mit Putenbrustfilet Streifen

€ 10,00

Ipanema Salat ^(B)

Tropicana Salat mit gegrillten Garnelen

€ 11,40

Sorocaba Salat

Tropicana Salat mit Medallions aus Hähnchenbrustfilet

€ 10,00



FÜR KIDS

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

€ 2,60

Kartoffelspalten mit Kräuterquark

€ 3,20

3 „Happy Chicken“ Figuren für Kinder

90g Hähnchenbrustfilet paniert, mit Pommes frites

€ 5,50

3 „Happy Fish“ Figuren für Kinder

90g Fischfilet paniert, mit Pommes frites

€ 5,50

BRASILIANISCHE DESSERTS



Maracuja Mousse ^(G) € 3,70

Mango Mousse ^(G) € 3,70

Banana Frita ^{(1) (G)} € 3,90
Gebackene Banane mit Vanilleeis

Pudim de Leite ^{(C) (G)} € 3,90
Brasilianische Interpretation des französischen Klassikers Pudding au Caramel

.....
**Am Wochenende, in der Saison, backen wir südamerikanisch für Sie.
Fragen Sie nach dem heutigen Angebot.**

Kuchen oder Torte ^{(A) (C) (G)} € 3,80

Kaffee und Kuchen am Nachmittag € 5,30

SPEISEEIS

Coupe Dänemark € 3,60
3 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ mit Schokoladensauce, garniert mit Sahne

Banana Split € 5,20
1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Schokoeis, 1 Banane, Schokosauce und Sahne

Früchtebecher € 5,20
1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Kirsch-Sorbet, frische Früchte und Sahne

Kinderbecher € 2,50
Zwei Sorten Eis nach Wahl, lustig und bunt garniert

Nussbecher € 4,80
1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Walnusseis, Sahne und Haselnuss Krokant

Milchiger Engel € 3,60
2 Kugeln Schokoeis, Milch

Sanfter Engel € 3,60
2 Kugeln Vanilleeis, Orangensaft

Schokobecher € 3,60
2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Stracciatella mit Sahne

Hallo Allergiker!

Allergene sind keine Giftstoffe sondern normalerweise harmlose, ernährungsphysiologisch meist hochwertige Nahrungsmittelproteine. Bei sensibilisierten Menschen können sie eine allergische Reaktion auslösen. Die EU-Verordnung 1169/2011 ist in Kraft getreten: Es müssen insgesamt 14 Lebensmittelgruppen der Allergenkennzeichnung deklariert werden.

- A Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte
- H Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia nuss, Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite: Wein, Bier
Das Schwefeln (SO₂, Sulfite) ist eine traditionelle antimikrobielle und antioxidative Maßnahme, die schon im griechischen Altertum praktiziert wurde. Bakterien, Schimmelpilze und damit deren giftige Produkte (Mykotoxine) werden vermieden und der Wein vor zu schneller Oxidation (Firngeschmack, Braunwerden) geschützt.“
- M Lupinen
- N Weichtiere
Wurst kann Spuren von Milch, Senf und Sellerie enthalten

„Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, die der Pflicht der Kenntlichmachung unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer darauf hin. Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die folgenden erforderlichen Hinweise:“

⁰ Treibmittel (E450, E500) und Verdickungsmittel (E415) ¹ mit Farbstoff, ² konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ gewachst, ⁸ mit Süßungsmittel, ⁹ mit Phosphat

* Koffeinhaltig ** Chinin haltig ***Taurin haltig

Steak Haus
Brasil

Steak Haus Brasil • Betriebsstätte Gutshof am See
Geschäftsführer: Frank Berding
Dorfplatz 1 • 18276 Klein Upahl
www.steak-haus-brasil.de
facebook: www.facebook.com/steak.haus.brasil