

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 Brasilien in Mecklenburg-Vorpommern! 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 Grillteam 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 42,00 EUR pro Person. Daneben können wir Ihnen leider keine a-la-carte Gerichte anbieten.



VOM GRILL



Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von den bekanntesten Rinderrassen Angus & Hereford aus Brasilien oder Argentinien und von heimischen Weiderindern. Genießen Sie die frische Küche Südbrasilien mit saftigen Steaks von mindestens 250g !

Sie bekommen vorweg einen köstlichen Tropicana Salat, dazu gegrilltes Gemüse und eine zusätzliche Beilage nach Wahl:

Reis

oder

Knoblauch Brot ^(A)

oder

Steak Haus Pommes

oder

Kartoffelspalten ⁽⁰⁾ + Kräuterquark ^(G)

oder

Ofenkartoffel + Kräuterquark ^(G)

Filetsteak dos Pampas

Das edelste Stück der Rinderlende mit Grilltomate und Gemüsebeilage

180 g

€ 21,50

250 g

€ 28,70

350 g

€ 36,90

Rumpsteak Rio Grande mit brasilianischen Gemüsebeilagen

Das saftige Stück aus dem Roastbeef

180 g

€ 19,80

250 g

€ 24,90

400 g

€ 34,30

Hüftsteak Maminha Passo Fundo

Marmorierte Textur mit herzhaftem Geschmack

180 g

€ 19,20

250 g

€ 23,60

400 g

€ 34,30

Rib-Eye Steak Gramado & Canela

Saftiges Steak aus der Hochrippe

200 g

€ 19,90

300 g

€ 26,50

400 g

€ 34,20

T-Bone Steak Panambi

Dry-Aged-Beef (500g) aus der Hochrippe, mit großem Filetanteil geschnitten und am Knochen gereift. Ein besonderer arttypischer Geschmack!

€ 33,50



Lammhüftsteak Alegrete

aromatisiert mit Rosmarin, dazu grüne Bohnen im Speckmantel

€ 24,00

Putensteak São Paulo

mariniertes Putenbrustfleisch (200g) mit brasilianischer Gemüsebeilage

€ 18,00

Schweinerückensteak Santa Catarina

mit brasilianischer Gemüsebeilage

€ 18,00

Mixgrill-Spieß Pantanal

€ 24,80

Mixgrill Pantanal auf heißem Stein - für Zwei

Rindersteak, Putensteak und Schweinerückensteak auf Grillgemüse

€ 42,00

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



SPEZIALITÄTEN

AUS DEM WASSER

Lachsfilet Amazonas ^{(B) (D)}

mit Garnelen

€ 24,00

Zanderfilet Itaparica ^(D)

Einheimisches Zanderfilet

€ 24,00





SÜD AMERIKANISCHE BURGER

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

Bitte wählen Sie Ihre Brotsorte ^(A): Knoblauch-Brot oder Burger-Buns.

Hamburger de Perú

Kleines Putensteak, Salat, Tomaten, Gurken.

€ 12,00

Hamburger Gaúchinho

Burger aus bestem Rinderhack, Salat, Tomaten, Gurken.

€ 14,00

SUPPEN



Tomatensuppe

mit Basilikum

€ 6,00

Caldo de Carne – Rinder Bouillon ^(I)

mit Einlage

€ 7,00

VORSPEISEN



Tiras de Carne

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

€ 8,00

Knoblauch-Brot ^(A)

Zwei Scheiben Brot mit selbst gemachtem Knoblauchöl, kross geröstet

€ 2,00

AUS DER PFANNE



Vacaria (A) (G)

Grillpfanne: Knackiges Gemüse mit kurzgebratenen Fleischstücken & Knoblauch-Brot

€ 13,00

Campo Belo (A) (G)

Knackige Gemüsepfanne mit Kräuterbutter

€ 12,00



= Vegetarische Gerichte auf einen Blick



FRISCHE SALATE



Tropicana Salat

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

€ 8,00



Minuano Salat

Tropicana Salat mit Rindfleisch Streifen

€ 12,00

Sorocaba Salat

Tropicana Salat mit Medaillons aus Hähnchenbrustfilet

€ 10,00

Porção Salada de Cebola Paulistana

brasilianischer Zwiebelsalat

€ 4,00



BEILAGEN

Knoblauchbrot

€ 2,00

Ofenkartoffel

€ 4,20

Steakhaus-Pommes

€ 3,00



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Der Klabauteermann

Kleiner Hamburger mit hausgemachtem Hacksteak

€ 6,00

Piratenbeute

paniertes Hähnchenbrustfilet (90g), goldgelb gebacken m. Pommes

€ 5,00

Schatzinsel

Fischfilet (90g), gebacken mit Pommes frites

€ 5,00

Rote Zora

Spaghetti mit Tomatensauce (vegetarisch)

€ 5,00

KINDER DESSERT - Käptn Blaubeer

Obstcocktail der Saison mit Blaubeersauce

€ 3,00



BRASILIANISCHE DESSERTS



Maracuja Mousse ⁽⁶⁾

€ 4,00

Mango Mousse ⁽⁶⁾

€ 4,00

Panqueca

leckerer Pfannkuchen mit Vanillefüllung
und heißen Himbeeren

€ 6,00



SPEISEEIS

Coupe Danmark

3 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ mit heisser Schokoladensauce & Sahne

€ 4,00

Kinderbecher

Zwei Sorten Eis nach Wahl - bitte Fragen Sie unseren Service

€ 3,00

Nussbecher

1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Walnusseis, Sahne und Haselnuss Krokant

€ 5,00

Eierlikör Traum

3 Kugeln Schokoeis mit Eierlikör, garniert mit Sahne

€ 5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|--|------------------|------------------|
| Coca-Cola ^{1,3,8 *} , Cola Zero ^{1,3,8,9 *} , Fanta ^{1,3 *} , Sprite ^{1,3 *} , Mezzo-Mix ^{1,3,8 *} | 0,33 l | € 2,30 |
| Säfte und Nektare (gerne auch als Schorle) <small>Apfel, Banane, Kirsche, KiBa, Mango, Maracuja, Orange,</small> | 0,2 l | € 2,30 |
| Güstrower Bitter Lemon** | 0,25 l | € 2,50 |
| Güstrower Bitter Tonic** | 0,25 l | € 2,50 |
| Güstrower Ginger Ale** | 0,25 l | € 2,50 |
| Güstrower Gourmet Mineralwasser fein perlig | 0,25 l 0,75 l | € 2,30 € 4,70 |
| Güstrower Mineralwasser Naturelle still | 0,25 l 0,75 l | € 2,30 € 4,70 |

BIERE

| | | |
|--|----------------|------------------|
| San Miguel ^(L) | 0,3 l | € 3,00 |
| Alster oder Diesel ^(L) | 0,3 l 0,5 l | € 2,60 € 3,90 |
| Warsteiner Herb vom Fass ^(L) | 0,3 l 0,5 l | € 2,60 € 3,90 |
| König Ludwig Dunkel vom Fass ^(L) | 0,3 l 0,5 l | € 2,90 € 3,90 |
| Warsteiner Herb Alkoholfrei ^(L) | 0,33 l | € 2,60 |
| König Ludwig Weißbier ^(L) <small>hell oder alkoholfrei</small> | 0,5 l | € 3,80 |



HEISSE GETRÄNKE




| | |
|--|--------|
| Kaffee Crema | € 2,40 |
| Espresso | € 2,40 |
| Doppelter Espresso / Kaffee | € 3,80 |
| Espresso Macchiato ^(G) | € 2,80 |
| Cappuccino ^(G) | € 3,50 |
| Latte Macchiato ^(G) | € 3,50 |
| Heiße Schokolade ^(G) | € 2,70 |
| Kännchen Tee | € 2,70 |
| Schwarzer Tee | |



ROT- WEINE

| | | |
|--|-----------------------|----------------|
| Viña Maipo Cabernet Sauvignon ^(L) | Flasche 0,75 l | € 17,40 |
| Chile. Dunkle Früchte, guter Körper, eleganter Rotwein. Trocken | 0,2 l | € 5,80 |
| Schwarzriesling* ^(L) | Flasche 0,75 l | € 17,40 |
| Deutschland. Halbtrocken. Saftiger aromatischer Rotwein. | 0,2 l | € 5,80 |
| Taurus* ^(L) | Flasche 0,75 l | € 17,40 |
| Deutschland. Süffiger, fruchtiger, sehr lieblicher Rotwein. Bukett von reifer Kirsche und Brombeeren, im Glas scheint er fast schwarz mit blauen Reflexen. | 0,2 l | € 5,80 |

SEKT



| | | |
|------------------------------------|-----------------------|----------------|
| Henkell trocken/halbtrocken | Flasche 0,75 l | € 16,40 |
| | 0,1 l | € 2,90 |

*Diese Weine sind Erzeugerabfüllungen aus der Weingärtnergenossenschaft Heuholz e.G.

WEISSWEINE

Grauburgunder* (L)

Deutschland. Trockener Weißwein aus Pinot Gris-Trauben mit wenig Säure

Flasche 0,75 l € 20,40
0,2 l € 6,80

Flowers Branco (L)

Brasilien. Halbtrockener Weißwein. Beste Kombination aus den Rebsorten Gewürztraminer, Malvasia und Moscatel: Schön duftig, fruchtig und Muskat- betont. Weingut: Salton.

Flasche 0,75 l € 20,40
0,2 l € 6,80

Cherí * (L)

Deutschland. Süß – sehr lieblich, fruchtig, spritzig

Flasche 0,75 l € 17,40
0,2 l € 5,80

ROSÉWEINE

Schillerwein* (L)

Deutschland. Typisch württembergische Spezialität aus roten und weißen Trauben. Fein herber, fruchtiger, lachsfarbener Wein

Flasche 0,75 l € 14,70
0,2 l € 4,90

LECKERE COCKTAILS



Eine brasilianische Sommerliebe
Saúde

Batida Paasion (G) (H)

Batida de Coko, Maracujanektar

€ 6,90

Batida Kirsch (G) (H)

Batida de Coko, Kirschsafte

€ 6,90

Batida Piña Colada (G) (H)

Batida de Coko, Ananassaft

€ 6,90





CAIPI & FRIEND

Caipirinha

Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker

€ 6,90

Mojito

Rum, Limetten, Minze, brauner Rohrzucker

€ 6,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Kinder Caipirinha

Mineralwasser, Limetten, Lime-Juice, brauner Rohrzucker

€ 4,80

Ipanema

Ginger Ale, Limetten, brauner Rohrzucker

€ 4,80

APERITIF & DIGESTIF

Martini Bianco

4 cl

€ 3,00

Campari & Orange

Campari Likör mit Orangensaft aufgefüllt

€ 3,10

Aperol Spritz

Aperol Likör, Orangenscheiben, mit Sekt aufgefüllt

€ 3,10

Mälteserkreuz Aquavit

2 cl

€ 2,40

4 cl

€ 4,50

Julilæums / Linie Aquavit

2 cl

€ 2,70

4 cl

€ 5,10

Pernod Paris

2 cl

€ 2,70

4 cl

€ 5,10

Jägermeister

4 cl

€ 3,50

Amaro Ramazzotti

4 cl

€ 3,50

RUM & CO.

Rum Havana Club

2 cl

€ 2,50

4 cl

€ 4,80

Añejo Blanco oder Añejo 3 Años

Finsbury Gin

2 cl

€ 2,20

4 cl

€ 4,20

Sierra Tequila Silver, oder Gold

2 cl

€ 2,20

4 cl

€ 4,20

Vodka Gorbatschow

2 cl

€ 2,20

4 cl

€ 4,20

Baileys ^(G)

Irland. Whisky + Sahne

4 cl

€ 4,00



PREMIUM SPIRITUOSEN



Pisco Barsol – Supremo Mosto Verde Itália

2 cl € 3,50

4 cl € 6,60

Pisco ist ein Traubendestillat und die Nationalspirituose von Peru. BARSOL ist der eine der führenden Exportmarken peruanischen Piscos und einer der Marktführer in den USA. Die herausragende Qualität wird durch höchste internationale Auszeichnungen belegt.

Scotch oder Irish Whisky (Tagesangebot)

2 cl € 3,80

4 cl € 6,90

Das Wort Whisky, erstmals 1736 erwähnt, leitet sich vom Schottisch-Gälischen uisge beatha ab oder vom Irischen uisce beatha und bedeutet Lebenswasser. Ein bedeutender Rohstoff bei der Whiskyherstellung ist Wasser. Der Mineraliengehalt, der Torfgehalt, die Härte des Wassers oder Mikroorganismen bestimmen die spezielle Güte des Wassers.

Brockmans Intensely Smooth Premium Gin

2 cl € 3,50

4 cl € 6,60

Neben klassischen Botanicals, die in Branntwein eingelegt werden, wie z.B. dem obligatorischen Wacholder, Angelikawurzel und Zitronenschalen, fließen hier auch Blau- und Brombeeren mit ein, die dem Gin eine einzigartige Fruchtigkeit verleihen. Anschließend erfolgt in einer über 100 Jahre alten traditionellen Brennblase aus Kupfer die Destillation.

Überraschen Sie doch mal jemanden
mit **BRASILIANISCHER LEBENSFREUDE!**



Hier erhalten Sie unsere
Geschenkgutscheine!



BRASILIANISCHER CACHAÇA

Cachaça ist die älteste und traditionsreichste Zuckerrohrspirituose der Welt und eine geschützte Herkunftsbezeichnung: Nur Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der die brasilianische Cachaça-Norm einhält, darf sich Cachaça nennen. Das Lebenselixier der Brasilianer entsteht - im Gegensatz zu den meisten Rums - aus frischem Zuckerrohrsaft und nicht aus Melasse. Wir sind der Überzeugung, dass nur mit der kunsthandwerklichen Herstellung Cachaça-Artesanal herausragender Qualität geschaffen werden kann. 1533 auf einer Zuckerrohrplantage in São Vicente (Bundesstaat São Paulo) entdeckt man die alkoholische Wirkung des gepressten Zuckerrohrsaftes. Der fermentierte Saft erhält den Namen „Cagaça“ - in Anlehnung an „Bagaça“, dem ausgepressten Zuckerrohrstrang. Cachaça wird schnell zu einem wertvollen Exportgut und festen Bestandteil der Kolonialisierung. Dank der Besteuerung des begehrten Guts sprudelt die portugiesische Kasse. Mit der Entdeckung von Gold im Bundesstaat Minas Gerais (Espírito de Minas) beginnt dort eine eigene Tradition der Cachaça-Herstellung. Erste große Hauptstadt des Cachaça ist dennoch die Kolonialstadt Paraty im Bundesstaat Rio de Janeiro (Magnífica), in der zu Spitzenzeiten über 160 Destillereien Cachaça herstellen. Das für Magnífica, Delicana und für Espírito de Minas saftige Zuckerrohr aus organischem Anbau wird handverlesen und innerhalb weniger Stunden nach der Ernte gepresst. Dadurch bleibt sein Aroma in voller Frische erhalten. Der Zuckerrohrsaft wird naturbelassen fermentiert und in traditionellen Kupferbrennblasen schonend destilliert. Nur das Herzstück des Brandes - der aromatische, hochwertige Mittellauf - wird dem nun folgenden Reifungsprozess zugeführt.

Magnífica Reserva Soleira

TIPPI

Ist das Flaggschiff aus dem Hause Magnífica. Bis zu 10 Jahre reift Magníficas exklusivste Edition in ausgebrannten Tennessee Whiskey Fässern. Erstmals wird das aufwendige Soleira-Reifungsverfahren für einen Cachaça eingesetzt. Der in Fässstärke abgefüllte Cachaça besticht durch seine herausragende Aromenvielfalt. Nur wenige tausend Liter des Reserva Soleira werden jährlich abgefüllt.

2 cl € 3,80

4 cl € 6,90



Delicana Umbrana

5 Jahren in Umbrana Edelholzfässer gereift.

2 cl € 3,30

4 cl € 6,10

Delicana Jequitibá

5 Jahren in Jequitibá Edelholzfässer gereift.

2 cl € 3,30

4 cl € 6,10

Die mehrfach prämierten, fassgelagerten und im Pot Still Verfahren destillierten Cachaças von DELICANA® sind reine Naturprodukte in höchster Qualität ohne chemische Zusatzstoffe. Ökologisch-dynamischer Zuckerrohranbau (keine Kunstdünger und Pestizide) und schonender Umgang während der Ernte! Die Heimat der ausschließlich traditionell hergestellten Premium Cachaça ist der Norden von Minas Gerais, in Fachkreisen als eines der besten Anbaugelände für Zuckerrohr in Brasilien geschätzt.

Espírito de Minas

ESPIRITO DE MINAS gehört zu Brasiliens feinsten Cachaças.

Wie kaum eine andere Marke steht Espírito de Minas für die Qualität des „Cachaça de Minas“ - des nach traditionellen, handwerklichen

Verfahren hergestellten Zuckerrohrbrandes aus Minas Gerais. Ein von reifen Früchten und Banane geprägtes Aroma verleiht Espírito de Minas seinen unverkennbaren Charakter. Trotz der stattlichen 43% vol. umschmeichelt Espírito de Minas den Gaumen wohligh und weich. Ist Espírito de Minas der beste Cachaça Brasiliens? Zahlreiche Brasilien-Urlauber, Cachaça-Genießer und Caipirinha-Enthusiasten beantworten diese Frage mit einem klaren ja!

2 cl € 3,30

4 cl € 6,10

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