



seit 2005

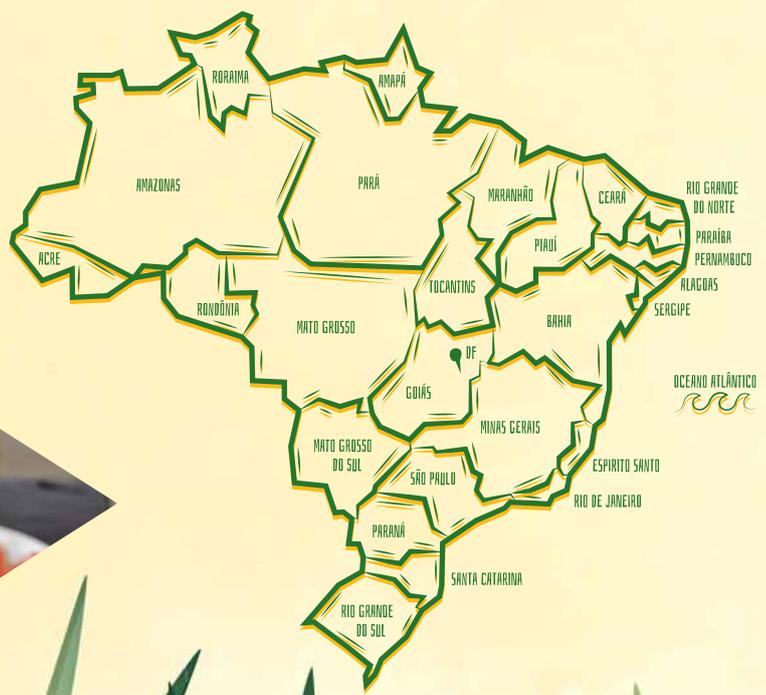
STEAKHAUS KRAKOW
AM SEE

CARDÁPIO

Köstritzer


Bitburger





Herzlich Willkommen!

SEIT 2005 SERVIEREN WIR IHNEN DAS BESTE AUS BRASILIEN!

Als wir im September 2005 eine Gaststätte im Foyer des Charlottenthaler Schlosses eröffneten, war unser Anspruch beste Qualität und Frische im gemütlichen, unkomplizierten Ambiente zu servieren.

Da wir aus Südbrasilien stammen, war uns bald klar, dass wir den bekannten *Churrasco Gaúcho* anbieten sollten. Und so wurde das Steakhaus im Schloss Charlottenthal geboren. Unser großer Stolz war es, als die Fachzeitschrift *Der Griller* (Ausgabe 03/2014) uns als eines der besten Steakhäuser Deutschlands kürte.

Mit demselben Anspruch wie damals führen wir das *Steakhaus Rio Grande* am paradiesischen Krakower See. Wir servieren saftige Steaks, frische Salate, knackiges Gemüse und leckeren Fisch, gepaart mit brasilianischer Lebensfreude.

Das Südbrasilien: Imposante Natur, gemäßigtes Klima, der beste Lebensstandard Brasiliens. Rio Grande do Sul ist der südlichste Bundesstaat Brasiliens und hat eine historische Tradition im Export von schmackhaftem Rindfleisch. Der Bundesstaat ist aufgeteilt in drei natürliche Regionen: eine gebirgige Hochebene, eine Seenplatte und die Pampa-Grassavanne. Fleisch-Qualität und Herkunft ist uns wichtig.

Wir beziehen unser Fleisch aus dem Dreieck Brasilien-Argentinien-Uruguay. Die *Pampas Gaúchos* sind das abenteuerliche Land der Gaúchos. Auf den weitläufigen fruchtbaren Weiden der Pampas grasen riesige Rinderherden. Die Tiere weiden 365 Tage im Jahr und ernähren sich von frischem Gras und Kräutern. Nach der harten Arbeit zelebrieren die Gaúchos am Lagerfeuer die Tradition des Churrascos. Entspannt schauen sie auf die sich drehenden Fleischspieße, auch *Rodízio* genannt, und genießen mit heißem Mate-Tee den Moment und die Ruhe.



Steakhaus Rio Grande

Goetheallee 11 · 18292 Krakow am See

Tel. 0175 44 74 190

steakhaus.rio.grande@outlook.de

<https://steakhaus-rio-grande.eatbu.com>

Folgen Sie uns auf Facebook & Instagram!

DAS BESONDERE BRASILIEN

RODÍZIO MUSS MAN ERLEBEN.

Wir zelebrieren Rodízio wie in Brasilien. Entspannen Sie sich und genießen Sie Slowfood!

Eine kleine *Caipirinha* und der köstliche *Salada Tropical* mit Knoblauch-Brot und *Pão de Queijo* vorweg machen hungrig auf das, was kommt: *Cortadores* bringen Ihnen frisch gegrillte Fleisch-Spezialitäten an den Tisch; verschiedene Beilagen, Gemüse, gebackene Bananen, gegrillte Ananas und viele weitere Köstlichkeiten. Essen Sie, so viel Sie mögen: Vor-, Haupt- und Nachspeise und eine *Caipirinha* zu einem Preis.

An unseren Rodízio-Terminen gibt es nur Rodízio. Daneben können wir Ihnen keine a-la-carte-Gerichte anbieten.

Sie möchten einen Abend in Brasilien genießen ohne Mecklenburg zu verlassen? Dann kommen Sie zu uns zum Rodízio-Tag!

Passt Ihnen der Rodízio-Termin nicht? Kein Problem. Wenn Sie 10 Personen zusammen bekommen, können Sie bestimmen, wann Rodízio-Tag ist!

Rodízio Gaúcho (auf Bestellung)

49,00



**Rodízio**

SUPPEN, SALATE, VORSPEISEN

Knoblauch-Brot^(A)

Zwei Scheiben geröstetes Ciabatta-Brot^(A) mit selbst gemachtem Knoblauchöl

3,30

Bruschetta^(A)

Unser Knoblauchbrot^(A) mit Tomaten & Basilikum

6,90

Salsa Quatro

4 köstliche Dips: Chimichurri, Guacamole, Chutney Ananas & Peperoni, Chutney Mango & Pepe Rosa

7,10

Tomatensuppe

9,60

Salada Tropical

13,50

Der Salat zu Steaks & Fisch-Menüs: Salat der Saison, Tomaten, Champignons, Gurke, Paprika, Zwiebsalat nach São Paulo-Art und viele tropische Leckerbissen. Salat mit selbstgemachtem Salatdressing, bestehend aus Olivenöl, Balsamico-Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch. Lecker!



TIRAS DE CARNE – auf Deutsch Fleischstreifen –
eine brasilianische Spezialität. Der ideale Begleiter zum Bier.

Tiras de Gado

Streifen aus bestem Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch-Brot^(A) serviert.

13,50

Tiras de Perú

Streifen aus Putenbrustfilet mit Zwiebeln und Knoblauch-Brot^(A) serviert.

12,00

Tiras de Porco

Streifen aus bestem Schweinefleisch mit Zwiebeln und Knoblauch-Brot^(A) serviert.

12,00

Fünf Garnelen & Knoblauch-Brot

Garnelen mit Knoblauch und einer Scheibe Knoblauch-Brot^(A) serviert.

13,50

 Vegan

STEAKS

2-GÄNGE-MENÜ INKLUSIVE BEILAGE NACH WAHL.

*Wir servieren einen köstlichen Salada Tropical vorweg.
Alle Gerichte werden mit gegrilltem Gemüse^(*) und einer Beilage Ihrer Wahl gereicht.*

Steak Rio Grande do Sul Kraftvolles und saftiges Rumpsteak	38,80
Maminha Passo Fundo Erstklassiges, zartes und fein marmoriertes Bürgermeisterstück	38,50
Entrecôte Uruguaiana Gut marmoriertes Rindfleisch mit typischem Fettagge, aus der Zwischenrippe vom Rind	38,90
Steak Mix Maragato Drei kleine Steaks von Rind, Pute und Schwein, 400 g Fleischgenuss	37,90
Lammsteak Alegrete Delikates Lammsteak	38,80
Putensteak São Paulo Schlankes und saftiges Putensteak	29,90
Schweinesteak Santa Catarina Zartes und feines Schweinesteak	29,20
Steakteller Pantanal für Zwei Rindersteak, Putensteak und Schweinesteak zum Selberteilen, serviert auf heißem Stein. Bitte zwei Beilagen wählen.	67,00

Steaks vom Grill: Fleischsteaks wiegen mindestens 250 g. Fleisch ist kein genormtes Produkt.
Der Gaúcho schneidet das Fleisch, wie es aus dem Stück kommt.



FISCH

2-GÄNGE-MENÜ INKLUSIVE BEILAGE NACH WAHL.

Wir servieren einen köstlichen Salada Tropical vorweg.
Alle Gerichte werden mit gegrilltem Gemüse^(G) und einer Beilage Ihrer Wahl gereicht.

Fischfilet Rio Negro ^(G) Einheimisches Welsfilet	34,60
Fischfilet Paraná ^(G) Saftiges Zanderfilet	36,80
Fischfilet Costa Atlantica ^(G) Gesundes Lachsfilet	36,80

BEILAGEN ZUR WAHL FÜR STEAKS UND FISCH MENÜS

Reis

Knoblauch-Brot^(A)

Kroketten

Kartoffelspalten und Kräuterquark^(G)

Pommes frites mit Ketchup & Mayo^{(C)(J)}

Kartoffelsalat nach südbrasilianischer Bauernart

Süßkartoffel-Pommes^{①⑩⑪} (Aufpreis) 1,40

Maniok Pommes (Aufpreis) 3,80

FÜR SOSSEN-FANS



Chili-Curry-Soße Botafogo^{(A)(G)} 2,30

Scharfe Pfeffersoße Fogo do Brasil^{(A)(G)} 2,30

Champignon & Waldpilz-Soße^{(A)(G)} 6,80

Chimichurri (typisch kalte Kräuter-Soße aus Argentinien) 4,20



AUS DER PFANNE

Wir servieren unsere Gemüsepfannen^(G) mit einer Scheibe Knoblauch-Brot^(A).

Marakaipe mit Miesmuscheln ^(N) & Garnelen ^(B)	28,80
Vacaria mit zartem Rindfleisch	25,80
Paulista mit Putenbrustfilet	22,70
Penedo mit Hähnchenbrustfilet	22,70
Floripa mit Schweinefleisch	21,50
Campo Belo Vegetariano Knackige Gemüsepfanne ^(G) in Butter ^(G) und Kräutern geschwenkt	20,50

PORTIONEN ZUM DAZUBESTELLEN

 Porção Salada de Cebola Paulista (Zwiebelsalat)	6,90
Porção Mandioca Frita (Maniok Pommes)	7,90
 Porção Feijão (Portion Schwarze Bohnen)	9,60
Porção Feijoada (Schwarze Bohnen mit Wurst & Schweinefleisch)	12,60
 Reis	5,20
Zwei Scheiben Knoblauch-Brot ^(A)	3,30
Kräuterquark ^(G)	1,20
Kartoffelspalten	5,20
Pommes frites	5,20
Ketchup oder Mayo ^{(C)(J)}	0,20
Süßkartoffel Pommes ^{®®®}	6,90
Kartoffelsalat nach südbrazilianischer Bauernart ^{(C)(J)}	5,20

 Vegan



KIDS

Happy Fish Lindo Mar

Drei knusprige Fischfiguren ^{(A)(C)} aus Fischfilet, serviert mit Pommes frites & Ketchup

9,60

Happy Chicken Carioca

Drei knusprige Nuggets ^{(A)(C)} aus Hähnchen-Innenfilet, wie gewachsen, serviert mit Pommes frites & Ketchup

9,60

Happy Pork Chapekó

Kleines Schweineschnitzel ^{(A)(C)} serviert mit Pommes frites & Ketchup

11,00

Happy Rind da Fronteira

Kleines Rindersteak serviert mit Pommes frites & Ketchup

16,90

SPEISEEIS

Eiskugel mit Sahne ^(G)

Sorten: Bourbon-Vanille, Schokolade, Salted Caramel, Walnuss, Pistazie, Haselnuss-Krokant, Erdbeersorbet, Mangosorbet, Passionsfruchtsorbet

2,80

Eisschokolade/Eiskaffee ^(G)

Köstliches Schokoladengenränk oder aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und einer Sahnehaube

6,50

Kinderbecher ^(G)

Zwei Sorten Eis nach Wahl, lustig bunt garniert

5,30

Coupe Dänemark ^(G)

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und reichlich Schokoladensoße

7,10

Schokoladentraum ^{(F)(G)}

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensoße, dazu Waffeln und Schokoraspel

7,20

Nussbecher ^{(E)(G)(H)}

Je 1 Eiskugel Pistazie, Walnuss und Haselnuss-Krokant mit Sahne und Schokoladensoße garniert und mit Walnüssen abgerundet

8,30

Eierlikör Traum ^{(F)(G)(H)}

2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensoße, dazu Waffeln und Schokoraspel

7,50

Brasilianischer Fruchtgarten ^(G)

Je 1 Kugel Erdbeersorbet, Mangosorbet und Passionsfruchtsorbet mit vielen Früchten, Sahne und Fruchtsoße garniert

8,90



BRASILIANISCHE DESSERTS

Handgemacht und frisch geschnitten

Banana Frita ^{(A)(G)} Gebackene Banane mit Vanilleeis	8,90
Abacaxi com Canela ^(G) Gegrillte Ananas mit Zimt und Zucker und Vanilleeis	8,90

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema	3,60
Espresso	3,60
Doppelter Espresso / Kaffee	4,90
Milchkaffee	4,60
Cappuccino	4,60
Latte Macchiato	4,60
Heiße Schokolade	3,90
Becher Tee	3,50
Earl Grey	
Früchtetee	
Grüner Tee	
Kräutertee	
Pfefferminztee	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Softdrinks

Coca-Cola^{®®®*}
Cola Zero^{®®®®*}
Fanta^{®®}
Sprite^{®®}
Mezzo-Mix^{®®®*}

0,33 l Flasche 3,30

Guaraná Antarctica

Der beliebteste Softdrink der Brasilianer

0,33 l Dose 3,80

Schorle von Vaihinger

Apfel
Johannisbeere
Rhabarber

0,33 l Flasche 3,50

Vaihinger

Fuzetea

Zitrone
Pfirsich
Wassermelone-Minze[®]
Blaubeere-Lavendel[®]

0,3 l Flasche 3,70

Säfte und Nektare von Klindworth

Apfel
Banane
Kirsch
Orange
Tomate
Ananas
Mango
Maracuja

0,2 l Flasche 3,00

Klindworth

KiBa

0,4 l 6,00

Güstrower Ginger Ale

0,25 l Flasche 3,50

Güstrower Bitter Tonic

0,25 l Flasche 3,50

Güstrower Bitter Lemon

0,25 l Flasche 3,50

Güstrower Gourmet Mineralwasser

fein perlig

0,25 l Flasche 3,00

0,75 l Flasche 5,90

Güstrower Mineralwasser Naturelle

still

0,25 l Flasche 3,00

0,75 l Flasche 5,90



MIONETTO SPUMANTE



Die Wurzeln der italienischen Kellerei Mionetto reichen bis ins Jahr 1887 zurück. Gegründet wurde sie von dem Winzermeister Francesco Mionetto. In der Provinz Treviso reifen auf sonnigen und warmen Hanglagen Trauben von bester Qualität.

Mionetto Vivo Spumante^(L) 0,75 l Flasche **25,10**

Dieser Spumante besticht mit seinen gelben Früchten und floralen Noten in der Nase. Am Gaumen spürt man eine feine und langanhaltende Perlage. Im Geschmack ausgewogen und frisch. Extra trocken.

Mionetto Prosecco Rosé^(L) 0,75 l Flasche **32,40**

Der Mionetto Prosecco Rosé D.O.C. Millesimato wird zu 85 % aus der weißen Traube Glera und zu 15 % aus edlem Pinot Noir hergestellt. Extra trocken.

Mionetto Prosecco Birilino^(L) 0,2 l Flasche **9,60**

Der Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut Prestige Birilino ist ein Spumante der Extraklasse. Brut.

WEISSWEINE

Pinot Grigio^(L) 0,2 l 9,10 0,75 l 27,30
Flasche

Dieser edle trockenere Pinot Grigio findet seinen Ursprung im Herzen Norditaliens in der Garda-Region. Dieser frische Weißwein bringt einen fruchtigen Charakter von leichten Zitrusnoten mit sich. Die legendäre 0,75 l Designerflasche erhalten Sie bei uns.

Sauvignon Blanc^(L) 7,90 23,70

Eleganter und erfrischender trockenere Weißwein aus den sonnenverwöhnten, spanischen Weinbergen, ausbalanciert mit frischen Zitrusnoten.

Riesling^(L) 7,90 23,70

Deutscher Qualitätswein aus Rheinhessen. Dieser trockenere Weißwein hat Noten von grünem Apfel und zartem Pfirsich mit moderater Säure und schönem Duft nach Wiesenkräutern.

Mia Blanco^(L) 6,20 18,60

Der harmonische fruchtige Weißwein-Cuvée aus typischen spanischen Rebsorten. Mit feinen Aromen von fruchtigem Pfirsich, reifen Aprikosen und süßem Honig, halbtrocken.

Cherí^(L) 6,20 18,60

Der süße fruchtige Weißwein-Cuvée aus dem Haus Heuholz.



ROSÉWEINE

0,2 l 0,75 l
Flasche

Monólogo Garnacha^(L)

7,90 23,70

Dieser trockene Roséwein lacht einen regelrecht mit seiner Lachsfarbe im Glas an. Die nach den D.O. Navarra Richtlinien angebaute Garnacha Traube zeigt sich komplex und intensiv in der Nase. Der Anklang von Zitrusfrüchten und Steinobst wie Aprikose und Pfirsich macht den Wein frisch.

Mia Rosado^(L)

6,20 18,60

Frisch-fruchtiger halbtrockener Roséwein aus typischen spanischen Rebsorten aus dem Herzen Spaniens. Eine tolle Basis für die Weinaromen von frischer Himbeere und fruchtiger Erdbeere.

ROTWEINE

Monólogo Crianza^(L)

7,90 23,70

Aus den besten Trauben der bekannten Rebsorte Tempranillo reift der trockene Rioja Rotwein zu einem mehrfach prämierten Wein. Bukett von reifen Früchten und einem Hauch von Balsamico, sowie sanfter Vanille und aromatischem Tabak.

Paso Doble^(L)

7,90 23,70

Unter der intensiven Sonne Spaniens reift ein Teil der Trauben weiter im Weinberg. Dadurch erhält dieser halbtrockene Rotwein eine tiefe rubinrote Farbe und ein ausgeprägtes Fruchtaroma mit Noten von Cassis, dunkler Pflaume und Sauerkirschen.

Mia Tinto^(L)

6,20 18,60

Ein vollmundig-fruchtiger halbtrockener Rotwein aus Spanien. Mit seiner tiefroten Farbe ist er ein geschmeidiger und ausbalancierter Wein mit geringer Säure.

Taurus^(L)

6,20 18,60

Der süße fruchtige Rotwein-Cuvée aus dem Haus Heuholz.



ALKOHOLFREIE COCKTAILS



Rio Grande Alkoholfrei

Eistee Pfirsich, Apfelsaft, Limette

5,80

Rio de Janeiro Alkoholfrei

Eistee Zitrone, Holunderblütensirup, Limette

5,80

Kinder Caipirinha (Alkoholfrei)

Mineralwasser, Limetten, Rohrzucker

5,80

Ipanema (Alkoholfrei)

Ginger Ale, Limetten, Weisser Rohrzucker

5,80

COCKTAILS



Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

9,50

Mojito

Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker

9,50

Rio Gaúcho

Eistee Blaubeere-Lavendel[®], Brombeersirup, Wodka

9,50

Rio Amazonas

Eistee Wassermelone-Minze[®], Grenadinesirup, Wodka

9,50

Rio Grande

Eistee Pfirsich, Apfelsaft, Limette, Wodka

9,50

Rio de Janeiro

Eistee Zitrone, Holunderblütensirup, Limette, Wodka

9,50

Long Drinks

Havana Cola, Wodka Cola, Whiskey Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic, Gin & O-Saft (Hi-Fi), u.v.m.

7,70



APERITIF



Sanddorn Spritz

Sanddorn Likör, Orangenscheiben, mit Sekt aufgefüllt

7,20

Skål!

Lillet Wild Berry

Lillet Likör, rote Früchte, Schweppes Wild Berry

7,20

À votre santé!

Spritz de Frutas Vermelhas

Rote Früchte & Johannisbeerschorle, mit Sekt aufgefüllt

7,20

Prost!

Aperol Spritz

Aperol Likör, Orangenscheiben, mit Sekt aufgefüllt

7,20

Saluti!

Spritz de Mango

Mangonektar & Mangostückchen, mit Sekt aufgefüllt

7,20

Saúde!

BATIDAS



Verliebt in Kokosnuss

Batida Paixão

Batida de Coco, Maracujanektar

7,90

Batida Cereja

Batida de Coco, Kirschsafte

7,90

Batida Piña

Batida de Coco, Ananassaft

7,90



SPIRITUOSEN & DIGESTIF



Vodka Gorbatschow

2 cl

4 cl

2,20

4,20

Fürst Bismarck Korn

2,20

4,20

Linie Aquavit

2,80

5,30

Malteserkreuz Aquavit

2,50

4,90

Amaro Ramazzotti

2,50

4,90

Scotch oder Irish Whiskey

2,80

5,30

Fragen Sie nach dem heutigen Angebot.

PREMIUM SPIRITUOSEN

BRASILIANISCHER CACHAÇA (“Kaschassa”)

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 kunsth Handwerklichen 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 Destillieren Cachaça herstellen.



Magnífica Ipê

2 cl 2,80 4 cl 5,30

MAGNÍFICA entstammt Brasiliens sonnigem Bundesstaat Rio de Janeiro und ist dort die führende Cachaça Marke aus traditioneller Herstellung. Vom organischen Zuckerrohranbau bis zur Abfüllung findet die gesamte Herstellung auf dem Farmgelände der *Fazenda do Anil* im Hochland Rios statt. Das Geheimnis MAGNÍFICAS überragender Qualität sind traditionelle, handwerkliche Herstellungsverfahren: Das Zuckerrohr wird handverlesen, für die Fermentation werden Naturhefen eingesetzt und die Destillation erfolgt in Kupferblasen. Das Highlight in der Herstellung ist die Reifung in Edelholzfässern. Das Tropenholz *Ipê*-Fässer verleiht den einzelnen MAGNÍFICA-Abfüllungen unverkennbare Geschmacksvielfalt und Komplexität. MAGNÍFICA ist ein Naturprodukt ohne Zusätze jeglicher Art (wie Zuckercouleur oder Zucker) und bietet so dem Konsumenten ein authentisch brasilianisches Geschmackserlebnis.

Saliníssima

2 cl 2,80 4 cl 5,30

Salinissima bringt Cachaça Artesanal auf ein neues Level: hochwertige, charakterstarke Destillate werden zu einem einzigen, an Fruchtigkeit kaum zu übertreffenden Tropfen kombiniert! Die Marke möchte mit ihrem traditionell hergestellten Tropfen, Handwerks-Cachaça wieder in die Aufmerksamkeit der europäischen Bars rücken. Dabei legen die Hersteller besonderen Wert darauf, dass bei der Produktion ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe in das Destillat gelangen. Der Salinissima Cachaça ist ein Blend aus verschiedenen lange gereiften Cachaças. Für diesen Prozess wurden traditionell original-brasilianische Balsamo-Fässer verwendet. Salinissima repräsentiert mit ihrer Spirituose gebührend die Cachaça-Hochburg Minas Gerais. Dort wird der Cachaça in der Gemeinde Salimas (daher auch der Name) hergestellt.



Santo Grau

2 cl **3,10** 4 cl **5,90**

Dieser hochwertige Cachaça Artesanal wird in Minas Gerais, dem Cachaça-Gebiet Brasiliens, schlechthin in der ältesten brasilianischen Zuckerrohr-Fabrik hergestellt. Hier reift der Santo Grau Cachaça für 6 Monate in über 250 Jahre alten Steintanks, bevor er in die einprägsamen, grünen Flaschen gefüllt wird. Er wird besonders die Fans von fruchtig-süßlicheren Destillaten begeistern. Kenner überzeugt der Tropfen mit einem überraschend facettenreichen Bouquet, das Aromen von frisch geschnittenem Zuckerrohr, Gras, tropischen Früchten und vor allen Dingen Banane zutage liefert. Der Coronel Xavier Chaves Cachaça von Santo Grau wurde nach seinem Ursprungsort, der gleichnamigen Gemeinde in Brasilien, benannt. Dieser Premium-Cachaça aus Minas Gerais wurde in der ältesten brasilianischen Zuckerrohr-Fabrik hergestellt.

Espírito de Minas *Sonderedition Aldemir Martins*

2 cl **3,10** 4 cl **5,90**

ESPÍRITO 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 Bananen geprägtes Aroma verleiht Espírito de Minas seinen unverkennbaren Charakter. Trotz der stattlichen 43 % vol. umschmeichelt Espírito de Minas den Gaumen wohlrig und weich. Die Sonderedition Aldemir Martins wird 3 Jahren gelagert. Ist Espírito de Minas der beste Cachaça Brasiliens? Zahlreiche Brasilien-Urlauber, Cachaça-Genießer und Caipirinha-Enthusiasten beantworten diese Frage mit einem klaren Ja!

Delicana Umburana

2 cl **3,50** 4 cl **6,80**

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 Anbauggebiete für Zuckerrohr in Brasilien geschätzt. Der DELICANA Umburana 5 Jahre Cachaça reift fünf Jahre im Umbaranafass und eignet sich dort seine goldene Farbe an. Am Gaumen ist er angenehm rauchig mit Zimt und Oliven-Nuancen im Nachklang.

Delicana Jequitibá

2 cl **3,50** 4 cl **6,80**

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 Anbauggebiete für Zuckerrohr in Brasilien geschätzt. Der DELICANA Jequitiba 5 Jahre Cachaça reift fünf Jahre im brasilianischen Jequitiba-Fass heran. DELICANA Jequitiba ist am Gaumen schön süß, mit bemerkenswerter Himbeernote, angenehmen Zuckerrohraromen und einer leichten Zitrus-Nuance.



BIERE

	0,3 l	0,5 l
Alster oder Diesel ^{(A)(L)}	3,20	4,90
Bitburger Pils vom Fass ^{(A)(L)}	3,20	4,90
Köstritzer Dunkel vom Fass ^{(A)(L)}	3,20	4,90
Köstritzer Kellerbier ^{(A)(L)}	0,5 l Flasche	4,90
Benediktiner Weißbier ^{(A)(L)} Naturtrüb oder alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,90
Bitburger 0,0 Alkoholfrei ^{(A)(L)}	0,33 l Flasche	3,20

Köstritzer

Bitburger



HALLO ALLERGIKER!



Allergene sind keine Giftstoffe sondern normalerweise harmlose, ernährungsphysiologisch meist hochwertige Nahrungsmittelproteine. Bei sensibilisierten Menschen können sie eine allergische Reaktion auslösen. Laut EU-Verordnung 1169/2011 müssen insgesamt 14 Lebensmittelgruppen der Allergenkezeichnung deklariert werden.

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon
B	Krebstiere	Zu den Krebstieren zählen Krebse, Langusten, Hummer, Garnelen und Krabben
C	Eier	
D	Fisch	
E	Erdnüsse	
F	Soja	
G	Milch und Milchprodukte	
H	Schalenfrüchte	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss
I	Sellerie	
J	Senf	
K	Sesamsamen	
L	Schwefeldioxid und Sulfite	Wein, Bier
M	Lupinen	
N	Weichtiere	Zu den Weichtieren oder Mollusken zählen alle essbaren Schnecken, Muscheln (z. B. Austern) und Kalmare/Tintenfische

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:

- | | |
|---|--|
| ① Treibmittel (E450, E500) und Verdickungsmittel (E415) | ⑦ gewachst |
| ① mit Farbstoff | ⑧ mit Süßungsmitteln |
| ② konserviert | ⑨ mit Phosphat |
| ③ mit Antioxidationsmittel | ⑩ Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Dinatriumdiphosphat) |
| ④ mit Geschmacksverstärker | ⑪ Verdickungsmittel Xanthan |
| ⑤ geschwefelt | |
| ⑥ geschwärzt | |

* Koffeinhaltige Limonade ** enthält Chinin *** enthält Taurin

 Vegan



Steakhaus Rio Grande am Hüdenhus
Inh. Günther Wolgien
Goetheallee 11 · 18292 Krakow am See



seit 2005

STEAKHAUS KRAKOW
AM SEE



Steakhaus Rio Grande
Inh. Günther Wolgien
Goetheallee 11 · 18292 Krakow am See
Tel. 0175 44 74 190
steakhaus.rio.grande@outlook.de
<https://steakhaus-rio-grande.eatbu.com>

Folgen Sie uns auf Facebook & Instagram!

