



Köstritzer

Perfektion
vom Grill –
mit Leidenschaft
zubereitet.

Speisekarte
Cardápio

Das besondere Brasilien

- ✓ Caipirinha
- ✓ Vorspeise
- ✓ Hauptspeise
- ✓ Nachspeise

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

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

An unseren Rodízio-Terminen gibt es nur Rodízio. Daneben können wir Ihnen keine À-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 zusammenbekommen, können Sie bestimmen, wann Rodízio-Tag ist!

RODÍZIO
(auf Bestellung)

57 €



Herzlich Willkommen!

SEIT 2005 SERVIEREN WIR IHNEN DAS BESTE AUS BRASILILIEN!

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

Da wir aus Südbrasilien stammen, war uns bald klar: Wir sollten den bekannten „Churrasco Gaúcho“ anbieten. 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 ist 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. Fleischqualität und Herkunft sind 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 Rodizio genannt – und genießen mit heißem Mate-Tee den Moment und die Ruhe.

Besuchen Sie
unsere Website:



... Oder folgen Sie uns
auf Facebook & Instagram:

Steakhaus Rio Grande
@steakhausriogrande



Vorspeisen, Suppen, Salate

Knoblauch-Brot ^(A1)

Zwei Scheiben geröstetes Brot ^(A1) mit selbst gemachtem Knoblauchöl

4 €

Bruschetta ^(A1)

Unser Knoblauchbrot ^(A1) mit Tomaten & Basilikum

8 €

Salsa Quatro

4 köstliche Dips mit Tortilla-Chips serviert: scharfer Chimichurri, Guacamole, Chutney Ananas & Peperoni, Chutney Mango & Pepe Rosa

9 €

Tomatensuppe

8 €

Salada Tropical

Der Salat zu Steak- & Fisch Menüs

Salat der Saison, Tomaten, Champignons, Gurken, Paprika, Zwiebelsalat nach São Paulo Art und viele tropische Leckerbissen.

Mit selbst gemachtem Salatdressing – bestehend aus Olivenöl, Balsamico Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch. Lecker!

13 €



Vorspeisen Tiras de Carne

Fleischstreifen – eine brasilianische Spezialität

Der ideale
Begleiter
zum Bier

Tiras de Gado

Streifen aus bestem Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch-Brot ^(A1) serviert.

13 €

Tiras de Perú

Streifen aus Putenbrustfilet mit Zwiebeln und Knoblauch-Brot ^(A1) serviert.

12 €

Tiras de Porco

Streifen aus bestem Schweinefleisch mit Zwiebeln und Knoblauch-Brot ^(A1) serviert.

12 €

Iscas de Peixe Pititi

Welsstreifen ^(D) in Knoblauch mariniert, mehlirt ^(A1), tief frittiert und mit Chimichurri serviert.

12 €

Fünf Garnelen & Knoblauch-Brot

Garnelen ^(B) mit Knoblauch & Chili in der Pfanne gebraten, mit Knoblauch-Brot ^(A1) serviert.

14 €



Low - Carb
&
Glutenfrei

Aus der Pfanne

Marakaiipe

Knackiges Gemüse ^(G) mit Miesmuscheln ^(N) & Garnelen. ^(B)

29 €

Rio Bonito

Knackiges Gemüse ^(G) mit einheimischem Welsfilet. ^(D)

24 €

Vacaria

Knackiges Gemüse ^(G) mit zartem Rindfleisch vom Grill.

26 €

Paulista

Knackiges Gemüse ^(G) mit Putenbrustfilet vom Grill.

23 €

Penedo

Knackiges Gemüse ^(G) mit Hähnchenbrustfilet vom Grill.

23 €

Floripa

Knackiges Gemüse ^(G) mit Schweinefleisch vom Grill.

22 €

Campo Belo Vegetariano

Knackige Gemüsepfanne ^(G) in Butter ^(G) & Kräuter geschwenkt.

20 €

Dorade ^(D) Praia do Sol

Dorade ^(D) (Goldbrasse) aus der Pfanne, serviert
mit einem Salat Bouquet ^(C) ^(F)

32 €



Petiscos

Reis 
5 €

Zwei Scheiben Knoblauch-Brot ^(A1)
4 €

Kroketten & Kräuterquark ^(G)
7 €

Kartoffelspalten & Kräuterquark ^(G)
7 €

Extra Kräuterquark ^(G)
1 €

Pommes frites mit Ketchup und Mayo ^{(C) (F) (J)}
6 €

Kartoffelsalat nach südbrasilianischer Bauernart ^{(C) (F) (J)}
6 €

Süßkartoffel Pommes & Guacamole 
9 €

Porção Mandioca Frita ^(G) & Guacamole
Maniok Pommes
9 €

Porção Feijão 
Portion Schwarze Bohnen
9 €

Porção Feijoada
Schwarze Bohnen mit Wurst & Schweinefleisch
13 €

Porção Salada de Cebola Paulista 
Zwiebelsalat
6 €

Beilagen –
Für den kleinen
Hunger

Steaks

2- Gänge-Menü
inkl. Beilage
nach Wahl

STEAK RIO GRANDE DO SUL

Kraftvolles und saftiges Rumpsteak

39 €

Maminha Passo Fundo

Erstklassiges, zartes und fein marmoriertes Bürgermeisterstück

39 €

Entrecôte Uruguiana

Gut marmoriertes Rindfleisch mit typischem Fettsäure, aus der Zwischenrippe vom Rind

39 €

Steak Mix Maragato

Drei kleine Steaks von Rind, Pute und Schwein, 400 g Fleischgenuss

38 €

Lammsteak Alegrete

Delikates Lammsteak

39 €

Putensteak São Paulo

Schlankes und saftiges Putensteak

30 €

Schweinesteak Santa Catarina

Zartes und feines Schweinesteak

30 €

Steakteller Pantanal für Zwei

Rindersteak, Putensteak und Schweinesteak zum Selbsteilen,
serviert auf heißem Stein.

69 €

Wir servieren einen köstlichen Salada Tropical vorweg. Alle Gerichte werden mit gegrilltem Gemüse^(G) und einer Beilage Ihrer Wahl gereicht. Die Beilagenauswahl für Steak- und Fischmenüs finden Sie eine Seite weiter.

Steaks vom Grill:

Fleischsteaks wiegen mindestens 250 g. Fleisch ist kein genormtes Produkt.
Der Gaucho schneidet das Fleisch, wie es aus dem Stück kommt.



Fisch

2- Gänge-Menü
inkl. Beilage
nach Wahl

Fischfilet Rio Negro ^(G)

Einheimisches Welsfilet

35 €

Fischfilet Paraná ^(G)

Saftiges Zanderfilet

37 €

Fischfilet Costa Atlântica ^(G)

Gesundes Lachsfilet

37 €

Fischteller ^(D) Tocantins für Zwei

Welsfilet, Zanderfilet, Lachsfilet und 2 Garnelen ^(B) zum Selberteilen,
serviert auf heißem Stein.

71 €

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



BEILAGENAUSWAHL FÜR STEAK- UND FISCHMENÜS

Reis | Knoblauch-Brot ^(A1)

Kroketten mit Kräuterquark ^(G) | Kartoffelspalten mit Kräuterquark ^(G)

Pommes frites mit Ketchup und Mayo ^{(C) (J)} | Kartoffelsalat nach südbrasilianischer Bauernart ^{(C) (J)}

Süßkartoffel-Pommes

Aufpreis 3€

Maniok-Pommes ^(G)

Aufpreis 3€

Für
Soßen
Fans

Soßen

Scharfe Pfeffersoße Fogo do Brasil ^{(A1) (G)}

3 €

Champignon & Waldpilz-Soße ^{(A1) (G)}

7 €

Chimichurri

Typisch argentinische, kalte Kräuter-Chili-Soße

4 €

Kids

Happy Fisch Lindo Mar

Drei knusprige Fischfiguren ^{(A1) (C)} aus Fischfilet,
mit Pommes frites & Ketchup

11 €

Happy Chicken Carioca

Kleines Hähnchenschnitzel ^{(A1) (C)} mit Pommes frites & Ketchup

11 €

Happy Pork Chapekó

Kleines Schweineschnitzel ^{(A1) (C)} mit Pommes frites & Ketchup

12 €

Happy Rind da Fronteira

Kleines Rindersteak mit Pommes frites & Ketchup

17 €

Brasilianische Desserts

Banana Frita ^(A1)

Gebackene Banane mit Vanilleeis ^(G)

10 €

Abacaxi com Canela

Ananas gegrillt mit Zimt und Zucker und Vanilleeis ^(G)

10 €



Eis und Sorbet

Sorten:

Bourbon-Vanille ^(G)
Schokolade ^(G)
Salted Caramel ^(G)
Erdbeersorbet
Mangosorbet
Passionsfruchtsorbet
Walnuss ^(G)

Eiskugel mit Sahne ^(G)

3 €

Eisschokolade/Eiskaffee ^(G)

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

7 €

Kinderbecher ^(G) (F)

Zwei Sorten Eis nach Wahl, lustig bunt garniert

6 €

Coupe Dänemark ^(G)

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, mit Sahne und reichlich Schokosoße

7 €

Schokoladentraum ^(F) (G)

3 Kugeln Schokoeis mit Sahne und Schokoladensoße.
Dazu Waffeln und Schokoraseln

7 €

Walnussbecher ^(E) (G) (H1)

3 Kugeln Walnusseis mit Sahne, Nüssen und Schokoladensoße

8 €

Eierlikör Traum ^(E) (G) (H)

2 Kugeln Schokoeis mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensoße.
Dazu Waffeln und Schokoraseln

7 €

Brasilianischer Fruchtgarten

Je 1 Kugel Erdbeer-, Mango- & Passionsfruchtsorbet,
Früchte, Sahne ^(G) & Fruchtsoße

9 €



Heiße Getränke

Kaffee Crema
3,50 €

Espresso
3,50 €

Doppelter Espresso / Kaffee
5 €

Milchkaffee ^(G)
5 €

Cappuccino ^(G)
5 €

Latte Macchiato ^(G)
5 €

Heiße Schokolade ^(G)
5 €

Tee
Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminztee
3,50 €

Irish Coffee ^(G)
Doppelter Espresso, Whiskey und Sahnehaube
8 €

Alex Coffee ^(G)
Doppelter Espresso, Kaffeeleikör, Vanilleeis und Sahnehaube
11 €



Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Coca-Cola^{139*}, Cola Zero^{1389*}, Fanta¹³, Sprite¹³, Mezzo-Mix^{139*}

0,33 l Flasche 4 €

Guaraná Antarctica

Der beliebteste Softdrink der Brasilianer

0,33 l Dose 5 €

Schorle

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber

0,3 l Flasche 4 €

Fuzetea

Zitrone oder Pfirsich

0,3 l Flasche 4 €

Soft & Nektar

Apfel, Banane, Kirsche, Orange,
Tomate, Ananas, Maracuja, Mango

0,2 l Flasche 3 €

KiBa

0,4 l Glas 6 €

Güstrower Sortiment

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

0,25 l Flasche 4 €

Güstrower Gourmet Mineralwasser (fein perlig)

0,25 l Flasche 3 € 0,75 l Flasche 7 €

Güstrower Mineralwasser Naturelle (still)

0,25 l Flasche 3 € 0,75 l Flasche 7 €



Biere

Alster oder Diesel ^{(A2) (L)}

0,3l 4 € 0,5l 6 €

Bitburger Pils vom Fass ^{(A2) (L)}

0,3l 4 € 0,5l 6 €

Köstritzer Kellerbier vom Fass ^{(A2) (L)}

0,3l 4 € 0,5l 6 €

Köstritzer Dunkel vom Fass ^{(A2) (L)}

0,3l 4 € 0,5l 6 €

Benediktiner Weißbier Flasche ^{(A1) (A2) (L)}

naturtrüb oder alkoholfrei

0,5l 6 €

Bitburger 0,0 Alkoholfrei Flasche ^{(A2) (L)}

0,33l 4 €

Spirituen und Digestiv

Vodka Gorbatschow

2cl 2 € 4cl 4 €

Fürst Bismark Korn

2cl 2 € 4cl 4 €

Linie Aquavit

2cl 3 € 4cl 5 €

Malteserkreuz Aquavit

2cl 2 € 4cl 4 €

Amaro Ramazzotti

2cl 2 € 4cl 4 €

Scotch oder Irish Whisky

Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

2cl 3,50 € 4cl 7 €

Cardenal Mendoza Clásico

Brandy de Jerez

2cl 3,50 € 4cl 7 €



Verschenken Sie Genuss

EIN STÜCK BRASILIEN ZUM MITNEHMEN!

Ob Geburtstag, Jubiläum oder einfach so!
Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein für unser Restaurant.
Verschenken Sie nicht nur ein Essen, sondern ein Erlebnis voller Geschmack,
Gastfreundschaft und brasilianischen Flair.
Sprechen Sie unser Team an, wir beraten Sie gerne.



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)

Dieser Spumante besticht mit Aromen gelber Früchte und floralen Noten in der Nase. Am Gaumen entfaltet sich eine feine, lang anhaltende Perlage. Im Geschmack ist er ausgewogen und frisch. Extra trocken.

0,75 l Flasche 26 €

Mionetto Prosecco Rosé ^(L)

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.

0,75 l Flasche 40 €

Mionetto Prosecco Birilino ^(L)

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

0,2 l Flasche 12 €

Weißweine

Pinot Grigio ^(L)

Dieser edle, trockene Pinot Grigio stammt aus der Garda-Region im Herzen Norditaliens. Sein frischer, fruchtiger Charakter wird von leichten Zitrusnoten begleitet. Die legendäre Designerflasche ist ein echtes Highlight.

0,2 l Glas 10 € 0,75 l Flasche 30 €

Riesling ^(L)

Deutscher-Qualitätswein aus Rheinhessen. Dieser trockene Weißwein begeistert mit Noten von grünem Apfel, zartem Pfirsich, moderater Säure und einem schönen Wiesenkräuter-Duft.

0,2 l Glas 8 € 0,75 l Flasche 25 €

Garnacha Blanca ^(L)

Dieser trockene Weißwein hat ein unglaubliches Sommerbukett von Aprikosen über Ananas bis hin zu Limette. Blassgelb mit grünen Tönen, die seine Jugend kennzeichnen. Fruchtig, ausbalanciert und erfrischend.

0,2 l Glas 8 € 0,75 l Flasche 25 €

Mia Blanco ^(L)

Die harmonische, fruchtige Weißwein-Cuvée aus typischen spanischen Rebsorten. Mit feinen Aromen von saftigem Pfirsich, reifer Aprikose und süßem Honig. Halbtrocken.

0,2 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 19 €

Cherí ^(L)

Die süße, fruchtige Weißwein-Cuvée aus dem Hause Heuholz

0,2 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 19 €



Rosé Weine

Garnacha Rosato ^(L)

Dieser trockene Roséwein präsentiert sich in hellem Erdbeerrot. Intensive Nase mit dem Aroma roter Früchte, mit blumigen Tönen und Spuren von Karamell. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll, fruchtig und gut balanciert.

0,2 l Glas 8 € 0,75 l Flasche 25 €

Mia Rosado ^(L)

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

0,2 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 19 €

Rotweine

Monólogo Crianza ^(L)

Aus den besten Trauben der bekannten Rebsorte Tempranillo reift dieser trockene Rioja-Rotwein zu einem mehrfach prämierten Wein. Sein Bukett begeistert mit Noten reifer Früchte, einem Hauch von Balsamico sowie sanfter Vanille und aromatischem Tabak.

0,2 l Glas 8 € 0,75 l Flasche 25 €

Garnacha Tinto ^(L)

Dieser trockene Rotwein präsentiert sich in intensiver Farbe schwarzer Kirschen, die dem Wein ein attraktives Erscheinungsbild verleihen. Komplexe Nase mit dem angenehmen Duft reifer, roter und schwarzer Früchte. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer kräftigen Frucht, die ausbalanciert und mundfüllend ist.

0,2 l Glas 8 € 0,75 l Flasche 25 €

Mia Tinto ^(L)

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

0,2 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 19 €

Taurus ^(L)

Diese süße, fruchtige Rotwein-Cuvée stammt aus dem Haus Heuholz.

0,2 l Glas 6 € 0,75 l Flasche 19 €



Brasilianischer
Cachaça
(„Kaschassa“)

Premium Spirituosen

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 durch kunsth Handwerkliche Herstellung Cachaça Artesanal herausragender Qualität geschaffen werden kann.

1533 entdeckt man auf einer Zuckerrohrplantage in São Vicente (Bundesstaat São Paulo) die alkoholische Wirkung des gepressten Zuckerrohrsaftes. Der fermentierte Saft erhält den Namen „Cagaça“ – in Anlehnung an „Bagaça“, den ausgepressten Zuckerrohrstrang. Cachaça wird schnell zu einem wertvollen Exportgut und festen Bestandteil der Kolonialisierung. Dank der Besteuerung des begehrten Guts sprudeln die portugiesischen Kassen. Mit der Entdeckung von Gold im Bundesstaat Minas Gerais (Espírito de Minas) beginnt dort eine eigene Tradition der Cachaça-Herstellung. Die 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

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 Produktion auf dem Farmgelände der „Fazenda do Anil“ im Hochland Rios statt.

Das Geheimnis der überragenden MAGNÍFICA-Qualität liegt in traditionellen, handwerklichen Herstellungsverfahren: Das Zuckerrohr wird handverlesen, für die Fermentation kommen Naturhefen zum Einsatz, und die Destillation erfolgt in Kupferblasen. Das Highlight der Herstellung ist die Reifung in Edelmholzfässern. Die Tropenholz-„Ipê“-Fässer verleihen den einzelnen MAGNÍFICA-Abfüllungen eine unverkennbare Geschmacksvielfalt und Komplexität.

MAGNÍFICA ist ein Naturprodukt ohne jegliche Zusätze (wie Zuckercoleur oder Zucker) und bietet so ein authentisch brasilianisches Geschmackserlebnis.

2 cl 3 € 4 cl 6 €

Saliníssima

Saliníssima bringt Cachaça Artesanal auf ein neues Level: Hochwertige, charakterstarke Destillate werden zu einem einzigen, an Fruchtigkeit kaum zu übertreffenden Tropfen kombiniert! Die Marke will mit ihrem traditionell hergestellten Cachaça das Handwerksprodukt wieder in den Fokus europäischer Bars rücken.

Dabei legen die Hersteller besonderen Wert darauf, dass bei der Produktion ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe ins Destillat gelangen. Der Saliníssima Cachaça ist ein Blend aus unterschiedlich lange gereiften Cachaças. Für diesen Prozess wurden traditionell original-brasilianische Balsamo-Fässer verwendet.

Saliníssima repräsentiert mit ihrer Spirituose gebührend die Cachaça-Hochburg Minas Gerais. Dort wird der Cachaça in der Gemeinde Salinas (daher der Name) hergestellt.

2 cl 3 € 4 cl 6 €



Santo Grau

Dieser hochwertige Cachaça Artesanal aus Minas Gerais, Brasiliens bedeutendster Cachaça-Region, wird in der ältesten Zuckerrohrfabrik des Landes hergestellt. Nach sechs Monaten Reifung in über 250 Jahre alten Steintanks wird der Santo Grau Cachaça in seine markanten grünen Flaschen abgefüllt.

Sein facettenreiches Bouquet begeistert mit Aromen von frisch geschnittenem Zuckerrohr, Gras, tropischen Früchten und einem Hauch von Banane – perfekt für Liebhaber fruchtig-süßer Destillate.

Der Coronel Xavier Chaves Cachaça von Santo Grau ist nach seiner Ursprungsregion benannt und stammt ebenfalls aus der ältesten Zuckerrohrfabrik Brasiliens.

2 cl 3 € 4 cl 6 €

Espírito de Minas Sonderedition Aldemir Martins

ESPÍRITO DE MINAS zählt zu den feinsten Cachaças Brasiliens und steht wie kaum eine andere Marke für die Qualität des "Cachaça de Minas" – eines nach traditionellen, handwerklichen Verfahren hergestellten Zuckerrohrbrandes aus Minas Gerais.

Sein unverkennbares Aroma wird von reifen Früchten und Banane geprägt. Trotz seiner stattlichen 43 % vol. schmeichelt er dem Gaumen mit einer wohlrig-weichen Textur. Die Sonderedition Aldemir Martins reift drei Jahre lang.

Ist Espirito de Minas der beste Cachaça Brasiliens? Zahlreiche Brasilien-Urlauber, Cachaça-Genießer und Caipirinha-Enthusiasten sagen: Ja!

2 cl 3,50 € 4 cl 7 €

Delicana Umburana

Die mehrfach prämierten, fassgelagerten und im Pot-Still-Verfahren destillierten Cachaças von DELICANA® sind reine Naturprodukte höchster Qualität – ohne chemische Zusatzstoffe. Der ökologisch-dynamische Zuckerrohranbau verzichtet auf Kunstdünger und Pestizide, während die Ernte besonders schonend erfolgt.

Der DELICANA Umburana 5 Jahre Cachaça reift fünf Jahre in Umburana-Fässern, die ihm seine goldene Farbe verleihen. Am Gaumen zeigt er sich angenehm rauchig mit feinen Noten von Zimt und Oliven im Nachklang.

2 cl 3,50 € 4 cl 7 €

Delicana Jequitibá

Die DELICANA® Cachaças werden traditionell im Pot-Still-Verfahren destilliert, in Fässern gelagert und mehrfach prämiert. Sie sind reine Naturprodukte, frei von chemischen Zusatzstoffen, aus nachhaltigem Zuckerrohranbau im Norden von Minas Gerais – einer der besten Regionen Brasiliens für Zuckerrohr.

Der DELICANA Jequitibá 5 Jahre Cachaça reift fünf Jahre in brasilianischen Jequitibá-Fässern. Am Gaumen überzeugt er mit angenehmer Süße, einer bemerkenswerten Himbeernote, feinen Zuckerrohraromen und einer leichten Zitrusnuance.

2 cl 3,50 € 4 cl 7 €



Aperitif



Spritz de Mango

Mango-Nektar, Mango-Stückchen, Sekt ^(L)

Saúde! 9 €

Sandorn Spritz

Sanddornlikör, Orangenscheiben, Sekt ^(L)

Skål! 9 €

Lillet Wild Berry

Lillet Likör, rote Früchte, Schweppes Wild Berry^{1**}

À votre santé! 9 €

Sarti Spritz

Sarti-Likör, Sekt

Saluti! 9 €

Limoncello Spritz

Villa Massa Limoncello, Limettenscheibe, Sekt ^(L)

Saluti! 9 €

Aperol Spritz

Bitterorangenlikör, Orangenscheiben, Sekt ^(L)

Saluti! 9 €

Rhabarber 43 Spritz

Likör 43, Limettenscheibe, Rhabarberschorle

Salud! 9 €

Martini Bianco

5 cl 5 €

Long Drinks

Cuba Libre

4cl Havana + 33cl Coca-Cola

9 €

Samba

4cl Magnifica Ipê + 33cl Coca-Cola

9 €

Wodka Cola

4cl Wodka Gorbatschow + 33cl Coca-Cola

9 €

Whiskey Cola

4cl Whiskey + 33cl Coca-Cola

9 €

Wodka Lemon

4cl Wodka + 25cl Bitter Lemon

9 €

Gin Tonic

4cl Gin + 25cl Bitter Tonic

9 €

Hi-Fi

4cl Gin + 20cl Orangensaft

9 €

Campari-O

4cl Campari & + 20cl Orangensaft

9 €

Rio Grande Spezial Gin Tonic

4cl Martin Miller's oder Hendricks Gin
+ 20cl Fever Tree

12 €



Alkoholfreie Cocktails

mit Liebe von Hand gemixt

Rio Grande Alkoholfrei

Eistee Pfirsich, Apfelsaft, Limette

7 €

Ipanema Alkoholfrei

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

7 €

Rio de Janeiro Alkoholfrei

Eistee Zitrone, Holunderblütensirup, Limette

7 €

Mionetto Aperitivo Spritz Alkoholfrei

alkoholfreier Bitterorangenlikör & alkoholfreier Sekt

9 €

Kinder Caipirinha Alkoholfrei

Mineralwasser, Limetten, Rohrzucker

7 €

Mosquito

Bitterlemon^{2**}, Limetten, Minze, Rohrzucker

7 €

Alle unsere
Cocktails sind
XXL

Batidas

Verliebt in Kokosnuss

Batida Paixão

Batida de Côco^(G), Maracujanektar

9 €

Batida Piña

Batida de Côco^(G), Ananassaft

9 €

Batida Kirsch

Batida de Côco^(G), Kirschsaft

9 €

Banana de Côco

Batida de Côco^(G), Bananennektar

9 €

Cocktails bei Vaihinger

Sportsmann Alkoholfrei¹

Ananas- & Maracujasaft mit Grenadine

5 €

Zombie^{(H)13}

Rum, Aprikosenlikör, Limette, Grenadine,
Orangen- und Ananassaft

8 €

Virgin Colada Alkoholfrei^{(G)1}

Ananassaft, Sahne & Kokos

5 €

Swimming Pool^{(F)(G)1}

Rum, Wodka, Blue Curaçao,
Ananassaft, Sahne, Kokos

8 €

Alle unsere
Cocktails sind
XXL

Cocktails

mit Liebe von Hand gemixt

Caipirinha

5cl Cachaça, Limetten, Rohrzucker

11 €

Caipirinha de Erdbeere

5cl Cachaça, Erdbeeren
Limetten, Minze, Rohrzucker

11 €

Mojito

5cl Havana Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker

11 €

Rio Grande

Eistee Pfirsich, Apfelsaft, Limette, Wodka

10 €

Rio de Janeiro

Eistee Zitrone, Holunderblütensirup,
Limette, Wodka

10 €

Long Island Ice Tea

Rum, Wodka, Gin, Tequila,
Orangenlikör, Limetten, Cola, Orangensaft

13 €

Cosmopolitan

Wodka, Orangenlikör, Villa Massa Limoncello,
Limetten, Cranberrysaft und Zuckerrand

10 €



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 Allergenkennzeichnung deklariert werden.

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon (A1) Weizen (A2) Gerste
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, Cashew, Pistazie, Hasel-/ , Wal-/ , Pecan-/ , Macadamia-/ & Queenslandnuss (H1) Walnuss (H2) Cashew
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)

Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe erhalten, 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
10 Backtriebmittel (Natriumkarbonat, Dinatriumdiphosphat)
11 Verdickungsmittel Xanthan

* Koffeinhaltige Limonade ** Chinin haltig ***Taurin haltig



Vegan



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>



Besuchen Sie
unsere Website:



... Oder folgen Sie uns
auf Facebook & Instagram:
Steakhaus Rio Grande
@steakhausriogrande

