Patagonia

STEAKHOUSE

Nur wer sich beim Essen Zeit lässt, kann dieses wirklich genießen!

Wir bemühen uns stets um Ihr Wohlbefinden.
Darunter verstehen wir unter anderem die Verwendung
von ausschließlich frischen Zutaten und
individueller Zubereitung der gewählten Speisen.

Geduld ist eine Tugend – Genuss eine Wohltat

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag	**17:30 Uhr bis 22:30 Uhr**
Sonn- und Feiertage	**11:30 Uhr bis 14:30 Uhr** **17:30 Uhr bis 22:30 Uhr**
Dienstag Ruhetag	

ENTRADAS – Vorspeisen

1 **Chorizo**
Argentinische Bratwurst

2 **Carpaccio**
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rindsfilet,
mit Ruccola und Parmesankäse

3 **Provoleta**
Gegrillter Provolone-Käse mit Oregano

4 **Gambas al ajo**
Garnelen in Knoblauchsauce

5 **Tomates con mozzarella**
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

8 **Gambas a la plancha**
Gegrillte Garnelen mit Schale

9 **Pinchito Ladrón**
Kleiner pikanter Rinderspieß (scharf)

11 **Empanada (1 Stück)**
Gefüllte Teigtasche

SOPAS – Suppen

18 **Consomé**
Kraftbrühe

19 **Sopa criolla**
Argentinische Gemüse-Fleisch-Suppe

20 **Tagessuppe**

ENSALADAS – Salate

27 Ensalada de pepinos
Gurkensalat

28 Ensalada de maiz
Maissalat

29 Ensalada verde
Grüner Salat

30 Ensalada de tomates
Tomatensalat mit Zwiebeln

31 Ensalada mixta
Gemischter Salat

32 Ensalada Pampa
Verschiedene Salate mit Thunfisch,Tomaten,
Zwiebeln, Ei, Paprika, Oliven und Sellerie

GUARNICIONES – Beilagen

43 Papa asada con crema agria
Folienkartoffel mit Sauerrahm

44 Papas fritas
Pommes Frites

45 Maiz asado
Gegrillter Maiskolben

46 Broccoli
Gedünsteter Broccoli

47 Espinaca
Gedünsteter Spinat

50 Quinoa con verduras
Quinoa mit Saisongemüse

51 Verduras mixtas
Gemischtes Saisongemüse

CARNES A LA PARRILLA
– Argentinisches Rindfleisch vom Grill

60	**Churrasco Argentino** Hüftsteak	**ca. 200g**
61	**Churrasco Pampa** Hüftsteak	**ca. 300g**
62	**Churrasco Grande** Hüftsteak	**ca. 400g**
63	**Churrasco Gigante** Hüftsteak	**ca. 500g**
64	**Bife Buenos Aires** Rumpsteak	**ca. 200g**
65	**Bife Criollo** Rumpsteak	**ca. 300g**
66	**Bife Grande** Rumpsteak	**ca. 400g**
67	**Bife Gigante** Rumpsteak	**ca. 500g**
68	**Bife ancho** Entrecôte (Rib Eye)	**ca. 300g**
69	**Bife ancho** Entrecôte (Rib Eye)	**ca. 400g**
70	**Bife ancho** Entrecôte (Rib Eye)	**ca. 500g**
71	**Lomo La Plata** Filet	**ca. 200g**
72	**Lomo Popular** Filet	**ca. 300g**
73	**Lomo Grande** Filet	**ca. 400g**
74	**Lomo Gigante** Filet	**ca. 500g**

ESPECIALIDADES – Grillspezialitäten

87 Pollo a la parrilla
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Champignonsauce,
Folienkartoffel, Broccoli und Salat

88 Pincho Argentino
Fleischspieß, ca. 200g mit Sauce Bernaise,
Pommes Frites und Salat

90 Combinado Mar del Plata
Hüftsteak, ca. 200g mit zwei Garnelen, Sauce Bernaise,
Folienkartoffel und Salat

91 Lomo Gaucho
Filet, ca. 200g mit Sauce Bernaise,
Folienkartoffel, Broccoli und Salat

92 Combinado Fino
Filet, ca. 200g mit zwei Garnelen, Sauce Bernaise,
Folienkartoffel und Salat

93 Asado de tira – das typische Essen der Gauchos
Ochsenquerrippe, ca. 500g mit Pommes und Salat

94 T-Bone Steak
ca. 500g mit Folienkartoffel und Salat

95 Pincho del Campo
Riesenfleischspieß, ca. 400g mit Folienkartoffel und Salat

SALSAS – Saucen

48 Salsa Bernesa
Sauce Bernaise

49 Salsa de hongos
Champignonsauce

51 Salsa de pimienta
Pfefferrahmsauce

CORDERO – Lammgerichte

100 Chuletas de cordero
Lammkotelett, ca. 250g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

101 Chuletas de cordero
Lammkotelett, ca. 400g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

102 Cordero Patagónico
Lammkarree, ca. 300g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

103 Cordero Patagónico
Lammkarree, ca. 500g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

PESCADOS – Fischgerichte

113 Langostinos a la plancha
Garnelen gegrillt mit Spinat und gemischtem Salat

115 jeden Tag frischer Fisch vom Grill

POSTRES – Dessert

161 Panqueques con dulce de leche
Argentinische Pfannkuchen mit Milchkaramell und 1 Kugel Vanilleeis

162 Helado mixto con crema
gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

164 Flan Patagónico

165 Tartufo
Schokolade – Zabaione

166 Helado de dulce de leche
Hausgemachtes Milchkaramelleis Arg. Art (1 Kugel)

CAFÉ & TÉ – Kaffee & Tee

170 Espresso

171 Kaffee

172 Capuccino

173 Tee mit Zitrone oder Sahne

174 Carajillo (Espresso mit Brandy)

175 Cafe Latte

176 Latte macchiato

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
– Alkoholfreie Getränke

Orangensaft, Apfelsaft	**0,3 l** **0,5 l**
Orangensaft, Apfelsaft – gespritzt	**0,3 l** **0,5 l**
Eistee	**0,3 l** **0,5 l**
Johannisbeersaft	**0,2 l**
Multivitaminsaft	**0,2 l**
Orange, Spezi, Citro, Cola Mohrenbräu Limonade	**0,3 l** **0,5 l**
Coca Cola, Coca Cola Zero	**0,3 l**
Bitter Lemon, Tonic	**0,2 l**
Montes – still / prickelnd	**0,33 l** **0,75 l**

CERVEZAS – Biere

Mohren Spezial	0,3 l
Mohren Spezial	0,5 l
Hefe Weizen Weihenstephan	0,5 l
Radler	0,3 l
Radler	0,5 l
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l
Cerveza Patagonia	0,33 l

CARTA DE VINOS
– Weinkarte

VINO BLANCO – Weißwein

139 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Chardonnay Reserva | Mendoza
Dieser Chardonnay wurde in neuen Barriques veredelt. Der Wein duftet intensiv nach Melone, Honig und geröstetem Brot und verfügt über eine bemerkenswerte ausgewogene Art. 0,75 l

140 Bodega - Don Christobal 1492, Verdelho | Mendoza
Dieser einzigartige, argentinische Verdelho beeindruckt durch seine unbeschwerte Frische, den vielfältigen Aromen von tropischen Früchten und einem Hauch Zitrone. 0,75 l

VINO ROSADO – Roséwein

141 Bodega - Luigi Bosca, Finca La Linda | Malbec
Großer Genuss aus der Edel-Rebsorte Cabernet Sauvignon. Mit feinen Noten nach Cassis, Himbeere und Erdbeere ist er frisch am Gaumen, hat Stil und überzeugt mit einer verlockenden Art. 0,75 l

VINO TINTO – Rotwein

142 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Cabernet Sauvignon Res. | Mendoza
Der Cabernet Sauvignon glänzt mit einer guten Konstitution und köstlicher Opulenz. Sein Aromenspektrum ist vielfältig: Veilchen, rote Johannisbeere, Mokka, Schokolade, Zedernholz. 0,75 l

143 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Malbec Reserva | Mendoza
So reiche Aromen an Mokka, Cassis und schwarzem Pfeffer hätte man nicht erwartet. Auch am Gaumen brilliert der 14 Monate im Barrique ausgebaute Wein mit unerhörter Klasse. 0,75 l
0,375 l

144 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Syrah Reserva | Mendoza
Kräuterwürzig, dabei rund und geschmeidig am Gaumen. Er zeigt dichte Aromen von Heidelbeere, Pflaume, Kakao und Lorbeer und einen nicht enden wollenden Nachhall. 0,75 l

CARTA DE VINOS
– Weinkarte

145 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Pinot Noir Reserva | Mendoza
In der Nase bietet der Wein Veilchen und Schokolade, am Gaumen ist er fest und einnehmend, dazu bestens strukturiert und von burgunderhafter Tiefe und Komplexität. 0,75 l

146 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Gala 1 Malbec | Mendoza
Die kleine Portion Tannat vollendet diesen aparten, stolzen und sehr argentinischen Wein. 0,75 l

147 Bodega - Arizu - Luigi Bosca, Gala 2 Cabernet Sauvignon | Mendoza
Herrliche Toastaromen vermählen sich in einem Bukett von reifen schwarzen Sauerkirschen. Sehr selbstbewusst wählte man einen 14-monatigen Ausbau im französischen Barrique. 0,75 l

148 Bodega - Arizu - Finca los Nobles
Tiefdunkelrote Farbe mit bräunlichen Tönen. Aroma nach dunklen Früchten, Holz, Gewürzen und Kaneel. Körperreich mit weichen und reifen Tanninen. Premium-Wein trocken. 0,75 l

149 Bodega - Luigi Bosca, Malbec Single Vineyard DOC | Mendoza
Dieser trockene, weiche, noch leicht adstringente Wein verfügt über große Komplexität und Eleganz. Eine große Aromen Vielfalt prägen ihn: fruchtige Aromen nach Kirschen, Heidelbeeren, Zwetschgen und Brombeeren gepaart mit einer Note von Mokka und Gewürzen. 0,75 l

150 Bodega -Bombal y Aldao SRL, PATAGONIA Gran Reserva Malbec 2010 | Mendoza
Der Wein ist ausdrucksstark, wie Marmelade aus roten Früchten mit Vanille und rauchiger Weinnote. Ergebnis einer sorgfältigen Reifung in französischen Eichenfässern erster Benutzung. Am Gaumen angenehm,geschmeidig und strukturiert; mit reifen Tanninen. 0,75 l

CARTA DE VINOS
– Weinkarte

VINO ABIERTO – Offene Weine

Bodegas Fantelli - Black Ranch | Mendoza

Weiß	Chardonnay – Torrontés
Rot	Syrah – Tempranillo
Rosé	Syrah Rosé

Weiß, Rot, Rosé	**0,125 l**
Weiß, Rot, Rosé	**0,25 l**
Weiß, Rot, Rosé	**0,5 l**
Weiß, Rot, Rosé	**1,0 l**
Gespritzter Weiß / Rot	**0,25 l**

APERITIVOS – Aperitifs

Sherry trocken / medium	**5 cl**
Martini rosso / bianco	**5 cl**
Campari Soda	**5 cl**
Campari Orange	**5 cl**
Cynar	**5 cl**
Fernet Cola (typisch argentinisch)	
Sanbittèr (ohne Alkohol)	**5 cl**
Hugo	
Aperol Sekt	
Aperol Wein	
Aperol Soda	
Gin Tonic	
Averna	**5 cl**
Veilchen-Spritzer (mit Sekt oder Wein)	

CAVA & CHAMPÁN – Sekt & Champagner

181	**Schlumberger Brut**	**0,75 l**
182	**Moet Brut Imperial**	**0,7 l**
183	**Glas Sekt**	**0,1 l**
184	**Glas Sekt mit Orange**	**0,1 l**
185	**Kir Royal**	**0,1 l**

AGUARDIENTE – Spirituosen

Tequila – weiß oder braun (José Cuervo)	**2 cl**
Fernet Branca	**2 cl**
Wodka	**4 cl**
Underberg	**2 cl**
Wiliams	**2 cl**
Caña Legui	**2 cl**
Grappa aus Argentinien (Malbec)	**2 cl**

BRANDY & COÑAC – Brandy & Cognac

Osborne	**4 cl**
Remy Martin	**4 cl**
Cardenal Mendoza	**4 cl**

WHISKY – Whisky

Bushmills Malt 10 Jahre	**4 cl**

RON – Rum

Zacapa	**4 cl**

DIE 14 ALLERGENE

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN
DIE GASTRONOMIE
DIE HOTELLERIE

A

FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

B

FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C

FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D

FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E

FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F

FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeweißer

G

FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpürree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein

H

FÜR NÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L

FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

M

FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N

FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

O

FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P

FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R

FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

+

WEITERE INFORMATIONEN

Information über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle
**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Wirtschftskammer Vorarlberg
Sparte Tourismus
und Freizeitwirtschaft
Wichnergasse 9
6800 Feldkirch
T 05522 / 305-92
tourismus@wkv.at
www.wkv-tourismus.at

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Um 24 Uhr ist unsere Sperrstunde,
wir bitten um Ihr Verständnis.

Für den Verlust von persönlichen Wertgegenständen
übernehmen wir keine Haftung.

www.patagonia.at