▸ Bayern

Hier lockt die pure Fleischeslust

Boban Ilic grillt in der Churrascaria in Augsburg südamerikanisches Rindfleisch / Mittagskarte wechselt täglich

AUGSBURG. Seine Leidenschaft für Steaks und Südamerika brachten Boban Ilic auf die Idee zur neuen Churrascaria im Augsburger Sheridanpark: Bestes Rindfleisch, zubereitet nach „Gaucho Art".

Für das Konzept zeichnet der Gastroberater Pierre Nierhaus verantwortlich: „Die Lage in einer Wohn- und Gewerbesiedlung und gegenüber vom Westfriedhofs macht eine zweiteilige Nutzung möglich. Am Abend sind Steaks und Cocktails angesagt – tagsüber präsentiert sich das Lokal als Café und zum Mittagessen".

Kuhfelle an den Wänden und am Boden sorgen für Südamerikafeeling, der Gast kann an hölzernen Bänken und Stühlen oder in modernen Sesseln an massiven Holztischen Platz nehmen. Große Tische und eine lange Bar bieten viel Raum für Geselligkeit. Verschiedene Ebenen, getrennt durch niedrige Mauern, unterteilen den großen Raum – bodentiefe Fenster sorgen für Helligkeit. Das markante Designkonzept stammt von der Architektin Dena Rawle, die südamerikanische Elemente modern interpretierte.

Prösterchen: Boban Ilic (links) und Gastroberater Pierre Nierhaus stoßen auf den Erfolg an. Rechts: Der Grillmeister serviert das Fleisch direkt vom Spieß

Fotos: Astrid Filzek-Schwab

„Die Steaks werden auf dem Lavastein gegrillt und sind in den Größen M mit 250 Gramm bis XL zu bekommen", sagt Boban Ilic. „XL entspricht einer Portion von rund einem halben Kilo Fleisch". Steakliebhaber haben die Wahl unter New York Strip Sirloin Rumpsteak (ab17,50 Euro), Rib Eye Steak oder der brasilianischen Grillspezialität Picanha (16,50 Euro). Als Alternativen gibt es Pute, Schwein und Fisch sowie Salat-Variationen. Serviert werden dazu Saucen, Kräuterbutter und Beilagen wie Kartoffelecken, gegrillte Zuccini oder brasilianische Schwarzbohnen. Eine weitere Spezialität sind die Original American Homemade Burger aus 100 Prozent Rindfleisch (ab 10,50 Euro). Die Mittagskarte wechselt täglich und den ganzen Tag werden Kaffee und Tee sowie selbstgebackene Kuchenspezialitäten von Brigitte Ilic serviert. Für die kleinen Gäste gibt es Lieblingsgerichte wie Nudeln mit Tomatensauce (3,50 Euro) oder Kids-Burger (5,50 Euro) inklusive einem Gratisgetränk.

Anzeige

Jeden Donnerstag ist Rodizio-Tag: „Der Ursprung geht zurück auf die Zeit, als Gauchos Rinderherden über die Steppen trieben und abends am Lagerfeuer „Churrasco-Steaks" an großen Spießen grillten", erklärt Boban Ilic. Nach dieser Tradition drehen sich die Spieße, bestückt mit Fleisch vom Rind, Schwein, Huhn, Pute und Lamm. Die brasilianischen Grillmeister, die „Cortadores", schneiden nach Wünschen der Gäste Stücke ab – Nachschlag inklusive. Das Rodizio kostet pro Person 24,50 Euro, für Kinder 12,50 Euro – inklusive Beilagen und Dessert.

Das Gastro-Duo Boban Ilic und seine Schwester Goga Antonic hat langjährige Gastronomieerfahrung: Boban Ilic ist gelernter Restaurantfachmann und führte viele Jahre einen traditionellen Landgasthof im Bergischen Land. Die Küchenleitung liegt in den Händen von Brigitte Ilic, die auch die Kuchen selbst backt. Ihr zur Seite steht der südamerikanische Steakkoch Caballero Mauro, Stellvertreter ist Barchef Marco Altmann. Das Bar-Team verstärkt Sohn Nikola Ilic. Für das kommende ist eine Erweiterung durch einen Biergarten vorgesehen.

Astrid Filzek-Schwab

Churrascaria Steakhouse & Cafe Sheridan

- **Betreiber:** Gospara Antonic
- **Küchenchef:** Boban Ilic
- **Eröffnung:** September 2012
- **Mitarbeiter:** 6 Küche, 6 Service und Aushilfen
- **Plätze:** innen 120, Terrasse 50
- **Kontakt:** Graf-Bothmer-Str. 8
  86157 Augsburg
  Tel. 0821 65059 666
  www.churrascaria-augsburg.de.