



Aperitifs

630	Martini <i>rosso, bianco</i>	5 cl	3,00
631	Sherry <i>Medium Dry, Dry</i>	5 cl	3,20
632	Slivovic	5 cl	2,80
633	Julischka	5 cl	2,80
634	Campari¹ Soda	4 cl	4,00
635	Campari¹ Orange	4 cl	5,00
636	Kir <i>trockener Weißwein mit Crème de Cassis</i>	0,1 l	3,50
637	Glas Champagner	0,1 l	8,50
638	Glas Prosecco		4,60
639	Glas Sekt		4,60
640	Kir Royal	0,1 l	4,50
641	VW Vermouth <i>und Williamsbirne</i>	7 cl	5,50
642	Spritz Aperol	0,2 l	4,50
643	Hugo	0,2 l	4,50

Suppen

145	Bouillon	3,80
146	Hühnersuppe <i>mit Einlage</i>	4,00
147	Argentinische Gulaschsuppe	4,50
148	Tomatencremesuppe <i>mit Sahne</i>	3,80
149	Französische Zwiebelsuppe^{1,2}	4,50
150	Klare Ochsenschwanzsuppe	4,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.



Kalte Vorspeisen

133	Gemischter Salat vom Salatbuffet	4,80
134	Tomaten-Mozzarella in Vinaigrette-Dressing mit Basilikum, Butter und Brot	6,00
138	Geräuchertes Forellenfilet ¹² leckere Forellen, extra für unser Haus geräuchert	8,80
139	Krabben-Cocktail mit Toast und Butter	11,00
140	Prsut (Dalmatiner Rohschinken) mit Oliven, Butter und Brot	11,50
141	Norwegischer Lachs	10,50
142	Vitello Tonnato nach Art des Hauses	10,50
	½ Portion Vitello Tonnato nach Art des Hauses	6,00
132	Parmaschinken auf Honigmelone	10,00
151	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	12,00
	½ Portion Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	6,50

Warme Vorspeisen

135	Gefüllte Champignons mit Krabben gefüllt	8,80
136	Gebackener Camembert auf Toast	6,00
137	6 Weinbergschnecken „nach Art des Hauses“	9,00
143	Dalmatinische Vorspeise Prsut mit Garnelen	11,50
144	Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	12,50
	½ Portion Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	7,50



Putengerichte

254	Putensteak <i>Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter</i>	15,00
255	Putenmedaillons <i>in Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Rösti</i>	15,00
256	Putengeschnetzeltes <i>mit Butterreis und Broccoli</i>	16,00
257	Putensteak „Hawaii“ <i>mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Gemüse und Kroketten</i>	16,00
258	Gefülltes Putensteak <i>Putensteak mit Gouda-Käse¹ gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise</i>	16,00
259	Putensteak Madagaskar <i>mit Madagaskar-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis</i>	15,50
260	Putenmedaillons <i>in Champignon-Safran-Sauce, serviert mit Butterreis und Kroketten</i>	16,00

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

300	Puten-Medaillon <i>Medaillon in feiner Cremesauce, mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse</i>	10,50
301	Lachsfilet ¹² <i>mit Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	13,00
302	Schweinelendchen „Jäger Art“ <i>mit Röstkartoffeln</i>	12,90
303	Kröstchen <i>paniertes Schnitzel mit Früchten, Champignons, Sauce Béarnaise und Pommes frites</i>	11,00
304	Filetsteak ca. 150g <i>Rinderfilet mit Röstkartoffeln</i>	18,00
305	Lammfilet ca. 150g <i>mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln</i>	18,00
306	Rumpsteak ca. 150g <i>mit Pommes frites</i>	16,00
307	Kalbssteak Hawaii ca. 150g <i>mit Pommes frites und gemischtem Gemüse</i>	15,90
308	Schweinemedillons <i>in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten</i>	12,90
309	Raznjici 1 <i>Spieß mit Pommes frites und Djuvecreis</i>	10,50
310	Züricher Geschnetzeltes <i>geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Butterreis</i>	14,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



EL RANCHO - Steakhörse

Seite 1

Leckere Steaks aus Argentinien vom Holzkohlen-Grill

Auf den riesigen Weiden Argentinien werden fast ausschließlich Black Angus gezüchtet. Wir verarbeiten nur das frische, wohlschmeckende und zarte Fleisch dieser Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch: blutig gebraten - Medium: rosa gebraten - Well done: ganz durchgebraten

Argentinisches Hüftsteak

Bife de Cuiadril

172	klein - pequeno	200 g	18,00
173	groß - grande	300 g	24,00

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

Argentinisches Entrecôte

Bife Ancho

174	klein - pequeno	250 g	20,50
175	groß - grande	350 g	26,50
186	super	450 g	31,50

Auch Rib-Eye-Steak genannt, von seinem saftigen Fettkern ziehen sich Fettmarmorierungen durch das Fleisch, die es besonders aromatisch und saftig machen

Tornedos

179	Tornedos 2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzeßbohnen	200 g	23,50
185	Surf and Turf Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi		27,00

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Buffer und eine Beilage (Folienkartoffel, Pommies frites oder Reis)



EL RANCHO - Steakbörse

Seite 2

Argentinisches Rumpsteak

Bife de Chorizo

176	klein - pequeno	200 g	20,00
177	groß - grande	300 g	26,00
188	Supersteak -Rip Steak- mit Baked Potato	400 g	30,50

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt. (Die Fettmenge ist im Rohgewicht nicht enthalten)

Argentinisches Filetsteak

Bife de Lomo

180	klein - pequeno	200 g	22,50
181	groß - grande	300 g	29,50

Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado hoch geschnitten. Für durchgebratene Steaks schneiden wir dieses Stück flach im Schmetterlingsstil.

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Bufferet und eine Beilage (Folienkartoffel, Pommes frites oder Reis)

Saucen

162	Pfeffersauce Madagaskar	2,50
163	Knoblauchsauce	2,50
166	Champignon-Rahmsauce	3,00
167	Sauce Béarnaise	2,50
168	Pfeffersauce Pariser Art	2,50
169	Champignon-Safran-Sauce	3,00



Beilagen

155	Röstzwiebeln	2,00
156	Baked Potato in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Sauer- rahm oder Kräuterbutter	3,50
157	Pommes frites	2,50
158	Gegrillter Maiskolben	3,20
159	Prinzeßbohnen	3,20
160	Maisgemüse mit Speck ⁷	3,20
161	Broccoli	3,50
164	Butterchampignons	4,50
165	Blattspinat	3,50
170	Röstkartoffeln	3,00

Vom Lamm

216	Variation vom Lamm Lammfilet und Lammkotelett mit Knoblauch, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	22,50
217	Lammrückensteak mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen	23,00
218	Lammkotelett Provencale mit Kroketten und Prinzeßbohnen	21,50
219	Lammfilet „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	22,50



Vom Rind

- | | | |
|-----|---|-------|
| 208 | Zwiebelsteak Hüftsteak vom Grill (ca. 200g),
mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen,
Folienkartoffel mit Sauerrahm | 18,50 |
| 209 | Pfefferspieß
Filetstücke am Spieß mit Pfeffersauce und Pommes frites | 18,00 |
| 210 | Filetsteak „Champignon“
in Champignon-Rahmsauce, dazu Broccoli und Röstinchen | 22,50 |
| 211 | Pariser Pfeffersteak zartes Filetstück, dazu Broccoli und Reis | 22,50 |
| 212 | „EL RANCHO“ Steak-Teller
drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons
und Broccoli, Folienkartoffel und Sauce Hollandaise | 21,50 |
| 213 | Rumpsteak „Strindberg“ gegrillt, mit Kräuterkäsekruste gratiniert,
dazu Broccoli und Röstinchen | 20,50 |
| 214 | Champignonspieß verschiedene Steaks am Spieß gegrillt,
mit frischen Champignons in Sahneseauce und Pommes frites | 19,00 |
| 215 | Knoblauchsteak
Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecreis | 20,50 |
| 407 | Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln,
dazu Pommes frites, Djuvecreis und Kräuterbutter | 20,50 |
| 408 | Filet Mignon in Champignon-Safran-Sauce,
mit Butterreis und Kroketten | 21,50 |

Vom Kalb

- | | | |
|-----|---|-------|
| 202 | Kalbsrückensteak
mit frischen Champignons,
Butterreis und Gemüse, Sauce Béarnaise | 20,50 |
| 203 | Wiener Schnitzel
mit Pommes frites und gemischtem Gemüse | 18,50 |
| 204 | Kalbssteak Hawaii
mit Pommes frites und Broccoli | 20,50 |
| 205 | Kalbsmedaillons
mit gemischtem Gemüse und Kroketten | 19,50 |
| 501 | Kalbsleber „EL RANCHO“
mit gebratenen Früchten, gerösteten Zwiebeln,
Pommes frites und Curryreis | 17,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Vom Schwein

- | | | |
|-----|--|-------|
| 220 | Steak „Florentina“
<i>Schweinefiletsteak gegrillt, mit Tomatenscheiben und Käse¹ gratiniert, dazu Blattspinat und Röstinchen</i> | 15,50 |
| 221 | Steak „Béarnaise“ <i>Schweinefiletsteak vom Grill, mit gekochtem Schinken^{1,2,3} und Käse¹ gratiniert, dazu Röstkartoffeln mit Broccoli und Sauce Béarnaise</i> | 16,00 |
| 222 | Steak „Florida“ <i>Schweinefiletsteak vom Grill, mit Ananas und Käse¹ gratiniert, dazu Broccoli und Butterreis</i> | 16,00 |
| 223 | Schweinelandchen „Kalifornia“
<i>mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites</i> | 16,50 |
| 224 | Schweinelandchen „Jäger Art“
<i>mit Röstkartoffeln und Broccoli</i> | 16,50 |
| 225 | Schweinefilet „Madagaskar“ <i>(sehr mager) mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli</i> | 16,50 |
| 226 | Schweinefilet „Pfeffer“
<i>mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis</i> | 16,50 |
| 227 | Schweinemedallions <i>in Champignon-Safran-Sauce, serviert mit Butterreis und Kroketten</i> | 16,50 |

Plattengerichte für zwei oder mehrere Personen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 178 | Chateaubriand
<i>500 g - für zwei Personen
Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten, mit verschiedenen Beilagen
(Diese Schnittweise eignet sich nicht für ein durchgebratenes Steak)</i> | 53,00 |
| 182 | „EL RANCHO“ Platte
<i>für zwei Personen
verschiedene Steaks vom Rind, mit verschiedenem Gemüse, Pommes frites, Djuvecreis, Butterchampignons und Sauce Béarnaise</i> | 43,00 |
| 183 | Hausplatte
<i>Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallion, Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Beilagen</i> | 41,00 |
| 184 | Hausplatte für 4 Personen | 78,00 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Internationale Gerichte

240	Pljeskawica <i>scharf gewürztes Hacksteak garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	12,50
239	Pljeskawica-Spezial <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	14,00
241	Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	14,00
242	Rahmschnitzel <i>mit Butterreis</i>	14,00
243	Muckalica <i>Schweinefilet gedünstet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, garniert mit Djuwecreis</i>	14,90
244	Raznjici vom Schweinefilet <i>2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	14,50
245	Mix-Grill <i>verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	16,00
246	Zigeunerspieß <i>Rindersteak und Schweinefilet mit Speck⁷ am Spieß, garniert mit Curryreis</i>	16,00
247	Lustiger Bosniak <i>Rumpsteak mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹ gefüllt, dazu Pommes frites und Djuwecreis</i>	20,50
248	Gusarskispieß <i>Rinder- und Schweinefilet mit Hähnchen, garniert mit Pommes frites und Djuwecreis</i>	16,00
249	Sijaki <i>Filet geschnitten mit Früchten in Currysauce, garniert mit Curryreis</i>	19,50
250	Zagreb-Schnitzel - Cordon bleu - <i>Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, garniert mit Pommes frites und Curryreis</i>	17,50
251	Filetspitzen „Stroganoff“ <i>geschnetzeltes Rinderfilet in Weinsauce, dazu Butterreis</i>	19,50
252	Mexikotopf <i>Rinderfiletspitze in der Pfanne zubereitet, mit Kartoffeln in Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce, scharf gewürzt</i>	20,50
253	„Potpourri“ - Teller <i>Rinder- und Schweinefilet (gegrillt), kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis</i>	16,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer !



Fisch-Delikatessen

193	Dorade „Royal“ <i>im Ganzen gegrillt, mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	17,50
194	Seezunge „Müllerin Art“ <i>mit Salzkartoffeln</i>	23,00
195	Scampi à la Parisienne <i>garniert mit Sauce Tartar, Reis und gemischtem Gemüse</i>	22,50
196	Riesengarnelen (Gambas) <i>vom Grill mit Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	22,50
197	Forelle <i>blau oder Müllerin, dazu Salzkartoffeln</i>	14,00
198	Seezungenfilet¹² <i>in Krabbensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli</i>	20,50
200	Calamaris <i>mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	16,00
201	Lachssteak vom Grill <i>mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	17,50
206	Zanderfilet¹² <i>mit blanchiertem Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	17,50
207	Fischplatte für 2 Personen <i>Dorade, Lachs, Scampi, Calamaris, Blattspinat und Broccoli, Salzkartoffeln und passende Sauce</i>	49,00

Für unsere kleinen Gäste

355	Kinder-Raznici <i>mit Pommes frites</i>	7,50
356	Cevapcici <i>Hackfleischbällchen mit Pommes frites</i>	5,50
357	Chicken Nuggets <i>mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup</i>	6,50
358	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Gemüse und Pommes frites</i>	8,00
359	Rindersteak <i>ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomaten-Ketchup garniert</i>	11,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer !

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:


- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Nitritpökelsalz
- 10 chininhaltig

- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein



Alkoholfreie Getränke

9	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2,10
10	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,10
11	Sprite ²	0,3 l	2,30
22	GEROLSTEINER	0,25 l	2,20
23		0,75 l	5,20
30	Apfelschorle	0,25 l	2,50
31	große Apfelschorle	0,4 l	3,60
15	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,30
16	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,50

Säfte und Nektare von **granini**

680	Apfel	0,2 l	2,50
681	Trauben	0,2 l	2,50
682	Orange	0,2 l	2,50
683	Johannisbeere	0,2 l	2,50
684	Maracuja	0,2 l	2,50
685	Multivitamin	0,2 l	2,50
686	Kirsche	0,2 l	2,50

Biere (vom Fass)

101	Gaffel Kölsch	0,20 l	1,60
100	Warsteiner	0,20 l	1,60
1	Warsteiner	0,30 l	2,50
580	Warsteiner	0,40 l	3,30
2	Gaffel Kölsch	0,30 l	2,50
581	Gaffel Kölsch	0,40 l	3,30
3	Diebels Alt	0,30 l	2,50
20	Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	2,50
21	König Ludwig Weissbier	Fl. 0,50 l	3,80
12	Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,80

Sekt & Champagner

114	Henkell Trocken	0,75 l	19,50
116	Mumm	0,75 l	18,50
115	Fürst von Metternich	0,75 l	22,00
117	Champagner	0,75 l	42,00
118	Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l	49,00

Longdrinks

56	Whisky-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	4,50
57	Gin-Tonic ¹⁰	0,2 l	4,80
58	Wodka-Lemon ¹⁰	0,2 l	4,50
59	Bacardi-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	4,20

Spirituosen

35	Korn	2 cl	2,00
36	Fernet Branca	2 cl	2,20
37	Malteser Aquavit	2 cl	2,50
38	Asbach Uralt	2 cl	2,40
39	Kirschwasser	2 cl	2,30
40	Himbeergeist	2 cl	2,30
41	Williamsbirne	2 cl	2,50
42	Underberg	2 cl	2,00
43	Moskovskaya (Russ. Wodka)	2 cl	2,50
44	Grappa	2 cl	2,60
45	Calvados Gilbert	2 cl	3,00
46	Tequila mexikanisch	2 cl	2,50
47	Remy Martin	2 cl	4,00
48	Cognac Hennessy	2 cl	4,00
49	Johnnie Walker	2 cl	3,50
50	Ballantines	2 cl	3,50
51	Chivas Regal	2 cl	4,00
52	Pelinkovac	2 cl	2,50
53	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
29	Linie	2 cl	3,00
30	Sambuca	2 cl	2,30
31	Ouzo	2 cl	2,30
32	Baileys	2 cl	3,00
33	Ramazotti	2 cl	2,50

Warme Getränke

122	Tasse Kaffee ⁵	2,10
123	Espresso ⁵	2,30
124	Espresso Macchiato ⁵	2,50
125	Cappuccino ⁵ mit aufgeschäumter Milch	2,50
126	Cappuccino ⁵ mit Sahne	2,50
127	Milchkaffee ⁵	2,80
128	Latte Macchiato ⁵	2,80
129	Tee	2,00
130	Glühwein	4,50
131	Irish Coffee ⁵	6,00

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer separaten Weinkarte.