



STEAKHAUS **EL RANCHO** DÜREN

# Sehr geehrte Gäste !

Wir begrüßen Sie sehr herzlich zum heutigen Festtag in unserem Restaurant. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom  
El Rancho

## VORSPEISEN

146	<b>Hühnersuppe</b> mit Einlage	7,50
147	<b>Argentinische Gulaschsuppe</b>	7,50
148	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahne	7,50
149	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,2</sup>	7,90
144	<b>Scampi</b> „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	16,50
	<b>1/2 Portion Scampi</b>	11,50
142	<b>Vitello Tonnato</b> nach Art des Hauses	15,90
	<b>1/2 Portion Vitello Tonnato</b>	10,90

## VOM KALB

202	<b>Kalbsrückensteak</b> mit frischen Champignons, Butterreis und Gemüse, Sauce Béarnaise	28,90
203	<b>Wiener Schnitzel</b> mit Pommes frites und Kaisergemüse	25,90
204	<b>Kalbssteak Hawaii</b> mit Pommes frites und Broccoli	28,90
205	<b>Kalbsmedaillons</b> mit Kaisergemüse und Kroketten	27,50

## VOM LAMM

217	<b>Lammrückensteak</b> mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen	31,50
218	<b>Lammkotelett Provencale</b> mit Kroketten und Prinzeßbohnen	29,90
219	<b>Lammfilet „Knoblauch“</b> mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln	31,50

# El Rancho - Steakbörse

## Leckere Steaks aus Argentinien vom Holzkohlen-Grill

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:  
**Englisch:** blutig gebraten - **Medium:** rosa gebraten - **Well done:** ganz durchgebraten

### ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

172	<b>klein - pefueno</b>	<b>200 g</b>	<b>25,90</b>
173	<b>groß - grande</b>	<b>300 g</b>	<b>32,90</b>

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

### ARGENTINISCHES ENTRECÔTE

174	<b>klein - pefueno</b>	<b>250 g</b>	<b>30,90</b>
175	<b>groß - grande</b>	<b>350 g</b>	<b>37,90</b>
186	<b>Supersteak</b>	<b>450 g</b>	<b>43,90</b>

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

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

176	<b>klein - pefueno</b>	<b>200 g</b>	<b>30,50</b>
177	<b>groß - grande</b>	<b>300 g</b>	<b>37,50</b>
188	<b>Supersteak</b>	<b>400 g</b>	<b>43,50</b>

-Rip Steak- mit Baked Potato

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

### ARGENTINISCHES FILETSTEAK

180	<b>klein - pefueno</b>	<b>200 g</b>	<b>33,50</b>
181	<b>groß - grande</b>	<b>300 g</b>	<b>41,50</b>

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

### TORNEDOS

179	<b>Tornedos</b>	<b>200 g</b>	<b>34,50</b>
	2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons und Prinzeßbohnen		
185	<b>Surf and Turf</b>		<b>38,90</b>
	Filetsteak ca. 150g und 4 Scampi		
187	<b>Tornedos EL RANCHO</b>		<b>34,90</b>
	2 Rinderfiletsteaks mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Broccoli und Pommes frites		

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

## STEAKS

2010	<b>Pfeffer-Hüftsteak</b> mit Butterreis und Kroketten	26,90
2011	<b>Pfeffer-Rumpsteak</b> mit Butterreis und Kroketten	31,90
2012	<b>Pfeffer-Filetsteak</b> mit Butterreis und Kroketten	34,50
2013	<b>Hüftsteak-Champignon</b> mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	26,90
2014	<b>Rumpsteak-Champignon</b> mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	31,90
2015	<b>Filetsteak-Champignon</b> mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites	34,50

## VOM RIND

208	<b>Zwiebelsteak</b> Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen, Folienkartoffel und Sauerrahm	27,50
411	<b>Pfefferspieß</b> verschiedene Medaillons vom Rind am Spieß, mit Pfeffersauce und Pommes frites	27,50
409	<b>Knoblauchspieß</b> verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce und Pommes frites	27,50
212	<b>„EL RANCHO“ Steak-Teller</b> drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons Folienkartoffel und Sauce Hollandaise	31,90
412	<b>Champignonspieß</b> verschiedene Rindersteaks am Spieß gegrillt, mit frischen Champignons in Sahneseauce und Pommes frites	29,50
215	<b>Knoblauchsteak</b> Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecreis	31,90
408	<b>Filet Mignon</b> in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten	34,90
189	<b>Filet Mignon „Barde“</b> in Speck <sup>7</sup> gewickelt, dazu Prinzessbohnen und Kroketten	34,90
190	<b>Filet Mignon „Bauer“</b> mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	34,90

## PLATTENGERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

178	<b>Chateaubriand</b> 500 g - für zwei Personen Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten, mit verschiedenen Beilagen	79,00
182	<b>„EL RANCHO“ Platte</b> für zwei Personen, verschiedene Steaks vom Rind, mit verschiedenem Gemüse, Pommes frites, Djuvecreis, Butterchampignons und Sauce Béarnaise	64,00
183	<b>Hausplatte</b> Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedailon, Schnitzel „Wiener Art“ und verschiedene Beilagen	59,00

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer**

## VOM SCHWEIN

- 223 **Schweinelendchen „Kalifornia“** 23,90  
mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse  
und Pommes frites
- 224 **Schweinelendchen „Jäger Art“** 23,90  
mit Röstkartoffeln und Broccoli
- 225 **Schweinefilet „Madagaskar“** (sehr mager) 23,90  
mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli
- 226 **Schweinefilet „Pfeffer“** 23,90  
mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis

## PUTENGERICHTE

- 254 **Putensteak** 22,90  
Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter
- 257 **Putensteak „Hawaii“** 22,90  
mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise,  
dazu Gemüse und Kroketten
- 258 **Gefülltes Putensteak** Putensteak mit Gouda-Käse<sup>1</sup> 22,90  
gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise
- 259 **Putensteak Madagaskar** mit Madagaskar-Sauce, 22,90  
dazu Pommes frites und Butterreis

## INTERNATIONALE GERICHTE

- 240 **Pljeskawica** scharf gewürztes Hacksteak garniert 19,90  
mit Pommes frites und Djuwecreis
- 241 **Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites und Gemüse 21,00
- 244 **Raznjici** vom Schweinefilet 21,90  
2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis
- 245 **Mix-Grill** 23,90  
verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis
- 246 **Zigeunerspieß** Rindersteak und Schweinefilet 24,90  
mit Speck<sup>7</sup> am Spieß, garniert mit Curryreis
- 250 **Zagreb-Schnitzel** - Cordon bleu - 27,50  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken<sup>1,2,3</sup>  
und Käse<sup>1</sup>, garniert mit Pommes frites und Curryreis
- 209 **Adria Teller** 26,50  
Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hacksteak,  
mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites
- 253 **„Potpourri“ - Teller** 24,90  
Rinder- und Schweinefilet (gegrillt),  
kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer**

## FISCH-DELIKATESSEN

196	<b>Riesengarnelen (Gambas)</b> vom Grill mit Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	31,50
201	<b>Lachssteak vom Grill</b> (ca. 250g) mit Salzkartoffeln und Blattspinat	28,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

355	<b>Kinder-Raznici</b> mit Pommes frites	11,50
358	<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Gemüse und Pommes frites	12,90
359	<b>Rindersteak</b> ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomatenketchup garniert	19,50

## BEILAGEN

155	<b>Röstzwiebeln</b>	4,50
156	<b>Baked Potato in Silberfolie</b> gebackene Kartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	6,50
157	<b>Pommes frites</b>	4,50
161	<b>Broccoli</b>	5,50
164	<b>Butterchampignons</b>	6,50

## SAUCEN

162	<b>Pfeffersauce</b>	4,00
163	<b>Knoblauchsauce</b>	4,00
166	<b>Champignon-Rahmsauce</b>	4,50
167	<b>Sauce Bèarnaise</b>	4,00
168	<b>Pfeffersauce Pariser Art</b>	4,00

## Eis und Dessert

265	<b>Gemischtes Eis</b> mit oder ohne Sahne	6,50
267	<b>Coupe „Dame Blanche“</b>	8,50
268	<b>Vanille-Eis</b> <sup>1</sup> mit heißen Kirschen <sup>11</sup>	8,50
275	<b>Mousse au Chocolat</b>	7,50

## APERITIFS

631	<b>Sherry</b> Medium Dry, Dry	5 cl	4,00
632	<b>Slivovic oder Julischka</b>	5 cl	4,50
634	<b>Campari<sup>1</sup> Soda</b>	4 cl	6,50
635	<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	4 cl	7,00
636	<b>Kir</b> trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,1 l	6,00
639	<b>Glas Sekt</b>		6,50
640	<b>Kir Royal</b>	0,1 l	7,00
642	<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	8,00

## WARME GETRÄNKE

23	<b>Tasse Kaffee<sup>5</sup></b>		3,00
24	<b>Espresso<sup>5</sup></b>		3,00
956	<b>Cappuccino<sup>5</sup></b>		3,50
29	<b>Tee</b>		3,00
27	<b>Milchkaffee<sup>5</sup></b>		4,00
959	<b>Latte Macchiato<sup>5</sup></b>		4,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

9	<b>Coca-Cola<sup>1,3,5</sup></b>	0,2 l	3,00
10	<b>Fanta<sup>1,3</sup></b>	0,2 l	3,00
11	<b>Sprite<sup>2</sup></b>	0,3 l	3,50
22	<b>Selters</b>	0,25 l	3,00
23	<b>Selters</b>	0,75 l	7,00
680	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,50
681	<b>Traubensaft</b>	0,2 l	3,50
15	<b>Bitter Lemon<sup>10</sup></b>	0,2 l	3,50
16	<b>Tonic Water<sup>10</sup></b>	0,2 l	3,50
682	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,50
683	<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	3,50

## BIERE (VOM FASS)

1	<b>Warsteiner Pils</b>	0,3 l	3,50
2	<b>Gaffel Kölsch</b>	0,3 l	3,50
3	<b>Diebels Alt</b>	0,3 l	3,50
20	<b>Alkoholfreies Bier</b>	- Flasche -	4,00
12	<b>König Ludwig Weissbier</b>	- Flasche -	5,50

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	4 mit Geschmacksverstärker	7 mit Nitritpökelsalz
2 mit Konservierungsstoff	5 koffeinhaltig	10 chininhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	6 mit Süßungsmittel	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
		12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

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.

## Offener Argentinischer Wein

62	<b>Black Ranch</b>	0,25 l	7,50
63	<b>Black Ranch</b>	0,5 l	14,00

## Offene Kroatische Weine (0,25 l)

64	<b>Kapljica</b> <i>kräftig, mild</i>		7,00
65	<b>Plavac</b> <i>herb</i>		7,00
66	<b>Dalmatinischer Opolo</b> <i>(Rosé), elegant</i>		7,00
67	<b>½ Liter von diesen Weinen</b>		13,00
81	<b>Malvazija</b> <i>trocken</i>		7,00
82	<b>Grasevina Kutjevo</b> <i>kräftig, mild</i>		7,00
83	<b>Chardonnay</b> <i>trocken</i>		7,50
84	<b>Pinot Grigio</b> <i>Italien</i>		7,50

## Kroatische Flaschenweine (0,7 l)

91	<b>Dalmatiner</b> <i>lieblich</i>		30,00
92	<b>Plavac kapljica</b> <i>herb</i>		30,00
93	<b>Laski Rizling</b> <i>Weißwein, mild, fruchtig</i>		30,00
94	<b>Opolo</b> <i>(Rosé), elegant</i>		30,00
97	<b>Postup</b> <i>herb</i>		40,00

## Flaschenweine (0,7 l)

119	<b>Black Ranch</b> <i>rot, argentinischer Qualitätswein Syrah-Tempranillo, trocken</i>		30,00
121	<b>Alta Rio „Rioja“</b> <i>rot, spanischer Qualitätswein, trocken</i>		35,00
99	<b>Zlatan Plavac</b> <i>rot, kroatischer Qualitätswein, trocken</i>		40,00
113	<b>Chardonnay-Torrentés</b> <i>weiß, argentinischer Qualitätswein, trocken</i>		30,00
110	<b>Pinot Grigio</b> <i>DOC, weiß, trocken</i>		35,00
95	<b>Malvazija Laguna</b> <i>weiß, trocken</i>		35,00