



EINE EINFALLSREICHE GESCHENKIDEE:
WIR STELLEN **GESCHENKGUTSCHEINE**
FÜR SIE AUS!

SUPPEN

145	Bouillon	5,50
146	Hühnersuppe mit Einlage	6,00
147	Argentinische Gulaschsuppe	6,50
148	Tomatencremesuppe mit Sahne	6,00
149	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	6,50

KALTE VORSPEISEN

133	Gemischter Salat vom Salatbuffet	8,00
134	Tomaten-Mozzarella in Vinaigrette-Dressing mit Basilikum, Butter und Brot	8,50
138	Geräuchertes Forellenfilet ¹² extra für unser Haus geräuchert	9,50
139	Krabben-Cocktail mit Toast und Butter	12,00
140	Prsut (Dalmatiner Rohschinken) mit Oliven, Butter und Brot	13,50
141	Norwegischer Lachs	12,50
142	Vitello Tonnato nach Art des Hauses	15,00
	½ Portion Vitello Tonnato nach Art des Hauses	9,50
132	Parmaschinken auf Honigmelone	13,50
151	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	15,50
	½ Portion Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	10,00
152	Bruschetta	8,50
	knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit in Knoblauch und Olivenöl marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan, Rucola und Balsamicoreme	

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

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

WARME VORSPEISEN

135	Gefüllte Champignons mit Krabben gefüllt	10,00
136	Gebackener Camembert auf Toast	8,50
137	6 Weinbergschnecken „nach Art des Hauses“	11,00
143	Dalmatinische Vorspeise Prsut mit Garnelen	16,00
144	Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	15,50
	½ Portion Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	9,50
153	Überbackener Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln - pikant -	9,50

FÜR DEN KLEINEN APPETIT UND UNSERE SENIOREN

300	Puten-Medaillon Medaillon in feiner Cremesauce, mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse	15,50
301	Lachsfilet ¹² mit Krabben-Dillsauce überzogen, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	18,50
302	Schweinelendchen „Jäger Art“ mit Röstkartoffeln	17,50
303	Kröstchen paniertes Schnitzel mit Früchten, Champignons, Sauce Béarnaise und Pommes frites	15,50
304	Filetsteak ca. 150g Rinderfilet mit Röstkartoffeln	27,00
305	Lammfilet ca. 150g mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln	27,00
306	Rumpsteak ca. 150g mit Pommes frites	24,00
307	Kalbssteak Hawaii ca. 150g mit Pommes frites und gemischtem Gemüse	24,00
308	Schweinemedallions in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Krokette	18,00
309	Raznjici 1 Spieß mit Pommes frites und Djuvecreis	15,00
310	Züricher Geschnetzeltes geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Butterreis	20,50
311	Hüftsteak ca. 150g mit Folienkartoffel	20,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

EL RANCHO - STEAKBÖRSE

LECKERE STEAKS AUS ARGENTINIEN VOM HOLZKOHLEN-GRILL

Auf den riesigen Weiden Argentiniens 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

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

172	klein - pengueno	200 g	24,50
173	groß - grande	300 g	30,50

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE

BIFE ANCHO

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

174	klein - pengueno	250 g	29,00
175	groß - grande	350 g	36,50
186	super	450 g	42,00

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

TORNEDOS

179	Tornedos 2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons, Prinzeßbohnen und Folienkartoffel	200 g	33,50
185	Surf and Turf Filetsteak ca. 150g und Scampi und Folienkartoffel		37,00
187	Tornedos EL RANCHO 2 Rinderfiletsteaks mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Broccoli und Pommes frites		33,50

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

BIFE DE CHORIZO

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.

(Die Fettmenge ist im Rohgewicht nicht enthalten)

176	klein - pegueno	200 g	28,50
177	groß - grande	300 g	35,50
188	Supersteak	400 g	42,50

-Rip Steak- mit Baked Potato

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

BIFE DE LOMO

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

180	klein - pegueno	200 g	31,50
181	groß - grande	300 g	39,50

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

SAUCEN

162	Pfeffersauce Madagaskar	grüne Pfefferkörner in heller Pfeffersauce	3,50
163	Knoblauchsauce	frischer Knoblauch in Bratensauce	3,50
166	Champignon-Rahmsauce		3,50
167	Sauce Béarnaise		3,50
168	Pfeffersauce Pariser Art	mit geschrotetem Pfeffer in Bratensauce	3,50
169	Champignon-Safran-Sauce		3,90



PUTENGERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 254 | Putensteak
Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter | 20,50 |
| 255 | Putenmedaillons
in Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Rösti | 20,00 |
| 256 | Putengeschnetzeltes
mit Butterreis und Broccoli | 20,00 |
| 257 | Putensteak „Hawaii“
mit Ananas, Banane, Sauce Béarnaise, dazu Gemüse und Kroketten | 20,50 |
| 258 | Gefülltes Putensteak Putensteak mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise | 21,00 |
| 259 | Putensteak Madagaskar mit Madagaskar-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis | 20,50 |
| 260 | Putenmedaillons in Champignon-Safran-Sauce, serviert mit Butterreis und Kroketten | 20,50 |

VOM LAMM

- | | | |
|-----|---|-------|
| 216 | Variation vom Lamm
Lammfilet und Lammkotelett mit Knoblauch, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln | 30,50 |
| 217 | Lammrückensteak
mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen | 30,50 |
| 218 | Lammkotelett Provencale
mit Kroketten und Prinzeßbohnen | 28,50 |
| 219 | Lammfilet „Knoblauch“
mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln | 30,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

VOM RIND

208	Zwiebelsteak Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen, Folienkartoffel mit Sauerrahm	25,00
209	Adria Teller Rindermedaillon, Schweinemedailon und Hacksteak, mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites	24,00
210	Filetsteak „Champignon“ in Champignon-Rahmsauce, dazu Broccoli und Röstinchen	32,50
211	Pariser Pfeffersteak zartes Filetstück, dazu Broccoli und Reis	32,50
212	„El Rancho“ Steak-Teller drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons und Broccoli, Folienkartoffel und Sauce Béarnaise	29,50
213	Rumpsteak „Strindberg“ gegrillt, mit Kräuterkäsekruste gratiniert, dazu Broccoli und Röstinchen	31,50
215	Knoblauchsteak Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecreis	31,00
407	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Kräuterbutter	31,00
408	Filet Mignon in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Krokette	32,50
189	Filet Mignon „Barde“ in Speck ⁷ gewickelt, dazu Prinzessbohnen und Krokette	32,50
190	Filet Mignon „Bauer“ mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	32,50

SPIESSE VOM HOLZKOHLEGRILL

409	Knoblauchspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce und Pommes frites	25,00
410	Champignon-Safran-Spieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Champignon-Safran-Sauce und Pommes frites	27,50
411	Pfefferspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Pfeffersauce und Pommes frites	25,00
412	Champignonspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes frites	26,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

VOM KALB

- 202 **Kalbsrückensteak** 27,00
mit frischen Champignons, Butterreis,
Gemüse und Sauce Béarnaise
- 203 **Wiener Schnitzel** 24,00
mit Pommes frites und gemischtem Gemüse
- 204 **Kalbssteak „Hawaii“** 27,00
mit Pommes frites und Broccoli
- 205 **Kalbsmedaillons** 25,00
mit gemischtem Gemüse und Kroketten
- 501 **Kalbsleber „EL RANCHO“** 24,00
mit gebratenen Früchten, gerösteten Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Curryreis

VOM SCHWEIN

- 220 **Steak „Broccoli“** 21,50
Schweinefiletsteak gegrillt, mit Broccoli und Sauce Béarnaise überzogen,
dazu Pommes frites
- 221 **Steak „Béarnaise“** 21,50
Schweinefiletsteak vom Grill, mit gekochtem Schinken^{1,2,3} und Käse¹ gratiniert,
dazu Röstkartoffeln mit Broccoli und Sauce Béarnaise
- 222 **Steak „Florida“** 21,50
Schweinefiletsteak vom Grill, mit Ananas, Käse¹
und Sauce Béarnaise überbacken, dazu Broccoli und Butterreis
- 223 **Schweinelendchen „Kalifornien“** 22,00
mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites
- 224 **Schweinelendchen „Jäger Art“** 22,00
mit Röstkartoffeln und Broccoli
- 225 **Schweinefilet „Madagaskar“** (sehr mager) 22,00
mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli
- 226 **Schweinefilet „Pfeffer“** 22,00
mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis
- 227 **Schweinemedallions** 22,00
in Champignon-Safran-Sauce,
serviert mit Butterreis und Kroketten

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

PLATTENGERICHTE

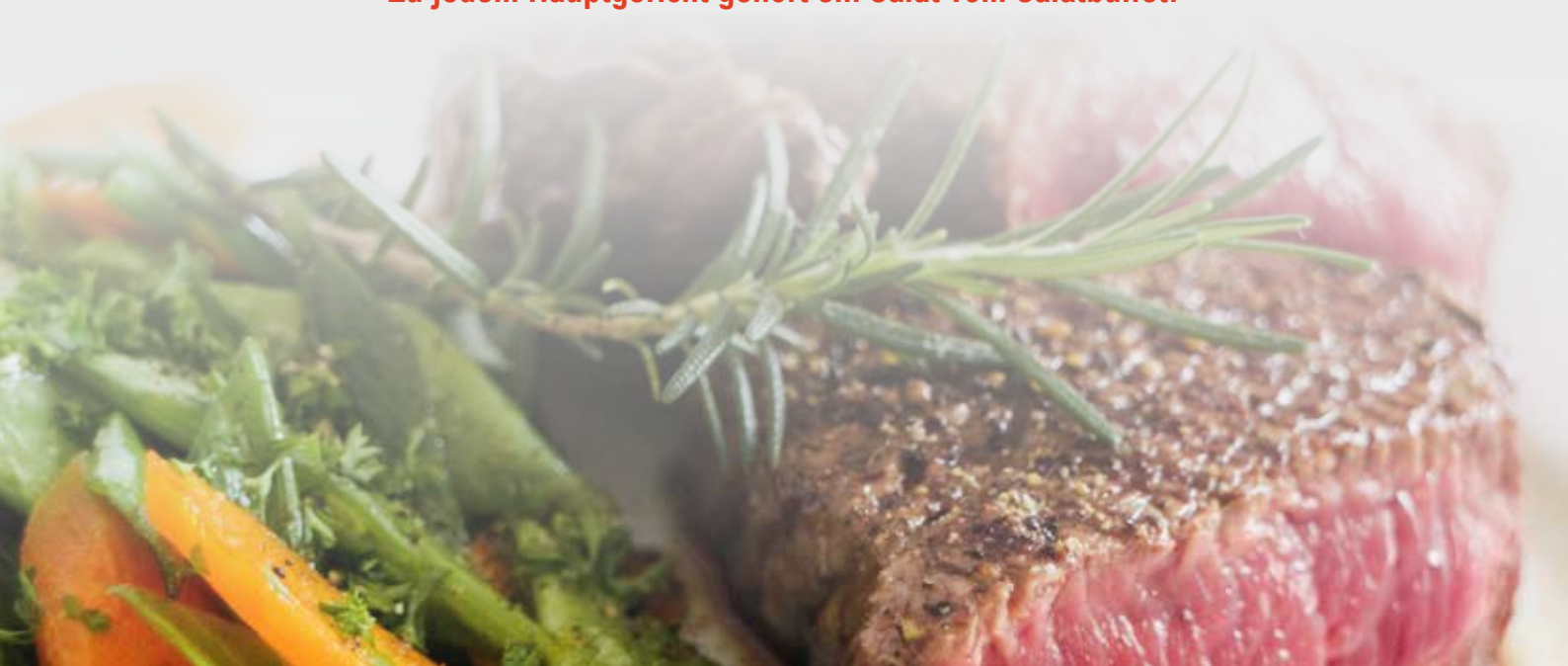
FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

- | | | | |
|-----|----------------------------------|---|---------------|
| 178 | Chateaubriand | 500 g - für 2 Personen
Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten,
mit Buttergemüse, Champignons, Djuvecreis und Pommes frites
(Diese Schnittweise eignet sich nicht für ein durchgebratenes Steak) | 72,00 |
| 182 | „El Rancho“ Platte | für 2 Personen
verschiedene Steaks vom Rind, mit Buttergemüse, Pommes frites,
Djuvecreis, Butterchampignons und Sauce Béarnaise | 60,00 |
| 183 | Hausplatte für 2 Personen | Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallion, Schnitzel „Wiener Art“,
dazu Pommes frites, Djuvecreis und gebratene Champignons | 54,00 |
| 184 | Hausplatte für 4 Personen | | 105,00 |

BEILAGEN

- | | | | | | | |
|-----|--|-------------|--|-----|---|-------------|
| 155 | Röstzwiebeln | 3,50 | | 160 | Maisgemüse mit Speck⁷ | 5,00 |
| 156 | Baked Potato | 5,50 | | 161 | Broccoli | 5,00 |
| | gebackene Kartoffel in Silberfolie
mit Sauerrahm oder Kräuterbutter | | | 164 | Butterchampignons | 5,50 |
| 157 | Pommes frites | 4,00 | | 165 | Blattspinat | 5,00 |
| 158 | Gegrillter Maiskolben | 4,00 | | 170 | Röstkartoffeln | 5,00 |
| 159 | Prinzeßbohnen | 5,00 | | 171 | Grillgemüse | 5,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



INTERNATIONALE GERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 240 | Pljeskawica
scharf gewürztes Hacksteak,
garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 17,50 |
| 239 | Pljeskawica-Spezial
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,
garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 20,00 |
| 241 | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Gemüse | 18,00 |
| 242 | Schnitzel „Holstein“
mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Röstkartoffeln | 20,00 |
| 243 | Muckalica
Schweinefilet gedünstet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
garniert mit Djuwecreis | 21,00 |
| 244 | Raznjici vom Schweinefilet
2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 20,00 |
| 245 | Mix-Grill
verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis | 21,50 |
| 246 | Zigeunerspieß
Rindersteak und Schweinefilet mit Speck ⁷ am Spieß,
garniert mit Curryreis | 22,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



INTERNATIONALE GERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 247 | Lustiger Bosniak
Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt,
dazu Pommes frites und Djuvecreis | 29,50 |
| 248 | Gusarskispieß
Rinder- und Schweinefilet mit Putenfilet,
garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 22,50 |
| 249 | Sijaki
Rinderfilet geschnitten mit Früchten in Currysauce, garniert mit Curryreis | 27,50 |
| 250 | Zagreb-Schnitzel - Cordon bleu -
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , garniert mit
Pommes frites und Curryreis | 25,50 |
| 251 | Filetspitzen „Stroganoff“
geschnetzeltes Rinderfilet in Weinsauce, dazu Butterreis | 27,50 |
| 252 | Mexikotopf
Rinderfiletspitze in der Pfanne zubereitet, mit Kartoffeln
in Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce, scharf gewürzt | 27,50 |
| 253 | „Potpourri“ - Teller
Rindermedaillon und Schweinefilet (gegrillt),
kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis | 22,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



FISCH-DELIKATESSEN

193	Dorade „Royal“ im Ganzen gegrillt, mit Salzkartoffeln und Blattspinat	25,00
194	Seezunge „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln	Tagespreis
195	Scampi à la Parisienne garniert mit Sauce Tartar, Reis und gemischtem Gemüse	29,00
196	Riesengarnelen (Gambas) vom Grill mit Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	29,00
197	Forelle blau oder Müllerin, dazu Salzkartoffeln	20,00
198	Seezungenfilet ¹² in Krabbensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli	26,50
200	Calamaris mit Salzkartoffeln und Blattspinat	21,00
201	Lachssteak vom Grill mit Krabben-Dillsauce überzogen, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	26,00
206	Zanderfilet ¹² mit blanchiertem Blattspinat und Salzkartoffeln	22,50
207	Fischplatte für 2 Personen Dorade, Lachs, Scampi, Calamaris, Blattspinat und Broccoli, Salzkartoffeln und passende Sauce	65,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

355	Kinder-Raznici mit Pommes frites	10,00
356	Cevapcici Hackfleischbällchen mit Pommes frites	9,50
357	Chicken Nuggets mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup	9,50
358	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites	12,00
359	Rindersteak ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomaten-Ketchup garniert	18,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.