

Aperitifs

20	Martini rosso, bianco	5 cl	3,90	30	Glas Sekt	0,1 l	4,20
22	Sherry Medium Dry, Dry	5 cl	3,90	33	Spritz Aperol	0,2 l	7,50
24	Slivovic	2 cl	3,50	34	Hugo	0,2 l	7,50
27	Campari ¹ Orange	4 cl	5,50	35	Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50

Suppen

322	Hühnersuppe mit Einlage	5,50
323	Tomatencremesuppe	4,90
324	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	6,50
325	Gulaschsuppe ^{1,2}	6,50

Kalte Vorspeisen

301	Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico-Crème	9,50
302	Geräuchertes Forellenfilet ¹² mit Meerrettichsauce, Toast und Butter	9,90
304	Norwegischer Lachs mit Meerrettichsauce, Toast und Butter	12,90
305	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Balsamico-Crème	14,90

Warme Vorspeisen

303	Scampi 5 Stück in Knoblauchöl	20,00
341	Sardellen gebratene Sardellen mit Zitrone und Oliven	9,90
342	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	9,90
343	6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toast	9,90
422	Ziegenkäse gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	13,90



Industrie- und
Gebäudereinigung
GmbH & Co. KG



Frankenplatz 14
52249 Eschweiler
Tel.: 02403 - 83 88 22
www.asteamakkurt.de

Salate & Vegetarisch

421	Gemüse-Platte verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise	14,90
431	Salatteller „California“ verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Putenbruststreifen	15,90
432	Salatteller „Argentina“ verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Rinderfiletstreifen und Parmesan	18,90
433	Salatteller „Camarón“ verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Schrimps in Kräuter-Knoblauch Öl	17,90

Zu diesen Gerichten gehört kein Salat vom Salatbuffet.

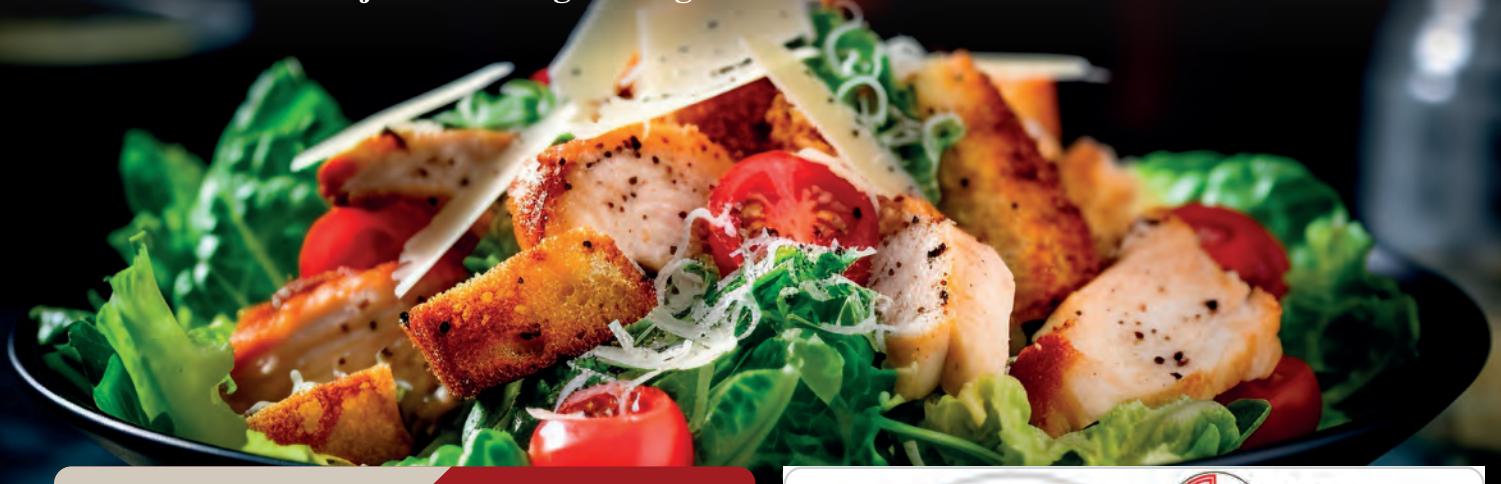
Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

361	Kinder-Raznici 1 Spieß mit Pommes frites	9,90
363	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites	10,90
364	Rindersteak ein Ministeak mit Pommes frites	15,90

Aus Flüssen und Meeren

664	Zanderfilet ¹² mit Spinat und Salzkartoffeln	23,90
665	Lachsfilet ¹² mit Gemüse und Salzkartoffeln	26,90
666	Scampi vom Grill mit Speck ¹⁸ , dazu Butterreis und Sauce Tatar	25,90
667	Scampi à la Parisienne mit Sauce Tatar, dazu Salzkartoffeln und Butterreis	25,90
668	Rotbarsch (paniert) mit Salzkartoffeln und Blattspinat	19,90

Zu jedem Fischgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



STOMMEN
Putz und Stuck

MARC STOMMEN
Stuckateurmeister

Erwin Stommen & Sohn GmbH

Auf dem Pesch 18
52249 Eschweiler
0 24 03 - 98 93 75
0163 - 555 78 74
marc.stommen@freenet.de



Internationale Gerichte

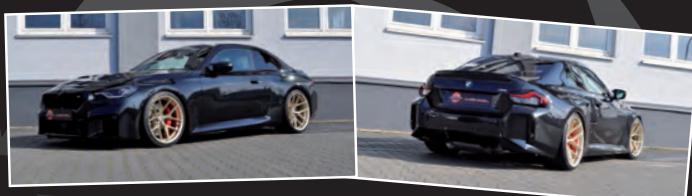
444	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	17,90
445	„Zagreb“ Schnitzel - Cordon bleu - gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Curryreis und Pommes frites	21,90
641	Muckalica Schweinefilet in scharfer Paprikasauce dazu Butterreis	22,90
643	Jägerschnitzel (vom Schwein) paniert, mit Pommes frites	18,90
644	Champignon-Rahmschnitzel (vom Schwein) paniert, mit Butterreis	18,90
645	Paprikaschnitzel (vom Schwein) paniert, mit Pommes frites	18,90
646	Filetspitzen „Stroganoff“ geschnetzeltes Rinderfilet in Weinsauce, dazu Butterreis	24,90
647	„Feuerpfanne“ geschnetzeltes Rinderfilet in Paprikasauce (scharf) mit Mais und Bohnen, dazu Butterreis	24,90

Vom Grill

601	Steakspieß vom Rind und der Pute, dazu Potato wedges und Djuwetschreis	21,90
602	Zigeunerspieß Rindersteak und Schweinefilet mit Speck ⁸ am Spieß, dazu Curryreis und Pommes frites	22,90
603	Raznjici vom Schweinefilet 2 Spielchen mit Pommes frites und Djuwetschreis	21,90
604	Grillteller ca. 350 g verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwetschreis	20,90
605	Pljeskawica scharf gewürztes Hacksteak, mit Pommes frites und Djuwetschreis	18,90
606	Pljeskawica-Spezial Hacksteak gefüllt mit Käse, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	21,90
607	Champignon-Spieß Rinderfiletmedaillons am Spieß mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu Butterreis	27,50
608	Pfefferspieß Rinderfiletmedaillons am Spieß mit Pfeffersauce und Kroketten	27,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

DESIGN & PERFORMANCE FÜR IHR AUTO



AKRAPOVIC **Brembo** **Öhlins** **OZ** **BBS** **SLS**



EL RANCHO - Steakbörse

Leckere Steaks aus Argentinien

*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 Cuadril

521	senior	150 g	19,90
522	klein - pinguino	200 g	23,90
523	groß - grande	300 g	29,90

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

Argentinisches Entrecôte

Bife Ancho

524	klein - pinguino	250 g	29,90
525	groß - grande	350 g	36,90
526	super	450 g	45,90

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

Zu den Steaks gehört eine Folienkartoffel und ein Salat vom Salatbuffet.

Beilagen

701	Salat vom Buffet	4,90	707	Röstzwiebeln	4,50
702	Folienkartoffel gebackene Kartoffel mit Sauerrahm	4,90	708	Prinzeßbohnen	4,00
703	Pommes frites	3,50	709	Kaisergemüse	3,50
704	Kroketten	3,50	710	Broccoli	4,00
705	Wedges	3,50	711	Butter-Champignons	5,50
706	Bratkartoffeln	4,90	712	Gegrilltes Gemüse	5,50
			714	Djuvetschreis	3,50

Beilagenänderung werden mit 1,-€ Aufpreis berechnet.



Eschweilerstr. 167 | 52222 Stolberg
Mobil (0157) 72567022 | Tel. (02402) 1247840
www.euregio-motorcars.de

SCHÄFER
kfz-sachverständigenbüro

info@schaefer-unfall.de schaefer-unfall.de
Luisenstraße 77-79 / 52477 Alsdorf

EL RANCHO - STEAKBÖRSE

Argentinisches Rumpsteak

Bife de Chorizo

528	klein - pegueno	200 g	29,90
529	groß - grande	300 g	37,90
530	Supersteak -Rip Steak-	400 g	45,90

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

531	senior	150 g	28,90
532	klein - pegueno	200 g	32,90
533	groß - grande	300 g	42,90

Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornedo hoch geschnitten.

Für durchgebratene Steaks schneiden wir dieses Stück flach im Schmetterlingsstil.

Zu den Steaks gehört eine Folienkartoffel und ein Salat vom Salatbuffet.

Saucen

721	Pfeffersauce	3,50
722	Knoblauchsauce	3,50
723	Champignonsauce	3,50
724	Sauce Tatar	3,50
725	Sauce Hollandaise	3,50
726	Sauce Béarnaise	3,50
727	Mayo + Ketchup	1,00
728	Kräuterbutter	2,50



**MALERBETRIEB
JAKOB MÜLLER**
Inh. K. Stäckert

Johannisstraße 10 • 52249 Eschweiler

0174/68 11 298

E-Mail: kassen2112@gmail.com

Öffnungszeiten
Montag bis
Donnerstag
10:00 - 18:00



Führerschein in 20 Werktagen!

Durch ganztägiges Lernen
bei uns kein Problem!

Lernschwache + Analphabeten willkommen

Konrad-Adenauer-Straße 108 - 52223 Stolberg

02402 99 79 777 / 0179 68 22 929 / joergschueller@gmx.net

Steaks nach Art des Hauses

541	Filetsteak „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	32,90
542	Filetsteak „Champignon“ in Champignonsauce, dazu Butterreis und Kroketten	32,90
543	Filetsteak „Haus“ mit Banane, Sauce Hollandaise, dazu Broccoli und Kroketten	32,90
544	Filetsteak „Surf & Turf“ mit 2 Scampis, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	35,90
551	Rumpsteak „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	29,90
552	Rumpsteak „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, dazu Butterreis und Kroketten	29,90
553	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	29,90
554	Rumpsteak „Bosnien“ gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis und Pommes frites	30,90
561	Hüftsteak „Bauer“ mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	24,50
562	Hüftsteak „Champignon“ mit Champignonsauce, dazu Butterreis und Kroketten	24,50
563	Hüftsteak „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	24,50
564	Hüftsteak „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, dazu Butterreis und Pommes frites	24,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



..bauen Sie mit uns
Ihre Träume!

www.bauwerk.ac 02403 9615577 info@bauwerk.ac



Tournedos und Filet Mignon

571	Tournedos „El Rancho“ zwei kleine Rinderfilets überbacken mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln	30,90
572	Tournedos „Dubrovnik“ zwei kleine Rinderfilets mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Curryreis und Pommes frites	30,90
573	Tournedos „Rossini“ zwei kleine Rinderfilets mit Geflügelleber, Champignons in Rotweinsauce, dazu Krokettens	31,90
581	Filet Mignon „Bauer“ drei kleine Rinderfilets mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	30,90
582	Filet Mignon „Champignon“ drei kleine Rinderfilet mit Champignonsauce, dazu Butterreis	29,90
583	Filet Mignon „Bardé“ mit Speck ⁸ umwickelt, dazu Prinzelbohnen und Potato wedges	31,90

Platten-Gerichte für zwei oder mehrere Personen

621	Châteaubriand ca.500g Rinderfilet, dazu gegrilltes Gemüse, Spargel, Djuvetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise	72,00
622	„El Rancho“ Platte verschiedene Steaks mit Gemüse, Champignons, Potato wedges und Sauce Hollandaise	59,00
623	Haus Platte Schweinefilet, Rumpsteak, Hacksteak, panierte Schnitzel und Käse ¹ , dazu Pommes frites, Djuwetschreis und Sauce Tatar	55,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Vom Kalb

501	Kalbsmedaillons mit Gemüse und Kroketten	27,90
502	Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	24,50
503	Kalbssteak Hawaii mit Ananas, Banane, Kirschen, Sauce Hollandaise, dazu Curryreis und Pommes frites	27,90
504	Kalbsleber „Zagreb“ mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Curryreis	24,90
505	Kalbssteak mit Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Kroketten	27,90

Vom Schwein

441	Schweinelendchen „Jäger Art“ mit Pfifferlingsauce und Kroketten	22,90
442	Schweinefilet „a la Chefkoch“ in feiner Bresso-Sauce mit grünem Pfeffer, dazu Broccoli und Kroketten	22,90
443	Schweinefilet „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	22,90

Von der Pute

481	Putensteak mit Gemüse und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	21,90
482	Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Kroketten	20,90
483	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Butterreis	20,90
484	Putensteak „Madagaskar“ mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis	22,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

IHR SPEZIALIST
FÜR MODERNE
HAUSTECHNIK



INSTALLATIONSTECHNIK
Elektro · Sanitär · Heizung · Solar

G
M
B
H



- Elektro-Installation in Wohn-, Gewerbe- und Industriebereichen
- Photovoltaik-Anlagen

- Heizungs- u. Sanitärinstallation
- Wärmepumpen

- Kundendienst - Wartung und Service
- Netzwerk u. Kommunikationstechnik

Vom Lamm

461	Lammrückensteak mit Knoblauchsauce, dazu Spinat und Kroketten	28,90
462	Lammrückensteak mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	28,90

Senioren-Teller

381	Putensteak „Senior“ mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten	18,50
382	Putensteak Hawaii „Senior“ mit Ananas, Banane, Kirschen, Sauce Hollandaise, dazu Curryreis und Pommes frites	18,50
383	Senioren-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	15,90
385	Raznjici „Senior“ 1 Schweinefiletspießchen mit Pommes frites und Djuwetschreis	17,90
386	Jägerschnitzel „Senior“ paniert mit Pommes frites	16,90
387	Champignon-Rahmschnitzel „Senior“ paniert mit Butterreis	16,90
388	Putengeschnetzeltes „Senior“ in Rahmsauce, dazu Butterreis	18,90

Zu den Seniorengerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Eis und Dessert

681	2 Palatschinken mit Vanilleeis ¹ , Schokosauce	8,90	686	Gemischtes Eis	4,90
683	2 Palatschinken mit Marmelade oder Nutella	7,90	687	Gemischtes Eis mit Sahne	5,90
684	1 Palatschinken mit Marmelade oder Nutella	6,50	688	Coupe „Dame Blanche“ Vanilleeis ¹ mit heißer Schokolade	6,90
685	1 Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und Schokosauce	6,90	689	Vanille-Eis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹	7,50
			690	Frischer Obstsalat mit Vanille-Eis ¹ und Sahne	7,90



In der Krause 53
52249 Eschweiler

Tel.: 02403 - 222 94
info@schoeteler-engels.de
www.schoeteler-engels.de

- Dach
- Wand
- Abdichtungstechnik



Schäin

Autorisierter Mercedes-Benz Transporter,
LKW und Unimog Service und Vermittlung

52249 Eschweiler
An der Wasserwiese 3
Tel. (02403) 7890-0
Fax (02403) 7890-25

POWERED BY US
www.schain-kfz

Warmer Getränke

1	Tasse Kaffee ⁵	3,00	5	Cappuccino ⁵ mit Sahne	3,60
2	Espresso ⁵	2,80	6	Milchkaffee ⁵	3,80
3	Espresso Macchiato ⁵	3,00	7	Latte Macchiato ⁵	4,20
4	Cappuccino ⁵ mit aufgeschäumter Milch	3,50	8	Tee	3,00
			9	Kakao	4,20

Alkoholfreie Getränke

40	Coca-Cola Zero ^{1,3,5}	0,3 l 3,50	50	 Selters Classic /Naturell	0,25 l 3,00
41	Coca-Cola Zero ^{1,3,5}	0,4 l 4,60	56	 Selters Classic /Naturell	0,75 l 7,80
42	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,3 l 3,50	58	Apfelschorle	0,3 l 3,80
43	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,4 l 4,60	59	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l 3,00
44	Fanta ^{1,3}	0,3 l 3,50	60	Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l 3,00
45	Fanta ^{1,3}	0,4 l 4,60	85	Ginger Ale	Fl. 0,2 l 3,00
46	Mezzo Mix	0,3 l 3,50	51	Apfelsaft	Fl. 0,2 l 3,00
47	Mezzo Mix	0,4 l 4,60	52	Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l 3,00
48	Sprite ²	0,3 l 3,50	53	Orangensaft	0,2 l 3,00
49	Sprite ²	0,4 l 4,60	54	Ananassaft	0,2 l 3,00
			55	Fassbrause	Fl. 0,33 l 3,50
			57	Eistea	0,3 l 3,50

Biere vom Fass

62	 Gaffel Kölsch	0,30 l 3,50
63	 Gaffel Kölsch	0,40 l 4,50
65	 Bitburger Premium Pils	0,30 l 3,50
66	 Bitburger Premium Pils	0,40 l 4,50

Flaschenbiere

67	Diebels Alt	0,30 l 3,50
71	Malzbier	0,30 l 3,50
68	 Bitburger ^{Brauerei seit 1873} 0,0% alk. Fl.	0,33 l 3,80
69	 Benediktiner Weissbier Fl.	0,50 l 5,40
70	 Benediktiner Weissbier ^{ALKOHOLFREI} Fl.	0,50 l 5,40

Longdrinks

81	Whisky-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	7,50	83	Wodka-Lemon ¹⁰	0,2 l	6,50
82	Gin-Tonic ¹⁰	0,2 l	5,50	84	Bacardi-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	6,50

Spirituosen

101	Korn	2 cl	2,50	119	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
102	Tequila	2 cl	3,00	120	Linie	2 cl	3,50
103	Malteser Aquavit	2 cl	3,00	121	Sambuca	2 cl	3,80
107	Williamsbirne	2 cl	3,00	122	Ouzo	2 cl	3,00
109	Wodka	2 cl	3,00	123	Baileys	2 cl	3,80
110	Grappa	2 cl	3,00	124	Ramazzotti	2 cl	3,50
114	Cognac Hennessy	2 cl	5,50	125	Jägermeister	2 cl	3,50
115	Whisky	2 cl	5,30				

Sekt

204	Flasche Sekt	0,75 l	26,00
-----	--------------	--------	-------

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------|---|
| 5 koffeinhaltig | 10 chininhaltig |
| 6 mit Süßungsmittel | 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten |
| 7 mit Nitritpökelsalz | 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
enthaltenden allergenen Zutaten.**

*Verschenken Sie
ein paar schöne Stunden!
Wir stellen Geschenkgutscheine
für Sie aus.*



WEINKARTE

Argentinische Offene Weine Black Ranch

- ARGENTINISCHE WEISSWEINE -

141	Weißwein - trocken	0,25 l	8,50
142	Weißwein - mild	0,25 l	8,50
143	½ Liter von diesen Weinen		15,50
151	1 Glas von diesen Weinen	0,1 l	4,20
144	Weißweinschorle	0,2 l	4,90

- ARGENTINISCHE ROTWEINE -

145	Rotwein - mild	0,25 l	8,50
146	Rotwein - trocken	0,25 l	8,50
147	½ Liter von diesen Weinen		15,50
	1 Glas von diesen Weinen	0,1 l	4,20

- ARGENTINISCHE ROSÉWEINE -

148	Rosé - trocken	0,25 l	8,50
149	Rosé - lieblich	0,25 l	8,50
150	½ Liter von diesen Weinen		15,50
	1 Glas von diesen Weinen	0,1 l	4,20

Flaschenweine (0,7 l)

161	LUI Sauvignon Blanc Torrontés Mendoza Argentina, Fl. 0,75l	25,00	163	LUI Malbec Bonarda Mendoza Argentina, Fl. 0,75l	25,00
	- Weißwein -			- Rotwein -	
162	Syrah-Tempranillo Argentinien, Black Ranch	25,00	164	Chardonnay-Torrontés Argentinien, Black Ranch	25,00
	- trockener Rotwein -			- trockener Weißwein -	
14	Malbec Rose (trocken) Mendoza Argentinien, Black Ranch	25,00	166	Alta Rio „Rioja“ Span. Qualitätswein, - trockener Rotwein -	35,00



eoX
GROUP

your industrial partner

www.eox.ag | eox@eox.ag

