

Aperitifs

20	Martini rosso, bianco	5 cl	3,50
22	Sherry Medium Dry, Dry	5 cl	3,50
24	Slivovic	5 cl	3,50
27	Campari ¹ Orange	4 cl	4,90
30	Glas Sekt	0,1 l	4,20
33	Spritz Aperol	0,2 l	6,50
34	Hugo	0,2 l	6,50

Suppen

322	Hühnersuppe mit Einlage	4,50
323	Tomatencremesuppe	4,20
324	Französische Zwiebelsuppe ^{1,2}	5,50
325	Gulaschsuppe ^{1,2}	5,50

Kalte Vorspeisen

301	Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico-Créme	7,50
302	Geräuchertes Forellenfilet ¹² mit Meerrettichsauce, Toast und Butter	8,50
304	Norwegischer Lachs mit Meerrettichsauce, Toast und Butter	12,90
305	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Balsamico-Créme	13,50

Warme Vorspeisen

341	Sardellen gebratene Sardellen mit Zitrone und Oliven	8,50
342	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	7,90
343	6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toast	8,50

Salate & Vegetarisch

421	Gemüse-Platte verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise	11,90
422	Ziegenkäse gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig	11,90
431	Salatteller „California“ verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Putenbruststreifen	13,50
432	Salatteller „Argentina“ verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Rinderfiletstreifen und Parmesan	15,90
433	Salatteller „Camarón“ verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Schrimps in Kräuter-Knoblauch Öl	14,90

Zu diesen Gerichten gehört kein Salat vom Salatbuffet.

Für unsere kleinen Gäste

361	Kinder-Raznici 1 Spieß mit Pommes frites	7,50
363	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites	7,90
364	Rindersteak ein Ministeak mit Pommes frites	13,50

Aus Flüssen und Meeren

664	Zanderfilet ¹² mit Spinat und Salzkartoffeln	19,90
665	Lachsfilet ¹² mit Gemüse und Salzkartoffeln	22,50
666	Scampi vom Grill mit Speck ⁸ , dazu Butterreis und Sauce Tatar	23,90
667	Scampi à la Parisienne mit Sauce Tatar, dazu Salzkartoffeln und Butterreis	23,90
668	Rotbarsch (paniert) mit Salzkartoffeln und Blattspinat	14,90

Zu jedem Fischgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Internationale Gerichte

444	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	13,50
445	„Zagreb“ Schnitzel - Cordon bleu - gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Curryreis und Pommes frites	16,50
641	Muckalica Schweinefilet in scharfer Paprikasauce dazu Butterreis	16,90
643	Jägerschnitzel (vom Schwein) paniert, mit Pommes frites	14,50
644	Champignon-Rahmschnitzel (vom Schwein) paniert, mit Butterreis	14,50
645	Paprikaschnitzel (vom Schwein) paniert, mit Pommes frites	14,50
646	Filetspitzen „Stroganoff“ geschnetzeltes Rinderfilet in Weinsauce, dazu Butterreis	20,90
647	„Feuerpfanne“ geschnetzeltes Rinderfilet in Paprikasauce (scharf) mit Mais und Bohnen, dazu Butterreis	20,90

Vom Grill

601	Steakspieß vom Rind und der Pute, dazu Potato wedges und Djuwetschreis	16,90
602	Zigeunerspieß Rindersteak und Schweinefilet mit Speck ⁸ am Spieß, dazu Curryreis und Pommes frites	18,50
603	Raznjici vom Schweinefilet 2 Spießchen mit Pommes frites und Djuwetschreis	16,50
604	Grillteller verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwetschreis	16,50
605	Pljeskawica scharf gewürztes Hacksteak, mit Pommes frites und Djuwetschreis	14,90
606	Pljeskawica-Spezial Hacksteak gefüllt mit Käse, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	16,90
607	Champignon-Spieß Rinderfiletmedaillons am Spieß mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu Butterreis	21,50
608	Pfefferspieß Rinderfiletmedaillons am Spieß mit Pfeffersauce und Kroketten	21,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

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	16,50
522	klein - pegueno	200 g	19,00
523	groß - grande	300 g	26,00

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

Argentinisches Entrecôte

Bife Ancho

524	klein - pegueno	250 g	25,50
525	groß - grande	350 g	32,50
526	super	450 g	39,00

Auch Rib-Eye-Steak genannt, von seinem saftigen Fettkern ziehen sich Fettmarmorierungen 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	3,50
702	Folienkartoffel gebackene Kartoffel mit Sauerrahm	4,50	708	Prinzeßbohnen	4,00
703	Pommes frites	3,50	709	Kaisergemüse	3,50
704	Kroketten	3,00	710	Broccoli	4,00
705	Wedges	3,50	711	Butter-Champignons	4,50
706	Bratkartoffeln	4,00	712	Gegrilltes Gemüse	4,50
			714	Djuvetschreis	3,00

Beilagenänderung werden mit 1,-€ Aufpreis berechnet.

EL RANCHO - Steakbörse

Argentinisches Rumpsteak

Bife de Chorizo

527	senior	150 g	21,50
528	klein - pegueno	200 g	24,50
529	groß - grande	300 g	31,00
530	Supersteak -Rip Steak-	400 g	37,50

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

531	senior	150 g	24,90
532	klein - pegueno	200 g	28,00
533	groß - grande	300 g	35,50

Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado 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	3,00
722	Knoblauchsauce	3,00
723	Champignonsauce	3,50
724	Sauce Tatar	3,10
725	Sauce Hollandaise	3,00
726	Sauce Béarnaise	3,00

Steaks nach Art des Hauses

541	Filetsteak „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	28,90
542	Filetsteak „Champignon“ in Champignonsauce, dazu Butterreis und Kroketten	28,90
543	Filetsteak „Haus“ mit Banane, Sauce Hollandaise, dazu Broccoli und Kroketten	28,90
544	Filetsteak „Surf & Turf“ mit 2 Scampis, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	31,90
551	Rumpsteak „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	24,90
552	Rumpsteak „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, dazu Butterreis und Kroketten	24,90
553	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	24,90
554	Rumpsteak „Bosnier“ gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis und Pommes frites	25,90
561	Hüftsteak „Bauer“ mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	20,50
562	Hüftsteak „Champignon“ mit Champignonsauce, dazu Butterreis und Kroketten	20,50
563	Hüftsteak „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	20,50
564	Hüftsteak „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce, dazu Butterreis und Pommes frites	20,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Tournedos und Filet Mignon

571	Tournedos „El Rancho“ zwei kleine Rinderfilets überbacken mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln	27,90
572	Tournedos „Dubrovnik“ zwei kleine Rinderfilets mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Curryreis und Pommes frites	27,90
573	Tournedos „Rossini“ zwei kleine Rinderfilets mit Geflügelleber, Champignons in Rotweinsauce, dazu Kroketten	28,90
581	Filet Mignon „Bauer“ drei kleine Rinderfilets mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	27,90
582	Filet Mignon „Champignon“ drei kleine Rinderfilet mit Champignonsauce, dazu Butterreis	25,90
583	Filet Mignon „Bardé“ mit Speck ⁸ umwickelt, dazu Prinzeßbohnen und Potato wedges	28,90

Platten-Gerichte für zwei oder mehrere Personen

621	Châteaubriand ca.500g Rinderfilet, dazu gegrilltes Gemüse, Spargel, Djuvetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise	64,00
622	„El Rancho“ Platte verschiedene Steaks mit Gemüse, Champignons, Potato wedges und Sauce Hollandaise	50,00
623	Haus Platte Schweinefilet, Rumpsteak, Hacksteak, panierte Schnitzel und Käse ¹ , dazu Pommes frites, Djuvetschreis und Sauce Tatar	44,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Vom Kalb

501	Kalbsmedaillons mit Gemüse und Kroketten	22,00
502	Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	19,00
503	Kalbssteak Hawaii mit Ananas, Banane, Kirschen, Sauce Hollandaise, dazu Curryreis und Pommes frites	22,00
504	Kalbsleber „Zagreb“ mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Curryreis	19,00
505	Kalbssteak mit Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Kroketten	22,00

Vom Schwein

441	Schweinelendchen „Jäger Art“ mit Pfifferlingsauce und Kroketten	18,50
442	Schweinefilet „a la Chefkoch“ in feiner Bresso-Sauce mit grünem Pfeffer, dazu Broccoli und Kroketten	18,50
443	Schweinefilet „Pfeffer“ mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	18,50

Von der Pute

481	Putensteak mit Gemüse und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	17,50
482	Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Kroketten	17,00
483	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Butterreis	17,00
484	Putensteak „Madagaskar“ mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis	18,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Vom Lamm

461	Lammrückensteak mit Knoblauchsauce, dazu Spinat und Kroketten	25,00
462	Lammrückensteak mit Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	25,00

Senioren-Teller

381	Putensteak „Senior“ mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten	13,50
382	Putensteak Hawaii „Senior“ mit Ananas, Banane, Kirschen, Sauce Hollandaise, dazu Curryreis und Pommes frites	13,50
383	Senioren-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	10,90
385	Raznjici „Senior“ 1 Schweinefiletspießchen mit Pommes frites und Djuwetschreis	12,90
386	Jägerschnitzel „Senior“ paniert mit Pommes frites	11,90
387	Champignon-Rahmschnitzel „Senior“ paniert mit Butterreis	11,90
388	Putengeschnetzeltes „Senior“ in Rahmsauce, dazu Butterreis	13,50

Zu den Seniorengerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Eis und Dessert

681	2 Palatschinken mit Vanilleeis ¹ , Schokosauce	7,50	686	Gemischtes Eis	4,00
683	2 Palatschinken mit Marmelade oder Nutella	6,90	687	Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
685	1 Palatschinken mit Vanilleeis ¹ oder Schokolade oder Marmelade	5,00	688	Coupe „Dame Blanche“ Vanilleeis ¹ mit heißer Schokolade	5,90
			689	Vanille-Eis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹	6,50
			690	Frischer Obstsalat mit Vanille-Eis ¹ und Sahne	6,50






Warme Getränke

1 Tasse Kaffee ⁵	2,50	5 Cappuccino ⁵ mit Sahne	3,00
2 Espresso ⁵	2,50	6 Milchkaffee ⁵	3,20
3 Espresso Macchiato ⁵	2,70	7 Latte Macchiato ⁵	3,20
4 Cappuccino ⁵ mit aufgeschäumter Milch	3,00	8 Tee	2,50
		9 Glühwein	4,50

Alkoholfreie Getränke

40 Coca-Cola light ^{1,3,5}	0,2 l 2,30	50  Wasser	0,25 l 2,50
41 Coca-Cola light ^{1,3,5}	0,3 l 3,40	56 	0,75 l 6,30
42 Coca-Cola ^{1,3,5}	0,2 l 2,30	57 Apfelschorle	0,25 l 2,80
43 Coca-Cola ^{1,3,5}	0,3 l 3,40	58 große Apfelschorle	0,4 l 3,80
44 Fanta ^{1,3}	0,2 l 2,30	59 Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l 3,00
45 Fanta ^{1,3}	0,3 l 3,40	60 Tonic Water ¹⁰	0,2 l 3,00
46 Mezzo Mix	0,2 l 2,30	85 Ginger Ale	0,2 l 3,00
47 Mezzo Mix	0,3 l 3,40	51 Apfelsaft	0,2 l 3,00
48 Sprite ²	0,2 l 2,30	53 Orangensaft	0,2 l 3,00
49 Sprite ²	0,3 l 3,40	54 Ananassaft	0,2 l 3,00
		55 Fassbrause	Fl. 0,33 l 3,50

Biere (vom Fass)

62  Gaffel Kölsch	0,30 l 3,00	67 Diebels Alt	0,30 l 3,00
63  Gaffel Kölsch	0,40 l 3,90	71 Malzbier	0,30 l 3,00
65  Bitburger Premium Pils	0,30 l 3,00	68  Bitburger ^{0,0} _{Alk.} ^{0,0} _{vol.} Fl. 0,33 l 3,20	
66  Bitburger Premium Pils	0,40 l 3,90	69 Benediktiner Weissbier	Fl. 0,50 l 4,60
		70 Benediktiner Weissbier	Fl. 0,50 l 4,60
		ALKOHOLFREI	

Longdrinks

81	Whisky-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	5,50	83	Wodka-Lemon ¹⁰	0,2 l	5,50
82	Gin-Tonic ¹⁰	0,2 l	5,50	84	Bacardi-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	5,00

Spirituosen

101	Korn	2 cl	2,00	115	Whisky	2 cl	4,50
102	Tequilla	2 cl	2,50	119	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
103	Malteser Aquavit	2 cl	2,50	120	Linie	2 cl	3,00
107	Williamsbirne	2 cl	2,50	121	Sambuca	2 cl	3,00
109	Wodka	2 cl	2,50	122	Ouzo	2 cl	2,50
110	Grappa	2 cl	2,60	123	Baileys	2 cl	3,50
114	Cognac Hennessy	2 cl	4,50	124	Ramazzotti	2 cl	3,00

Sekt

200	Flasche Sekt (Piccolo)	0,2 l	6,80	204	Flasche Sekt	0,75 l	22,00
-----	------------------------	-------	------	-----	--------------	--------	-------

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
enthaltenen allergenen Zutaten.**

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



WEINKARTE

Offene Weine

- WEISSWEINE -

141	Weißwein - trocken	0,25 l	5,50
142	Weißwein - mild	0,25 l	5,50
143	½ Liter von diesen Weinen		9,50
151	1 Glas von diesen Weinen	0,1 l	3,50

- ROTWEINE -

145	Rotwein - mild	0,25 l	5,50
146	Rotwein - trocken	0,25 l	5,50
147	½ Liter von diesen Weinen		9,50
	1 Glas von diesen Weinen	0,1 l	3,50

- ROSÉWEINE -

148	Rosé - trocken	0,25 l	5,50
149	Rosé - lieblich	0,25 l	5,50
150	½ Liter von diesen Weinen		9,50
	1 Glas von diesen Weinen	0,1 l	3,50

Flaschenweine (0,7 l)

161	Dornfelder mild, rot	16,00	163	Cabernet Sauvignon Rotwein	17,00
162	Syrah-Tempranillo Argentinien, trockener Rotwein	17,50	164	Chardonnay-Torrontés Argentinien, trockener Weißwein	18,00
			166	Alta Rio „Rioja“ Span. Qualitätswein, trocken, rot	35,00