



RODEO STEAKHOUSE

Von der Ranch auf den Teller.

Neben regionalen Spezialitäten bieten wir Ihnen auch feinste Steaks vom argentinischen Rind. Erleben Sie den besonderen Geschmack eines klassischen Roastbeefs oder Entrecôte. Die Spezialisten-Marke Rodeo steht für den authentischen Steak-Moment in „Ranch Quality“.

Unsere Empfehlung
**EIN STEAKABEND
MIT FREUNDEN**



* Nur auf Vorbestellung *

Argentinisches Roastbeef für 3 bis 6 Personen

Sous vide gegart, mind. 12 h bei 56°C • Sehr zart und saftig inklusive Beilagen und einer Flasche argentinischem Rotwein

1.500 Gramm • 195,00 €

Porterhousesteak US Beef – Grain fed

Das perfekte Steak für den Genuss zu zweit.
Ca. 1.200 Gramm – schöner Filet und Roastbeefanteil

12,00 € je 100 Gramm
inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Tomahawk Steak

Entrecôte aus der Hochrippe mit extra-langem Knochen.
Deutsches Weiderind – dry aged

9,90 € je 100 Gramm
inkl. 2 Beilagen nach Wahl

RODEO STEAKHOUSE

Steaks

Argentinien – Rodeo Weidelandhaltung

Entrecôte „Rib Eye“ vom Black Angus, aus dem Rücken geschnitten, saftig und kernig	300 Gramm 34,50 € 400 Gramm 44,50 €
Corazon de Quadril vom Black Angus, Herz der Hüfte, zart, Filetqualität	250 Gramm 28,00 €

US Beef – Grain fed

Hanging Tender – Onglet Nierenzapfen vom Black Angus	250 Gramm 34,00 €
--	-------------------

Irland – Veire Irish Wagyu

Flanksteak vom Wagyu Zarte und saftige Textur, süßes karamellisiertes Fett	250 Gramm 45,00 €
---	-------------------

Wir servieren Ihre Steaks auf Wunsch: **Medium rare** – saftig und rot, **Medium** – saftig und zart rosa, **Well done** – durchgebraten

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen

Sour Creme (4)	2,50 €	Trüffelpürree (4)	6,50 €
Kräuterbutter (4)	2,50 €	Steakhouse-Frites (4)	4,50 €
Pfeffersoße (9)	2,50 €	Süßkartoffelsticks (9)	5,50 €
Butterbohnen	4,50 €	Bratkartoffelstampf (4)	5,50 €
Knackiges Pfannengemüse	5,50 €	Chilli Speck Mais (4)	5,50 €

VORSPEISEN

Tagessuppe 8,50 €

immer frisch zubereitet

Carpaccio 16,50 €

Hauchdünne Scheiben
vom Black Angus Rinderfilet,
Grana Padano (4)

Hausgemachtes Würzfleisch 8,50 €

mit Toast (2,4,9)

Kleiner frischer Salatteller 8,50 €

Honig-Senf-Vinaigrette (1)

Rote Beete Carpaccio 9,50 €

mit karamellisierten
Walnüssen, gratiniertem
Ziegenkäse und Honig –
Senf – Vinaigrette (12)

BBQ Love Bites 8,50 €

Schweinebauch mit
BBQ Sauce, Knusper-
asche und Coleslaw (6,8,9)



VEGETARISCHES

Landsalat 15,50 €

knackig, saisonal frisch,
Honig-Senf-Vinaigrette (5,1)

optional

mit Hähnchenbrustfilet + 6,50 €

mit Black Tiger Garnele + 8,50 €

mit Rinderstreifen medium +10,50 €

Vegane Linsenbolognese 19,50 €

mit Vollkornspaghetti (1,8,9)



PASTA

Tagliatelle „Black Tiger Garnele“ 24,50 €

Knoblauchöl, Kirsch-
tomate, Rucola (1,9,4)

Süßkartoffelnocchis oder Tagliatelle 19,50 €

mit Grana Padano und
Pesto Rosso (1,4)

BURGER & RIBS

Irish Blue Bomber 18,50 €

Burger Bun von der
Bäckerei Nützer, Black Angus,
Blue Cheese, Jameson-,
Zwiebel-Bacon Jam,
gepickelte Champignons (9,6,8,4)

Pulled Pork Burger 18,50 €

Burgerbun von der
Bäckerei Nützer, Homemade
Pulled Pork, Creamy Cheese,
Coleslaw (1,4,12,5)

Cheeseburger 18,50 €

Burger Bun von der
Bäckerei Nützer, Black Angus,
Creamy Cheese, Salat, Bacon,
rote Zwiebel, Gurke,
Cheddar (4)

Spare Ribs 19,50 €

St.Louis Cut, BBQ Lack,
Coleslaw (4,12,5)

Prime Beef Short Rib 24,50 €

Superzartes Stück
Rindfleisch mit Knusperasche,
Lauch und Coleslaw (4,12,5)



BEILAGEN

Sour Creme (4)	2,50 €
Kräuterbutter (4)	2,50 €
Pfeffersoße (9)	2,50 €
Butterbohnen	4,50 €
Knackiges Pfannengemüse	5,50 €
Trüffelpürree (4)	6,50 €
Steakhouse-Frites (4)	4,50 €
Süßkartoffelsticks (9)	5,50 €
Bratkartoffelstampf (4)	5,50 €
Chilli Speck Mais (4)	5,50 €

THÜRINGER KÜCHE & KURZGEBRATENES

Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße (6,9)	24,50 €
Schnitzel ou four Schnitzel aus der Oberschale mit Würzfleisch und Käse überbacken und Pommes Frites (6,9)	24,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites (6,9)	21,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Zitronenrisotto und Kräuteröl (6,9)	22,50 €

Unsere Weinempfehlung

Weingut Salentein/Mendoza
Argentinien, Malbec – Barrel
Selection Reserve

Der Salentein Barrel Selection Malbec schmeckt nach roten Früchten, Brombeeren, Pflaumen, Schokolade und Vanille. Dieser Malbec aus der Salentein Barrel Selection Serie hat einen schönen Körper und fruchtigen Charakter und einen langen Abgang.

Flasche 0,75L 34,50€

BEILAGEN

Sour Creme (4)	2,50 €
Kräuterbutter (4)	2,50 €
Pfeffersoße (9)	2,50 €
Butterbohnen	4,50 €
Knackiges Pfannengemüse	5,50 €
Trüffelpürree (4)	6,50 €
Steakhouse-Frites (4)	4,50 €
Süßkartoffelsticks (9)	5,50 €
Bratkartoffelstampf (4)	5,50 €
Chilli Speck Mais (4)	5,50 €



DESSERT

Crème Brûlée 8,50 €
Eis nach Wahl