



---

## 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**

**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

**1500 Gramm • 195,00 €**

**\* Nur auf Vorbestellung \***



## RODEO STEAKHOUSE

### Steaks

|  |                  |                |
|--|------------------|----------------|
| <b>Entrecôte „Rib Eye“</b>                                     | <b>300 Gramm</b> | <b>39,50 €</b> |
| vom Black Angus, aus dem Rücken geschnitten, saftig und kernig | <b>400 Gramm</b> | <b>49,50 €</b> |

|  |                  |                |
|--|------------------|----------------|
| <b>Corazon de Quadril</b>                                | <b>200 Gramm</b> | <b>25,50 €</b> |
| vom Black Angus, das Herz der Hüfte, zarte Filetqualität |                  |                |

|   |                  |                |
|---|------------------|----------------|
| <b>Flank vom Black Angus</b>                      | <b>200 Gramm</b> | <b>27,50 €</b> |
| Special Cut aus dem Bauch, aromatisch, wenig Fett |                  |                |

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:*

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| <b>Hausgemachte Kräuterbutter</b> (4) | <b>2,50 €</b> |
| <b>Craftbeerjus</b> (9)               | <b>4,50 €</b> |
| <b>Butterbohnen</b>                   | <b>4,50 €</b> |
| <b>Knackiges Pfannengemüse</b>        | <b>5,50 €</b> |
| <b>Steakhouse Fries</b> (4)           | <b>5,50 €</b> |
| <b>Chili-Speck-Mais</b> (4)           | <b>5,50 €</b> |
| <b>Süßkartoffelsticks</b> (9)         | <b>6,50 €</b> |
| <b>Bratkartoffelstampf</b> (4)        | <b>6,50 €</b> |

## VORSPEISEN

**Zucchini-Suppe** 8,50 €  
mit Schinken – Melonenspieß (4)

**Carpaccio** 16,50 €  
hauchdünne Scheiben  
vom Black Angus Rinderfilet,  
mit Grana Padano (4)

**Hausgemachtes Würzfleisch** 8,50 €  
mit Toast (2,4,9)

**Kleiner frischer Salatteller** 8,50 €  
mit Honig-Senf-  
Vinaigrette

**Rote Beete aus der Glut** 9,50 €  
mit Rote Beete-Crème,  
Petersilienpesto, gerösteten  
Nüssen, kandierten Oliven  
und Kaffeeöl

## FISCH & PASTA

**Tagliatelle** 18,50 €  
mit Knoblauchöl,  
Kirschtomaten und  
Rucola (1,9)

**Tagliatelle „Black Tiger“** 24,50 €  
Tagliatelle in Knoblauchöl  
geschwenkt mit Mermaid  
Garnelen „Black Tiger“,  
Kirschtomaten und Rucola (1,9)

**Süßkartoffelgnocchis** 18,50 €  
mit Tomaten-Sahne-Sauce,  
Kaiserschoten und Grana  
Padano (1)

## VEGETARISCHES

**Landsalat** 18,50 €  
knackig, saisonal frisch,  
mit gerösteten Kernen und  
Honig-Senf-Vinaigrette (5)

**Optional mit Hähnchen-  
brustfilet** + 5,50 €

**Super Bowl „Gärtnerin Art“** 19,50 €  
knackiges Pfannengemüse  
in Sesamöl gebraten,  
mit gebackenem Halloumi,  
Linsen und Minzjoghurt (4,6)



---

## BURGER & RIBS

---

### Homestyle Angus Burger 16,50 €

der Angus Burger im Focaccia Brötchen  
100% Angus Beef 200g,  
mit Tomate, Salat,  
rote Zwiebel, Gurke,  
Bacon und Chimichurri-  
Salsa-Dip (9,6,8)

### Hot Boss Burger 17,50 €

100 % Angus Beef,  
200 g, Salat, irischer  
Cheddar, Zwiebel-Bacon  
Marmelade und Chili-  
Jalapeño-Sauce (9,6,8)

### Big Kahuna Burger 17,50 €

Black Angus mit gegrillter  
Ananas, Cheddar-Käse,  
Tomate und Salat (9,6,8)

### Pastrami Sandwich 19,50 €

Pastrami, Weißbrot,  
Coleslaw und  
Thousand Island  
Dressing (9,6,8,4,12)

### Spare Ribs vom Schwein 18,50 €

St.Louis Cut, mit  
hausgemachter  
Marinade und  
Cole Slaw  
serviert (4,12)

---

## THÜRINGER KÜCHE & KURZGEBRATENES

---

### Schweinesteak au four 17,50 €

Schweinerückensteak  
mit Würzfleisch und  
Edamer überbacken (2,4)

### Schweineschnitzel aus der Oberschale 16,50 €

mit Rahmchampignons (9)

### Thüringer Rostbrätl 19,50 €

mit Zwiebeln und  
Bratkartoffelstampf

### Hähnchenbrustfilet 24,50 €

mit Zitronenrisotto und  
Petersilienpesto (4)



---

## DESSERT

---

Bitte fragen Sie uns nach dem  
aktuellen Tagesangebot