

# Argentinische Steaks vom Weiderind



*Rind / Ternera / Beef*

## *Rib Eye Steak*

*Fein marmoriert, herzhaft*

<i>300 g</i>	<i>21,90 €</i>
<i>400 g</i>	<i>28,90 €</i>
<i>500 g</i>	<i>36,90 €</i>
<i>600 g</i>	<i>44,90 €</i>

*Das Steak wird aus dem vorderen Teil des Rückenstranges geschnitten. Die durch das Fleisch verlaufende Fettmarmorierung und der typische Fettkern, der auch als „Fettauge“ bekannt ist, macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und geschmacksintensiv. Teilweise wird dieses Steak auch Zwischenrippenstück genannt.*

## *Filet Steak*

*Zarte Rinderlende, fettfrei und mager*

<i>180 g</i>	<i>18,90 €</i>
<i>250 g</i>	<i>24,90 €</i>
<i>300 g</i>	<i>29,90 €</i>
<i>350 g</i>	<i>35,90 €</i>

*Das Filet Steak ist ein sehr zarter, langer Muskelstrang, der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule entlangzieht. Da dieser Muskelbereich kaum genutzt wird, ist das Fleisch besonders zart und mager.*

*Wählen Sie bitte aus, wie Sie ihr Steak am liebsten mögen:*

- Englisch (saftig-rot)*
- Medium (zart-rosa)*
- Well done (durch)*

## *Beilage / Guarniciones / Side order*

<i>Kräuterbutter</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Sauercrème</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Sauce n.A. Bernaise</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pfeffersauce</i>	<i>3,20 €</i>

*Bestellen Sie wie in Südamerika. Erst ihr Lieblingsfleisch und dann dazu eine separate Beilage Ihrer Wahl.*

# Argentinische Steaks vom Weiderind



*Rind / Ternera / Beef*

## *Hüft-Steak*

*fein marmoriert, herzhaft*

<i>180 g</i>	<i>11,90 €</i>
<i>250 g</i>	<i>14,90 €</i>
<i>300 g</i>	<i>17,90 €</i>
<i>350 g</i>	<i>22,90 €</i>
<i>400 g</i>	<i>25,90 €</i>

*Das Hüftsteak kommt aus dem hinteren Teil der Hüfte. Das Fleischstück besteht aus zwei Teilen, die mit einer Mittelsehne verbunden sind. Dieses wird entlang des Sehnenstrangs geteilt und anschließend portioniert. Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack.*

## *Beilage / Guarniciones / Side order*

<i>Papa Asada</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Große gebackene Kartoffel mit Sour Cream</i>	
<i>Steak House Pommes</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Maiskolben</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pfannengemüse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>frisch zubereitet</i>	

*Wählen Sie bitte aus, wie Sie ihr Steak am liebsten mögen:*

- Englisch (saftig-rot)*
- Medium (zart-rosa)*
- Well done (durch)*

*Bestellen Sie wie in Südamerika. Erst ihr Lieblingsfleisch und dann dazu eine separate Beilage Ihrer Wahl.*

## Kombinationen



### *Puten Filet Steak „Fiesta“*

*Puten Steak 250 g kombiniert mit Papa Asada  
und Beilagen Salat*

16,90 €

### *Feinschmecker Steak*

*Hüft-Steak 220 g kombiniert mit Steakhouse Pommes &  
Sauce Bernaise*

17,90 €

### *Pfeffersteak*

*Hüft-Steak 220 g kombiniert mit Steakhouse Pommes &  
Pfeffersoße*

19,90 €

### *Solado Steak*

*Filet-Steak 180 g kombiniert mit Pfannengemüse*

20,90 €

### *Steak Salat „Rib-Eye“*

*Entrecôte 300 g kombiniert mit Kräuterbutter  
und einem Beilagen Salat*

23,90 €

## Kombinationen



### *Pueblo Steak*

*Hüft-Steak 180 g kombiniert mit Steakhouse  
Pommes*

14,90 €

### *Surf n' Turf*

*Filet Steak 250 g kombiniert mit Garnelen in  
Kartoffelnest*

28,90 €

### *Grillsteak-Spieß*

*Hüftsteak-Gemüse Spies vom Grill, dazu eine große  
gebackene Kartoffel mit Sour Creme*

15,90 €

### *Kombination Aktive*

*Puten- und Hüftsteak kombiniert mit  
Steakhouse Pommes*

16,90 €

### *Gaicho Steak*

*Rib Eye Steak 250 g kombiniert mit Papa Asada &  
Kräuterbutter*

22,90 €

## Putensteaks

### *Puten Filet Steak „SOLO“*

*Puten Steak 250 g* 9,90 €

### *Puten Filet Steak „Verduras“*

*Puten Steak 250 g kombiniert mit Pfannengemüse* 14,90 €

### *Puten Filet Steak „Fiesta“*

*Puten Steak 250 g kombiniert mit Papa Asada  
und Beilagen - s* 16,90 €

*Verschenken Sie einen Gutschein!*

*Mon Tero* 

STEAK  RESTAURANT

*Geschenk Gutschein im Restaurant erhältlich*

*Kalte Vorspeisen / Entree /  
Entradas*

*Bruschetta* 3,90 €

*Gemischter Salat* 4,50 €

*Warme Vorspeisen /  
Entree / Entradas*

*Garnelen in Kartoffelnest* 4,90 €

*Peppers Red Hot* 4,90 €



# Alkoholfreie Getränke

## Flasche Wasser

Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
Still/Medium	0,5 l	3,60 €



## Flasche Softdrink

Coca Cola	0,33 l	3,70 €
Coca Cola Zero	0,33 l	3,70 €
Mezzo Mix	0,33 l	3,70 €
Fanta	0,33 l	3,70 €
Red Bull	0,25 l	3,50 €



## Flasche Saftschorle

Vio Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	3,70 €
Vio Rhabarberschorle	0,3 l	3,70 €
Vio Johannesbeerschorle	0,3 l	3,70 €



## Glas Fruchtsaft

Orangensaft	0,2 l	2,50 €	Orangina Rot	0,5	3,50 €
	0,4 l	3,80 €	Orangina Gelb	0,5	3,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €			
	0,4 l	3,80 €			
Johannisbeere	0,2 l	2,50 €			
	0,4 l	3,80 €			

## Heisgetränke

Espresso	2,40 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Capuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Espresso doppio	3,80 €

# Alkoholische Getränke

## Aperitif

Prosecco	0,1 l	4,40€
Prosecco Aperol	0,1 l	5,90 €
Prosecco		
Sour / Spritz	0,2 l	6,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €

---

## Offene Weine weiß

Hauswein weiß		
Trocken	0,2 l	6,50 €
Hauswein weiß		
Halbtrocken	0,2 l	6,50 €

## Offene Weine rose

Rosato trocken	0,2 l	5,90 €
Weißherbst	0,2 l	5,90 €

## Biere

Hefeweizen hell	0,5 l	3,90 €
Hefeweizen alkfr.	0,5 l	3,90 €
Pils	0,33 l	3,60 €
Pils alkfr.	0,33 l	3,60 €
Radler	0,33 l	3,60 €

## Offene Weine rot

### Malbec

Bodegas Trapiche	0,2 l	7,20€
------------------	-------	-------

Der Malbec von Bodegas Trapiche ist ein herrlicher, reinsortiger Rotwein aus Argentinien, der im Glas mit einem intensiven Rubinrot erstrahlt. Das Bouquet ist gezeichnet von Aromen nach schwarzen Früchten - insbesondere Brombeere, Heidelbeere sowie schwarze Johannisbeere - und wird von kräutrigen Anklängen untermalt. Auch am Gaumen zeigt sich die beerige Aromenvielfalt mit einem wundervoll ausbalancierten und weichen Körper. Der Nachhall wartet mit anhaltender Länge und einem feinen Kräuterhauch auf.

Epicuro Primitivo	0,2 l	7,20 €
-------------------	-------	--------

Italienischer Rotwein Apulien Epicuro Primitivo di Manduria Rosso DOC 14,0 vol.%. Ein dunkles Purpurrot in der Farbe, präsentiert der Epicuro Primitivo di Manduria Aromen von Pflaumen, Süßkirchen und etwas Cassis. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden. Er ist schön weich, mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.