



---

## 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“.



---

## RODEO STEAKHOUSE

---



**Argentinisches Roastbeef für 3 bis 6 Personen**

*Sous vide gegart, mind. 12 h bei 56°C • Sehr zart und saftig*

**1500 Gramm • 185,00 €**

*inklusive Beilagen und einer Flasche  
argentinischem Rotwein*

**\* Nur auf Vorbestellung \***

---

## VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

---

**Steak Tatar** 16,50 €

*Filet Mignon 100 g, heiß und kalt,  
mit hausgemachter Tapenade (2,12)*

**Carpaccio** 14,80 €

*aus dem argentinischen Rinderfilet  
mit gehobelten Grana Padano (4)*

**Überbackene Zwiebelsuppe** 6,80 €

*mit Croûtons und Käse überbacken (1,4,7,10)*

**Hausgemachtes Würzfleisch** 6,80 €

*mit Toast (2,4,9)*

**Knackiger Salat** klein 6,90 €

*mit Kirschtomaten, Salatgurke,  
Karotte und Saisongemüse,  
dazu Honig-Senf-Vinaigrette (5)*

groß 13,50 €

**Black Tiger Garnele** 12,50 €

*in Knoblauchöl und Antipasti Gemüse (3)*



---

## RODEO STEAKHOUSE

---

# Steaks

<b>Rinderfilet</b> <i>das zarteste Stück von der Rinderlende</i>	250 Gramm	<b>36,00 €</b>
<b>Roastbeef</b> <i>aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack</i>	200 Gramm	<b>26,00 €</b>
	300 Gramm	<b>36,00 €</b>
	400 Gramm	<b>46,00 €</b>
<b>Entrecôte „Rib Eye“</b> <i>aus dem Rücken geschnitten, saftig und kernig, mit dem typischen Fettauge</i>	200 Gramm	<b>28,00 €</b>
	300 Gramm	<b>38,00 €</b>
	400 Gramm	<b>48,00 €</b>

**Porterhouse** ca. 1000 Gramm **120,00 €**  
*Das ultimative Steak  
für 2 Personen. Der charakteristische T-Knochen teilt  
das Roastbeef und das Filet.*  
**Nur auf Vorbestellung.**

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



---

## RODEO STEAKHOUSE

---

# Beilagen

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:

<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Hausgemachte Grillbutter</b> <small>(4,5)</small>	<b>2,50 €</b>
<b>Hausgemachte Pfeffersoße</b> <small>(9)</small>	<b>2,50 €</b>
<b>Thymianjus (Soße)</b> <small>(9)</small>	<b>2,50 €</b>
<b>Butterbohnen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Knackiges Pfannengemüse</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Steakhouse Fries</b> <small>(4)</small>	<b>3,50 €</b>
<b>Salatbeilage</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Chili-Speck-Mais</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Süßkartoffelsticks</b> <small>(4)</small>	<b>4,50 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Sour Cream</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Kartoffelchips</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Chilli-Cheese-Sticks</b>	<b>4,80 €</b>

---

## THÜRINGER KÜCHE & KURZGEBRATENES

---

<b>Schweinesteak ou four mit Pommes</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Edamer überbacken (2,4)</i>	
<b>Gebackenes Hähnchenbrustfilet</b>	<b>22,50 €</b>
<i>auf mediterranem Gemüse und italienischem Venere Reis (9)</i>	
<b>Schweineschnitzel aus der Oberschale</b>	<b>18,50 €</b>
<i>mit Rahmchampignons und Pommes Frites (9)</i>	
<b>Thüringer Rostbrätl</b>	<b>19,50 €</b>
<i>mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelwaffel</i>	

---

## FISCHIGES

---

<b>Gebratener Seesaibling</b>	<b>25,50 €</b>
<i>mit Limettenbutter, italienischer Venere Reis und bunten Gemüse Julienne in Weißweinsauce</i>	

---

## PASTA & VEGETARISCHES

---

**Kartoffelwaffel** **16,50 €**  
*mit knackigem Pfannengemüse,  
und Sour Cream (1,4)*

**Super Bowl „Gärtnerin Art“** **18,50 €**  
*knackiges Pfannengemüse in Sesamöl  
gebraten, mit Rote Beete Falafel, Linsen  
und frischem Minzjoghurt*

**Spaghetti ala Putanesca** **18,50 €**  
*mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen,  
Knoblauch, Chili, Oliven und Tomaten (4,9)*

---

## DESSERT

---

**Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Tagesangebot**



---

## BURGER & RIBS

---

### *Spare Ribs*

18,90  
Euro

vom Schwein St.Louis Cut,  
mit hausgemachter Marinade, Pommes  
und Coleslaw Salad

### *Flank in the Hand*

23,50  
Euro

#### **Das FlankSteak-Sandwich**

Knuspriges Olivenbaguette mit geschmolzenem Cheddar,  
belegt mit Rucola, Tomaten, Zwiebeln und Streifen  
vom Flanksteak abgerundet durch ein hausgemachtes  
Frenchdressing mit Chili

**ACHTUNG: Flanksteak wird nur ‚medium rare‘ angeboten.**

14,50  
Euro

### *Homestyle Angus Burger*

#### **Der Angus Burger im Focaccia Bötchen**

100% Angus Beef 200 Gramm, mit Tomate, Salat,  
rote Zwiebel, Gurke, Edamer  
und Chimichurri-Salsa-Dip

---

## BURGER & RIBS

---

### *Cheeseburger*

15,50  
Euro

100% Angus Beef 200 Gramm, mit Tomate, Salat,  
rote Zwiebel, Gurke, Wurzelspeck, Cheddar  
und Chili-Cheese-Sauce

### *Homemade Pulled Pork Burger*

15,50  
Euro

Hausgemachtes Pulled Pork,  
mit Coleslaw Salad und Creamy Cheese Sauce

### *Veggi Burger*

15,50  
Euro

Kichererbsen Paddy, mit Rote Beete Bun,  
Tomate, Salat, Gurke und Chimichurry

