



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



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

1500 Gramm • 185,00 €

inklusive Beilagen und einer Flasche
argentinischem Rotwein

*** Nur auf Vorbestellung ***



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Kürbis-Ingwer-Süppchen 7,00 €

Carpaccio 15,00 €

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

Hausgemachtes Würzfleisch 7,00 €

mit Toast (2,4,9)

Kleiner frischer Salatteller 7,00 €

mit hausgemachter Vinaigrette

Landsalat 16,00 €

*knackiger saisonal frischer Salat
vom Gemüsehof Winkler mit
gerösteten Pinienkernen und
Granatapfelvinaigrette (5)*

Italienischer Salat 19,50 €

*gegrillte Hähnchenbrust auf
knackigem saisonal frischem Salat
vom Gemüsehof Winkler, frisch
gehobelter italienischer Hartkäse
und Honig-Senf-Vinaigrette (3)*



RODEO STEAKHOUSE

Steaks

Roastbeef

*aus dem Rücken geschnitten,
besonders aromatisch
im Geschmack*

200 Gramm **26,00 €**

300 Gramm **36,00 €**

400 Gramm **46,00 €**

Entrecôte „Rib Eye“

*aus dem Rücken geschnitten,
saftig und kernig, mit dem
typischen Fettauge*

200 Gramm **28,00 €**

300 Gramm **38,00 €**

400 Gramm **48,00 €**

Teres Major – Petit Tender

300 Gramm **38,00 €**

*US Prime Qualität. Das Fleischstück ist zart und saftig wie ein Filet,
weist aber nach kürzerer Reifezeit noch mehr Aromen auf.*

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:

Hausgemachte Kräuterbutter	2,50 €
Hausgemachte Pfeffersoße ⁽⁹⁾	2,50 €
Butterbohnen	4,00 €
Knackiges Pfannengemüse	5,00 €
Steakhouse Fries ⁽⁴⁾	5,00 €
Chili-Speck-Mais	4,00 €
Süßkartoffelsticks ⁽⁴⁾	6,00 €
Folienkartoffel mit Sour Cream	6,50 €



THÜRINGER KÜCHE & KURZGEBRATENES

Schweinesteak ou four mit Pommes <i>Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Edamer überbacken (2,4)</i>	19,50 €
Gebackenes Hähnchenbrustfilet <i>auf mediterranem Gemüse und italienischem Venere Reis (9)</i>	24,50 €
Schweineschnitzel aus der Oberschale <i>mit Rahmchampignons und Pommes Frites (9)</i>	18,50 €
Thüringer Rostbrätl <i>mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelwaffel</i>	19,50 €



VEGETARISCHES

Super Bowl „Gärtnerin Art“

18,50 €

*knackiges Pfannengemüse in Sesamöl
gebraten, mit Rote Beete Falafel, Linsen
und frischem Minzjoghurt*

FISCHIGES

Gegrillter Ora King Wildlachs

28,00 €

*glasiert mit Teriyaki Sauce auf Zitronenrisotto
mit marokkanischer Zitrone*

Tagliatelle „Black Tiger“

22,50 €

*Tagliatelle in Knoblauchöl geschwenkt mit
Mermaid Garnelen „Black Tiger“,
Kirschtomaten und Rucola*

DESSERT

Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Tagesangebot



BURGER & RIBS

15,50
Euro

Homestyle Angus Burger

Der Angus Burger im Focaccia Bötchen

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

Homemade Pulled Pork Burger

16,50
Euro

Hausgemachtes Pulled Pork
mit Creamy Cheese Sauce und Cole Slaw

16,50
Euro

Hot Boss Burger

100 % Angus Beef, 200 g, Salat, irischer Cheddar,
Zwiebel-Bacon Marmelade,
Chili-Jalapeno-Sauce

Spare Ribs

19,50
Euro

vom Schwein St.Louis Cut,
mit hausgemachter Marinade, Pommes
und Cole Slaw serviert