



---

## RODEO STEAKHOUSE

---

*Von den 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

**Kürbis-Ingwer-Süppchen** 7,00 €

**Carpaccio** 15,00 €

aus dem argentinischen Rinderfilet  
mit gehobelten Grana Padano <sup>(4)</sup>

**Hausgemachtes Würzfleisch** 7,00 €

mit Toast <sup>(2,4,9)</sup>

**Kleiner frischer Salatteller** 7,00 €

mit hausgemachter Vinaigrette

**Landsalat** 16,00 €

knackiger saisonal frischer Salat  
vom Gemüsehof Winkler mit  
gerösteten Pinienkernen und  
Granatapfelflinaigrette <sup>(5)</sup>

**Italienischer Salat** 19,50 €

gegrillte Hähnchenbrust auf  
knackigem saisonal frischem Salat  
vom Gemüsehof Winkler, frisch  
gehobelte italienischer Hartkäse  
und Honig-Senf-Vinaigrette <sup>(3)</sup>



## 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:

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



---

## THÜRINGER KÜCHE & KURZGEBRATENES

---

**Schweinesteak ou four mit Pommes** 19,50 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch  
und Edamer überbacken (2,4)

**Gebackenes Hähnchenbrustfilet** 24,50 €

auf mediterranem Gemüse und  
italienischem Venere Reis (9)

**Schweineschnitzel aus der Oberschale** 18,50 €

mit Rahmchampignons und Pommes Frites (9)

**Thüringer Rostbrätl** 19,50 €

mit Schwarzbierzwiebeln und Kartoffelwaffel



---

## 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

16,50  
Euro

### Homemade Pulled Pork Burger

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

19,50  
Euro

### Spare Ribs

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