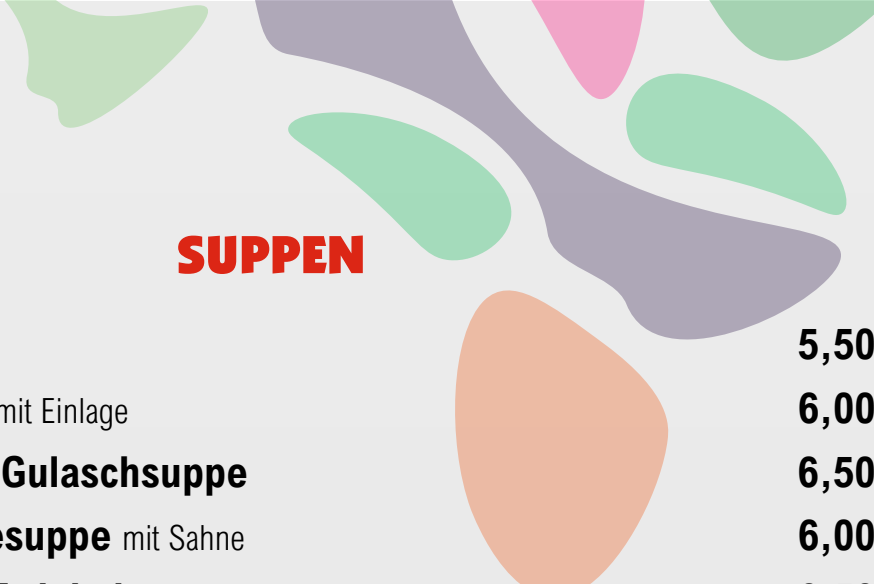




SUPPEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 145 | Bouillon | 5,50 |
| 146 | Hühnersuppe mit Einlage | 6,00 |
| 147 | Argentinische Gulaschsuppe | 6,50 |
| 148 | Tomatencremesuppe mit Sahne | 6,00 |
| 149 | Französische Zwiebelsuppe ^{1,2} | 6,50 |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 133 | Gemischter Salat vom Salatbuffet | 8,00 |
| 134 | Tomaten-Mozzarella in Vinaigrette-Dressing mit Basilikum, Butter und Brot | 8,50 |
| 138 | Geräuchertes Forellenfilet ¹² extra für unser Haus geräuchert | 9,50 |
| 139 | Krabben-Cocktail mit Toast und Butter | 12,00 |
| 140 | Prsut (Dalmatiner Rohschinken) mit Oliven, Butter und Brot | 13,50 |
| 141 | Norwegischer Lachs | 12,50 |
| 142 | Vitello Tonnato nach Art des Hauses | 15,50 |
| | ½ Portion Vitello Tonnato nach Art des Hauses | 9,50 |
| 132 | Parmaschinken auf Honigmelone | 13,50 |
| 151 | Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan | 16,00 |
| | ½ Portion Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan | 10,50 |
| 152 | Bruschetta
knusprig geröstetes Ciabatta-Brot mit in Knoblauch und Olivenöl
marinierten Tomatenwürfeln, Parmesan, Rucola und Balsamicocreme | 8,50 |

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Nitritpökelsalz
- 10 chininhaltig

- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

WARME VORSPEISEN

135	Gefüllte Champignons mit Krabben gefüllt	10,00
136	Gebackener Camembert auf Toast	8,50
137	6 Weinbergsschnecken „nach Art des Hauses“	11,00
143	Dalmatinische Vorspeise Prsut mit Garnelen	16,00
144	Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	15,50
	½ Portion Scampi „nach Art des Hauses“ in Sahnesauce mit Knoblauch	9,50
153	Überbackener Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln - pikant -	9,50

FÜR DEN KLEINEN APPETIT UND UNSERE SENIOREN

300	Puten-Medaillon Medaillon in feiner Cremesauce, mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse	17,00
301	Lachsfilet ¹² mit Krabben-Dillsauce überzogen, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	19,50
302	Schweinelenndchen „Jäger Art“ mit Röstkartoffeln	18,50
303	Kröstchen paniertes Schnitzel mit Früchten, Champignons, Sauce Béarnaise und Pommes frites	17,00
304	Filetsteak ca.150g Rinderfilet mit Röstkartoffeln	28,00
305	Lammfilet ca.150g mit Knoblauchsauce und Röstkartoffeln	28,00
306	Rumpsteak ca.150g mit Pommes frites	25,00
307	Kalbssteak Hawaii ca.150g mit Pommes frites und gemischtem Gemüse	25,00
308	Schweinemedallions in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Kroketten	19,00
309	Raznjici 1 Spieß mit Pommes frites und Djuvecreis	16,00
310	Züricher Geschnetzeltes geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Butterreis	21,50
311	Hüftsteak ca.150g mit Folienkartoffel	21,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

EL RANCHO - STEAKBÖRSE

LECKERE STEAKS AUS ARGENTINIEN VOM HOLZKOHLEN-GRILL

Auf den riesigen Weiden Argentiniens werden fast ausschließlich Black Angus gezüchtet. Wir verarbeiten nur das frische, wohlschmeckende und zarte Fleisch dieser Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch: blutig gebraten - **Medium:** rosa gebraten - **Well done:** ganz durchgebraten

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

BIFE DE CUIADRIL

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

172	klein - pengueno	200 g	25,50
173	groß - grande	300 g	31,50

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE

BIFE ANCHO

Auch Rib-Eye-Steak genannt, von seinem saftigen Fettkern ziehen sich Fettmarmorierungen durch das Fleisch, die es besonders aromatisch und saftig machen

174	klein - pengueno	250 g	31,00
175	groß - grande	350 g	38,00
186	super	450 g	44,00

**Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Buffer und eine Beilage
(Folienkartoffel, Pommes frites, Röstkartoffeln oder Reis)**

TORNEDOS

179	Tornedos	200 g	35,50
	2 Rinderfiletsteaks Black Angus mit Champignons, Prinzeßbohnen und Folienkartoffel		
185	Surf and Turf		38,50
	Filetsteak ca. 150g und Scampi und Folienkartoffel		
187	Tornedos EL RANCHO		35,50
	2 Rinderfiletsteaks mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Broccoli und Pommes frites		

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

BIFE DE CHORIZO

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.

(Die Fettmenge ist im Rohgewicht nicht enthalten)

176	klein - pequeno	200 g	30,50
177	groß - grande	300 g	37,00
188	Supersteak	400 g	43,50
-Rip Steak- mit Baked Potato			

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

BIFE DE LOMO

Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado hoch geschnitten. Für durchgebratene Steaks schneiden wir dieses Stück flach im Schmetterlingsstil.

180	klein - pequeno	200 g	33,00
181	groß - grande	300 g	41,00

**Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salat-Buffer und eine Beilage
(Folienkartoffel, Pommes frites, Röstkartoffeln oder Reis)**

SAUCEN

162	Pfeffersauce Madagaskar	grüne Pfefferkörner in heller Pfeffersauce	3,50
163	Knoblauchsauce	frischer Knoblauch in Bratensauce	3,50
166	Champignon-Rahmsauce		3,50
167	Sauce Béarnaise		3,50
168	Pfeffersauce Pariser Art	mit geschrotetem Pfeffer in Bratensauce	3,50
169	Champignon-Safran-Sauce		3,90



PUTENGERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 254 | Putensteak
Steak vom Grill, mit Broccoli, Folienkartoffel und Kräuterbutter | 21,50 |
| 255 | Putenmedaillons
in Weißweinsauce mit frischem Gemüse und Rösti | 21,00 |
| 256 | Putengeschnetzeltes
mit Butterreis und Broccoli | 21,00 |
| 257 | Putensteak „Hawaii“
mit Ananas, Banane, Sauce Béarnaise, dazu Gemüse und Kroketten | 21,50 |
| 258 | Gefülltes Putensteak Putensteak mit Gouda-Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites, Gemüse und Sauce Béarnaise | 22,00 |
| 259 | Putensteak Madagaskar mit Madagaskar-Sauce, dazu Pommes frites und Butterreis | 21,50 |
| 260 | Putenmedaillons in Champignon-Safran-Sauce, serviert mit Butterreis und Kroketten | 21,50 |

VOM LAMM

- | | | |
|-----|---|-------|
| 216 | Variation vom Lamm
Lammfilet und Lammkotelett mit Knoblauch, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln | 31,50 |
| 217 | Lammrückensteak
mit Knoblauch, Kroketten und Prinzeßbohnen | 31,50 |
| 218 | Lammkotelett Provencale
mit Kroketten und Prinzeßbohnen | 29,50 |
| 219 | Lammfilet „Knoblauch“
mit Knoblauchsauce, Prinzeßbohnen und Röstkartoffeln | 31,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

VOM RIND

208	Zwiebelsteak Hüftsteak vom Grill (ca. 200g), mit gerösteten Zwiebeln, Prinzessbohnen, Folienkartoffel mit Sauerrahm	27,00
209	Adria Teller Rindermedaillon, Schweinemedallion und Hacksteak, mit Sauce Béarnaise überzogen, dazu Pommes frites	25,50
210	Filetsteak „Champignon“ in Champignon-Rahmsauce, dazu Broccoli und Röstinchen	34,50
211	Pariser Pfeffersteak zartes Filetstück, dazu Broccoli und Reis	34,50
212	„El Rancho“ Steak-Teller drei verschiedene Steaks vom Grill mit frischen Champignons und Broccoli, Folienkartoffel und Sauce Béarnaise	31,50
213	Rumpsteak „Strindberg“ gegrillt, mit Kräuterkäsekruste gratiniert, dazu Broccoli und Röstinchen	32,50
215	Knoblauchsteak Rumpsteak mit Knoblauchsauce, Pommes frites und Djuvecreis	32,50
407	Rumpsteak „Tiroler Art“ mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Kräuterbutter	32,50
408	Filet Mignon in Champignon-Safran-Sauce, mit Butterreis und Krokette	35,00
189	Filet Mignon „Barde“ in Speck ⁷ gewickelt, dazu Prinzessbohnen und Krokette	35,00
190	Filet Mignon „Bauer“ mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	35,00

SPIESSE VOM HOLZKOHLEGRILL

409	Knoblauchspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce und Pommes frites	26,50
410	Champignon-Safran-Spieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Champignon-Safran-Sauce und Pommes frites	28,50
411	Pfefferspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit Pfeffersauce und Pommes frites	26,50
412	Champignonspieß ca. 250g verschiedene Stücke vom Rind am Spieß gegrillt, mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes frites	27,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

VOM KALB

- 202 **Kalbsrückensteak** 29,00
mit frischen Champignons, Butterreis,
Gemüse und Sauce Béarnaise
- 203 **Wiener Schnitzel** 25,50
mit Pommes frites und gemischtem Gemüse
- 204 **Kalbssteak „Hawaii“** 29,00
mit Pommes frites und Broccoli
- 205 **Kalbsmedaillons** 27,00
mit gemischtem Gemüse und Kroketten
- 501 **Kalbsleber „EL RANCHO“** 25,00
mit gebratenen Früchten, gerösteten Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Curryreis

VOM SCHWEIN

- 220 **Steak „Broccoli“** 22,50
Schweinefiletsteak gegrillt, mit Broccoli und Sauce Béarnaise überzogen,
dazu Pommes frites
- 221 **Steak „Béarnaise“** 22,50
Schweinefiletsteak vom Grill, mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gratiniert,
dazu Röstkartoffeln mit Broccoli und Sauce Béarnaise
- 222 **Steak „Florida“** 22,50
Schweinefiletsteak vom Grill, mit Ananas, Käse ¹
und Sauce Béarnaise überbacken, dazu Broccoli und Butterreis
- 223 **Schweinelenochen „Kalifornien“** 23,00
mit Obst, Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites
- 224 **Schweinelenochen „Jäger Art“** 23,00
mit Röstkartoffeln und Broccoli
- 225 **Schweinefilet „Madagaskar“** (sehr mager) 23,00
mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce, Kroketten und Broccoli
- 226 **Schweinefilet „Pfeffer“** 23,00
mit einer Pfeffersauce, Pommes frites und Butterreis
- 227 **Schweinemedallions** 23,00
in Champignon-Safran-Sauce,
serviert mit Butterreis und Kroketten

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

PLATTENGERICHTE

FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

- | | | | |
|-----|----------------------------------|---|--------|
| 178 | Chateaubriand | 500 g - für 2 Personen
Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende hoch geschnitten,
mit Buttergemüse, Champignons, Djuvecreis und Pommes frites
(Diese Schnittweise eignet sich nicht für ein durchgebratenes Steak) | 76,00 |
| 182 | „El Rancho“ Platte | für 2 Personen
verschiedene Steaks vom Rind, mit Buttergemüse, Pommes frites,
Djuvecreis, Butterchampignons und Sauce Béarnaise | 62,00 |
| 183 | Hausplatte für 2 Personen | Rindersteak, Hacksteak, Schweinemedallion, Schnitzel „Wiener Art“,
dazu Pommes frites, Djuvecreis und gebratene Champignons | 56,00 |
| 184 | Hausplatte für 4 Personen | | 108,00 |

BEILAGEN

- | | | | | | |
|-----|---|------|-----|---|------|
| 155 | Röstzwiebeln | 3,50 | 160 | Maisgemüse mit Speck⁷ | 5,00 |
| 156 | Baked Potato
gebackene Kartoffel in Silberfolie
mit Sauerrahm oder Kräuterbutter | 5,50 | 161 | Broccoli | 5,00 |
| 164 | | | 164 | Butterchampignons | 5,50 |
| 157 | Pommes frites | 4,00 | 165 | Blattspinat | 5,00 |
| 158 | Gegrillter Maiskolben | 4,00 | 170 | Röstkartoffeln | 5,00 |
| 159 | Prinzeßbohnen | 5,00 | 171 | Grillgemüse | 5,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



INTERNATIONALE GERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 240 | Pljeskawica
scharf gewürztes Hacksteak,
garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 19,50 |
| 239 | Pljeskawica-Spezial
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,
garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 22,50 |
| 241 | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Gemüse | 19,00 |
| 242 | Schnitzel „Holstein“
mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Röstkartoffeln | 21,50 |
| 243 | Muckalica
Schweinefilet gedünstet mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
garniert mit Djuwecreis | 22,50 |
| 244 | Raznjici vom Schweinefilet
2 Spießchen garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 22,00 |
| 245 | Mix-Grill
verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuwecreis | 23,00 |
| 246 | Zigeunerspieß
Rindersteak und Schweinefilet mit Speck ⁷ am Spieß,
garniert mit Curryreis | 24,00 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



INTERNATIONALE GERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 247 | Lustiger Bosniak
Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt,
dazu Pommes frites und Djuvecreis | 31,00 |
| 248 | Gusarskispieß
Rinder- und Schweinefilet mit Putenfilet,
garniert mit Pommes frites und Djuwecreis | 24,00 |
| 249 | Sijaki
Rinderfilet geschnitten mit Früchten in Currysauce, garniert mit Curryreis | 29,50 |
| 250 | Zagreb-Schnitzel - Cordon bleu -
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , garniert mit
Pommes frites und Curryreis | 27,50 |
| 251 | Filetspitzen „Stroganoff“
geschnetztes Rinderfilet in Weinsauce, dazu Butterreis | 29,50 |
| 252 | Mexikotopf
Rinderfiletspitze in der Pfanne zubereitet, mit Kartoffeln
in Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce, scharf gewürzt | 29,50 |
| 253 | „Potpourri“ - Teller
Rindermedaillon und Schweinefilet (gegrillt),
kleines Hacksteak, dazu Pommes frites und Djuwecreis | 23,50 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



FISCH-DELIKATESSEN

193	Dorade „Royal“	26,00
	im Ganzen gegrillt, mit Salzkartoffeln und Blattspinat	
194	Seezunge „Müllerin Art“	Tagespreis
	mit Salzkartoffeln	
195	Scampi à la Parisienne	30,50
	garniert mit Sauce Tartar, Reis und gemischtem Gemüse	
196	Riesengarnelen (Gambas)	30,50
	vom Grill mit Krabbensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	
197	Forelle	21,50
	blau oder Müllerin, dazu Salzkartoffeln	
198	Seezungenfilet ¹² in Krabbensauce,	27,50
	dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli	
200	Calamaris	22,50
	mit Salzkartoffeln und Blattspinat	
201	Lachssteak vom Grill	27,00
	mit Krabben-Dillsauce überzogen, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	
206	Zanderfilet ¹²	24,00
	mit blanchiertem Blattspinat und Salzkartoffeln	
207	Fischplatte für 2 Personen	68,00
	Dorade, Lachs, Scampi, Calamaris, Blattspinat und Broccoli, Salzkartoffeln und passende Sauce	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

355	Kinder-Raznici mit Pommes frites	11,00
356	Cevapcici Hackfleischbällchen mit Pommes frites	10,00
357	Chicken Nuggets mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup	10,00
358	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse und Pommes frites	12,50
359	Rindersteak ein Ministeak mit vielen knusprigen Pommes frites und Tomaten-Ketchup garniert	19,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.