

*El*  
**Toro**  
STEAKHOUSE

SPEISEN UND GETRÄNKE

---

# ENTRADAS - TAPAS

---

## Carpaccio El Toro

Hauchdünne Rinderfiletscheiben | Chimichurri-Mayonnaise  
Meersalz | Pfeffer | Parmesan | Rucola

11,90

## Pimentos

Knoblauch | Meersalz | Kräuter

4,50

## Albondigas

Rindfleischbällchen | Tomatensugo | Kräuter

7,90

## Escalivada

Aubergine | Paprika | Champignons | Zucchini | Kirschtomaten  
Kräuter | Meersalz

7,90

## Black Tiger Garnelen (5 Stück)

Knoblauch | Chili | Kräuter

11,90

## Ensalada pequeña <sup>A,I,J</sup>

Blattsalat | Gurke | Tomate | Karotte | Mais |  
geröstete Walnüsse | Hausdressing

6,50

## Tapas Platte <sup>G</sup>

getrocknete Tomaten | Seranoschinken | Salami | verschiedene Käsesorten  
Trauben | Gefüllte Paprika mit Frischkäse

18,90

## Süßkartoffelsuppe <sup>A,G,N</sup>

Kokosmilch | Black Tiger Garnelen

6,90

## Frische Tomatencremesuppe <sup>A,G</sup>

5,90

Zu jeder Vorspeise servieren wir Ihnen Baguette. <sup>A,C</sup>

---

# ARGENTINA PREMIUM STEAKS\*\*

---

Zu jedem Hauptgericht wird Ihnen Chimichurri (rot) serviert.

## Flank Steak

*Das flache Steak mit intensiven Fleischaromen*

Lady Cut	200g	17,90
Gentleman Cut	300g	23,90
El Toro Cut	400g	29,90

jede weitere 100g für 6 €

## Rumpsteak

*aus dem Rinderrücken, mit feinem Fettrand gegrillt, hat ein saftiges Aroma*

Lady Cut	300g	25,90
Gentleman Cut	400g	32,90
El Toro Cut	500g	38,90

jede weitere 100g für 6,50 €

## Rib Eye / Entrecôte

*aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge*

Lady Cut	300g	27,90
Gentleman Cut	400g	33,90
El Toro Cut	500g	39,90

jede weitere 100g für 6,90 €

## Rinderfilet

*das zarteste Steak des Rindes, saftig und fein marmoriert*

Lady Cut	200g	27,90
Gentleman Cut	300g	35,90
El Toro Cut	400g	43,90

jede weitere 100g für 8 €

## Surf and Turf

35,00

*zartes und saftiges Rinderfilet (200g) mit 3 Black Tiger Garnelen*

## Tomahawk Steak Dry Aged Rind – Irish (nur auf Anfrage)

65,00 pro Kg

*aus dem hinteren Teil der Hochrippe mit extra langen Knochen  
4-5 cm dick, ca. 0,8-1,5 kg Stück, Dauer ca. 45 min. auf dem Grill*

*\*Preis wird nach Gewicht berechnet*

Für den puren Steakgenuss würzen wir unsere Steaks nur mit etwas Öl, Salz und Pfeffer. Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt. Gerne grillen wir Ihnen auch jedes andere Fleischgewicht auf Wunsch.

---

## GUARNICIONES

---

### Patatas

Rosmarinkartoffeln	3,90
Folienkartoffel   Sour Creme <sup>G</sup>	3,90
El Toro Fritas	3,90
Süßkartoffel Pommes Frites	3,90
Pommes Frites	3,90

### Verduras

Grüne Bohnen	4,50
Grillgemüse	4,50
Zucchini   Paprika	
Champignons   Auberginen	
grüne Bohnen	
Gegrillter Maiskolben <sup>G</sup>	3,90
Knoblauch   Butter   Petersilie	

---

## SALSAS

---

Chimichurri   rot	1,50
Chimichurri   grün	1,50
Kräuterbutter <sup>G</sup>	1,50
BBQ	1,50
Avocado Salsa	2,00

---

## PARA LOS NIÑOS

---

### Nuggets de Pollo

Chicken Nuggets <sup>A,C</sup>   EL Toro Frites   Ketchup   Mayonnaise <sup>C,G</sup>	8,60
---	------

### Portion Pommes

EL Toro Frites oder Pommes Frites   Ketchup   Mayonnaise <sup>C,G</sup>	3,90
---	------

### Hamburger

Rindfleisch   Pommes	13,90
----------------------	-------

---

## ESPECIAL

---

### El TORO Burger nach Art des Hauses

Brioche<sup>A,C</sup> | Guacamole | Blattsalat | Tomaten | rote Zwiebeln  
**Scheiben vom rosa gebratenen Flank Steak** | Chimichurri

15,90

### Salat EL TORO

Rinderfiletspitzen | Blattsalat | Kirschtomaten, geröstete Nüsse<sup>3</sup>  
Gegrillte Aubergine | Granatapfel | Hausdressing<sup>A,I,J</sup> | Baguette<sup>A,C</sup>

17,20

---

## VEGETARIANO

---

### Kartoffelpfanne

Kartoffeln halbiert in der Schale | Bohnen | Chimichurri  
Kirschtomaten | rote Zwiebeln

12,40

### Avocado Salat

Bunter Blattsalat | Avocado | Kirschtomaten | geröstete Walnüsse<sup>H3</sup>  
Granatapfel | Hausdressing<sup>A,I,J</sup> | Baguette<sup>A,C</sup>

15,90

Unsere Salate werden mit selbstgemachtem Joghurdressing<sup>G,L,2,3</sup> serviert.

---

# POSTRES

---

Tartuffo <sup>A,C,G,1</sup>   Schokolade	4,90
Tiramisu <sup>A,C,G</sup>	5,90
Hausgemachte Crêpes <sup>A,C,G</sup> garniert mit frischen Früchten und Karamellsauce	6,80
Hausgemachte Crêpes <sup>A,C,G</sup> mit Karamellsauce und Vanilleeis <sup>C,G</sup>	7,90

## Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)  
B= Krebstiere  
C= Eier  
D= Fisch  
E= Erdnüsse  
F= Soja  
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>,

Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)  
I= Sellerie  
J= Senf  
K= Sesamsamen  
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l  
M= Lupinen  
N= Weichtiere

1 mit Konservierungsstoffen  
2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Phenylalaninquelle  
4 mit Farbstoff  
5 mit Guarana  
6 mit Geschmacksverstärker  
7 mit Nitritpökelsalz  
8 mit Rauch  
\* mit Koffein

## Heissgetränke

Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,90
Kaffee	2,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Tee	3,50
Früchte   Pfefferminze   Kamille Schwarztee - Black Darjeeling	

---

# GETRÄNKE

---

## Erfrischungsgetränke

COCA COLA <sup>4*</sup>	0,33l	3,90
COCA COLA ZERO <sup>4*</sup>	0,33l	3,90
MEZZO MIX <sup>1/2/4*</sup>	0,33l	3,90
FANTA <sup>1/2/4</sup>	0,33l	3,90
SPRITE <sup>1</sup>	0,33l	3,90
Bitter Lemon	0,2l	3,20
Tonic Water	0,2l	3,20
Richard´s Sun Lemon	0,33l	3,90
Richard´s Sun Peach	0,33l	3,90
Teinacher Gourmet Medium	0,75l	5,80
Teinacher Gourmet Naturell	0,75l	5,80
Teinacher Gourmet Medium	0,25l	3,10
Teinacher Gourmet Naturell	0,25l	3,10

## Säfte

Niehoffs Vaihinger Saft-/Nektarschorle	0,2l 0,4l	2,90 3,90
Niehoffs Vaihinger Saft-/Nektar	0,2l 0,4l	3,20 4,90
Apfel Naturtrüb, Maracuja, Orange, Schwarze Johannisbeere, Holunder		
<b>El Toro Schorle</b>		<b>5,90</b>
Holunderblütensirup   Johannisbeersaft Apfelsaft   Limetten   Minze   Sprudel		

## Bier

<b>Fürstenberg Alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Fürstenberg Pilsener</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Hacker Pschorr Radler Bügel</b>	0,5l	<b>4,30</b>
<b>Hacker Pschorr Hell</b>	0,5l	<b>4,30</b>
<b>Paulaner Hefe Alkoholfrei</b>	0,5l	<b>4,30</b>
<b>Paulaner Hefe Hell</b>	0,5l	<b>4,30</b>

## Hausweine

<b>Hauswein Rot</b>	0,2l	<b>6,10</b>
<b>Hauswein Weiß</b>	0,2l	<b>6,10</b>
<b>Weinschorle</b>		<b>5,20</b>

## Deutsche Weine

<b>WEISSWEIN 325 n.n. - Kelter Rotenberg</b>	0,2l	<b>6,20</b>
	Flasche	<b>24,00</b>

Zartes Gelb mit grünen Reflexen. Der Wein hat Aromen von Apfel, Quitte, Birne, Litschi, Honig und ein Hauch von Mandel in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig nach Apfel, Birne, Grapefruit, Quitte und etwas nussig. Er ist mineralisch, saftig und leicht salzig.

<b>ROSÉ 406 n.n. - Kapf</b>	0,2l	<b>6,20</b>
	Flasche	<b>24,00</b>

Strahlendes, kräftiges Rosé. In der Nase zeigt sich ein feiner Duft von Mandeln, Pflaumen, Kirschen und Erdbeeren sowie Karamell und Nüssen. Der Wein ist am Gaumen ausdrucksvoll mit Anklängen an Pflaume, Karamell, Erdbeeren, Kirsche, Brombeeren und Pfeffer. Er macht einen fruchtigen und würzig Eindruck, mit seinem animierenden Charakter lädt er zum Genießen ein.

<b>LEMBERGER 289 n.n. - Kelter Uhlbach</b>	0,2l	<b>6,20</b>
	Flasche	<b>24,00</b>

Strahlendes Dunkelrot. In der Nase hat der Wein sowohl beerige als auch würzige Komponenten: Brombeere und Cassis werden durch Vanille, Pfeffer und eine feine Holznote ergänzt. Am Gaumen zeigt sich der Wein charaktervoll, saftig und pfeffrig mit feinen Tanninen. Es offenbaren sich Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kakao.



## Argentinische Weine

**Hereford Chardonnay Weiß** 0,2l 6,20  
Flasche 24,00

Leuchtet in einem eleganten, hellen Goldgelb.  
Im Bukett offenbart der Weißwein eine herrlich fruchtige  
Frische und wird durch einen blumigen Beiklang ergänzt.

**Alamos Chardonnay Weiß** 0,2l 7,50  
Flasche 29,00

Der Chardonnay duftet nach reifen, gelben Früchten  
ergänzt durch dezente Eichenholznoten.  
Er ist saftig und vollmundig mit frischem Finale.

**Portillo Sauvignon Blanc** 0,2l 7,30  
Flasche 28,00

Dieser reinsortige Weißwein aus Argentinien garantiert  
mit seiner ausbalancierten Säurestruktur ein unkompliziertes,  
erfrischendes Weinvergnügen.

**Portillo Malbec Rosé** 0,2l 7,30  
Flasche 28,00

Ein kräftiger Rosé mit dem bezaubernden  
Bouquet von Rosen sowie reifen roten Früchten mit zartem Tannin.

**Hereford Shiraz Rot** 0,2l 6,80  
Flasche 24,00

Dieser würzige Hereford Shiraz verrät mit seinem  
pfeffrig-würzigen Bukett seinen typisch argentinischen Charakter.

**Portillo Malbec Rot** 0,2l 7,30  
Flasche 28,00

Explosives Bouquet aus Pflaumen und  
schwarzen Beeren, eingehüllt in cremige Vanille  
und Schokolade. Fruchtige Kraft, ergänzt von feinem Schmelz

**Alamos Malbec Rot** 0,2l 7,50  
Flasche 29,00

Ein prachtvoller Wein, dessen Bouquet an Kräutern,  
dunklen Beeren, Veilchen und etwas Leder erinnert.  
Schöne Tannine und saftige Frucht zeichnen diesen Wein aus.

<b>Salentein Malbec Rot</b>	0,2l	<b>9,50</b>
	Flasche	<b>34,80</b>

Im Bouquet finden wir Aromen von Schwarzen Beeren, Pflaume und eine bisschen Vanille. Im Mund zeigt dieser Malbec eine kräftige Struktur.

<b>Salentein Numina</b>	Flasche	<b>59,90</b>
-------------------------	---------	--------------

Der Salentein Numina weist Fruchtaromen von roten Beeren auf, mit einer typischen Note von Veilchen und eleganten Gewürz- und Mentholaromen.

## Italienische Weine

<b>Solstice Pinot Grigio Weiß</b>	0,2l	<b>6,20</b>
	Flasche	<b>24,50</b>

Bonbonrosafarben mit frischen Fruchtnoten. Aromatisch mit angenehm eleganter Struktur. Lombardei, Italien

<b>Zenato Lugana San Benedetto</b>	0,2l	<b>7,40</b>
	Flasche	<b>25,00</b>

Fruchtiger, geschmeidiger Weißwein vom Südufer des Gardasees. Feinwürzige Nuancen mit einer leichten Mandelnote.

<b>Primitivo Puglia</b>	0,2l	<b>6,90</b>
	Flasche	<b>24,50</b>

Intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Dieser Primitivo hat einen vollen und weichen Körper.

<b>Zolla Primitivo di Manduria</b>	Flasche	<b>36,80</b>
------------------------------------	---------	--------------

Komplexer Rotwein aus dem besten Gebiet des Primitivo. Voller Körper mit fruchtigen und würzigen Aromen.

<b>Il Bacca - Primitivo di Manduria</b>	Flasche	<b>49,50</b>
---	---------	--------------

Intensive Fruchtaromen aus Kirsche und Pflaume, mit weicher und angenehmer Tannine.

## Sekt - Champagner

Sekt Hausmarke	0,1l Flasche	5,60 28,00
Prosecco Ca'Belli Frizzante Bianco Trocken	0,1l Flasche	4,90 26,00
Moet & Chandon Brut Imperial	Flasche	115,00
Moet & Chandon Brut Rose	Flasche	145,00

## Gin

Gin Mare	4cl	6,50
Hendrick Gin	4cl	6,50
Ginstr Stuttgart Dry Gin	4cl	6,50
Monkey 47 Dry Gin Batch No.3 47%	4cl	6,50

## Whiskey

Chivas Regal 12 Jahre	4cl	6,50
Glenfiddich 12 Jahre	4cl	6,90
Laphroaig Malt 10 Jahre	4cl	7,90
Lagavuli 16 Jahre	4cl	8,50

## Vodka

Absolut Vodka	4cl	5,90
Belvedere Vodka aus Polen	4cl	7,90
Grey Goose Vodka 40%	4cl	7,90

## Cognac - Armagnac

<b>Baron Otard VSOP</b>	4cl	6,40
<b>Hennessy VS</b>	4cl	6,40
<b>Remy Martin VSOP</b>	4cl	6,90

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b> Monkey   Mare   Hendricks		9,90
<b>Wodka Orange</b> Belvedere   Grey Goose Absolut Vodka		9,90 8,80
<b>Whiskey Cola</b>		9,90

## Aperetive - Liköre - Bitter - Schnaps

<b>Hugo</b> Minze   Holunderblütensirup   Prosecco   Soda   Limette		6,90
<b>Aperol Sprizz</b> Prosecco   Aperol   Soda		6,90
<b>Lillet Berry</b> Lillet   Schweppes   verschiedene Beeren		6,90
<b>Riker Williams</b>	4cl	4,90
<b>Jägermeister</b>	4cl	4,90
<b>XUXU Erdbeerlimes</b>	4cl	4,90
<b>Ramazzotti Amaro</b>	4cl	4,90
<b>Grappa Bocchino</b>	4cl	6,90
<b>Grappa Nonino</b>	4cl	6,90